O'z DSt 3014 :2017

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ГРЕНКИ - ОДДИЙ ҚУРИТИЛГАН НОНЛАРИ

Умумий техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПРОСТЫЕ СУХАРИ – ГРЕНКИ

Общие технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шаҳри

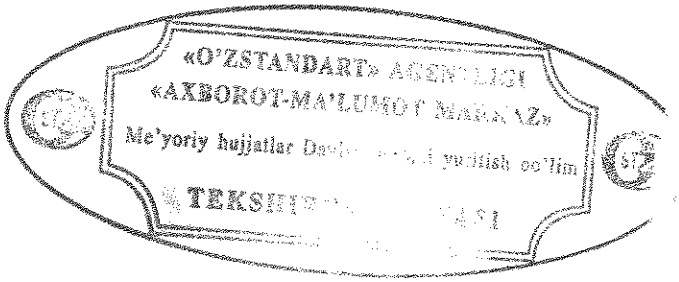
O'z DSt 3214 :2017

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПРОСТЫЕ СУХАРИ - ГРЕНКИ

Общие технические условия

Издание официальное



Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации
г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») № 05-176 от 08.09.2017

4. ВЗАМЕН TSh 8 - 6:2012

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLA
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПРОСТЫЕ СУХАРИ – ГРЕНКИ
Общие технические условия

ГРЕНКИ - ОДДИЙ ҚУРИТИЛГАН НОНЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

SIMPLE BREADCRUMBS - TOAST
General specifications

Дата введения с 14.09.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на простые сухари-гренки (далее - сухари), представляющие собой ломти, части хлеба и булочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, изготовления сухарей панировочных, кваса сухого хлебного и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 4.3.1 (в части показателей «зараженность вредителями хлебных запасов», «посторонние включения и минеральная примесь»), 4.3.2 (в части показателя «кислотность»), 4.4.2; 4.4.3; 4.5; 4.6.5; 5.1; 5.2; 6.4 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 686-83	Сухари армейские. Технические условия.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 8494-96	Сухари сдобные пшеничные. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6272
«08» 09 2017
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
O'z DSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 2188:2016	Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, на 1 января текущего года, и по соответствующему информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ 17527, O'z DSt 2188 и O'z DSt 8.022.

4 Технические требования

4.1 Сухари должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных правил и норм [1].

4.2 В зависимости от сортов хлебопекарной муки сухари подразделяют на:
сухари-гренки из муки пшеничной высшего сорта;
сухари-гренки из муки пшеничной первого сорта;
сухари-гренки из муки пшеничной второго сорта;
сухари-гренки из муки пшеничной сорта «Узбекистанская»;
сухари гренки из муки пшеничной обойной;
сухари-гренки из муки ржаной сеяной, обдирной и обойной;
сухари-гренки ржано-пшеничные и пшенично-ржаные из смеси муки ржаной сеяной, обдирной, обойной и муки пшеничной высшего, первого и второго сортов, обойной и сорта «Узбекистанская».

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям сухари должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	В виде ломтей и горбушек, соответствующих форме хлеба, из которых высушен сухарь
размеры	Толщина сухарей по корке (20 ± 5) mm
Поверхность	Без сквозных трещин с развитой пористостью, без следов непромеса, без признаков плесени и загрязнённости. Просветы шириной до 2 mm и протяжением не более половины сухаря не должны быть более чем в 35 % сухарей. На отдельных сухарях могут быть оттиски от кассет, но без черноты, а также наколы на верхней корке
Цвет	Равномерный, без подгорелости и бледности, от светло-желтого до светло-коричневого - для сухарей из пшеничной муки, от светло-коричневого до темно-коричневого - для сухарей из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Количество целых ломтей, лома и горбушек	При отпуске или отгрузке со склада производства упакованные сухари должны состоять из целых ломтей и горбушек в количестве не менее 70 % от массы партии. В остальных 10 % сухарей допускается: крупного лома – не более 8 %, мелкого лома, проходящего через сито с размером ячеек 40х40 mm и крошки - не более 2 %. Количество горбушек к общему количеству сухарей должно быть не более 20 %
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Посторонние включения и минеральная примесь	Не допускаются
Примечания 1. Подгорелым считается сухарь с наличием обуглившейся корки или с карамелизацией в такой степени, которая обуславливает явно горький вкус. 2. Наличие сухарей с незначительно подгорелой коркой или со слабо горьким вкусом, обусловленным карамелизацией, допускается в количестве не более 1 % к массе.	

4.3.2 По физико-химическим показателям сухари должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование видов продукции	Наименование показателя и норма		
	Влажность, %, не более	Кислотность в пересчете на сухое вещество, град., не более	Намокаемость, min, не более
Сухари-гренки из муки пшеничной высшего сорта	12	7,5	4
муки пшеничной первого сорта	12	7,5	5
муки пшеничной второго сорта	12	9,5	6
муки пшеничной сорта «Узбекистанская»	12	9,5	6
муки пшеничной обойной	12	9,5	6
муки ржаной хлебопекарной	12	21,0	8
Сухари-гренки ржано-пшеничные и пшенично-ржаные	12	20,0	8

4.3.3. Физико-химические показатели устанавливает разработчик в документе (технологической инструкции, рецептуре) на изделие конкретного наименования на основе пробной выпечки.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

4.3.4 Пищевую ценность конкретного изделия приводят в документе (технологической инструкции с рецептурой), в соответствии с которым оно изготовлено.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Для приготовления сухарей используют хлеб и булочные изделия с содержанием жира и сахара по рецептуре не более 3 %.

4.4.2 Хлеб и булочные изделия, применяемые для приготовления сухарей, должны быть без признаков болезней, плесени и не зараженными вредителями хлебных запасов.

4.4.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье для производства сухарей не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка сухарей, упакованных в потребительскую тару, должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав продукта (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

При фасовании сухарей в пакеты без нанесенной маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет.

4.5.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто единицы транспортной тары, kg (для продукции не упакованной в потребительскую тару);

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

- число упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в g или kg, (для продукции упакованной в потребительскую тару);
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

Обозначение настоящего стандарта в маркировке допускается наносить без указания года утверждения.

4.5.3 Маркировку наносят на упаковочный материал или в виде вкладыша в упаковочной таре путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

4.5.4 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.6 Упаковка

4.6.1 Сухари выпускают весовыми и фасованными.

Сухари упаковывают в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

4.6.2 Сухари фасуют в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, из полиэтилена по ГОСТ 10354 и других полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан массой не более 4,5 kg.

4.6.3 Сухари весовые и фасованные упаковывают в дощатые или фанерные ящики с крышками по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 вместимостью не более 15 kg. Фасованные сухари допускается укладывать в тару оборудование по ГОСТ 24831.

4.6.4 Перед упаковыванием весовых сухарей непосредственно в транспортную тару, каждый ящик внутри со всех сторон должен быть выстлан чистой бумагой по ГОСТ 8273.

4.6.5 Допускается использование других видов тары и упаковки, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4.6.6 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

5 Требования безопасности

5.1 В сухарях не допускаются признаки плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения, зараженность вредителями хлебных запасов.

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сухарях не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 8494.

Сухари принимают партиями. Партией считают: на предприятии – сухари, выработанные из хлеба и булочных изделий одного сорта одной бригадой за одну смену; в розничной торговой сети – сухари одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия, дату выработки и срок годности.

6.2 Для проверки соответствия сухарей конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии сухарей по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы нетто упаковочной единицы, органолептическим показателям.

Физико-химические показатели контролируют в каждой партии.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сухарях осуществляется аккредитованной лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в полугодие.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей (внешний вид, цвет, вкус, запах) - по ГОСТ 8494. Наличие признаков плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей, заражённость вредителями хлебных запасов в сухарях определяют органолептически.

7.2 Массу нетто, качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской тары определяют путем осмотра выборок, отобранных по ГОСТ 8494 (пункт 2.2).

7.3 Определение массы нетто

7.3.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ 29329 с пределом допускаемой погрешности ± 75 mg.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

7.3.2 Проведение анализа

При определении массы нетто упаковочной единицы предварительно удаляют упаковочный материал.

Массу нетто упаковочной единицы определяют путем взвешивания выборки, отмечая при этом отклонения от установленной массы.

7.4 Определение кислотности - по ГОСТ 686.

7.5 Определение влажности - по ГОСТ 8494.

7.6 Определение намокаемости, количества целых ломтей, горбушек, лома, крошки, размеров сухарей по корке - по ГОСТ 686.

7.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов- по ГОСТ 26929.

7.8 Определение токсичных элементов:

7.8.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927;

7.8.2 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7.8.3 Определение свинца- по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262;

7.8.4 Определение кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262.

7.9 Определение содержания афлатоксина В1- по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов - по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение содержания радионуклидов:

7.10.1 Отбор проб для определения стронция Sr -90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

7.10.2 Определение стронция Sr -90 – по ГОСТ 32161;

7.10.3 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32163 и по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение сухарей - по ГОСТ 8227 и [1].

8.2 Сухари транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

8.3 Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и не зараженными вредителями хлебных запасов. При транспортировании сухари должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

8.4 Во избежание лома сухарей укладка ящиков на транспорт должна производиться плотными рядами.

8.5 Сухари должны храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре воздуха не выше 25 °С (допускается кратковременное, не более 30 суток, повышение температуры до 45 °С) и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Не допускается хранить сухари вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.6 Ящики с сухарями должны быть установлены на стеллажи или подтоварники штабелями высотой не более 8 ящиков. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1m.

Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 cm для обтекания ящиков воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 cm.

8.7 Реализация весовых сухарей в розничной торговой сети осуществляется при наличии информации о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Предприятие–изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителями условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности сухарей со дня изготовления составляет не более:

- упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки– 60 суток;
- фасованных в полиэтиленовые пакеты - 30 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08 Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование.

[2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911800	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Простые сухари-гренки, область применения, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от «04» 07. 2017 г
№ 01/1-16/487

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

«24» 07 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо от «06»07. 2017 г
№ 012-7/ 1571

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

«__» 27.07 2017 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

"26" 07 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
DOMIY ATTOM RAQAMLANGAN

Заместитель Председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж.

Директор
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Гафурова Д.А.

Начальник отдела стандартизации
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кушвид О.Н.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кудратова С.Ф.

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Алимджанова Х.Т.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ Изме-нений	№ листов (страниц)				Всего листов (страниц)	№ доку-мента	Входя-щий № сопроводи тельного документа и дата	Под-пись	Дата
	Изме-ненного	Заменен-ного	Нового	Аннули-рован-ного					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI