ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАСЛО ХЛОПКОВОЕ САЛАТНОЕ
Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент – 2017г.

Предисловие

1 Разработан и внесен: Акционерное общество «Узпахтаёг» и ООО «Yog´ tahlil servis»

2 Утвержден и введен в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от «16» 05 2017г. №05-146

3 Введен взамен TSh 86-35:2012.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TOQROT TEXNOLOGIYALARINI
... SIFAM BOSHQARMASI

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

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАСЛО ХЛОПКОВОЕ САЛАТНОЕ

Технические условия

ПАХТА САЛАТ МОЙИ

Техникавий шартлар

COTTON-SEED SALAD OIL

Specifications

Дата введения с 25.05. 2017 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на масло хлопковое салатное, представляющее собой жидкую фракцию масла хлопкового прессового и экстракционного высшего и первого сортов, выделенную фракционированием при температуре от плюс 7,5 до 12 ^{0}C с предварительной переэтерификацией или без нее.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004-91	ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования .
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.011-89	ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.
ГОСТ 745-2014	Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия.
ГОСТ 5471-83	Масла растительные. Методы отбора проб.
ГОСТ 6247-74	Бочки стальные сварные с обручами катания на обечайке. Технические условия.
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия.

O'zSTANDART AGENTLIGI
6212
16 05 2017

ГОСТ 10117.2-2001	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры. Технические условия.
ГОСТ 10674-97	Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм. Общие технические условия
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 25776-83	Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку.
ГОСТ 25951-83	Плёнка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26928-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения железа.
ГОСТ 26929-86	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 30349-79	Методы определения хлорорганических пестицидов. Плоды, овощи, переработка продуктов.
ГОСТ 30711-01	Продукты пищевые. Методы выявления и определения афлотоксина В1.
ГОСТ 32131-2013	«Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия».
ГОСТ 32161-13	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.
ГОСТ 32163-13	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.
O'zDSt 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O'zDSt 1193:2014	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ.
O'zDSt 1194:2014	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения содержания неомыляемых веществ.
O'zDSt 1195:2014	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения содержания мыла
O'zDSt 1196:2014	Масла растительные. Определение температуры вспышки в закрытом тигле.
O'zDSt 1197:2015	Масла растительные. Методы определения отстоя и нежировых примесей.
O'zDSt 1198:2014	Масла растительные. Методы определения запаха, цвета и прозрачности.
O'zDSt 1199:2014	Масла растительные. Методы определения цветности.
O'zDSt 1200:2015	Масла растительные Методы определения перекисного числа.
O'zDSt 1201:2014	Масла растительные Правила приемки и методы отбора проб.
O'zDSt 1203:2015	Масла растительные. Методы определения кислотного числа.
O'zDSt 2995-2015	Масложировая отрасль. Термины и определения.
O'zDSt ISO 660:2015	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности.
O'zDSt ISO 5555:2015	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб.

Примечание: При пользовании настоящим стандартом необходимо проверить действие ссылочных стандартов по указателю стандартов, который составлен по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. 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
INNOVATSION TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1 В настоящем стандарте применены термины и определения по O'zDSt 2995.

4 ВИДЫ

4.1 В зависимости от степени очистки и показателей качества масло хлопковое салатное выпускают следующих видов и сортов, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид масла	Сорт	Код ОКП
Масло хлопковое салатное дезодорированное (прессовое, экстракционное)	высший первый	91 4115 8100 91 4115 8200
Масло хлопковое недезодорированное легкой фракции (прессовое, экстракционное)	без сорта	91 4115 7900

4.2 Для торговой сети и общественного питания предназначается масло хлопковое салатное дезодорированное (прессовое, экстракционное) высшего и первого сортов.

4.3 Для промышленной переработки на пищевые продукты и консервной промышленности предназначается масло хлопковое недезодорированное легкой фракции (прессовое).

4.4 Для промышленной переработки и для производства саломасов предназначается масло хлопковое недезодорированное легкой фракции (экстракционное).

4.5 Масло хлопковое недезодорированное легкой фракции не предназначается для торговой сети и предприятий общественного питания.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Масло хлопковое салатное должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическому регламенту или технологической инструкции утвержденной в установленном порядке.

5.1.1 По органолептическим и физико-химическим показателям масло хлопковое салатное должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы масла		
	дезодорированного		недезодорированного
	высшего сорта	первого сорта	
Запах и вкус	без запаха, вкус обезличенного масла		Свойственный рафинированному хлопковому маслу
Прозрачность при температуре 0 ^{0}C	прозрачное		
	после 7-часового отстаивания	после 6-часового отстаивания	
Цвет в красных единицах при 35 желтых, не более	5	8	8
Кислотное число, mg KOH/g, не более	0,2	0,3	0,3
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,1	0,2
Массовая доля нежировых примесей (отстой по массе), %, не более	отсутствует		
Мыло (качественная проба)	отсутствует		
Перекисное число, mmol/kg 1/2 «O», не более	7,0	7,0	7,0
Температура вспышки экстракционного масла, ^{0}C, не ниже	отсутствует	232	232

5.1.2 Допустимые уровни токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов в хлопковом салатном масле в соответствии с [1].

5.2 Требования к сырью

Для выработки масла хлопкового салатного используют масло хлопковое рафинированное (прессовое и экстракционное высшего и первого сортов), соответствующее требованиям O'zDSt 816.

5.3 Упаковка

5.3.1 Масло хлопковое салатное дезодорированное для розничной торговли выпускают только в расфасованном виде.

5.3.2 Масло хлопковое салатное дезодорированное фасуют:

- массой нетто от 450 g до 1000 g включительно и объемом от 450 mℓ до 1000 mℓ включительно в бутылки из стекла по ГОСТ 10117.2 или ГОСТ 32131.
- массой нетто от 450 g до 5000 g включительно и объёмом от 450 mℓ до 5000 mℓ в бутылки из неокрашенных ПЭТ (полиэтилентерефталат) по действующим нормативным документам;

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

Допустимые отклонения от массы нетто в g и объема в mℓ:

± 5 g при расфасовке от 450 g – 1000 g включительно;

±10 g при расфасовке от 1000 g – 5000 g включительно;

±5 mℓ при расфасовке от 450 mℓ - 1000 mℓ включительно;

±10 mℓ при расфасовке от 1000 mℓ - 5000 mℓ включительно;

5.3.3 Бутылки стеклянные с маслом хлопковым салатным должны быть плотно укупорены колпачками из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 или пробками полиэтиленовыми укупорочными, кроненпробками для укупорки бутылок по действующей нормативной документации.

Бутылки из полимерных материалов укупоривают пробками, крышками по действующей нормативной документации, а также ручками для ПЭТ бутылок.

5.3.4 Бутылки с маслом салатным упаковывают ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и термоусадочную плёнку по ГОСТ 25951, ГОСТ 25776.

5.3.5 Масло хлопковое салатное недезодорированное легкой фракции при перевозках разливают в бочки стальные неоцинкованные и с покрытием внутренней поверхности по ГОСТ 6247, фляги металлические по ГОСТ 5037.

5.3.6 Тара, применяемая для розлива масла хлопкового недезодорированного легкой фракции должна быть чистой, сухой и не иметь посторонних запахов.

5.3.7 Допускается применение других видов упаковки, разрешенных Минздрава РУз для растительных масел. При этом маркировка таких упаковок должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу с маслом салатным должна быть наклеена красочно оформленная этикетка (типографическая печать) с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя или товарного знака (при наличии), формы собственности, подчиненности, адреса (фактический или юридический), телефона;
- наименования вида и сорта масла (прессовое, экстракционное);
- массы нетто или объема (g или mℓ);
- даты розлива (день, месяц, год);
- срока годности (день, месяц, год);
- энергетической ценности 100 g готовой продукции, (kcal) (Приложение А);
- содержания жира в 100 g продукта (Приложение А);
- сведений о сертификации;
- условий хранения;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);

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

- надписи «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначения настоящего стандарта.

5.4.2 Маркировка транспортной тары должна производиться со следующими дополнениями:

- наименование предприятия-изготовителя или товарного знака (при наличии), форма собственности, подчиненности, адрес (фактический или юридический), телефон;
- наименование вида и сорта масла (прессовое или экстракционное);
- количество бутылок в единице упаковки или масса нетто (kg) для нефасованного продукта;
- дата розлива (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год) ;
- условия хранения;
- сведения о сертификации;
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначение настоящего стандарта.

Транспортная маркировка ящиков проводится с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» для стеклянных бутылок.

5.4.3 При упаковке бутылок с маслом в прозрачную термоусадочную пленку и открытые ящики не требуется нанесение транспортной маркировки, характеризующей продукцию.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 Производственные помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021.

6.2 Оборудование которое используется при производстве масла хлопкового салатного масла должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003.

6.3 Для обеспечения пожарной безопасности на предприятии должны быть учтены требования ГОСТ 12.1.004.

6.4 Работники, занятые производством должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011.

6.5 Охрана окружающей среды по ГОСТ 17.2.3.02.

6.6 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

6.7 Микроклимат помещения должен соответствовать требованиям [2], а также шум и вибрация от использованного оборудования в процессе работ должны соответствовать санитарным и гигиеническим нормам и правилам согласно [3], [4].

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

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1 Определение партии и объема выборок по ГОСТ 5471 или O'zDSt 1201.

7.2 Приёмо-сдаточные испытания масла хлопкового салатного определяются согласно таблице 2, кроме показателя «Перекисное число».

Показатель «Перекисное число» определяется периодически в квартал один раз.

7.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, остаточного количества пестицидов и радионуклидов осуществляется производственной лабораторией (при отсутствии возможностей по договору с аккредитованным испытательном лаборатории) периодически, но не реже одного раза в квартал.

7.4 Сертификационные испытания масла хлопкового салатного проводятся в аккредитованной лаборатории по всем требованиям настоящего стандарта и нормативных документов системы сертификации Республики Узбекистан.

7.5 Каждая партия отгружаемого масла должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество продукции, с указанием следующих реквизитов:

- номера и даты выдачи документа качества;
- наименования предприятия-изготовителя, его адреса и формы собственности;
- наименования вида и сорта масла;
- номера партии и даты отгрузки (день, месяц, год);
- размера партии;
- срока годности (день, месяц, год);
- условий хранения;
- даты налива – для цистерн, бочек и фляг (день, месяц, год);
- даты розлива – для бутылок (день, месяц, год);
- показателей качества (по таблице 2);
- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;

7.6 При неудовлетворительных результатах испытания хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания удвоенной выборки от той же партии масла. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию масла.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Методы отбора проб	по O´zDSt 1201 или O´zDSt ISO 5555
8.2 Определение вкуса	органолептически
8.3 Определение запаха	по O´zDSt 1198
8.4 Определение прозрачности	визуально

O´ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...KIY ETISH BOSHQARMASI

Проведение анализа.

Перед определением пробу масла для достижения стабилизации состава необходимо предварительно нагреть до 50 ^{0}C, затем охладить до комнатной температуры. Пробу масла 50ml помещают в стеклянный цилиндр. Цилиндр устанавливают вертикально в стеклянном стакане при помощи штатива таким образом, чтобы он находился на расстоянии 2-3ml от дна стакана.

Стакан заполняют смесью льда и воды в соотношении 2:1. Уровень ледяной воды должен быть выше уровня масла в цилиндре примерно на 1ml. Через 5 min масло в цилиндре приобретает температуру 0 ^{0}C, с этого момента ведут наблюдение. Масло должно быть прозрачным при выдержке в ледяной воде при 0 ^{0}C не менее 6 h.

8.5 Определение кислотного числа по O'zDSt 1203 или O'zDSt ISO 660

8.6 Определение цветности масла по O'zDSt 1199

8.7 Определение качественной пробы на присутствие мыла по O'zDSt 1195

8.8 Определение массовой доли нежировых примесей (отстой по массе) и отстоя по O'zDSt 1197

8.9 Определение температуры вспышки экстракционного масла по O'zDSt 1196

8.10 Определение массовой доли влаги и летучих веществ по O'zDSt 1193

8.11 Определение перекисного числа по O'zDSt 1200

8.12 Определение содержания токсичных элементов:

Подготовка проб.

Минерализация для определения содержания токсичных элементов по ГОСТ 26929

Определение ртути по ГОСТ 26927

Определение железа по ГОСТ 26928

Определение мышьяка по ГОСТ 26930

Определение меди по ГОСТ 26931

Определение свинца по ГОСТ 26932

Определение кадмия по ГОСТ 26933

Определения цинка по ГОСТ 26934

8.13 Определение афлотоксина B_1 по ГОСТ 30711

8.14 Определение остаточных количеств пестицидов по ГОСТ 30349.

8.15 Определение радионуклидов (цезий) по ГОСТ 32161, (стронций) по ГОСТ 32163.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Масло хлопковое недезодорированное легкой фракции перевозят в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674, автоцистернах с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозки, действующими на данный вид транспорта.

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

9.2 Бутылки с салатным маслом упакованные в ящики или термоусадочную плёнку перевозят в транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

9.3 При транспортировании в автомашинах ящики с салатном маслом должны быть защищены от атмосферных осадков.

9.4 Масло хлопковое недезодорированное легкой фракции до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки должно храниться в закрытых баках.

9.5 Фасованное масло салатное дезодорированное должно храниться в закрытых, защищённых от солнца помещениях при температуре не более плюс 20 ^{0}C.

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемого масла хлопкового салатного требованиям настоящего стандарта при соблюдении правил транспортирования и хранения, установленным настоящим стандартом.

10.2 Срок годности масла хлопкового салатного фасованного устанавливается со дня розлива – 12 месяцев.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

СВЕДЕНИЯ
о пищевой и энергетической ценности хлопкового салатного масла

Наименование	Нормы
	дезодорированное (высший, первый сорт)
Содержание жира в 100 g продукта, g, не менее	99,90
Содержание воды в 100g продукта, g, не более	0,10
Энергетическая ценность 100g продукта, ckal	899,1

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] СанПиН РУз 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

[2] СанПиН РУз 0324-16 Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений

[3] СанПиН РУз 0325-16 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[4] СанПиН РУз 0326-16 Санитарные нормы общие и локальные вибрации на рабочих местах.

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

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 665.3 ОКП 91 4115 ОКС 67.100.20 Группа Н 62

Ключевые слова: масло хлопковое салатное, требования безопасности и охрана окружающей среды, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

O'zStandart AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...STISH BOSHQARMASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов				Всего листов (страниц в докум.)	№ докум.	Входящий № сопроводительного документа и дата.	Подп.	Дата
	Измененных	Заменённых	Новых	Аннулированных					

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту O'zDSt :2017
"Масло хлопковое салатное"

Настоящий стандарт O'zDSt :2017 "Масло хлопковое салатное" разработан в связи с истечением срока действия и согласно план-графика по стандартизации на 2017 год.

Настоящий стандарт разработан в соответствии с требованиями законов Республики Узбекистан и O'zDSt 1.6.

При разработке в проект стандарта включены новые разделы: «Нормативные ссылки», «Термины и определения», «Виды». В разделе «Виды» более подробно указано применение масла хлопкового салатного. Пункты «Упаковка» и «Маркировка» дополнены.

Раздел «Требования безопасности и охрана окружающей среды» дополнены требованиями к процессу производства.

Согласно п.6 Указа Президента от 5 октября 2016 г. № УП 4848 в раздел «Методы контроля» включены: O'zDSt ISO 660:2015 «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности». O'zDSt ISO 5555:2015 «Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб».

Директор ООО "Yog' tahlil servis" Н.Ш.Шарипов

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

АО «Узпахтаёг» директор по производству и инвестициям
_____ Г.Э.Пардаев
«10» 04 2017г.

Управление по координации производства и развитию масложировых предприятий
_____ О.О.Зуфаров
«20» 04 2017г.

Управление по контролю за приемкой, учетом и качеством хлопковых семян, соблюдением норм и нормативов
_____ Д.М. Умиров
«19» 04 2017г.

Директор центра «Сифат-чигит»
_____ А.А. Ахмаджанов
«19» 04 2017г.

Директор ООО «Yog' tahlil servis»
_____ Н.Ш. Шарипов
«30» 03 2017г.

СОГЛАСОВАНО:

И.О.Генерального директора
АО«Тошкент ёғ-мой комбинати»
№ 428/08 Г.Ш.Розиков
«11» 04 2017г.

Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
№03-1/200 С.С. Саидалиев
«20» 04 2017г .

Директор
АО «Косон ёғ-экстракция»

№08/330 Д.А.Равшанов
«19» 04 2017г .

Генеральный директор
Узбекского Центра «Сифат»

№ 12/280 Х.Х. Умарходжаев
«06» 04 2017г.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI