ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КАРАМЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Узбекский государственный центр стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2 ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»

3 УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») №05-341 от 17.10.2011

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН O'z DSt 437:2006

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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

Содержание

1.Область применения..... 1
2.Нормативные ссылки..... 2
3 Технические требования..... 3
4 Требования к безопасности готовой продукции..... 7
5 Правила приемки..... 5
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 7
8 Гарантии изготовителя..... 8
9 Библиография..... 10
10 Библиографические данные..... 11

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA OKHLAT MAZMURATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МИЛЛИЙ КАРАМЕЛ
Техникавий шартлар

КАРАМЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНАЯ
Технические условия

NATIONAL CARAMEL
Technical conditions

Дата введения с 17.10.2011 г.
Срок действия по 17.10.2016 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на карамель национальную «Бухарская», «Палочка крученая», «Обидандон», «Ассорти цветное» (далее – карамель), представляющую собой леденцовую карамель различной формы, получаемую увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом до крахмальной массы, с добавлением ароматизирующих эссенций, пищевых кислот и красителей. Карамель предназначена для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.3.3.1; 3.3.5; 3.4; 4.1; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2889 son bilan
«17» 10 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12120-82	Банки металлические и комбинированные. Технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Пищевые продукты. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI AGENTLIGI

ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
O'zDSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'zDSt 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 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. 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.

3 Технические требования

3.1 Карамель должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Характеристики

3.2.1 Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготовляют:

- с нетянутой оболочкой;
- с тянутой оболочкой;
- с полосками, окрашенными в разные цвета.

Нетянутая карамельная масса – стеклообразная прозрачная масса, получаемая увариванием сахаро-паточного (сахаро-инвертного) сиропа.

Тянутая карамельная масса – капилярно-пористая непрозрачная масса с блеском, получаемая перетяжкой нетянутой массы.

3.2.2 Открытую карамель «Ассорти цветное» для защитной обработки поверхности изготовляют обсыпанной мелким сахарным песком.

3.2.3 По органолептическим показателям карамель должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Соответствующая данному наименованию карамели без деформации. Для карамели «Бухарская» допускаются заусенцы, образующиеся при механизированном формовании и кантовка при формовании на штампующей машине. Допускаются небольшие искривления карамели «Палочка крученая» и. незначительные неравномерности по толщине других наименований карамели при ручном способе формования

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI

продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Поверхность	Сухая, без трещин, вкраплений Открытая карамель не должна слипаться в комки. Карамель обсыпная должна быть равномерно покрыта слоем мелкого сахарного песка.
цвет	Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная
Вкус	Свойственный данному наименованию карамели, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию карамели, без постороннего запаха
Примечание – Допускается не более 3 % к массе партии готовой продукции полузавернутой и мятой карамели.	

3.2.4 По физико-химическим показателям карамель должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность карамельной массы, %, не более	4,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	22,0
Кислотность карамели в пересчете на лимонную кислоту, градусы, не менее:	7,1
Массовая доля отделившегося сахара в обсыпной карамели, %, не более	2,0
Массовая доля золы, g, не растворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, % ,не более	0,2

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [2]

3.3.2 Сырье, используемое при изготовлении продукции, должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения РУз. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.3.3 Каждая партия сырья, поступающая для производства продукции, должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

3.3.4 Для производства карамели используются следующие виды сырья:

- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- эссенция по сертификату соответствия РУз;
- красители пищевые по сертификату соответствия РУз;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- вода питьевая по O'zDSt 950

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3.3.5 Ароматизирующие, красящие вещества и другие добавления, применяемые для изготовления карамели, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения РУз.

Пищевые добавки должны применяться в дозах, разрешенных Минздравом РУз.

3.4 Маркировка

3.4.1 На коробки, жестяные банки, пакеты, ярлыки наносят маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- наименование, форму собственности предприятия-изготовителя и его местонахождение, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- условия хранения;
- состав продукта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «MADE IN UZBEKISTAN» при поставке продукции на экспорт.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование, форму собственности предприятия-изготовителя и его местонахождение, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного изделия);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «MADE IN UZBEKISTAN» при поставке продукции на экспорт.

3.4.3 Маркировку наносят путем наклеиванием ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.4.4 Средства нанесения информации не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3.5 Упаковка

3.5.1 Карамель изготавливают завернутой и открытой, фасованной и весовой.

3.5.2 Карамель национальную «Бухарская», «Обидандон» и «Палочка крученная» завертывают в этикетку. Для этикеток применяют этикеточную бумагу по ГОСТ 7625 и другие упаковочные материалы, применение которых разрешено Министерством здравоохранения РУз. Этикетка не должна прилипать к поверхности карамели. Краски на этикетках не должны переходить на поверхность карамели.

3.5.3 Карамель национальную «Бухарская», «Обидандон» и «Палочка крученная» открытую фасуют в металлические и комбинированные банки по ГОСТ 12120, коробки из картона по ГОСТ 12303 массой нетто не более 3 kg или пакеты из термоспаивающегося целлофана по ГОСТ 7730 и полимерных пленок по действующим нормативным документам, разрешенных к применению Министерством здравоохранения РУз. Крышки банок оклеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Завернутую карамель национальную «Бухарская», «Обидандон» и «Палочка крученная» и открытую карамель национальную «Ассорти цветное» фасуют в картонные коробки, металлические и комбинированные банки, пакеты из целлофана и полимерных пленок и других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения РУз, массой нетто не более 1 kg.

Нелуженые металлические банки с внутри должны быть вложены вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760 или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569.

Этикетки, коробки, пакеты, банки должны быть художественно оформлены.

3.5.4 Открытую карамель национальную «Бухарская», «Обидандон» и «Палочка крученная» упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 8 kg. При этом в ящик должен быть вложен мешок из полимерной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения РУз.

Открытую карамель национальную «Ассорти цветное», завернутую карамель национальную «Бухарская», «Обидандон», «Палочка крученная» и фасованную карамель упаковывают в ящики фанерные по ГОСТ 10131 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512, массой нетто не более 18 kg.

Свободные места в ящиках должны быть заполнены бумагой или бумажной стружкой.

3.5.5 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать карамель национальную в многооборотные дощатые и фанерные ящики по ГОСТ 11354, завернутую карамель «Бухарская», «Обидандон» и «Палочка крученная» - в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, фасованную карамель национальную – в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 и металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831.

3.5.6 При упаковывании открытой карамели тару внутри со всех сторон выстилают пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой таким образом, чтобы бумага закрывала всю поверхность карамели.

Дощатую тару при упаковывании в нее завернутой национальной карамели выстилают бумагой.

3.5.7 Допускается карамель упаковывать герметично в металлически банки и полиэтиленовые пакеты.

3.5.8 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

3.5.9 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и настоящему стандарту, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI AGENTLIGI

4 Требования к безопасности готовой продукции

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в карамели не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 (индекс 1.5.2; 1.5.2.5.), утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 5904.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации.

5.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в карамели осуществляется в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения РУз.

5.3 Массовую долю золы, не растворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб -по ГОСТ 5904;
6.2 Определение органолептических показателей -по ГОСТ 5897;
6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5898;
6.4 Определение влаги и сухих веществ - по ГОСТ 5900;
6.5 Определение массовой доли золы - по ГОСТ 5901;
6.6 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5903;
6.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929;
6.8 Определение содержания токсичных элементов:
6.8.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;
6.8.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;
6.8.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.8.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.8.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.8.6 Определения цинка– по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.9 Определение содержания пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.10 Определение микроорганизмов.

6.10.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;

6.10.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

6.10.3 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

6.10.4 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

6.10.5 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518;

6.10.6 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 30519;

6.10.7 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

7 Транспортирование и хранение

7.1 Карамель транспортируется всеми видами крытых транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке карамель должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Карамель транспортируют в транспортных средствах, имеющих санитарный паспорт, выданный территориальным ЦГСЭН.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать карамель национальную совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.2 Карамель должна хранится в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре (18 ±3) °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Карамель не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить карамель совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Ящики с продукцией при хранении должны быть установлены на стеллажах штабелем высотой не более 2 m. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 m.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок годности карамели при соблюдении условий, указанных в п 7.1-7.3, начиная со дня изготовления установлен 3 месяца.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Карамель имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование пищевых веществ	Наименование карамели			
	Бухарская	Палочка крученая	Обидандон	Ассорти цветное
Белки, g	следы	следы	следы	следы
Жиры, g	0,1	0,1	0.1	0,1
Углеводы, g	97,3	97,3	97,5	97,2
Энергетическая ценность, kcal	390	390	391	390

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA
DAVLAT NAZORATI
INSPEKSIYASI

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 пищевых продуктов

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Библиографические данные

УДК 664.144 **ОКП 912100** **Н 42** **ОКС 67.180**

Ключевые слова: Карамель национальная, область применения, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT METROLOGIYA AGENTLIGI

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «27» 08 2011 г.
№ 012-7/3951

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «16» 06 2011 г
№ 01/1-16/167

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«6» 06 2011г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«8» 06 2011 г

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«9» 06 2011 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT GUVOHNOMASI

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Д.А.Гафурова

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Л.В.Матниязова

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» М.Г.Мухамедкаримова

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM » О.Е.Кондратьева

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI