14

O'zDSt 3019:2015

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ЁҒЛИ ШИРИН «АНЖИР» ПЕЧЕНЬЕСИ
Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «АНЖИР»
Технические условия

Издание официальное

«O'ZSTANDART» AGENTLIGI
«AXBOROT-MA'LUMOT MARKAZ»
Me'yoriy hujjatlar Davlat fondini yuritish bo'limi
ISHCHIL NUSXASI

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шахри

O'zDSt 3029:2015

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «АНЖИР»

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) № 05-315 от 09.11.2015
4. ВЗАМЕН TSh 8- 148:2010

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

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

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «АНЖИР»
Технические условия

ЁҒЛИ ШИРИН «АНЖИР» ПЕЧЕНЬЕСИ
Техникавий шартлар

BUTTER COOKIES «ANZHIR»
Specifications

Дата введения с 05.11.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье сдобное «Анжир», вырабатываемое из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта с добавлением другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.1, 3.3.4, 3.4, 3.5.2, 3.5.4, 3.5.8, 4.1, 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
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 подготовки проб
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5956 son bilan
09 11 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных, анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
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	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Метод 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 30363-96	Продукты яичные. Технические условия
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.
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Общие технические условия
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственные 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
O'zDSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия 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'zDSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'zDSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'zDSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия

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.

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

3 Технические требования

3.1 Печенье сдобное «Анжир» (далее печенье «Анжир») должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Характеристика

3.2.1 По органолептическим показателям печенье «Анжир» должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Круглая, фигурная
Поверхность	Шероховатая, без изломов и вмятин, глазированная. Не допускается расплывчатость
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Вид в изломе	Пустотелое внутри
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха

3.2.2 По физико-химическим показателям печенье «Анжир» должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %	24,0 ± 2,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	38,1± 2,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	23,9± 1,5
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Примечание - Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.	

3.3 Требования к сырью.

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.3.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

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

3.3.3 Для производства печенья «Анжир» используются следующие виды сырья:
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- меланж по ГОСТ 30363;
- вода питьевая по O'zDSt 950;
- эссенции пищевые по сертификату соответствия РУз,

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства печенья по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

3.3.4 Ароматизирующие вещества для изготовления печенья «Анжир» применяются в дозах, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан при производстве кондитерских изделий.

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую единицу потребительской тары с печеньем наносят маркировку содержащую:
- наименование продукта;
- 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);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности (день, месяц, год);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при его экспорте.

Допускается вышеуказанную информацию в пакетах из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке (листе-вкладыше), вложенном во внутрь упаковки.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую:
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- дату выработки (день, месяц, год);
- массу брутто, kg;
- массу нетто (для весовой продукции), kg;
- количество единиц и массу нетто единицы потребительской тары (для фасованной продукции);
- обозначение настоящего стандарта;
- условия хранения;
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);

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

- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации продукта в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при его экспорте.

3.4.3 Маркировку наносят на упаковку или этикетку (ярлык, лист-вкладыш) типографским способом, путем 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.

3.5Упаковка

3.5.1 Печенье «Анжир» выпускают фасованным и весовым.

3.5.2 Печенье «Анжир» фасуют в коробки и пакеты.

В коробки фасуют печенье массой нетто до 1,0 kg включительно.

Коробки должны изготавливаться из коробочного картона по ГОСТ 7933 или из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Коробки изнутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 марок ЖВ, ПЖ, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730.

3.5.3 Коробки должны быть художественно оформлены и должны обеспечивать сохранность и качество печенья.

3.5.4 В пакеты фасуют печенье массой нетто до 500 g включительно, изготовленные из целлофана по ГОСТ 7730 или полиэтилена по ГОСТ 10354 и других полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Пакеты термоспаивают, заклеивают ярлыком или обвязывают лентой.

3.5.5 Весовое печенье укладывают насыпью в фанерные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 5 kg.

При упаковывании весового печенья «Анжир» ящики из гофрированного картона должны иметь вкладыш по периметру и крестовину из фанеры или картона, делящую ящик на четыре части. Фанерные и дощатые ящики должны иметь крестовину из фанеры или картона.

Фанерные ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, оберточной или парафинированной бумагой таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

При укладывании печенья в ящики из гофрированного картона допускается застилать бумагой только дно ящика и верхний ряд печенья и должен быть вложен по периметру вкладыш из гофрированного картона.

3.5.6 Коробки и пакеты с печеньем «Анжир» укладывают в фанерные ящики или ящики из гофрированного картона массой нетто не более 5 kg. Ящики перед упаковыванием в них коробок застилают дно и верхний ряд.

Допускается упаковывать коробки в возвратную тару. При этом тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха и перед упаковыванием продукции её выстилают со всех сторон пергаментом, подпергаментом, оберточной и парафинированной бумагой.

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

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

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

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в печенье «Анжир» не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в печенье «Анжир» осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору с аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже 1 раза в полугодие.

5.3 Массовую долю общего сахара и жира в изделиях предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителей и один раз в квартал.

5.4 Массовую долю золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, в изделиях предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки - по ГОСТ 5897.

6.3 Определения массовой доли жира - по ГОСТ 5899.

6.4 Определение массовой доли влаги - 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 содержания токсичных элементов по ГОСТ 26929.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути по ГОСТ 26927;

6.8.2 Определение мышьяка по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.8.3 Определение меди по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.4 Определение свинца по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.5 Определение кадмия по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.6 Определение цинка по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9 Определение афлатоксина B_1 – по ГОСТ 30711, содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.10 Определение микроорганизмов:

6.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668;

6.10.2 Подготовка проб для микробиологического анализа – по ГОСТ 26669;

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

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

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

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

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

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

6.10.8 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование печенья - по [1].

Печенье «Анжир» транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Печенье «Анжир» должно храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить печенье «Анжир» совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Не допускается воздействие на печенье «Анжир» прямого солнечного света.

7.3 Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m.

При хранении на поддонах высота штабеля должна быть не более:

3 m – для ящиков из гофрированного и плоского картона

4 m – для ящиков дощатых и фанерных.

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

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

6.2 Срок годности печенья «Анжир» при указанных условиях хранения и транспортирования со дня выработки - 30 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
MAZURATINI NUVSFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Приложение А
(Обязательное)

Печенье «Анжир» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество
белки, g	7,5
жиры, g	20,2
углеводы, g	52,3
энергетическая ценность, kcal	408,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
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
[3] TSh 86-45:2013	Маргарин. Технические условия

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

Библиографические данные

УДК 664.681	ОКП 913129	Н 42	ОКС 67.060

Ключевые слова: печенье «Анжир», область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «22» 09 2015 г.
№ 012-1/2206

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «18» 08 2015 г.
№ 01/1-16/368

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"

«27» 09 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"

«28» 09 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"

«30» 09 2015 г.

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

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот» А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Д.А.Гафурова

Начальник отдела оказания
методической помощи
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Л.В. Матниязова

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» О.Н.Кушвид

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

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