O'zDSt 3827:2014

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МАРГАРИН САНОАТИ УЧУН РАФИНАЦИЯЛАНГАН ДЕЗОДОРАЦИЯЛАНГАН САЛОМАС

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

САЛОМАС РАФИНИРОВАННЫЙ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЙ ДЛЯ МАРГАРИНОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Издание официальное

Me'yoriy hujjatlar Davlat fondi uchun tasdiqlab berilgan
ISBECH. NUSXASI

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент 2014й.

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МАРГАРИН САНОАТИ УЧУН РАФИНАЦИЯЛАНГАН ДЕЗОДОРАЦИЯЛАНГАН САЛОМАС

Расмий нашр

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент 2014й.

Сўз боши

1 Ишлаб чиқарилган ва киритилган : Озиқ-овқат саноати корхоналарининг Уюшмаси, "Ёғ тахлил сервис" МЧЖ.

2 Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлигида ("Ўзстандарт" агентлиги) тасдиқланган "19" 06 2014 й. 05-550 сонли қарорига биноан амал қилишга киритилди.

3 TSh 86-15:2009 ўрнига.

Ўзбекистон Республикаси ҳудудида ушбу стандартнинг амалга киритилиши (амал қилишининг тўхтатилиши) ва унга киритилган ўзгартиришлар тўғрисидаги маълумот "Ўзстандарт" агентлиги томонидан нашр этиладиган кўрсаткичда эълон қилинади.

"Ўзстандарт" агентлиги ушбу стандартни Ўзбекистон ҳудудида расмий эълон қилиш мутлақ ҳуқуқига эга.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

«САЛОМАС РАФИНИРОВАННЫЙ, ДЕЗОДОРИРОВАННЫЙ ДЛЯ МАРГАРИНОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Технические условия

«МАРГАРИН САНОАТИ УЧУН РАФИНАЦИЯЛАНГАН ДЕЗОДОРАЦИЯЛАНГАН САЛОМАС»

Техникавий шартлар

«REFINED DEODORIZED SALOMAS FOR MAGAZINE INDUSTRY»

Specifications

Дата введения с 13.06.2014

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на саломас рафинированный дезодорированный для маргариновой промышленности (далее по тексту саломас), получаемый путем рафинации (включая дезодорацию) саломаса нерафинированного для маргариновой продукции.

Рафинированный дезодорированный саломас предназначается для производства маргарина, кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

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 12.2.061-81	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности на рабочих местах.
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. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 908:2004	Кислота лимонная пищевая. Технические условия.
ГОСТ 976-81	Маргарины, жиры, кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытания.
ГОСТ 5471-83	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4466 son bilan
«19» 06 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

O'zDSt 1877:2014

ГОСТ 5480-59	Масла растительные. Метод определения содержания мыла.
ГОСТ 5632-72	Стали, высоколегированные из плави коррозионное стойкие жаростойкие и жаропрочные. Марки.
ГОСТ 8285-91	Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний.
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия.
ГОСТ 10674-97	Вагон цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 26593-85	Масла растительные. Метод определения перекисного числа.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26928-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа.
ГОСТ 26929-94	Продукты пищевые. Подготовка проб для определения токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 28414-89	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия.
ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава.
ГОСТ 30714-2000	Определения содержания афлотоксина B_1.
O'zDSt 1195:2009	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения содержания мыла
O'zDSt 1200:2009	Масла растительные. Методы определения перекисного числа

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.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применены следующие термины и определения:

- саломас (гидрожир) – продукт отверждения растительных масел, жиров и жирных кислот гидрогенизацией;

- пищевой саломас – саломас, получаемый из сырья, перерабатываемого на пищевые продукты;

- маргарин – эмульсионный высокодисперсный жировой продукт.

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

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Саломас рафинированный дезодорированный для маргариновой промышленности должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическому регламенту или технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2 Характеристики.

4.2.1 В зависимости от исходного сырья и назначения саломас подразделяют на следующие марки, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Марка	Назначение марки	Код ОКП
1	Саломас для маргариновой продукции, получаемой из растительных масел	91 4511 1199
2	Саломас для маргариновой продукции, получаемой из смесей растительных масел и животных жиров.	91 4511 1299
3	Саломас для кондитерского жира	91 4511 1399

4.2.2 По органолептическим показателям саломас должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика саломасов		
	Марка 1	Марка 2	Марка 3
Вкус и запах	Без вкуса и запаха		
Цвет при 15-20^{0}C	Не темнее светло-желтого		Не темнее светло-коричневого

Примечание: для саломасов, полученных из хлопкового и соевого масел, допускается сероватый оттенок цвета.

4.2.3 По физико-химическим показателям саломас должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей	Нормы		
	Марка 1	Марка 2	Марка 3
Кислотное число, mg KOH/g, не более	0,5	0,5	0,5
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,10	0,10
Массовая доля никеля, mg/kg, не более	0,7	0,7	0,7
Мыло (качественная проба)	отсутствие		
Температура плавления, °C	31-34	32-36	35-37
Температура застывания, °C, не менее	-	-	29
Твердость при 15 °C, g/cm	160-320	160-320	550-750
Массовая доля твердых триглицеридов при 20 °C, %	29-37	29-40	Не нормируется
Перекисное число mmol/kg, не более	10	10	10

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

4.2.4 Показатели «Йодное число» и «Жирно-кислотный состав» приведены в приложении «А».

4.2.5 Допускается выпуск саломаса марок 1 и 2 с температурой плавления 33-34^{0}C с твердостью не ниже 200 g/cm.

4.2.6 Для производства бутербродных маргаринов допускается выпуск саломаса марки 1 со следующими показателями:

- с температурой плавления 34-36^{0}C с твердостью 350-450 g/cm;
- с температурой плавления 40-63^{0}C и с твердостью 300-500 g/cm и кислотным числом 3 mg/KOH.

4.2.7 По согласованию с потребителем допускается выпуск саломаса марки 3 с температурой плавления 36-38^{0}C, полученного гидрированием подсолнечного, соевого масел и их смесей с хлопковым и пальмовым маслами.

4.2.8 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, установленных [1].

4.3 Требования к сырью и материалам.

4.3.1 Для производства саломаса используют нерафинированный саломас для маргариновой промышленности марок 1, 2 и 3 по действующий нормативной документации:

4.3.2 Кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908.

4.4 Упаковка

4.4.1 Саломас должен храниться раздельно по маркам в баках изготовленных из стали по ГОСТ 5632 снабженных крышками.

4.5 Маркировка

4.5.1 Для каждой партии саломаса прикрепляется ярлык (типографическая печать) или выдается товаросопроводительный документ с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, товарного знака (при наличии), адреса (юридический и фактический), телефон;
- наименования и марка продукта;
- даты выработки (день, месяц, год);
- номера партии;
- массы нетто партии (kg);
- качественных показателей;
- срока годности (день, месяц, год);
- условий хранения;
- надпись “O'zbekistonda ishlab chigarilgan” при реализации в пределах Республики Узбекистан и “Made in Uzbekistan” при поставке на экспорт;
- обозначения настоящего стандарта.

4.5.2 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон при помощи штампа трафарета или наклеивается ярлык с указанием:

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

- наименование предприятия-изготовителя, товарного знака (при наличии), адреса (юридический и фактический), телефон;
- наименования и марки продукта;
- даты выработки (месяц, год);
- массы нетто партии (kg);
- номера цистерны;
- даты отгрузки (месяц, год);
- номера партии;
- качественных показателей;
- срока годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- надпись "O'zbekistonda ishlab chigarilgan" при реализации в пределах Республики Узбекистан и "Made in Uzbekistan" при поставке на экспорт;
- обозначения настоящего стандарта.

4.5.3 Транспортная маркировка саломаса производится с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги» по ГОСТ 14192.

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1 Для обеспечения пожарной безопасности должны быть учтены требования ГОСТ 12.1.004.

5.2 Оборудование, которое используется при производстве саломаса, должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003 и ГОСТ 12.2.061.

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

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

5.5 Работающие на производстве саломаса должны проходить медосмотр согласно приказа №200 от 10.07.2012г. Минздрава Республики Узбекистан.

5.6 Охрана окружающей среды в соответствии с требованиями по ГОСТ 17.2.3.02.

5.7 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Саломас принимают партиями.

Партией считают количество саломаса одной марки и изготовленной по одной рецептуре, предназначенное к одновременному отпуску-приемке и оформленное одним документом о качестве. Объем партии не менее 50 t.

При отгрузке саломаса в железнодорожных цистернах партией считают каждую цистерну.

6.2 Партию саломаса подвергают приёмо-сдаточным испытаниям.

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

6.3 Приёмо-сдаточные испытания проводятся согласно таблицы 2 и 3, кроме показателей: «массовая доля никеля», «массовая доля твердых триглицеридов».

6.4 Показатели «массовая концентрация никеля», «массовая доля твердых триглицеридов» и «остаточное количество пестицидов» гарантируется предприятием-изготовителем на основании периодических анализов, выполняемых не реже одного раза в месяц.

6.5 Определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов проводится в аккредитованных лабораториях периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6.6 В документе о качестве должны быть указаны:

- наименования предприятия-изготовителя, товарного знака (при наличии), адреса (юридический и фактический);
- наименования и марка продукта;
- даты выработки (день, месяц, год);
- номера партии;
- массы нетто партии (kg);
- качественных показателей;
- срока годности (день, месяц, год);
- условий хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

Сопроводительные документы установленной формы, удостоверяющие качество саломаса, должны отсылаться потребителю на позднее, чем через 2 дня после отправки саломаса. По требованию потребителя марка и рецептура отгруженного саломаса, а также качественные показатели сообщаются по факсу в день отгрузки.

6.7 Определение качественных показателей партии саломаса определенной марки на предприятии-изготовителе производится после смешения отдельных выработок саломаса, изготовленных по одной рецептуре.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю проводят по нему повторные испытания пробы, отобранной одновременно с разгрузкой расплавленного саломаса.

Результаты повторных испытаний являются окончательными.

При получении неудовлетворительных результатов в повторных испытаниях саломас передают на промпереработку.

6.9 Сертификационные испытания саломаса проводятся в аккредитованной лаборатории по всем требованиям настоящего стандарта и НД СС РУз.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Методы отбора проб по ГОСТ 976, со следующими дополнениями:

Отбор проб саломаса в расплавленном виде при его отгрузке с предприятия-изготовителя производят штуцерным краном, установленным в вертикальной части трубопровода непосредственно за насосом. На кран

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

навинчивают штуцерную насадку. Объединенная проба саломаса должен составить около 0,05% массы загруженного продукта, но не менее 4 ℓ.

Объединенную пробу саломаса делят три равные части, помещают в стеклянные банки и опечатывают. Одну банку передают а лабораторию для анализа. Вторую банку хранят на предприятие-изготовителя в течение месяца на случай арбитражного анализа, третью банку, предназначенную потребителю, высылают ему по требованию.

Пробы должны быть снабжены ярлыком с надписью с указанием:

- наименование и марки саломаса;
- номера партии;
- даты и места отбора проб;
- фамилии, подписей должностных лиц, отобравших пробу.

7.2 Определение цвета по ГОСТ 8285.

7.3 Определение вкуса и запаха по ГОСТ 976.

7.4 Определение температуры плавления по ГОСТ 976.

7.5 Определение температуры застывания по ГОСТ 976;

7.6 Определение массовой доли влаги и летучих веществ по ГОСТ 976;

7.7 Определение кислотного числа по ГОСТ 976.

7.8 Определение массовой доли твёрдых веществ триглицеридов по ГОСТ 976.

7.9 Определение твёрдости саломаса марки 1; 2; 3 по ГОСТ 976 со следующими дополнениями:

Обработка результатов

За результат испытаний принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.

Допускается расхождения между параллельными определениями не должно превышать 30 g/cm при твёрдости 160-500 g/cm и 80 g/cm при твёрдости 500-1000 g/cm. Вычисление результатов проводят с точностью до 10 g/cm.

7.10 Определение мыла (качественная проба) по ГОСТ 5480 или O'zDSt 1195.

7.11 Определение перекисного числа по ГОСТ 26593 или O'zDSt 1200.

7.12 Подготовка пробы для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

7.13 Определение железа по ГОСТ 26928.

7.14 Определение мышьяка по ГОСТ 26930.

7.15 Определение меди по ГОСТ 26931.

7.16 Определение свинца по ГОСТ 26932.

7.17 Определение кадмия по ГОСТ 26933.

7.18 Определение цинка по ГОСТ 26934.

7.19 Определение никеля по ГОСТ 28414.

7.20 Определение афлотоксина B_1 по ГОСТ 30714.

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

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Саломас транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674, в автоцистернах по ГОСТ 9218 с плотно закрывающимися люками контейнеров для перевозки жиров, а также в других, пригодных для перевозки пищевых продуктов в соответствии с правилами перевозок грузов на соответствующем виде транспорта.

8.2 Цистерны автоцистерны и контейнеры подвергаются осмотру. В цистернах и автоцистернах не должно быть воды, загрязнений, посторонних веществ, запаха.

Контейнера должны быть прочными, чистыми, сухими, лишенными постороннего запаха.

Продувка саломасопровода паром непосредственно в тару (цистерну или контейнер) до и после налива саломаса не допускается.

8.3 Рафинированный дезодорированный саломас должен храниться раздельно по маркам при температуре на 5-10 ^{0}C ниже температуры плавления в баках со змеевиками для обогрева, без доступа воздуха или под инертным газом.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие рафинированного дезодорированного саломаса требованиям стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных данными техническими условиями.

9.2 Срок годности со дня выработки 3 месяца.

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

Приложение А
(справочное)

Нормы показателя «Йодное число»

Наименование показателя	Нормы для саломасов		
	Марка 1	Марка 2	Марка 3
Йодное число, g J_2 /100g	70-85	70-85	60-70

Йодное число определяется расчетным путем по жирнокислотному составу саломаса по следующей формуле:

$$Й.ч.=\frac{173,2 \times Л + 86,0 \times ОЛ}{100}$$

где: 173,2 – йодное число трилинолеина;
86,0 - йодное число триолеина;
Л - содержание диненасыщенных кислот, найденное по хроматограмме, %;
ОЛ- содержание мононенасыщенных кислот, найденное по хроматограмме, %;

Жирнокислотный состав саломаса марок 1,2,3

Наименование группы	Саломасы, %		
	Марка 1	Марка 2	Марка 3
Насыщенные	10-25	10-30	20-30
Мононасыщенные	57-80	55-70	60-70
Диненасыщенные	4-17	6-17	5-13

Определение жирнокислотного состава саломаса – по ГОСТ 30418.

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

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 665.346:006.354 ОКП 91 4511 ОКС 67.200.10 Группа Н 62

Ключевые слова: саломас (гидрожир), пищевой саломас, жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, маргарин.

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

БИБЛИОГРАФИЯ

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

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

O'zDSt 3827 :2014

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Заместитель председателя
Ассоциации предприятий
пищевой промышленности
_____ В.Х. Джураев
«_28_» ___05___ 2014г.

Начальник отдела по развитию,
модернизации и техническому
перевооружению
_____ Пардаев Г.Э.
«_27_» ___05___ 2014г.

Начальник отдела по контролю
за качеством, приёмкой и учётом
хлопковых семян, соблюдением
норм выходов хлопкового масла
_____ О.О. Зуфаров
«_27_» ___05___ 2014г.

Директор ООО «Yog´ tahlil servis»
_____ Н.Ш. Шарипов
«_21_» ___04___ 2014г.

СОГЛАСОВАНО:

Министр внешних
экономических связей
инвестиции и торговли
АК-01/15-3161 Э.М.Ганиев
«_15_» ___05___ 2014г.

Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан
N012-3/1736 С.С.Саидалиев
«_13_» ___05___ 2014г.

Генеральный директор ОАО
"Тошкент ёғ-мой комбинати"
N-493/08 Б.С.Нуритдинов
«_13_» ___05___ 2014г.

Директор ООО СП
«INTEGRAL INVEST»
N 0-152 У.Э.Есенбаев
«_28_» ___04___ 2014г.

O'zbekiston Respublikasi
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI