ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МИЛЛИЙ КАРАМЕЛ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КАРАМЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КАРАМЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chigarish markazi»

2 ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт»)
от 24.10.2016 № 05-792

4 Взамен O'z DSt 437:2011

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, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
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

МИЛЛИЙ КАРАМЕЛЬ
Техник шартлар

КАРАМЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНАЯ
Технические условия

NATIONAL CARAMEL
Technical conditions

Дата введения с 18.10.2016

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 к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.2, 3.3.3; 3.4; 3.5.9; 4.1; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

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
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Методы 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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
8094 son bilan
«24» 10 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 12120-2006	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 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 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 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
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
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 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному 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 заменённым (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 изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Характеристики

3.2.1 Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготавливают:

- 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 изготавливают 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'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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 и запах	Свойственные данному наименованию карамели, без постороннего привкуса и 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
Массовая доля влаги 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
Массовую долю золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, % , не более	0,2

3.3 Требования к сырью

3.3.1 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'z DSt 950.

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

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

3.3.3 Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления карамели должны применяться в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства продукции, должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

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

3.4 М а р к и р о в к а

3.4.1 На каждую единицу потребительской упаковки 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;

- 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, «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 и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), 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, «MADE IN UZBEKISTAN» - при поставке продукции на экспорт.

3.4.3 Маркировку наносят путем наклеивания 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.

3.5 У п а к о в к а

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.

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

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 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 ящик должен быть выстлан полимерной пленкой или другими материалами, разрешенными 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'z DSt 8.022.

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

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, радионуклидов и микробиологических показателей в карамели не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции (индекс 1.5.2; 1.5.2.5.), утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5904.

Допускается сведения о подтверждении соответствия (сертификации) проставлять в товарно–транспортной накладной.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов и микробиологических показателей в карамели осуществляется в аккредитованной лаборатории предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в полугодие.

5.3 Массовую долю золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, 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, массовой доли отделившегося сахара, массы нетто, качества маркировки и упаковки - по ГОСТ 5897.

6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5898.

6.4 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 5900.

6.5 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10% - по ГОСТ 5901.

6.6 Определение массовой доли редуцирующих веществ - 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 или ГОСТ 31628;

6.8.3 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.4 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.9 Определение содержания радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке

6.10 Определение микроорганизмов:

6.10.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 31904;

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

6.10.3 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов - 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, ГОСТ 31747;

6.10.6 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по ГОСТ 31659;

6.10.7 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

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

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.

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 храниться в чистых, сухих, 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 со дня изготовления - 3 месяца.

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

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	-	-	-	-
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 AGENTLIGA
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 MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

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

Ключевые слова: Карамель национальная, леденцовая карамель, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, приемка, методы контроля, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, HAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от « 03 » 08. 2016 г
№ 01/1-16/309

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо от « 10 » 08. 2016 г
№ 012-3/1628

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»

«23» 09 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»

«20» 09 2016 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»

«28» 09 2016 г.

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

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 VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]