Изменение №1 к O'z DSt 1313:2009

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Группа Н 31

Изменение №1 к O'z DSt 1313:2009 **Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия**

Утверждено и введено в действие Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство "Узстандарт")
от "23" 02 2015 г. № 05-624

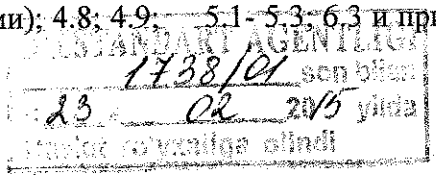
Дата введения с 01.03.2015

Продлить срок действия стандарта с 01.03.2015 года без ограничения срока действия.

Раздел 1 Область применения

Абзац 2 изложить в новой редакции «Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 4.3 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушённоплодного и триходесмы седой); 4.4 (содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями); 4.8; 4.9; 5.1- 5.3; 6.3 и пригодны для подтверждения соответствия».

Абзац 3 исключить.



Раздел 2 Нормативные ссылки

Раздел дополнить ссылкой «O'z DSt 1722:2009 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

Раздел 4 Общие технические требования

Пункт 4.8 Упаковка, подпункт 4.8.1, ссылку «TSh 8-64 [3]» заменить на «O'z DSt 1722».

Пункт 4.9 Маркировка, подпункт 4.9.1, ссылку «TSh 8-64[3]» заменить на «O'z DSt 1722».

Раздел 5 Требования безопасности

Пункт 5.3 изложить в новой редакции «Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [3], утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан».

Пункт 5.4 исключить.

Раздел 6 Правила приемки

Пункт 6.2 слова «сведениями о сертификации» заменить на «сведениями о подтверждении соответствия».

Пункт 6.3 слова «суммарного содержания» исключить.

Раздел 7 Методы контроля

Пункт 7.1 изложить в редакции «7.1 Отбор проб: муки – по ГОСТ 27668, зерна – по ГОСТ 13586.3».

Пункт 7.21 слова «суммарного содержания» исключить.

Раздел 8 Транспортирование и хранение

Пункт 8.1 ссылку «TSh 8-64 [3]» заменить на «O'z DSt 1722».

Раздел «Библиография»

Ссылку [3] изложить в новой редакции «[3] СанПиН РУз № 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

Ссылки [4] и [5] исключить.

СОГЛАСОВАНО
Главное управление санэпиднадзора
Министерства здравоохранения
Республики Узбекистан
письмо № 012-1/166
от 27.01. 2015 г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХиИ АК «Уздонмахсулот»
«4» 02 2015 г

СОГЛАСОВАНО
Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/40
от 14.01. 2015 г

СОГЛАСОВАНО
УРМКиХП АК «Уздонмахсулот»
«6» 02 2015 г

СОГЛАСОВАНО
УМИиК АК «Уздонмахсулот»
«9» 02 2015 г

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, METROLOGIYA VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот» Юлдашев А.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

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

Начальник испытательного комплекса
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Чарыяров А.У.

Начальник отдела сертификации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Алланова М.А.

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

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

O'zDSt 1313 : 2009

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Общие 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 постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узтандарт») от «31» 12 2009 г. № 05-177

4. ВЗАМЕН O'zDSt 1172:2008; TSh 8-115:2004

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

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен тирожирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки.....1
3. Классификация 2
4. Общие технические требования.....3
5. Требования безопасности.....6
6. Правила приемки 6
7. Методы контроля 6
8. Транспортирование и хранение.....7
8. Гарантия изготовителя 7
9. Библиография.....8
10. Библиографические данные 9
11. Приложение А 10

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Общие технические условия

НОВВОЙЛИК БУҒДОЙ УНИ

Умумий техникавий шартлар

WHEAT BAKERY FLOUR

General specifications

Дата введения с 01.03.2010 г
Срок действия до 01.03.2015 г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную хлебопекарную муку, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20 % и предназначенную для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, мучных кондитерских, кулинарных изделий и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в пп. 4.3 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой); 4.4 (содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями); 4.8; 4.9; 5.1-5.4; 6.3; 7.2- 7.21 и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции при её заказе и (или) в других документах: «Мука пшеничная хлебопекарная O'zDSt _____: 2009».

2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 4403-91	Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей
ГОСТ 9353-90	Пшеница. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 9404-88	Мука и отруби. Метод определения влажности
ГОСТ 13586.3-83	Зерно. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1738 son bilan
« 31 » 12 2009 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26361-84	Мука. Метод определения белизны
ГОСТ 26791-89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
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 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. Методы определения цинка
ГОСТ 27493-87	Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
ГОСТ 27494-87	Мука и отруби. Методы определения зольности
ГОСТ 27558-87	Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
ГОСТ 27559-87	Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
ГОСТ27560-87	Мука и отруби. Метод определения крупности
ГОСТ 27668-88	Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
ГОСТ 27669-88	Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба
ГОСТ 27676-88	Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
ГОСТ 27839-88	Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30483-97	Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси
ГОСТ 30498-97	Зерновые культуры. Определение числа падения
ГОСТ 31095-2002	Продукты переработки зерна. Определение кислотного числа жира
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. 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'z DSt 880:2004	Пшеница. Требования при заготовках и поставках

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 Классификация

3.1 Муку пшеничную хлебопекарную в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на сорта: крупчатка, крупка макаронная, высший, первый, «Узбекистанская», второй и обойная.

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
NUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT MAZORATI

3.2 Допускается муку пшеничную хлебопекарную обогащать хлебопекарными улучшителями, в том числе сухой клейковиной согласно действующим утвержденным нормативным документам.

К наименованию такой муки соответственно добавляют : «обогащенная сухой клейковиной» и другими хлебопекарными улучшителями.

4 Общие технические требования

4.1 Мука пшеничная хлебопекарная (далее мука) должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах [1], с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Пшеница, предназначенная для переработки в муку должна соответствовать требованиям O'z DSt 880, ГОСТ 9353.

4.3 В пшенице, направляемой в размол после очистки, не должно быть более, % :

зерен ячменя, ржи, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (по совокупности)..... 5,0 ;

в том числе проросших зерен 3,0;

куколя 0,1;

вредной примеси 0,05;

в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности) ... 0,04;

примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой - не допускается.

Примечание - Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

4.4 По органолептическим и физико-химическим показателям мука должна соответствовать общим требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Массовая доля влаги, % не более	15,0
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, mg в 1 kg муки: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 mm и (или) массой не более 0,4 mg , не более	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается
Загрязненность вредителями	Не допускается

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
NUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.5 По остальным показателям качества мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2

Таблица 2

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите по НД [2] не более	Проход через сито по ГОСТ 4403	
Крупчатка	Белый или кремоватый с желтоватым оттенком	0,60	-	30,0	Не ниже второй группы	2 из шелковой ткани № 23 или из полиамидной ткани № 21 ПЧ-150	-	Не более 10 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани №36/40 ПА	185
Крупка макаронная вырабатываемая при хлебопекарном помоле	Белый или кремоватый с желтоватым оттенком	0,55	-	25,0		3 из шелковой ткани № 150 или из полиамидной ткани №14 ПЧ-200	-	Не более 5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	185
Высший	Белый или белый с кремоватым оттенком	0,55	54,0	25,0		5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	-	-	185
Первый	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	36,0	28,0		2 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА	-	Не менее 80 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	185

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
NUVOFIQLASHTIRISH
A DAVLAT NAZORATI

Продолжение таблицы 2

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите по НД [2] не более	Проход через сито по ГОСТ 4403	
«Узбекистанская»	Белый с желтоватым или серовато-тым оттенком	1,15	18,0	25,0	Не ниже второй группы	2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	-	Не менее 60 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160
Второй	Белый с желтоватым или серовато-тым оттенком	1,25	12,0	23,0		2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани №27 ПА-120	-	Не менее 65 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160
Обойная	Белый с желтоватым или серовато-тым оттенком с заметными частицами оболочек зерна	Не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0 %	-	20,0		-	2 из проволочной сетки № 067	Не менее 35 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160

Примечание - Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.

Показатель «число падения» определяется при торговых экспортно-импортных операциях по требованию покупателя на предприятиях оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 27676 или ГОСТ 30498.

Показатели качество муки, выработанной из пшеницы по ГОСТ 9353 должно соответствовать требованиям предъявленным в таблице 1-2 за исключением «массовой доли сырой клейковины» которая должна быть не менее: 28,0 % в высшем сорте, 30,0 % в первом сорте и 25,0 % во втором сорте.

"STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI"

4.6 Объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида хлеба и мякиша, кислотность муки и другие показатели могут определяться по договору с потребителем по ГОСТ 27669 и ГОСТ 27493.

4.7 При проведении испытаний муки «Узбекистанская» по показателям качества: крупность помола, группа качества клейковины, объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида и мякиша хлеба - значения допускаемых расхождений по остатку на сите и по проходу через сито, показателя прибора ИДК в условных единицах, расчет количества воды для замеса теста и продолжительность пробной лабораторной выпечки хлеба принимаются в соответствии с установленными нормами по муке второго сорта.

4.8 Упаковка

4.8.1 Упаковка муки – по ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3]

4.9 Маркировка

4.9.1 Маркировка муки по – ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3]

4.9.2 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g муки приведена в приложении А

4.9.3 На транспортную тару не запрещается наносить надписи рекламного характера.

5 Требования безопасности

5.1 В пшенице, направляемой в размол после очистки, содержания куколя, вредной примеси, семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не должно превышать нормы приведенные в п 4.3.

5.2 Содержания минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями в муке не должно превышать нормы приведенные в п 4.4

5.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания Сан ПиН № 0138 (индекс 1.4.4) утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [4].

5.4 Суммарное содержание радионуклидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные Сан Пин № 0093 "Содержание искусственных радионуклидов в пищевых продуктах», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [5].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки - по ГОСТ 27668.

6.2 Каждая партия муки должна сопровождаться документом о качестве со сведениями о сертификации.

6.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, суммарного содержания радионуклидов в муке осуществляется в соответствии с порядком, установленным законодательством, по согласованию с министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки - по ГОСТ 27668, а также по ГОСТ 13586.3 (при входном контроле зерна).

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста муки по - ГОСТ 27558. При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, содержание минеральной примеси) их определяют путем дегустации выпеченного из муки хлеба.

7.3 Определение содержания вредной примеси, проросших зерен и примеси ржи и ячменя в пшенице - по ГОСТ 30483.

7.4 Определение массовой доли влаги в муке - по ГОСТ 9404.

7.5 Определение крупности муки - по ГОСТ 27560.

7.6 Определение кислотности муки - по ГОСТ 27493.

7.7 Определение массовой доли золы в муке - по ГОСТ 27494.

7.8 Определение массовой доли и качества сырой клейковины в муке – по ГОСТ 27839.

7.9 Определение металломагнитной примеси в муке - по ГОСТ 20239.

7.10 Определение зараженности и загрязненности муки вредителями - по ГОСТ 27559.

7.11 Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба - по ГОСТ 27669.

7.12 Определение числа падения муки - по ГОСТ 27676 или ГОСТ 30498.

7.13 Определение белизны муки - по ГОСТ 26361.

7.14 Подготовка проб токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.15 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

7.16 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930. или 31266

7.17 Определение меди - по ГОСТ 26931, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262

7.18 Определение свинца - по ГОСТ 26932, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262.

7.19 Определение кадмия - по ГОСТ 26933, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262.

7.20 Определение цинка - по ГОСТ 26934, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262.

7.21 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и суммарного содержания радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение муки - по ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3]

9 Гарантия изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие муки требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

9.2 Срок хранения муки при температуре окружающей среды не выше 25^0C и относительной влажности воздуха не выше 70 % - 12 месяцев со дня изготовления. По истечении срока хранения пшеничной хлебопекарной муки, не реже одного раза в месяц проводить контроль по показателю кислотного числа жира определяемого по ГОСТ 31095, которое не должно превышать 80 mg KOH на 100 g сухого вещества.

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиография

[1] Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах издания 2009 года.

[2] ТУ 14-4-1374-86 Сетки тканые для мукомольной промышленности.

[3] TSh 8-64:2008 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

[4] Сан ПиН № 0138-03 Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания.

[5] Сан ПиН № 0093-99 Гигиенические нормативы. Допустимые уровни искусственных радионуклидов в пищевых продуктах.

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Библиографические данные

УДК 664.64 ОКП 929310 Группа Н 31 ОКС 67.060

Ключевые слова : мука пшеничная хлебопекарная, классификация, органолептические и физико-химические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение А
(объязательное)

Информационные сведения

Пищевая и энергетическая ценность в 100 g муки

Наименование веществ	Крупчатка	Крупка макаронная	Мука высшего сорта	Мука первого сорта	Мука «Узбекистанская»	Мука второго сорта	Мука обойная
Белки, g	11,6	11,3	10,3	10,6	11,1	11,7	12,5
Жиры, g	0,9	0,7	1,1	1,3	1,4	1,8	1,9
Углеводы, g	70,8	70,3	68,7	67,1	64,9	62,8	55,8
Энергетическая ценность, kcal	348	344	334	331	328	324	323

STANDART AGENTL
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BO'YICHA AGENTLIGI

Первый заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" Р. М. Акбаров

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Д.А.Гафурова

Начальник отдела мукомольно-крупяной
и комбикормовой продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» М.Ш. Гафурова

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

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

O'zDSt /3/3 : 2009

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «09» 12 2009 г.
№ 012-3/4443

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «20» 11 2009 г
№ 01-3/429

СОГЛАСОВАНО
РУз Ассоциация предприятий
оптовой торговли «Узулгуржисавдоинвест»
Письмо «19» 11 2009 г.
№ 04-1/13-239

СОГЛАСОВАНО
И.О. Начальник УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
Д.Ж. Шалов
«10» 12 2009 г

СОГЛАСОВАНО
И.О. начальника УКДПХиИ
АК "Уздонмахсулот"
Х.Т.Салимов
«10» 12 2009 г.

СОГЛАСОВАНО
Начальник УМ и К
АК "Уздонмахсулот"
Д.С. Шомурадов
«10» 12 2009 г.

STANDART AGENTLI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI