O'z DSt 2963 :2015

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ДРОЖЖЕВЫЕ БАБА

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) № 05-655 от 08.05.2015
4. ВЗАМЕН TSh 8-59:2010

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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ДРОЖЖЕВЫЕ БАБА
Технические условия

ХАМИРТУРУШЛИ ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИ БАБА
Техникавий шартлар

CONFECTIONERY YEAST BABA
Specifications

Дата введения с 31.05.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на производство кондитерских дрожжевых изделий Баба (далее - изделия Баба), вырабатываемых из пшеничной муки высшего сорта с добавлением сахара, патоки крахмальной и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.2 (в части показателя «кислотность»), 3.4.1; 3.5; 3.6.4; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 656-79	Консервы. Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. 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	Метод определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Метод определение массовой доли жира
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, метод отбора и подготовка проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
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 и спичек. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3397 son bilan
«08» 05 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
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 11354-93	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. 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 13741-91	Коньяки. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Метод 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 28616-90	Вина плодовые. Общие технические условия.
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). Технические условия
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella. 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	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
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

STANDARTLASHTIRISH, SIFAT
NAZORAT VA METROLOGIYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI

O'z DSt 626: 2014	Яйца куриные. Технические условия
O'z DSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль йодированная пищевая. Общие технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Республики Узбекистан. 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 Изделия Баба должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Изделия Баба должны вырабатываться формовыми двух наименований:

Баба яблочная массой 0,125 kg и 0,5 kg;

Баба ромовая массой 0,1 kg и 0,5 kg.

3.3. Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям изделия Баба должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Не подгорелая, на половину высоты изделия заглазирована помадой
форма	В виде усеченного конуса со сквозным отверстием в центре или без отверстия
цвет	От светло-коричневого до коричневого. Цвет нижней корки может отличаться от цвета верхней и боковых корок. Не допускается бледность и подгорелость
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь
вид в изломе	Пропеченное изделие, без закала и следов непромеса Для Бабы ромовой - изюм должен быть равномерно распределен в изделии
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT M. MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDIT TEXNOLOGIYALARINI

3.3.2 По физико-химическим показателям изделия Баба должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	Баба яблочная	Баба ромовая
Массовая доля влаги, %	22,0±3,0	22,0±3,0
Кислотность, град, не более	2,5	2,5
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	17,4±2,5	14,0±2,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	16,5±2,0	12,5±2,0
Примечание - Содержание массовой доли влаги, сахара, жира и кислотности определяют в выпеченном полуфабрикате.		

3.4 Требования к сырью

3.4.1 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].

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

3.4.3 Для производства изделий Баба используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- яйца куриные по O'z DSt 626;
- сок яблочный натуральный по ГОСТ 656;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ванилин по ГОСТ 16559;
- эссенция ромовая по сертификату соответствия РУз;
- вино десертное по ГОСТ 28616;
- коньяк по ГОСТ 13741;
- молоко цельное сухое с содержанием жира 20 % по ГОСТ 4495;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

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

3.4.4 Ароматизирующие вещества и другие пищевые добавки для изготовления изделия Баба должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан при производстве кондитерских изделий.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BO'YICHA
NAZORAT VA MUVOFIQLIKNI BAHOLASH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

3.5 Маркировка

3.5.1 На каждую единицу потребительской тары (коробка, пачка, пакет) и ярлык вложенный внутрь лотка 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 (час, день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- состав продукта;
- условия хранения;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта (Приложение А);
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять ярлыком с маркировкой, вложенной во внутрь упаковки и изготовленной типографским способом.

3.5.2 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;
- масса упаковочной единицы (для фасованного изделия);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

3.5.3 Маркировку наносят на потребительскую тару, этикетку или вкладыш (ярлык) в упаковочной таре типографским способом, путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.5.4 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.

3.6 Упаковка

3.6.1 Изделия Баба выпускаются штучными и фасованными.

3.6.2 Изделия Баба упаковывают до трех штук в коробки из картона по ГОСТ 7933, по одной штуке в пачки по ГОСТ 12303 с художественно-оформленной этикеткой и пакеты из термоспаивающегося целлофана по ГОСТ 7730 или полиэтиленовой пленки по

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH AGENTLIGI

ГОСТ 10354 и других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Коробки, пачки и пакеты с изделиями Баба укладывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 5 kg.

Свободные места в ящике заполняют материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения РУз.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать изделия Баба в ящики-лотки по ГОСТ 11354.

Дно коробок, а пачки изнутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569. Этими же материалами накрывают изделия при упаковывании в ящики-лотки. При укладывании изделия в картонные коробки клапаны крышек склеивают, места стыка клапанов крышек склеивают лентой из пергамента по ГОСТ 1341 или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

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

3.6.4 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, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в изделиях Баба не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

4.2 По микробиологическим показателям изделия Баба должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/g, не более	Плесени, КОЕ/g, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Изделие кондитерское дрожжевое Баба	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	50

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в изделиях Баба осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

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

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

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 Определения массовой доли жира - по ГОСТ 5899;
6.5 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 5900;
6.6 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5903;
6.7 Массовую долю влаги в бабе ромовой определяют в целом изделии, но без изюма;
6.8 Массовую долю сахара, жира и кислотность в бабе ромовой определяют в мякише изделия без изюма;
6.9 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов -по ГОСТ 26929;
6.10 Определение содержания токсичных элементов:

6.10.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927;
6.10.2 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или 31266;
6.10.3 Определение меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.10.4 Определение свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.10.5 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.10.6 Определение цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.11 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов - по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.12 Определение микроорганизмов.

6.12.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668;
6.12.2 Подготовка проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26669;
6.12.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды - по ГОСТ 27543;
6.12.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов - по ГОСТ 26670;
6.12.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 10444.15
6.12.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) - по ГОСТ 30518;
6.12.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 30519;
6.12.8 Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование изделий Баба - по [1].
7.2 Изделия Баба транспортируются всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта
7.3 Не допускается перевозить изделия Баба совместно со свежевыпеченным хлебом или продуктами, обладающими специфическим запахом.
Перевозка, погрузка и выгрузка изделий должна производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, SANITAR
NAZORAT VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'YICHA

Изделия Баба при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

7.4 Изделия Баба должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранение изделий Баба совместно с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

8 Гарантия изготовителя

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

8.2 Срок годности изделий Баба со времени изготовления не более 48 часов.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA SIFAT TEKSHIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'S. DARMASI

Приложение А
(Обязательное)

Изделия кондитерские дрожжевые Баба имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Баба яблочная	Баба ромовая
белки, g	5,8	5,2
жиры, g	10,0	8,9
углеводы, g	63,3	67,2
энергетическая ценность, kcal	366,0	351,0

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

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. Общие технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DOKLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Библиографические данные

УДК 664.144	ОКП 913621, 913629	Н 42	ОКС 67.060

Ключевые слова: Изделия кондитерские дрожжевые Баба, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATI BO'YICHA DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «20» 02 2015 г.
№ 012-3/369

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «12» 02 2015 г.
№ 01/1-16/74

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«13» 03 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«25» 03 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«3» 04 2015 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, SIFAT
NAZORAT VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSH BOSHQARMASI

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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA KUZATISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI