ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ОЗИҚ-ОВҚАТ КОНЦЕНТРАТЛАРИ.
ЧАЛПАК ВА ЮПҚА ҚУЙМОҚ УНИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.
МУКА ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шаҳри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.

МУКА ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

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 06.04.2016 № 05-754

4 Взамен TSh 8-131:2011

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан 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
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BO'LIMI

ГОСУДАРСТВЕЕНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. МУКА ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ
Технические условия

ОЗИҚ-ОВҚАТ КОНЦЕНТРАТЛАРИ. ЧАЛПАК ВА ЮПҚА ҚУЙМОҚ УНИ
Техникавий шартлар

FOOD CONCENTRATES. FLOUR FOR PANCAKES AND FRITTERS
Specifications

Дата введения с 06.04.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на концентраты пищевые - муку для блинов и оладий (далее – пищевые концентраты), вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего или первого сортов с добавлением сахарной пудры, сухого цельного молока, натрия двууглекислого и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенные для реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в п.п. 3.2.3 (металломагнитная примесь, посторонние, минеральные примеси, зараженность и загрязнённость вредителями хлебных запасов); 3.3.3, 3.4, 3.5.8, 4.1-4.3, 5.3 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 7247-2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия.

ГОСТ 7377-85 Бумага для гофрирования. Техническая условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей и промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6022
06 04 2016
ro'yxatga olindi

ГОСТ 12302-83	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие 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. Технические условия
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, отбора и подготовки проб
ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупных помола
ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые. Методы определения примесей и заражённости вредителями хлебных запасов
ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии
ГОСТ 15113.4-77	Концентраты пищевые. Методы определения влаги
ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы
ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
ГОСТ 24370-80	Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
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. Метод определения цинка
ГОСТ 27559-87	Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязнённости вредителями хлебных запасов
ГОСТ 30090-93	Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия.
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
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
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'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль йодированная пищевая. Технические условия

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

O'zDSt 1104:2011 Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.

O'zDSt 1313:2009 Мука пшеничная хлебопекарная. Общие 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 руководствовать замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применятся в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Пищевые концентраты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

3.2 Характеристика

3.2.1 Пищевые концентраты должны вырабатываться следующих наименований:

мука для блинов из пшеничной муки высшего сорта;

мука для блинов из пшеничной муки первого сорта;

мука для оладий из пшеничной муки первого сорта.

3.2.2 По органолептическим показателям пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная, порошкообразная сыпучая смесь
Цвет	Свойственный данному сорту муки, соответствующий добавкам
Вкус	Слегка кисловато-сладкий, без постороннего привкуса
Запах	Не затхлый, не плесневый, без постороннего запаха

3.2.3 По физико-химическим показателям пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	мука для блинов	мука для оладий
Массовая доля влаги, %, не более	14,0	15,0
Металломагнитная примесь, mg на 1 kg пищевого концентрата (при размере отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении), не более	3,0	3,0
Массовая доля сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	4,0 ± 1,0	8,0 ± 1,0
Посторонние и минеральные примеси	Не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для производства пищевых концентратов используются следующие виды сырья:

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

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- яичный порошок по ГОСТ 30363;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;

Допускается использование сырья по другой нормативной документации, в том числе импортного, отвечающего условиям настоящего стандарта.

3.3.2 Каждая партия сырья, поступающая для производства пищевых концентратов, должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

3.3.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1].

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской упаковки или на этикетку (ярлык, листок-вкладыш) и содержать следующую информацию:

- товарный знак (при его наличии);
- наименование пищевого концентрата;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- масса нетто, g;
- дата выработки и дата упаковывания (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности (день, месяц, год);
- информация о подтверждении соответствия ;
- условия хранения;
- состав продукта;
- способ приготовления;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- надпись «ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНОЙ СМЕСЬЮ» (крупным шрифтом) для пищевых концентратов, выработанных из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью;
-надпись для продукции, производимой на территории республики «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN», при её экспорте - «MADE IN UZBEKISTAN».

Допускается маркировку на пакетах из пленки полиэтиленовой или полимерных пленок заменять ярлыком, листком-вкладышем с маркировкой, вложенным во внутрь упаковки.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- товарный знак (при его наличии);

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

- наименование пищевого концентрата;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц (для фасованного пищевого концентрата);
- даты выработки и упаковывания (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия;
-надпись для продукции, производимой на территории республики «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN», при её экспорте - «MADE IN UZBEKISTAN».

3.4.3 Маркировку наносят непосредственно на упаковку, этикетку (ярлык, лист-вкладыш) типографским способом или путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.4.4 Транспортная маркировка групповой упаковки в термоусадочную пленку не производится.

3.4.5 Средства нанесения информации не должны влиять на качество пищевого концентрата, должно обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5 Упаковка

3.5.1 Пищевые концентраты выпускают весовыми и фасованными.

3.5.2 Пищевые концентраты фасуют в пачки и пакеты массой нетто до 1000 g включительно в:

пачки по ГОСТ 12303 из бумаги по ГОСТ 7247 с внутренним пакетом из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760 и целлофана по ГОСТ 7730;

пакеты по ГОСТ 24370 из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов по ГОСТ 12302, фольги, лакированного целлофана.

3.5.3 Весовые пищевые концентраты упаковывают в мешки продуктовые по ГОСТ 30090 массой до 30 kg.

3.5.4 Фасованные пищевые концентраты упаковывают в транспортную тару - ящики фанерные по ГОСТ 10131 массой нетто не более 30 kg или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 20 kg. Фасованные пищевые концентраты допускается упаковывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831 и контейнеры.

3.5.5 Допускается групповое упаковывание пачек и пакетов с пищевыми концентратами в бумагу для гофрирования по ГОСТ 7377 или полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

3.5.6 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованные пищевые концентраты в возвратные ящики из гофрированного картона.

Возвратная тара должна быть прочной, сухой, чистой и без посторонних запахов.

3.5.7 Ящики дощатые и фанерные должны быть выстланы одним слоем оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

3.5.8 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022, ГОСТ 8.579

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

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

4 Требования безопасности

4.1 Содержание металломагнитной, посторонней, минеральной примеси, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов в пищевых концентратах не должны превышать нормы приведенные в пункте 3.2.3.

4.2 В пищевых концентратах не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в пищевых концентратах не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевых продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1]

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0

5.2 Каждая партия пищевых концентратов должна сопровождаться документом о качестве и сведениями о подтверждении соответствия.

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в пищевых концентратах осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

5.4.Массовую долю общего сахара в пищевых концентратах предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 15113.0

6.2 Методы определения качества упаковки и маркировки, массы нетто - по ГОСТ 15113.1.

6.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 15113.3.

6.4 Определение посторонних, минеральных примесей - по ГОСТ 15113.2.

6.5. Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 15113.2, ГОСТ 27559.

6.6 Определение загрязнённости вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 27559.

6.7 Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 15113.2, ГОСТ 20239.

6.8 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 15113.4.

6.9 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 15113.6.

6.10 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

6.11.1 Определения ртути - по ГОСТ 26927;

6.11.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.11.3 Определения меди - по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.11.4 Определения свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.11.5 Определения кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.11.6 Определения цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.12 Определение содержания афлатоксина В1 – по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Пищевые концентраты транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.1.2 Транспортные средства должна быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов.

7.1.3 Не допускается транспортирование пищевых концентратов совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами или материалами.

7.1.4 При перевозке, погрузке и выгрузке пищевые концентраты должны быть предохранены от атмосферных осадков.

7.2 Хранение

7.2.1 Пищевые концентраты должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 ^{0}C и относительной влажности воздуха не более 65-70 %.

Не допускается хранить пищевые концентраты совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

7.2.2 При хранении ящики и мешки с пищевыми концентратами устанавливают на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более восьми рядов. Расстояние между штабелями, а также штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 m.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

7.2.3 Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя.

8 Указания к применению

8.1 Способы приготовления

8.1.1 Муку для блинов разводят теплой водой температурой от 40 ^{0}C до 50 ^{0}C. Смесь тщательно размешивают до исчезновения комочков муки. Выпечку рекомендуется производить сразу после приготовления теста.

На 500 g муки расходуется 800-900 ml воды.

8.1.2 Муку для оладий тщательно размешивают в простокваше или кефире с добавлением яиц до полного исчезновения комочков муки. Выпечку рекомендуется производить сразу после приготовления теста.

На 500 g муки расходуется 600-700 ml простокваши или кефира.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Предприятие – изготовитель гарантирует соответствие пищевых концентратов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителями условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности пищевых концентратов при указанных условиях хранения и транспортирования со дня выработки, не более:

6 месяцев - для фасованных в пачки и упакованных в продуктовые мешки;

3 месяцев - для фасованных в пакеты из пленки полиэтиленовой и полимерных материалов, и упакованных в ящики.

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

Приложение А
(обязательное)

Пищевые концентраты имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g продукта:

Наименование показателя	Количество	
	Мука для блинов	Мука для оладий
белки, g	10,6	9,2
жиры, g	2,4	1,2
углеводы, g	70,0	72,7
энергетическая ценность, kcal	344,0	338,0

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

Библиография

[1] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

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

Библиографические данные

УДК 664:87 ОКП 919523 Н 33 ОКС 67.060

Ключевые слова: Мука для блинов и оладий, пищевые концентраты, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан

Письмо от « 22 » 02 . 2016 г
№ 01/1-16/85

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан

Письмо от «23» 02. 2016 г
№ 012-3/378

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»

« 29 » 02 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»

« 2 » 03 2016 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»

« 5 » 03 2016 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH 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.

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

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