ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МИЛЛИЙ ХОЛВА

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХАЛВА НАЦИОНАЛЬНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Халва 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 № 05-191

4 Взамен O'z DSt 438:2011

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 AGENTLIGA
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 ХОЛВА
Техникавий шартлар

ХАЛВА НАЦИОНАЛЬНАЯ
Технические условия

NATIONAL HALVA
Technical conditions

Дата введения с 18.10.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на халву национальную (далее - халва): «Лавз», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа и пшеничной муки с добавлением красителя; «Майизли», изготовляемую из сбитой на белках карамельной массы с добавлением сушеного винограда (кишмиша); «Руста», изготовляемую из сбитой на белках карамельной массы с добавлением жареного ядра ореха; «Собуни», изготовляемую вымешиванием сахарного сиропа с жиромучной смесью; «Тери», изготовляемую путем вымешивания сбитой на белках карамельной массы и жиромучной смеси; «Тери бухарская», изготовляемую путем вымешивания тянутой карамельной массы и жиромучной смеси; «Унли-обинаввот», изготовляемую путем вымешивания сбитого на белках карамельного сиропа и жиромучной смеси с добавлением жареного кунжута; «Нафис», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа с пшеничной мукой и ароматизированную фруктовой эссенцией; «Назокат», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа с пшеничной мукой и ароматизированную ванилином; «Миразиз», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа с желтым красителем тартразином и пряностями. Халва предназначена для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп.3.2.1; 3.2.2; 3.3; 3.4.8; 4.1; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
0095 son bilan
«14» 10 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
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
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. 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 12095-76	Кунжут для переработки. Технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12120-2006	Банки металлические и комбинированные. Технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядра миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядро ореха фундука. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 25292-82	Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
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 29046-91	Имбирь. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B1 и M1
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)
ГОСТ 31784-2012	Арахис. Требования при заготовках и поставках
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 626:2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'z DSt 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия

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 Характеристики

3.1.1 Халва должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1]

3.1.2 По органолептическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Поверхность	Сухая, нелипкая. «Майизли» – обсыпана сахарной пудрой. «Руста» – обсыпана ядрами жареного ореха
Цвет	«Лавз», - серовато-белый, красный, зеленый, желтый или сочетание этих цветов. «Нафис»- серовато-белый. «Назокат»- белый и коричневый. «Миразиз»- желтый. «Руста» – белый. «Собуни» – серовато-белый. «Майизли», «Тери», «Тери бухарская» – от белого до кремового. «Унли-обинаввот» – от кремового до коричневого
Консистенция	От полутвердой до твердой, крошащаяся при разрезании
Структура	«Лавз», «Собуни», «Нафис», «Назокат», «Миразиз»– мелко-кристаллическая. «Тери», «Тери бухарская» – тонковолокнистая. «Майизли», «Руста», «Унли-обинаввот» – от слегка затяжистой до мелкокристаллической
Вкус и запах Посторонние примеси	Свойственный данному наименованию халвы, без постороннего привкуса и запаха Не допускаются

3.1.3 По физико-химическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %	10,0 ± 3,0 – для халвы «Лавз», «Собуни»; 10,0 ± 2,0 – для халвы «Руста», «Унли-обинаввот», «Нафис», «Назокат», «Миразиз»; 9,0 ± 3,0 – для халвы «Майизли»; 6,0 ± 2,0 – для халвы «Тери», «Тери бухарская»
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного ± 2,0
Массовая доля жира, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного ± 2,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	20,0 – для халвы «Тери», «Тери бухарская»
Массовая доля общей золы, %, не более	1,9
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %, не более	0,1

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

3.2 Требования к сырью

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

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

3.2.3 Каждая партия сырья, поступающая для производства халвы, должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться сертификатом соответствия Республики Узбекистан.

3.2.4 Для производства халвы используются следующие виды сырья:

- арахис по ГОСТ 31784;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- виноград сушеный (кишмиш) по ГОСТ 6882;
- жир бараний топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- красители пищевые по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- масло хлопковое рафинированное O'z DSt 816;
- мука пшеничная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха фундука по ГОСТ 16835;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- яичный белок (из куриных яиц) по O'z DSt 626;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- имбирь по ГОСТ 29046;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- эссенция фруктовая по сертификату соответствия Республики Узбекистан.

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

3.3 Маркировка

3.3.1 На каждую единицу потребительской упаковки халвы 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;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (приложение А);

O'z DSt standart agentligi
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
joriy etish boshqarmasi

- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при экспорте.

3.3.2 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 фасованной халвы);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при экспорте.

3.3.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской

3.3.4 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.4 У п а к о в к а

3.4.1 Халву выпускают весовой и фасованной.

3.4.2 Фасованную халву выпускают:

- в металлических и комбинированных банках по ГОСТ 12120 массой нетто до 800 g;
- в художественно оформленных коробках из коробочного картона по ГОСТ 12303, в коробках из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой нетто до 1500 g.

Халву «Руста», «Унли-обинаввот» фасуют также в алюминиевые формочки для кулинарии или в другие формочки, изготовленные из материалов, разрешенных к. применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.4.3 Дно банок и коробок, а также поверхность фасованной в них халвы застилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730 или полимерными пленками по действующим нормативным документам и разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Халва, фасованная в металлические банки, должна иметь первичную упаковку из пергамента или подпергамента.

3.4.4 Коробки с халвой обвязывают шелковой, вискозной, клеевой лентой, или крышку и донышко коробки с двух противоположных сторон оклеивают полоской бумаги, или коробку заклеивают ярлыком, лентой из бумаги или прозрачной пленки.

3.4.5 Фасованную халву упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, многооборотные ящики из древесины по ГОСТ 11354 или фанерные ящики по ГОСТ 10131. Масса нетто фасованной халвы - не более 15 kg. Дощатые ящики внутри выстилают бумагой.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованную халву в возвратные ящики из гофрированного картона и металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831.

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

3.4.6 Весовую халву упаковывают в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 12 kg, дощатые или фанерные ящики массой нетто не более 15 kg, полимерные многооборотные ящики и лотки из пластмассы, применение которых разрешено Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Ящики и лотки внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Весовую халву укладывают в ящики по рядам (не более 8-ми рядов) с перестилкой каждого ряда пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном.

3.4.7 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

3.4.8 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, радионуклидов и микробиологических показателей в халве не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции (индекс 1.5.2; 1.5.2.10), утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

5 Правила приёмки

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, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в халве осуществляется аккредитованной лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в полугодие

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

5.4 Массовую долю общей золы и золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, качества маркировки и упаковки - по ГОСТ 5897, наличие посторонних примесей – визуально.

6.3 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5899.

6.4 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 5900.

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

6.6 Определение массовой доли сахара и 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;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

6.8.2 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628;

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

6.8.4 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9 Определение афлатоксина B_1 – по ГОСТ 30711, 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.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Халву транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующих на данном виде транспорта с соблюдением санитарных норм и правил [1].

При перевозке, погрузке и выгрузке халва должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Не допускается использование транспортных средств, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортирование халвы совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.2 Халва 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 %.

Не допускается хранить халву совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m, а при хранении на поддонах - не более 4 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 Сроки годности халвы со дня изготовления :

30 d - для халвы «Майизли» «Руста», «Тери», «Тери бухарская», «Унли- обинаввот»;

15 d - для халвы «Лавз», «Собуни», «Нафис», «Назокат», «Мираж».

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

Приложение А
(обязательное)

Халва имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование халвы национальной	Белки, g	Жиры, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
«Лавз»	1,6	0,2	87,5	358
«Майизли»	1,0	-	88,1	356
«Руста»	3,4	7,9	76,8	392
«Собуни»	1,9	8,5	78,8	399
«Тери»	3,1	23,4	66,3	488
«Тери бухарская»	2,6	23,6	66,5	489
«Унли - обинаввот»	3,6	22,1	63,0	465
«Нафис»	-	-	89,0	356
«Назокат»	1,6	1,6	87,5	371
«Миразиз»	1,6	0,5	87,2	360

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, RAVLAT
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 664.149:006.354 ОКП 91 2750 Н 42 ОКС 67.180.10

Ключевые слова: Халва национальная, область применения, органолептические и физико-химические показатели, требования к сырью, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

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

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