ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

УЗУМ ВАКУУМ – СУСЛОСИ
Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВАКУУМ – СУСЛО ВИНОГРАДНОЕ.
Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш,
метрология ва сертификатлаш агентлиги
«Ўзстандарт»

Тошкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВАКУУМ – СУСЛО ВИНОГРАДНОЕ.
Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации
«Узстандарт»

Ташкент

Предисловие

1 Разработано ООО Творческий центр «Шаробсоз»

2 Внесен Техническим комитетом по стандартизации алкогольной продукции» ТК 7 при компании «Узвиносаноат – холдинг».

3 Утвержден и введен в действие Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации «Узстандарт» №05-777 от «18» 07 2016 года.

4 Введен взамен O‘z DSt 944:2010

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

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт»

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВАКУУМ – СУСЛО ВИНОГРАДНОЕ.
Технические условия

УЗУМ ВАКУУМ – СУСЛОСИ.
Техникавий шартлар

Grape vacuuv – juice.
Specifications

Дата введения 01.03.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вакуум-сусло виноградное, предназначенное для использования в винодельческой промышленности.

Требования к показателям безопасности и характеристикам продукта, изложенные в подразделе 5.2, требования к маркировке, изложенные подраздел 5.5, являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.2.061-81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6034 son bilan
«28» 04 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 17.1.3.06-82	Охрана природы. Гидросфера. Общие требования к охране подземных вод
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями
ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 12290-89	Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
ГОСТ 13950-91	Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
ГОСТ 25555.5-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
ГОСТ 26313-84	Продукты переработки плодов и овощей. Правила приёмки и методы отбора проб
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
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. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26935-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения олова
ГОСТ 28562-90	Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактоме-

O ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

	трический метод определения растворимых сухих веществ
ГОСТ 26030-91	Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 32114-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот
ГОСТ 32115-2013	Продукция алкогольная и сырье для её производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
O‘z DSt 638:2011	Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Общие технические условия
O‘z DSt 963:2016	Виноматериалы необработанные. Общие технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию 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 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 Термины и определения

В настоящем стандарте приняты следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **Виноградное сусло** – продукт, получаемый из свежего винограда путем выделения из дробленных ягод винограда (мезги) самопроизвольным стеканием (сусло-самотек) и (или) с использованием механического воздействия. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 процента.

3.2 **Сульфитированное виноградное сусло (сульфо-сусло)** – продукт с массовой концентрацией сахаров не менее 170,0 g/dm^3, получаемый из дробленного свежего винограда или из виноградного сусла добавлением диоксида серы для предотвращения его забраживания. Допускается содержание этилового спирта не более 1 процента по объему.

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

3.3 **Вакуум-сусло виноградное** – продукт с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 70,0 процентов, полученное в результате частичного обезвоживания (концентрирования) свежего, хранившегося на холоде или консервированного диоксидом серы или сорбиновой кислотой (или её солями) виноградного сусла на вакуум-выпарных аппаратах. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 процента.

4 Классификация

4.1 В зависимости от цвета использованного сырья вакуум - сусло виноградное выпускается двух цветов:

- белое – произведенное из белых сортов винограда;
- красное – произведенное из красных и розовых сортов винограда.

Смешивание в процессе производства вакуум-сусла винограда красных и белых сортов, а также вакуум-сусла разных цветов, не допускается.

5 Технические требования

5.1 Вакуум-сусло виноградное должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и должны быть выработаны по утвержденным в установленном порядке технологическим инструкциям с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям вакуум-сусло виноградное должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Однородная вязкая масса, без посторонних включений
Цвет: для белого для красного	 От янтарно-золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком От красного до темно красного
Вкус и аромат	Чистые, свойственные концентрированному виноградному суслу, без посторонних оттенков и пригорелых тонов. Допускается легкий тон карамелизации

5.2.2 По физико-химическим показателям вакуум-сусло виноградное должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Методы контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	70	ГОСТ 28562
Массовая концентрация сахаров (в пересчете на инвертный сахар), не менее: % g/dm^3	 60 800	ГОСТ 8756.13 ГОСТ 13192
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), не более: % g/dm^3	 2 55	ГОСТ 25555.0 ГОСТ 32114
Относительная плотность, d_{20}^{20}, не менее	1,333	ГОСТ 29030
Массовая концентрация общего диоксида серы, не более: % mg/dm^3	0,05 700	ГОСТ 25555.5 ГОСТ 32115
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1	ГОСТ 26181
Примечание. Определение содержания диоксида серы или сорбиновой кислоты проводится в зависимости от использования при производстве консервированного виноградного сусла того или другого вида консерванта		

5.2.3 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в вакуум-сусле виноградном не должно превышать допустимые значения, установленные [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 В технологическом процессе производства вакуум-сусла виноградного должны использоваться сырьё и вспомогательные материалы, разре-шенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и имеющие документальное подтверждение их соответствия требованиям действующих нормативных документов (НД) в области технического регулирования (технические регламенты, стандарты, технические условия, санитарные правила и нормы и т.д.). Они должны быть безопасными и не должны наносить вреда жизни и здоровью человека, окружающей среде.

5.3.2 В процессе производства вакуум-сусла виноградного используются следующие виды сырье и вспомогательных материалов:

- виноград свежий ручной уборки по O‘z DSt 638;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- желатин по ГОСТ 112936
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- бентонит очищенный для применения в пищевой промышленности по [5];
- сорбиновая кислота и ее соли, по действующей нормативной докумен-

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

тации;

- сульфо-сусло виноградное по O‘z DSt 963.

5.3.3 Вакуум-сусло виноградное должно вырабатываться из смеси сусла-самотека и прессового сусла первого давления из-под прессов непрерывного действия или из смеси сусла-самотека и сусла, полученного прессованием мезги на гидравлических и пневматических прессах. Запрещается направлять на выработку вакуум-сусла неосветленное или забродившее сусло.

5.3.4 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в сырье и вспомогвтельных материалах не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка вакуум-сусло производится в горячем состоянии в следующие виды емкостей:

- стальные бочки по ГОСТ 13950;
- деревянные бочки по действующей нормативной документации;
- полиэтиленовые бочки по действующей нормативной документации;
- многослойные полиэтиленовые асептические мешки по действующей нормативной документации, вложенные в деревянные, полиэтиленовые или металлические бочки вместимостью от 100 dm3 до 300 dm^3;
- фляги металлические типа ФЛ по ГОСТ 5037;
- другие виды емкостей, имеющие нормативную документацию изгототителя, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности и имеюшие кислотостойкую внутреннюю поверхность, исключающую попадание в в вакуум-сусло соединений свинца и мышьяка.

5.4.2 В целях обеспечения сохранности и неизменности показателей безопасности и характеристик все виды емкостей с вакуум-суслом должны быть заполнены не более чем на 99,5 процентов их вместимости, должны герметично закрываться крышками или укупориваться надежными укупорочными средствами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и должны быть опломбированы.

5.5 Маркировка

Транспортная маркировка вакуум - сусла по ГОСТ 14192 с указанием на каждой единице транспортной тары следующей информации:

-наименование вышестоящей организации;

- наименование предприятия - изготовителя;
- наименование продукции;
- масса нетто, kg;
- массовая концентрация сахаров, процент;
- номер партии;
- дата производства (день, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения

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

- обозначение настоящего стандарта;
- почтовый адрес и телефон предприятия-изготовителя;
-надпись на государственном языке «O‘zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации продукции в пределах Республики Узбекистан или надпись на английском языке «Made in Uzbekistan» при экспорте продукции

6 Требования безопасности

6.1 Все подразделения производства вакуум-сусла должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения в соответствие с установленными нормативами. Работники предприятия должны знать места их расположения и уметь ими пользоваться в случае возникновения пожара. Имеющиеся на предприятии средства противопожарной сигнализации должны соответствовать установленным требованиям и быть в исправном состоянии. Средства пожаротушения – песок, асбестовое одеяло, все виды огнетушителей.

6.2 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно првышать предельно допустимых концентраций (ПДК), предусмотренных стандартом ГОСТ 12.1.005 и санитарно – гигиеническими нормами и правилами, утвержденнкми Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.3 Организация технологических процессов производства вакуум-сусла должна соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

6.4 Технологическое оборудование производства вакуум-сусла должно соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003 и должно быть изготовлено из материалов, стойких к воздействию производственной среды. Размещение и установка оборудования должны обеспечить безопасность, устойчивость, удобство при обслуживании и ремонте, соблюдении последовательности технологических операций. Все вращающиеся и движущиеся части оборудования должны иметь защитные приспособления.

6.5 Технологическое оборудование, трубопроводы, резервуары и слив-наливные устройства, связанные с приемом, хранением и перемещением сырья и вакуум-сусла виноградного, должны быть защищены от воздействия статического электричества в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

6.6 При работе с вакуум-суслом следует применять специальную одежду в соответствие с отраслевыми нормами.

6.7 Организация и оснащение рабочих мест должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.061 и должны обеспечить безопасность, охрану здоровья и работоспособность персонала.

6.8 Вредные производственные факторы, возникающие в процессе работы технологического оборудования (шум, вибрация, условия микроклимата на рабочих местах) по своему уровню должны соответствовать требованиям санитарно – гигиеническим правил и норм ([2], [3], [4]), утвержденных Мини-

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

стерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Требования охраны окружающей среды

7.1 Технологическое оборудование и организация технологического процесса производства вакуум - сусла должны обеспечить достижение показателей выбросов и сбросов вредных веществ в атмосферу и гидросферу в пределах ПДВ (предельно допустимые выбросы) и ПДС (предельно допустимые сбросы).

7.2 Значения нормативных показателей по ПДВ и ПДС должны быть разработаны в соответствие с требованиями ГОСТ 17.1.3.06 и ГОСТ 17.2.3.02 в установленном порядке. Стоки, образующиеся в процессе производства вакуум – сусла, должны направляться на локальные очистные сооружения (при их наличии) или в установленном законодательством порядке в систему общей канализации.

8 Правила приемки

8.1 Правила приемки по ГОСТ 26313.

8.2 Вакуум-сусло виноградное проходит приёмо – сдаточные и сертификационные испытания.

8.3 Приёмо – сдаточные испытания проводятся аттестованной лабораторией предприятия по всем показателям раздела 5 настоящего стандарта.

8.4 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории в соответствие с требованиями НД НСС Республики Узбекистан по всем показателям раздела 5 настоящего стандарта.

8.5 Контроль содержания токсичных элементов и радионуклидов в вакуум-сусле виноградном осуществляется органами Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Республики Узбекистан с периодичностью, установленной по согласованию с предприятием – изготовителем.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб по ГОСТ 26313.

9.2 Определение массовой доли растворимых сухих веществ - по ГОСТ 28562.

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

9.3 Определение массовой концентрации сахаров – по ГОСТ 8756.13 (в процентах) или по ГОСТ 13192 (в g/dm^3).

9.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) – по ГОСТ 25555.0 (в процентах) или по ГОСТ 32114 (в g/dm^3).

9.5 Определение относительной плотности – по ГОСТ 29030.

9.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы – по ГОСТ 25555.5 (в процентах) или по ГОСТ 32115 (в mg/dm^3).

9.7 Определение массовой доли сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181

9.8 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

9.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- железа – по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- меди – по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- свинец – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- цинк – по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олово – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

Определения содержания токсичных элементов могут быть ваполнены по какому либо из указанных стандартов. Результаты определений, полученных по различным стандартам, имеют одинаковую силу.

9.10 Определение содержание радионуклидов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

9.11 Правильность маркировки и качество упаковки проверяется визуально.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Вакуум – сусло виноградное, упакованное в транспортную тару, транспортируется всеми видами транспорта в соответствие с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта. Вакуум – сусло может транспортироваться в вагон-цистернах в соответствие с правилами перевозки жидких грузов наливом, действующими на железнодорожном транспорте, а также в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218.

10.2 Вакуум – сусло виноградное должно храниться в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от минус 10°С до плюс 25°С и относительной влажности не более 85,0 процентов.

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

11 Гарантии изготовителя

11.1 Изготовитель должен гарантировать соответствие вакуум-сусла виноградного требованиям настоящего стандарта в течении всего срока годности при соблюдении условий хранения и транспортирования.

11.2 Срок годности вакуум-сусла – 12 месяцев со дня производства.

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

Библиография

[1]	СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[2]	СанПиН 0324-16	Санитарно – гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
[3]	СанПиН 0325-16	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
[4]	СанПиН 0326-16	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах
[5]	TSh 64-20217440-04:2011	Бентонит очищенный для применения в пищевой промышленности. Технические условия

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

Библиографические данные

ОКП 916347

УДК 663.252.2
Группа Н 54
ОКС 67.160.10

Ключевые слова: сусло виноградное, вакуум-сусло виноградное, упаковка, маркировка, относительная плотность, вакуум-выпарная установка.

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

Лист регистрации изменений

Изм №	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в документе	№ документа	Входящий № сопровод. документа и дата	Подпись	Дата
	Измененных	Замененных	Новых	Анулированных					

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

Информационные данные

«СОГЛАСОВАНО
Начальник Главного управления санэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан

письмо №012-3/1038 от 16.05.2016, **А.А. Ибодуллаев**

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель председателя правления компании «Узвиносаноат-холдинг»

А.А. Абдуллаев

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник управления развития и координации деятельности винодельческих предприятий компании «Узвиносаноат-холдинг»

Т. Абидов

«СОГЛАСОВАНО»
Генеральный директор АО ИИ «Комбинат шампанских вин»

М.А. Махмудов

«СОГЛАСОВАНО»
Директор УПК «Марказий лаборатория»

Ю. Касымбеков

«СОГЛАСОВАНО»
Директор агрофирмы «Мехнат»

Ш.Р. Каюмов

«РАЗРАБОТАНО»
Директор ООО Творческого центра «Шаробсоз»

Ю. Ахмеджанов

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, MAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI