ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации
г.Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chikarish markazi»

2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт)
4. № 05-929 от 1-2 10. 2018 г.

4. ВЗАМЕН O'z DSt 2778:2013

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства Узстандарт.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
Общие технические условия

ВАФЛИ ЯРИМ ТАЙЁР МАҲСУЛОТЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

Wafer (Semi-finished)
General specifications

Дата введения с 23.10.2018

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вафельные полуфабрикаты, изготовляемые из муки пшеничной высшего или первого сортов, смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением растительного масла, меланжа и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенные для изготовления вафель с начинками, тортов, конфет, мороженого и другие, а также для реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 4.2.2 (в части показателя «щелочность»); 4.3.1; 4.3.3; 4.4; 4.5.2; раздел 5; 6.6 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 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5900-2014	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

Издание официальное

6486
17 10 18

ГОСТ 5901-2014	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 подготовка проб
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная. Технические условия.
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия.
ГОСТ 7981- 68	Масло арахисовое. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 11683-76	Пиросульфит натрия технический. Технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 16535-95	Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия.
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
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 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 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСТ 30363-2013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B1 и M1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические 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 сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31760-2012	Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31902-2012	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира.
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
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 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества.
O'z DSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящими 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 настоящими техническими условиями 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.

O'z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

3 Классификация

В зависимости от способа производства вафельные полуфабрикаты вырабатываются штучными или весовыми и подразделяют на:

- листовые;
- вафельные стаканчики;
- конусы и корзиночки;
- вафельные сахарные рожки и трубочки;
- вафельная крошка.

4 Технические требования

4.1 Вафельные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил [1].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям вафельные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика вафельных полуфабрикатов:	
	листовые, вафельные стаканчики; конусы и корзиночки; вафельные сахарные рожки и трубочки;	вафельная крошка
Вкус и запах	Свойственный вафельным полуфабрикатам, без постороннего привкуса и запаха	
Внешний вид	Поверхность гладкая или с четкими рифлениями. Края без оттеков. Равномерно пропеченное. Форма и размеры вафельных полуфабрикатов зависят от конструкций применяемого оборудования. Допускается коробление вафельных листов и наличие раковин на поверхности, наличие небольших заусениц в местах швов и по краям стаканчиков и конусов, длиной не более 2 mm.	рассыпчатая смесь из раздробленного вафельного полуфабриката
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого. Для вафельных полуфабрикатов из смеси пшеничной и ржаной муки - до коричневого. Для разноцветных вафельных полуфабрикатов - в зависимости от добавляемого красителя. Пригорелость не допускается.	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика вафельных полуфабрикатов:	
	листовые, вафельные стаканчики; конусы и корзиночки; вафельные сахарные рожки и трубочки;	вафельная крошка
Строение в изломе	Равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами, без следов непромеса и посторонних включений.	-

4.2.2 По физико-химическим показателям вафельные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика вафельных полуфабрикатов:	
	листовые, вафельные стаканчики; конусы и корзиночки; вафельные сахарные рожки и трубочки;	вафельная крошка
Массовая доля влаги, %, не более:	4,5	7,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество	по рецептуре	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	по рецептуре	
Массовая доля золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте, %, не более	0,1	
Щелочность, градусов, не более	2,0	

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2] и требованиям технических регламентов Республики Узбекистан [3], [4], [5], [6].

4.3.2 Каждая партия сырья, поступающая для производства вафельных полуфабрикатов, должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации. и сопровождаться документом о подтверждении соответствия.

4.3.3 Ароматизирующие, красящие вещества, консерванты и другие добавки для изготовления вафельных полуфабрикатов применяются в дозах, разрешеных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [6].

DP "STANDART" AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

4.3.4 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для вафельных полуфабрикатов конкретного наименования устанавливается рецептурой, утвержденной в установленном порядке

4.3.5 Для производства вафельных полуфабрикатов используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта 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;
- мука ржаная обдирная по ГОСТ 7045;
- молоко питьевое по O'z DSt 1083;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сода пищевая по ГОСТ 2156;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- меланж по ГОСТ 30363;
- пиросульфит натрия по ГОСТ 11683;
- лецитин по сертификату соответствия РУз;
- фосфатидный концентрат по сертификату соответствия РУз;
- вода питьевая по O'z DSt 950.
- ароматизирующие, красящие вещества, консерванты по сертификату соответствия РУз;

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства вафельных полуфабрикатов по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных и в [2], [3], [4], [5], [6].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка вафельных полуфабрикатов должна соответствовать требованиям безопасности, установленным в Общем техническом регламенте Республики Узбекистан [7].

4.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес), при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производства(а), телефон;

O'z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто (kg);
- массу нетто единицы транспортной тары, kg (для продукции не упакованной в потребительскую тару);
- число упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в g или kg (для продукции упакованной в потребительскую таре);
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для вафельных полуфабрикатов, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

Пищевая ценность конкретного вафельного полуфабриката приводится на основании документа (рецептура, технологическая инструкция в соответствии с которым он изготовлен).

4.4.4 Маркировку наносят на упаковочный материал и (или) этикетку (ярлык, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемой к каждой упаковочной единице путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

4.4.5 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.

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукт упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку массой нетто 1000 g (включительно) или упаковывают продукт в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

4.5.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка используемые для упаковывания продукта должны соответствовать требованиям [8] и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.5.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки с учетом допускаемых отклонений.

4.5.4 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинального количества должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

7.8 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929;

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

7.9.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

7.9.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

7.9.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31262.

7.9.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31262.

7.9.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31262.

7.9.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31262.

7.10 Определение содержания афлотоксина B_1 по ГОСТ 30711 и другим методикам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7.11 Определение пестицидов по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7.12 Определение микробиологических показателей:

7.12.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31904;

7.12.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

7.12.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

7.12.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят – по ГОСТ 26670.

7.12.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

7.12.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747.

7.12.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 31659;

7.12.8 Определение дрожжей и плесени - по ГОСТ 10444.12;

7.13 Определение содержания радионуклидов:

7.13.1 Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

7.13.2 Определение стронция Sr-90 – по ГОСТ 32163;

7.13.3 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32161.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Вафельные полуфабрикаты транспортируются всеми видами транспортных средств, в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.2 При перевозке, погрузке и выгрузке вафельные полуфабрикаты должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.3 Вафельные полуфабрикаты должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, незараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре (18±3) °С и относительной влажности не более 70 %.

8.4 Не допускается хранить вафельные полуфабрикаты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.5 Вафельные листы должны быть уложены на стеллажи высотой не более 1 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.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности с даты изготовления вафельных полуфабрикатов:

вафельные листы – не более одного месяца.

вафельные стаканчики – не более одного месяца;

вафельные конусы и корзиночки – не более одного месяца;

вафельная крошка – не более одного месяца;

вафельные сахарные рожки и трубочки – не более 10 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Библиография

[1]	Сан ПиН №0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2]	СанПиН №0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[3]	MTR.007-2017	Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г № MTP-7
[4]	UzTR.474-020:2017	Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017 г. № 474
[5]	UzTR.520-023:2017	Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности масложировой продукции», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 19.07.2017 г. № 520
[6]	СанПиН № 0296-11	Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок
[7]	UzTR.490-022:2017	Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12.07.2017 г № 490
[8]	UzTR.476-021:2017	Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017 г. № 476

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Библиографические данные

ОКП 913700

ОКС 67. 060

Ключевые слова: вафельные полуфабрикаts, область применения, классификация, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо « 04 » 07 2018 г.
№ 01/1-16/594

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"
« 5 » 09 2018 г.

СОГЛАСОВАНО
РЦГСЭН
Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо « 01 » 08 2018 г.
№ 12-8/6792

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"
« 7 » 09 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"
« 10 » 09 2018 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот»

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

Ведущий технолог отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Матниязова Л.В.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ Изме-нений	№ листов (страниц)				Всего листов (страниц)	№ доку-мента	Входя-щий № сопроводи тельного документа и дата	Под-пись	Дата
	Изме-ненного	Замене-нного	Нового	Аннули-рован-ного					

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI