

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МАККАЖЎХОРИ ҚАЛАМЧАЛАРИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПАЛОЧКИ КУКУРУЗНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

**ЎЗБЕКИСТОН СТАНДАРТЛАШТИРИШ, МЕТРОЛОГИЯ ВА
СЕРТИФИКАТЛАШТИРИШ АГЕНТЛИГИ**

Тошкент ш.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПАЛОЧКИ КУКУРУЗНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

**УЗБЕКСКОЕ АГЕНТСТВО СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**

г.Ташкент

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН: Департаментом по обеспечению соблюдения требований законодательства в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии.

2 УТВЕРЖДЕН: Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрология и сертификации (агентство "Узстандарт") от 19.12.2018 № 05-1099.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.

4 Настоящий стандарт в части микробиологических показателей гармонизирован с ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella», ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) и ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °C»

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменения к нему на территории Республики Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПАЛОЧКИ КУКУРУЗНЫЕ

Технические условия

МАККАЖЎХОРИ ҚАЛАМЧАЛАРИ

Техникавий шартлар

CORN STICKS

Specification

Дата введения с «10» 01 2019г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на палочки кукурузные (далее по тексту – изделия), изготавливаемые путем термической обработки крупы кукурузы в экструдере-выпекателе, с применением различных добавок. Изделия предназначены для реализации в торговые сети и для непосредственного употреблению в пищу.

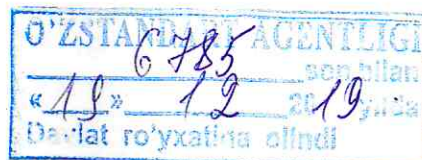
Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте даны ссылки на следующие нормативные документы:

Обозначение НД	Наименование НД
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 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.026-2015	Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная. Назначение и правила применения. Общие технические требования и характеристики. Методы испытаний
ГОСТ 17.2.3.02-2014	Правила установления допустимых выбросов загрязняющих веществ промышленными предприятиями

Издание официальное



ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-2014	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 7247-2006	Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8050-85	Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
ГОСТ 9142-2014	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9293-74	Азот газообразный и жидкий. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004)	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30 °C
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количество мезофильных и аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие 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 изделия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола
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 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

U'ZBEKISTAN
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 24297-2013	Верификация закупленной продукции. Организация и проведение методов контроля
ГОСТ 24370-80	Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие 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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31895-2012	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32049-2013	Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 33781-2016	Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
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 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O'z DSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
UzTR.476-021:2017	ОТР. О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией
UzTR.490-022:2017	ОТР. О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на территории Узбекистана по

O'ZSTANDART AGENTLIGI

STATESTANDARDS

DAVLAT KAZORATINI

MUNOFAQLASHTIRISH

BOSHQARMASI

соответствующему указателю стандартов (классификаторов), 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 пользоваться 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 Палочки кукурузные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

3.2 В зависимости от рецептуры и вкусовых добавок, наполнителей изделия вырабатываются:

- со вкусоароматическими добавками;
- солеными или сладкими.

3.3 Характеристика

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Различные по форме и размеру. В зависимости от резки (в виде палочек, шариков, баранок, многоугольников и т.д.).
Консистенция	Пористая, хрустящая, пропеченная, негрубая.
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию с выраженным вкусом и запахом применяемого сырья. Посторонние привкус и запах не допускаются.
Цвет	От белого до желтого. Допускаются различные оттенки в зависимости от примененных добавок.
Количество лома и крошки	Допускается наличие ломаных изделий не более 10%, крошки не более 4%.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Массовая доля сахара (для сладких), %, не менее	10,0
Массовая доля поваренной соли, % (для соленых)	от 1,5 до 3,0
Массовая доля мелочи, %, не более	10,0
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT HAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

3.3.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в готовой продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные [1]

3.4 Требования к сырью, материалам.

3.4.1 Сырьё, применяемое для производства изделий, должно проходить входной контроль по ГОСТ 24297 и иметь сертификаты соответствия.

3.4.2 Для производства изделий используется следующее сырьё:

- крупа кукурузы - по ГОСТ 6002;
- сахар песок - по ГОСТ 31361, ГОСТ 31895;
- масло хлопковое рафинированное - по O'z DSt 816;
- масло подсолнечное - по ГОСТ 1129;
- соль йодированная пищевая - по O'z DSt 1091;

- ароматизаторы пищевые натуральные - ГОСТ 32049 или импортного производства по сертификату соответствия в дозах, разрешенные к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан, по сертификату соответствия.

- вкусоароматические добавки - импортного производства по сертификату соответствия в дозах, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия.

3.4.3 Не допускается сырьё, в котором остаточное количество пестицидов, содержание токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов и зараженные вредителями хлебных запасов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.5 Упаковка

3.5.1 Упаковка должна соответствовать требованиям UzTR.476-021.

3.5.2 Изделия выпускается фасованными и весовыми.

3.5.3 Фасованная продукция должна выпускаться массой нетто от 10 g до 1,0 kg в пакеты:

- из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- из комбинированных материалов на основе бумаги ГОСТ 7247, ГОСТ 24370;
- из пленки полипропиленовой по действующей НД;
- из ламинированной фольги по сертификату соответствия;
- из целлофана целлюлозного по ГОСТ 7730;
- из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354;

или других термоспаивающихся, жиронепроницаемых материалов отечественного или импортного производства, разрешенные к применению Минздравом РУз. Потребительскую тару заклеивают способом термосварки, обеспечивающим сохранность продукта.

3.5.4 Также изделия упаковывают от 40,0 g до 1,0 kg в коробки по ГОСТ 33781, коробки из картона по ГОСТ 7933.

3.5.5 Допускается фасованные изделия упаковывать в герметичной среде углекислого газа по ГОСТ 8050 или азота газообразного ГОСТ 9293 (в газовой модифицированной среде).

3.5.6 Все виды упаковочных материалов должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с пищевыми продуктами.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSKALMASI

3.5.7 Фасованную продукцию укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512. Допускается использование мешков из полимерных материалов, разрешенных Минздравом РУз для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.8 Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, скотч или другими клеевыми лентами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5.9 Весовые изделия реализуются массой не более 6 kg в коробки из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 9142, ГОСТ 13512 с вкладышами, выстланными внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730 или полиэтиленовыми пленками по ГОСТ 10354 или другими материалами, разрешенными к применению Минздравом РУз.

3.5.10 Допустимые отрицательные отклонения от массы для отдельных упаковочных единиц согласно O'z DSt 8.022.

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркировка должна соответствовать требованиям UzTR.490-022.

3.6.2 На каждой фасовочной единице – потребительской таре с изделиями должна быть маркировка, нанесенная типографическим способом, офсетной печатью или путем наклеивания этикетки, содержащие:

- наименование предприятия-изготовителя и товарный знак (при наличии), адрес (юридический и производства), телефон;
- наименование продукции;
- масса нетто, g;
- состав продукции;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g. продукта;

- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации изделий в пределах Республики и «Made in Uzbekistan» при отправке за пределы Республики.

3.6.3 Транспортная маркировка тары производится по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно. Хрупкое», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей» и должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя и товарный знак (при наличии), адрес, телефон;
- наименование продукции;
- масса нетто, kg;
- количество упаковочных единиц, шт.;
- дата выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации изделий в пределах Республики и «Made in Uzbekistan» при отправке за пределы Республики.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHOQKASI

3.6.4 Информация о пищевой и энергетической ценности изделий указана в технологической инструкции.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

4.1 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий консервной промышленности.

4.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

4.3 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005.

4.4 Производственные помещения должны быть обеспечены знаками безопасности, в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.026, плакатами по технике безопасности и пожарной безопасности.

4.5 Требования по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

4.6 К работе по производству допускается лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда и сдавшие экзамен по санминимуму.

4.7 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно гигиеническим нормам и правилам [2], [3] [4].

4.8 Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать [5].

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Отбор и подготовка проб по ГОСТ 15113.0.

5.2 Для проверки соответствия изделий требованиям настоящего стандарта предприятие - изготовитель проводит приёмо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

5.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, правильность маркировки и качество упаковки проводят по каждой партии продукции.

При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю, проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными, и они распространяются на всю партию. При неудовлетворительных повторных испытаниях вся партия бракуется, а забракованная партия утилизируется в установленном порядке.

5.4 Периодичность контроля токсичных элементов, пестицидов и микробиологических показателей, устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом РУз, но не реже одного раза в полгода.

5.5 Каждая партия готового продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия или другой аккредитованной или

аттестованной лабораторией, согласно заключенным договорам на соответствие требованиям настоящего стандарта.

5.6 Сертификационные испытания проводятся на соответствие всех показателей настоящего стандарта и нормативной документации в национальной системе сертификации РУз.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 6.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 15113.0.
- 6.2 Определение органолептических показателей по ГОСТ 15113.3.
- 6.3 Определение массы нетто по ГОСТ 15113.1.
- 6.4 Качества упаковки и правильность маркировки проверяется визуально.
- 6.5 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 15113.4.
- 6.6 Определение массовой доли сахара по ГОСТ 15113.6.
- 6.7 Определение массовой доли поваренной соли по ГОСТ 15113.7.
- 6.8 Определение массовой доли мелочи по ГОСТ 15113.1.
- 6.9 Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов определяется по ГОСТ 15113.2.
- 6.10 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелла по ГОСТ 31659.
- 6.11 Определение *V.cereus* по ГОСТ 10444.8.
- 6.12 Определение колиформных бактерий по ГОСТ 31747.
- 6.13 Определение плесени по ГОСТ 10444.12.
- 6.14 Определение КМАФА и М по ГОСТ 10444.15.
- 6.15 Определение содержания радионуклидов: цезия - 137 по ГОСТ 32161; стронция - 90 по ГОСТ 32163.
- 6.16 Определение содержания микотоксинов осуществляют по методикам Минздрава, утвержденным в установленном порядке.
- 6.17 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452 или по методикам Минздрава РУз, утвержденным в установленном порядке.
- 6.18 Отбор проб для токсичных элементов - по ГОСТ 26929.
- 6.19 Определение содержания токсичных элементов:
 - ртути по ГОСТ 26927;
 - мышьяка по ГОСТ 26930;
 - меди по ГОСТ 26931;
 - свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
 - кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
 - цинка по ГОСТ 26934.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARLASHI

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки действующими на данном виде транспорта.

7.2 Изделия должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 70%.

7.3 Изделия не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить изделия вместе с продуктами обладающими специфическим запахом.

8 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок годности для изделий со дня изготовления:

- фасованные - не более 3 месяцев;
- весовые - не более 1,5 месяцев;
- соленые и со вкусоароматическими добавками - не более 4 месяцев.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHDAMASI

БИБЛИОГРАФИЯ

- [1] СанПиН 0366-19 Гигиенические нормативы безопасности пищевой продукции
- [2] Сан ПиН 0324-16 Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
- [3] Сан ПиН 0325-16 Санитарные нормы допустимых уровни шума на рабочих местах.
- [4] Сан ПиН 0326-16 Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.
- [5] СанПиН 0294-2011 Гигиенические нормативы. Перечень предельно-допустимых концентраций загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHDASHASI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 919621

ОКС 67.060

Ключевые слова: кукурузные палочки, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHDQARASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

0'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSQIQLARI

РАЗРАБОТАНО:

Начальник Департамента по обеспечению соблюдения требований законодательства в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии.



З.Г. Аманов

Заместитель начальника Департамента по обеспечению соблюдения требований законодательства в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии.



К. Бекмирзаев

Начальник отдела нормативно-технической документации Департамента по обеспечению соблюдения требований законодательства в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии.



А.К. Давиров

Главный специалист отдела нормативно-технической документации Департамента по обеспечению соблюдения требований законодательства в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии.



С.С. Сагатов

СОГЛАСОВАНО:

Письмом Начальника Главного управления санитарно-эпидемиологического надзора МЗ.РУз

№ 36-8/2340

От "9" сентябр 2019 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSQARMASI

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МАККАЖЎХОРИ ҚАЛАМЧАЛАРИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

**ЎЗБЕКИСТОН СТАНДАРТЛАШТИРИШ, МЕТРОЛОГИЯ ВА
СЕРТИФИКАТЛАШТИРИШ АГЕНТЛИГИ**

Тошкент ш.

СЎЗ БОШИ

1 Техник жихатдан тартибга солиш, стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва метрология соҳасидаги конунчилик талабларига риоя қилинишини таъминлаш департаменти томонидан ИШЛАБ ЧИҚИЛГАН ВА АМАЛГА КИРИТИЛГАН.

2 Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги (Ўзстандарт) “19” 12 2019 йилда № 03-1099 билан ТАСДИҚЛАНГАН.

3 ДАСТЛАБКИ ЖОРИЙ ЭТИЛИШИ.

4 Ушбу стандарт микробиология қисми бўйича ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella», ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ва ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета presumptивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °C» билан уйғлаштирилган.

Ўзбекистон ҳудудида ушбу стандарт ва унга киритилган ўзгартиришларнинг амалга киритилиши (амал қилишининг тўхталиши) тўғрисидаги ахборот “Ўзстандарт” агентлиги томонидан нашр этиладиган кўрсаткичда эълон қилинади. Ушбу стандарт қайта кўриб чиқилганда ёки бекор қилинганда тегишли ахборот “Ўзстандарт” агентлиги томонидан нашр этиладиган ахборот кўрсаткичда эълон қилинади.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZOGATI I
MUVOFIQLASH VA
BOSHQARISH

“Ўзстандарт” агентлиги ушбу стандартни Ўзбекистон ҳудудида расмий эълон қилиш мутлоқ ҳуқуқига эга

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНING ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МАККАЖЎХОРИ ҚАЛАМЧАЛАРИ

Техникавий шартлар

ПАЛОЧКИ КУКУРУЗНЫЕ

Технические условия

CORN STICKS

Specification

Киритилиш санаси «10 01» 2019 й.дан

1 ҚЎЛЛАНИШ ДОИРАСИ

Ушбу стандарт ҳар хил қўшимчаларни қўллаб, пиширгич – экструдерда маккажўхори ёрмаларига термик ишлов бериш йўли билан ишлаб чиқариладиган, маккажўхори қаламчаларига (бундан кейин матнда – маҳсулот) тааллуқлидир. Маҳсулот савдо тармоқлари орқали сотиш ва тўғридан тўғри истеъмол қилишга мўлжалланган

Ушбу стандартнинг барча талаблари мажбурий ва сертификатлаштириш учун яроқли ҳисобланади.

2 МЕЪЁРИЙ ҲАВОЛАЛАР

Ушбу стандартда қуйидаги меъёрий ҳужжатларга ҳаволалар ишлатилган:

МҲ белгиси	МҲ номи
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 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.026-76	Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные и знаки безопасности
ГОСТ 17.2.3.02-2014	Правила установления допустимых выбросов загрязняющих веществ промышленными предприятиями

Расмий нашр



ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-2014	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 7247-2006	Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8050-85	Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
ГОСТ 9142-2014	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9293-74	Азот газообразный и жидкий. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004)	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30 °C
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количество мезофильных и аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие 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 изделия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола
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 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 24297-2013	Верификация закупленной продукции. Организация и проведение методов контроля
ГОСТ 24370-80	Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие 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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31895-2012	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32049-2013	Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 33781-2016	Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
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 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O'z DSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
UzTR.476-021:2017	ОТР. О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией
UzTR.490-022:2017	ОТР. О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки

Изох – Мазкур стандартдан фойдаланишда Ўзбекистон мудофиа шу йилнинг 1 январига тузилган стандартлар хаволаси (ва классификаторлар) ва шу йилнинг ахборот

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLARNI
DAVLAT KAZONATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHOARMASI

кўрсаткичларда эълон этилган стандартлар кўрсаткичлари (классификаторлар) бўйича текшириш мақсадга мувофиқ бўлади. Агар хавола хужжат янгиланган (ўзгартирилган) бўлса, янгиланган (ўзгартирилган) стандарт қўлланилади. Агар хавола хужжати ўзгартиришсиз бекор этилган бўлса, хавола этилган жойи хаволага тегишли бўлмаган қисмида қўлланилади

3 ТЕХНИК ТАЛАБЛАР

3.1 Маккажўхори қаламчалари ушбу стандартни талабларига мувофиқ бўлиши ва ўрнатилган тартибда тасдиқланган технологик йўриқнома бўйича ишлаб чиқарилиши керак.

3.2 Рецептураси ва таъм берувчи қўшимчалари, тўлдиргичларига қараб маҳсулотлар қуйидагича ишлаб чиқарилади:

- таъм берувчи хушбўйлаштирувчи қўшимчалар билан;
- шўр ёки ширин.

3.3 Тавсифлари.

3.3.1 Органолептик кўрсаткичлари бўйича маҳсулотлар 1-жадвалда кўрсатилган талабларга мувофиқ бўлиши керак.

Кўрсаткичнинг номи	Тавсифи
Ташқи кўриниши	Ҳар хил шакил ва ўчамда. Кесилишига қараб (қаламча, шарсимон, тешик кулчали, кўп киррали ва бошқа шаклларда.)
Консистенцияси	Қўпол эмас, қарсиллайдиган, етарли даражада етилган, ғовакли.
Таъми ва хиди	Маҳсулот турига мос. Ишлатиладиган хом ашё таъми ва хидига ифодаланган. Бегона таъм ва хидга йўл қўйилмайди.
Ранги	Оқдан сарикгача. Ишлатиладиган қўшимчалар рангига хос бўлган рангларга йўл қўйилади
Синик ва увок микдори	Кўпи билан 10% синган маҳсулотлар, кўпи билан 4% увок мавжуд бўлишига йўл қўйилади.

3.3.2 Физик-кимёвий кўрсаткичлари бўйича маҳсулотлар 2-жадвалда кўрсатилган талабларга мувофиқ бўлиши керак.

Кўрсаткичнинг номи	Меъёри
Намликнинг масса улуши, %, кўп эмас	8,0
Шакарнинг масса улуши (ширинлари учун), %, кам эмас	10,0
Ош тузининг масса улуши, % (шўрлари учун)	1,5 дан 3,0 гача
Майдасининг масса улуши, %, кўп эмас	10,0
Бегона аралашмалар ва дон запаслари зараркунандалари билан заҳарланганлиги	Йўл қўйилмайди

3.3.3 Токсик элементлар, микотоксинлар, пестицидлар, радионуклидларнинг қолдиқ микдори ва микробиологик кўрсаткичлари [1] да ўрнатилган рухсат этилган даражасидан ошмаслиги керак.

3.4 Хом ашё ва материалларга талаблар.

3.4.1 Маҳсулотларни ишлаб чиқариш учун қўлланиладиган хом ашё ГОСТ 24297 бўйича кириш назоратидан ўтган бўлиши ва мувофиқлик сертификати билан эга бўлиши керак.

3.4.2 Маҳсулотларни ишлаб чиқариш учун қуйидаги хом ашё фойдаланилади:

- ГОСТ 6002 бўйича маккажўхори ёрмаси;
- ГОСТ 31361, ГОСТ 31895 бўйича шакар;
- ГОСТ 1129 бўйича кунгабоқар ёғи;
- O'z DSt 816 бўйича тозаланган пахта ёғи биринчи навдан паст бўлмаслиги керак;
- O'z DSt 1091 бўйича йодланган ош тузи.

- Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан қўллашга рухсат этилган миқдорда, мувофиқлик сертификати бўйича чет элда ишлаб чиқарилган ёки ГОСТ 32049 бўйича – таббiiй озуқавий хушбўйлаштиргувчилар.

- Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан қўллашга рухсат этилган миқдорда, мувофиқлик сертификати бўйича чет элда ишлаб чиқарилган – таъм хушбўйлаштиргувчи қўшимчалар.

3.4.3 Хом-ашёда пестицидлар қолдиқ миқдори, токсик моддалар, микотоксинлар, радионуклидлар ва нон зараркундалари билан зарарланганлар миқдори [1] да ўрнатилган рухсат этилган даражасидан ошмаслиги керак.

3.4 Қадоклаш

3.5.1 Қадок UzTR.476-021 талабларига мувофиқ бўлиши керак.

3.5.2 Маҳсулотлар қадокланган ёки тортиладиган бўлиши мумкин.

3.5.3 Қадокланган маҳсулот 10 g дан 1,0 kg гача нетто массада қуйидаги пакетларда ишлаб чиқарилиши керак:

- ГОСТ 12302 бўйича полимер ва комбинацияланган материаллардан;
- ГОСТ 7247, ГОСТ 24370 қоғоз асосидаги комбинацияланган материаллардан;
- амалдаги МХ бўйича полипропилен плёнкадан;
- мувофиқлик сертификати бўйича ламинацияланган фолгадан;
- ГОСТ 7730 бўйича целлюлозали целлофандан;
- ГОСТ 10354 бўйича полиэтиленли пленкадан;

ёки Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан қўллашга рухсат этилган, мамлакатимиз ёки чет элда ишлаб чиқарилган, бошқа термик пайвандладиган, ёғ ўтказмайдиган материаллардан. Истеъмол тараси, маҳсулотнинг бут сақланишини таъминлайдиган, термик пайвандлаш усулида ёпиштирилади.

3.5.4 Шунингдек маҳсулотлар 40,0 g дан 1,0 kg гача ГОСТ 33781 бўйича қутилар, ГОСТ 7933 бўйича картондан қутилар қадокланади.

3.5.5 Қадокланган маҳсулотларни ГОСТ 8050 бўйича карбонат ангидрид газы ёки ГОСТ 9293 бўйича газсимон азот муҳитида (модификация қилинган газ муҳитида) герметик қадоклашга йўл қўйилади.

3.5.6 Қадоклаш материалларининг барча турлари озик – овқат маҳсулотлари билан контактда бўлиши учун Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан рухсат этилган бўлиши керак.

3.5.7 Қадокланган маҳсулот ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 бўйича нова-нова картондан тайёрланган яшиқларга жойланади. Озик-овқат маҳсулотлар билан контактда бўлиши учун Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан ишлатишга рухсат этилган полимер материаллардан тайёрланган қопларни ишлатишга йўл қўйилади.

3.5.8 Картон қутилар ГОСТ 18251 асоси қоғоздан бўлган елимли тасма билан ёки Ўз Р Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан қўллаш учун рухсат этилган бошқа елимли тасмалар билан елимланиши керак.

3.5.9 Тортиладиган маҳсулотлар ичига ГОСТ 1341 бўйича пергамент, ГОСТ 1760 бўйича подпергамент қоғозлар, ГОСТ 7730 бўйича, целлофанлар ёки ГОСТ 10354 бўйича полиэтилин пленкалар ёки Ўз Р Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан қўллаш учун рухсат этилган бошқа материаллар солинган таглик билан тўшалган, ГОСТ 13511, ГОСТ 9142, ГОСТ 13512 бўйича нова-нова картон қутиларга 6 kg дан кўп бўлмаган массада реализация қилинади.

3.5.10 Массасидан йўл қўйилган салбий оғишлар O'z DSt 8.022 да ўрнатилган меъёрлардан ортиқ бўлмаслиги керак.

3.6 Тамғалаш

3.6.1 Тамға UzTR.490-022 талабларига мувофиқ бўлиши керак.

3.6.2 Маҳсулотларнинг ҳар бир қадоқланган бирлигида – истеъмолчи тарасига босма усулда, офсет босмаси ёрдамида тамға ёки ёрлик ёпиштириш йўли билан тамғаланиб, қуйидаги маълумотлар бўлиши керак:

- ишлаб чиқарувчи корхонанинг номи ва мулкчилик шакли, товар белгиси (мавжуд бўлса), манзили (юридик ва ишлаб чиқариш), телефони;
- маҳсулотнинг номи;
- таркиби;
- нетто массаси, g;
- маҳсулот таркиби;
- ишлаб чиқарилган сана (кун, ой, йил);
- яроқлилиқ муддати (кун, ой, йил);
- сақлаш шароитлари;
- 100 g маҳсулотдаги озуқавий ва энергетик қиймат тўғрисида ахборот маълумотлари;
- сертификатлаштириш ҳақида маълумотлар;
- ушбу стандартнинг белгиланиши;
- штрихли коди рўйхатдан ўтган рақами билан (керак бўлганда);
- маҳсулотларни Республикада сотишда, «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» ёзуви ва уларни Республикадан ташқарига жўнатишда «Made in Uzbekistan» ёзуви.

3.6.3 Ташиш идишини тамғалаш ГОСТ 14192 бўйича «Осторожно. Хрупкое», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей» манипулицион белгилари ва қуйдагиларни ўз ичига олган бўлиши керак:

- ишлаб чиқарувчи корхонанинг номи ва мулкчилик шакли, товар белгиси (мавжуд бўлса), манзили(юридик ва жойлашган), телефони;
- маҳсулотнинг номи;
- нетто массаси, kg;
- қадоқ бирликларининг сони, дона;
- ишлаб чиқариш санаси (кун, ой, йил);
- яроқлилиқ муддати (кун, ой, йил);
- сақлаш шароити;
- сертификатлаштириш тўғрисида маълумот;
- ушбу стандартнинг белгиланиши;
- штрих коди рўйхатдан ўтган рақами билан (керак бўлганда);
- маҳсулотларни Республикада сотишда, «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» ёзуви ва Республикадан ташқарига жўнатишда «Made in Uzbekistan» ёзуви.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARILASI

3.6.4 Маҳсулотларнинг озуқавий ва энергетик қиймати тўғрисидаги маълумот технологик йўриқномада келтирилган.

4 АТРОФ МУҲИТНИ МУҲОФАЗА ҚИЛИШ ВА ХАВФСИЗЛИК ТАЛАБЛАРИ

4.1 Қўлланиладиган ускуналар ГОСТ 12.2.003 бўйича қурилмаларга умумий талабларга, саноат учун хавфсизлик техникаси ва ишлаб чиқариш санитариясига мувофиқ бўлиши керак.

4.2 Технологик жараёнлар ГОСТ 12.3.002 бўйича хавфсизликнинг умумий талабларига мувофиқ бўлиши керак.

4.3 Ишчи зонаси хавосида зарарли моддаларнинг (углерод оксиди, альдегидлар, кислоталар) миқдори ГОСТ 12.1.005 да кўзда тутилган ЙКБК лардан ошмаслиги керак.

4.4 Ишлаб чиқариш хоналари ГОСТ 12.4.026 талаблари бўйича хавфсизлик белгилари, техника ва ёнгин хавфсизлиги бўйича плакатлар билан таъминланиши керак.

4.5 Атроф муҳитнинг муҳофазаси ГОСТ 17.2.3.02 талабларига мувофиқ бўлиши керак.

4.6 Балоғат ёшига етган, техника хавфсизлиги ўқишида ўқиган, инструктажидан ўтган ва санминим имтихонини топширган шахслар ишга қўйилади.

4.7 Технологик ускуналарни фойдаланишда ишлаш жараёнида ҳосил бўладиган зарарли ҳоллар: шовкин, тебраниш, ускунадан ҳарорат санитар-гигиеник меъёр ва қоидаларга [2], [3] [4] жавоб бериши керак.

4.8 Ишлаб чиқариш ҳудудидаги ҳавода зарарли моддаларнинг миқдори [5] рухсат этилган меъёрга жавоб бериши керак.

5 ҚАБУЛ ҚИЛИШ ҚОИДАЛАРИ

5.1 Намуна олиш ва тайёрлаш - ГОСТ 15113.0 бўйича.

5.3 Ишлаб чиқарувчи корхона маҳсулотларни ушбу стандарт талабларига мувофиқлигини текшириш учун уларни қабул қилиш-топшириш, даврий ва сертификатлаштириш синовлардан ўтказилади.

5.4 Органолептик ва физик-кимёвий кўрсаткичлари, тамғалаш тўғрилиги ва қадок сифати назорати маҳсулотнинг ҳар бир тўпида ўтказилади.

Назорат вақтида агар битта кўрсаткич бўйича коникарсиз натижалар олинса, айнан ўша тўпдан 2 баробар кўп миқдорда намуна танлаб олиниб, қайта такрорий синовлар ўтказилади. Такрорий синовлар натижалари сўнггиси ҳисобланади ва улар барча тўп учун тааллуқли бўлади. Такрорий ўтказилган синовлар натижалари коникарсиз бўлса, барча тўплам яроқсиз деб топилади, яроқсиз тўп ўнатиш тартибда утилизация қилиниши керак.

5.5 Токсин элементлар, пестицидлар ва микробиологик кўрсаткичлар назоратининг даврийлиги ЎзР ССВ томонидан тасдиқланган тартибга мувофиқ ҳар ярим йилда бир марта ўтказилади.

5.6 Тайёр маҳсулотнинг ҳар бир тўплами ташкилотнинг техник назорат бўлими (лабораторияси) ёки шартнома асосида аккредитациядан ёки аттестациядан ўтган лаборатория томонидан ушбу стандартнинг талабларига мувофиқлиги текширилиши керак.

5.7 Сертификатлаштириш синовлари Ўзбекистон Республикаси миллий сертификатлаштириш тизимидаги меъёрий ҳужжатлар ва ушбу стандартнинг барча

кўрсаткичларига мувофиқликка ўтказилади.

6 НАЗОРАТ УСУЛЛАРИ

- 6.1 Намуна ажратиш ва тайёрлаш – ГОСТ 15113.0 бўйича.
- 6.2 Органолептик кўрсаткичларни аниқлаш ГОСТ 15113.3 бўйича.
- 6.3 Нетто массасини аниқлаш – ГОСТ 15113.1 бўйича.
- 6.4 Қадокланиш сифати ва тамғаланиш тўғрилиги – визуал аниқланади.
- 6.5 Намликнинг массавий улушини аниқлаш – ГОСТ 15113.4 бўйича.
- 6.6 Шакарнинг массавий улушини аниқлаш – ГОСТ 15113.6 бўйича.
- 6.7 Ош тузининг массавий улушини аниқлаш ГОСТ 15113.7 бўйича.
- 6.8 Майдаланганининг массавий улуши аниқлаш ГОСТ 15113.1 бўйича.
- 6.9 Бегона аралашмалар ва дон захиралари зараркунандалари билан заҳарланганлиги ГОСТ 15113.2 бўйича аниқланади.
- 6.10 Патогенли микроорганизмларни, шу жумладан салмонелларни аниқлаш ГОСТ 31659 бўйича.
- 6.11 *B.cereus* ни аниқлаш ГОСТ 10444.8 бўйича.
- 6.12 Колиформ бактерияларини аниқлаш ГОСТ 31747 бўйича.
- 6.13 Моғорни аниқлаш ГОСТ 10444.12 бўйича.
- 6.14 КМАФА ва М ни аниқлаш ГОСТ 10144.15 бўйича.
- 6.15 Радионуклидлар микдорини аниқлаш: ГОСТ 32161 бўйича цезий - 137; ГОСТ 32163 бўйича стронций – 90.
- 6.16 Микотоксинлар микдорини аниқлаш Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан тасдиқланган услубиятлар бўйича аниқланади.
- 6.17 Пестицидларни аниқлаш – ГОСТ 23452 бўйича ёки Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан тасдиқланган услубиятлар бўйича.
- 6.18 Заҳарли элементлар учун намуна олиш - ГОСТ 26929 бўйича.
- 6.19 Заҳарли элементларни таркибини аниқлаш:
 - симоб – ГОСТ 26927 бўйича;
 - маргимуш – ГОСТ 26930 бўйича;
 - мис – ГОСТ 26931 бўйича;
 - қўрғошин – ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 бўйича;
 - кадмий – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 бўйича;
 - цинк – ГОСТ 26934 бўйича.

7 ТРАНСПОРТДА ТАШИШ ВА САҚЛАШ

- 7.1 Маҳсулотларни мазкур транспорт турига амал қилувчи юкларни ташиш қоидаларига мувофиқ ҳар қандай ёпиқ транспорт воситаларида ташилади.
- 7.2 Маҳсулотлар қурук, тоза, дон захираси зараркунандалари билан зарарланмаган ва яхши шабадалантириладиган, хавонинг нисбий намлиги 70 % дан ва плус 20°C ҳароратдан юқори бўлмаган омборларда сақланиши керак.
- 7.3 Маҳсулотлар қуёшнинг тўғридан тўғри нури таъсири остида қолмаслиги керак. Маҳсулотлар ўзига хос ўткир хидли маҳсулотлар билан бирга сақлашга рухсат этилмайди.

8 ИШЛАБ ЧИҚАРУВЧИ КАФОЛАТЛАРИ

8.1 Ишлаб чиқарувчи, истеъмолчи томонидан ушбу стандартда ўрнатилган транспортда ташиш ва сақлаш шартларига амал қилинганда, маҳсулотларни ушбу стандарт талабларига мувофиқ келишини кафолатлайди.

8.2 Маҳсулотларнинг яроқлилик муддати ишлаб чиқарилган кундан бошлаб:

- қадоқлангани - 3 ойдан кўп эмас;
- тортиладигани - 1,5 ойдан кўп эмас.
- тузли ёки таъм берувчи хушбўйлаштирувчи қўшимчалар билан – 4 ойдан кўп эмас;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARASI

БИБЛИОГРАФИЯ

- [1] СанПиН 0366-19 Гигиенические нормативы безопасности пищевой продукции
- [2] Сан ПиН 0324-16 Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
- [3] Сан ПиН 0325-16 Санитарные нормы допустимых уровни шума на рабочих местах.
- [4] Сан ПиН 0326-16 Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.
- [5] СанПиН 0294-2011 Гигиенические нормативы. Перечень предельно-допустимых концентраций загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны

БИБЛИОГРАФИК МАЪЛУМОТЛАР

СУТ 919621

МУТ 67.060

Калит сўзлар: маккажорхори қаламчалари, техникавий талаблар, тамғалаш, кадоқлаш, қабул қилиш қоидалари, назорат усуллари, транспортла ташиш, сақлаш.

O'ZSTANDART AGENTLARI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KATOGATLARI
MUVOFIQLASH IDIARI
BOSHQARLARI

ЎЗГАРТИРИШЛАРНИ РЎЙХАТГА ОЛИШ ВАРАҒИ

[illegible]

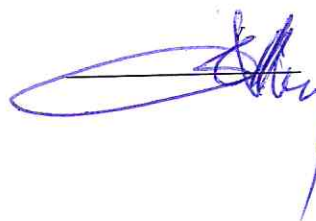
ИШЛАБ ЧИҚИЛГАН:

Техник жиҳатдан тартибга солиш,
стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва
метрология соҳаларида қонунчилик
талабларига риоя қилишини таъминлаш
Департаменти бошлиғи



З.Г. Аманов

Техник жиҳатдан тартибга солиш,
стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва
метрология соҳаларида қонунчилик
талабларига риоя қилишини таъминлаш
Департаменти бошлиғи ўринбосари



К. Бекмирзаев

Техник жиҳатдан тартибга солиш,
стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва
метрология соҳаларида қонунчилик
талабларига риоя қилишини таъминлаш
Департаменти Норматив техник ҳужжатлар
бўлими бошлиғи



А.К. Давиров

Техник жиҳатдан тартибга солиш,
стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва
метрология соҳаларида қонунчилик
талабларига риоя қилишини таъминлаш
Департаменти Норматив техник ҳужжатлар
бўлими бош мутахассиси



С.С. Сагатов

КЕЛИШИЛГАН:

ЎзР Соғлиқни сақлаш вазирлиги
Санитария-эпидемиология назорати
Бош бошқармаси бошлиғи
2019 йил “9” сентябрдаги
36-8/2340-сонли хати билан

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT KAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI