

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS XXX

İkinci nəşr
2021

TƏBİİ BAL
Texniki şərtlər

HONEY
Specifications

azstand | AZƏRBAYCAN
STANDARTLAŞDIRMA
İNSTITUTU

İstinad nömrəsi
AZS XXX:2021

©AZSTAND 2021

LAYIHƏ



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Qaynar xətt: +994125149308

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. ARKTN AEİM-nin Heyvandarlıq Elmi - Tədqiqat İnstitutunun "Arıçılıq" Mərkəzi tərəfindən işlənilib təqdim edilir.
2. "Heyvandarlıq, quşçuluq, arıçılıq, baramaçılıq və yemçilik sahəsi" nın standartlaşdırma texniki komitəsi AZSTAND/TK 24 tərəfindən təqdim edildi
3. Bu standart, Birləşmiş Millətlər Təşkilatının Avropa İqtisadi Komissiyası(BMT AİK) EGG*-1 "Toyuq yumurtalarının satış və əmtəə keyfiyyətinə nəzarət" beynəlxalq standartının əsas tənzimləmə müddəaları nəzərə alınmaqla hazırlanmışdır.
4. **AZS 849 - 2016 ƏVƏZİNƏ**
5. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblər beynəlxalq standartların, norma, qayda və tövsiyələrin və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarının əsas tənzimləmə müddəaları nəzərə alınmaqla hazırlanmışdır.
6. İlk yoxlama müddəti 2025-ci il, dövrü yoxlama 5 ildir

MÜNDƏRİCAT

1. TƏTBİQ SAHƏSİ	1
2. NORMATİV İSTİNADLAR.....	1
3. TERMİNLƏR VƏ TƏRİFLƏR.....	2
4. TƏSNİFAT	3
5. TEXNİKİ TƏLƏBLƏR.....	3
6. QƏBUL QAYDALARI	8
7. NƏZARƏT ÜSULLARI	9
8. DAŞINMA VƏ SAXLANMA	11
ƏLAVƏ A	13

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart qida sənayesində və xalq təsərrüfatının digər sahələrində istifadə olunana bilən, satışı və istehsalı üçün nəzərdə tutulmuş təbii bala (bundan sonra - bal) şamil edilir.

2. NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı dövlətlərarası normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

GOST 8.579-2002 Ölçmə vahidini təmin edən dövlət sistemi. İstehsal olunan məhsulun müxtəlif formada qablaşdırılmasının keyfiyyətinə, satışına və idxalına olan tələblər

GOST 1770-74 (ISO 1042-83, ISO 4788-80) Laboratoriya ölçü şüşə qabları. Silindrlər, stəkanlar, kolbalar, sınaq boruları. Ümumi texniki şərtlər

GOST 5717.1-2014 Konservləşdirilmiş qida məhsulları üçün şüşə qablar. Ümumi texniki şərtlər

GOST 5717.2-2003 Konservlər üçün şüşə qablar. Əsas parametrlər və ölçülər

GOST 5848-73 Reaktivlər. Formik (Qarışqa) turşu. Texniki şərtlər

GOST 6709-72 Distillə edilmiş su. Texniki şərtlər

GOST 9805-84 İzopropil spirt. Texniki şərtlər

GOST 14192-96 Malların markalanması

GOST 25336-82 Laboratoriya şüşə qabları və avadanlıqları. Növləri, əsas parametrləri və ölçüləri

GOST 25629-2014 Arıçılıq. Şərtlər və təriflər

GOST 26930-86 Xammal və qida məhsulları. Mərgümüşün təyini metodu

GOST 26932-86 Xammal və qida məhsulları. Qurğuşun təyini üçün metodlar

GOST 26933-86 Xammal və qida məhsulları. Kadmiyumun təyini üçün metodlar

GOST 28498-90 Maye şüşə termometrlər. Ümumi texniki tələblər. Sınaq üsulları

GOST 29227-91 (ISO 835-1-81) Laboratoriya şüşə qabları. Pipetlər.

GOST 30178-96 Xammal və qida məhsulları. Zəhərli elementlərin təyini üsulu

GOST 31766-2012 Monoflor bal. Xüsusiyyətlər

GOST 31768-2012 Təbii bal. Hidroksimetilfurfurolun təyini üsulu

GOST 31769-2012 Bal. Çiçək tozcuqlarına görə balın növünü təyin etmə üsulu

GOST 31770-2012 Bal. Elektrik keçiriciliyinin müəyyənləşdirilməsi üsulu

GOST 31774-2012 Bal. Nəmliyin miqdarının təyini üsulu

GOST 32167-2013 Bal. Şəkərlərin təyini üsulu

GOST 32169-2013 Bal. PH və sərbəst turşuluğun təyini üsulu

GOST 34232-2017 Bal. Saxarozanın, diastaz sayının, suda həll olunmayan maddələrin müəyyənləşdirmə üsulları

GOST R 54947-2012 Bal. Prolinin təyini üsulu.

3. TERMİNLƏR VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartda GOST ISO 5725-1, GOST 25629-a uyğun olaraq terminlərdən və müvafiq təriflərdən istifadə edilir:

3.1 arıçılıq: Arıçılıq məhsulları istehsalı və entomofil bitkilərin tozlanması üçün arıların yetişdirilməsi, saxlanması və istifadəsi ilə məşğul olan kənd təsərrüfatı sahəsidir.

3.2. bal üzrə ixtisaslaşma arıçılığı: Bal istehsalında ixtisaslaşmış arıçılıq.

3.3. bal yığıcı : Arılar tərəfindən nektarın toplanması.

3.4. təbii bal: Arıların bitkilərin çiçəklərinin nektarından, həmçinin bitkilərin yarpaq və saplaqlarındakı şirədən və yapışqanlı şirin mayedən topladıqları, arıların alt çənə vəzilərindən ifraz olunan şirə (sekret) ilə qarışdırılaraq şan hüceyrələrində yetişməklə bala çevrilən təbii şirin qida məhsulu.

3.5. çiçək balı: Bitkilərin çiçəklərinin nektarından arılar tərəfindən toplanan bal.

3.6. gəzəngi balı: Arılar tərəfindən əsasən iynəyarpaqlı bitkilərin şirin sekresiyalarından, həmçinin bitkilərdə parazitlik edən həşərat sekresiyalarından yaranan bal.

3.7. qarışıq bal: çiçək və şirə balının qarışığı

3.8. şan balı: Möhürlənmiş pətək hüceyrələrindəki bal.

3.9. monoflor bal: Əsasən bir növ bitkinin nektarından arılar tərəfindən toplanan bal.

3.10. polifloral bal: Arılar tərəfindən müxtəlif bitki növlərinin nektarından toplanan bal.

3.11. kristallaşmış bal : Şəkərləri kristallaşmış bal.

3.12. yetişmiş bal: 20% -dən az nəmlik və ən azı 180 mq prolin olan bal.

3.13. yetişməmiş bal:20% -dən çox nəmlik olan bal.

3.14. süzmə bal: sentrafuqalı aparatla süzülən bal.

3.15. preslənmiş bal: Orta dərəcə istilikdə sıxılaraq (preslənən) əldə edilən bal.

4. TƏSNİFAT

4.1. Tərkibindən asılı olaraq bal aşağıdakı növlərə bölünür:

- çiçək balı
- qarışıq bal

4.2. Çiçək balı monoflor və poliflor ola bilər.

4.3. Balın növlərinin adı bal arıları tərəfindən nektarın topladığı yere görə verilə bilər : çəmənlik, çöl, meşə, dağ, və s.

4.4. Bal pətək, süzmə, preslənmiş formada istehsal olunur və satılır.

5. TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

5.1. Bal bu standartın tələblərinə uyğun olmalı və standartı qəbul edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan baytarlıq və sanitariya qaydalarına uyğun olaraq istehsal edilməlidir.

5.1.1. Balın növü Cədvəl 1-də göstərilən çiçək tozcuqları və gəzəngi bal elementlərinin miqdarının nisbətləri ilə müəyyən edilir.

Cədvəl 1

Göstəricilərin adı	Göstəricilərin norması
Bal üçün gəzəngi bal elementlərinin sayının çiçək tozcuqlarının sayına nisbəti: - çiçək - qarışıq - gəzəngi	1 1 -dən 3-ə qədər 3

5.1.2. Şan balı, şan sahəsinin ən azı 2/3 hissəsi möhürlənməlidir. Şan təmiz ağ və ya sarı rəngdə olmalıdır.

5.1.3 Balın fiziki-kimyəvi göstəriciləri cədvəl 2-də göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 2

Göstəricilərin adı	Göstəricilərin xarakteristikası

Görünüü (Konsistensiyası)	Duru, qatı, qismən və ya bütünlüklə kristallaşmış
Ətri	Bitki növündən asılı olaraq xoşagələ
Dadı	Şirin, xoş
Nəmliyin miqdarı %-lə, ən çoxu:	20
Fruktozanın və qlükozanın miqdarı (ümumi)%-lə, ən azı:	60
- çiçək balı üçün	45
- gəzəngi və qarışıq bal üçün	
Saxarozanın miqdarı, %-lə, ən çoxu:	5
- çiçək balı üçün	10
- ağ akasiya (<i>Robinia pseudoacacia</i>) balı üçün	15
- lavanda (<i>Lavandula spp.</i>) balı üçün	15
- gəzəngi və qarışıq balı üçün	
Diastaz ədədi, Ghote vahidi, ən azı:	8
- bütün növ ballar üçün	5
- ağ akasiya (<i>Robinia pseudoacacia</i>) balı üçün	
Hidroksimetilfurfurolanın (HMF) miqdarı (mq/kq), ən çoxu:	40
- bütün növ ballar üçün	80
- temperaturu yüksək bölgələrdə bütün növ ballar üçün	
Mexanik çirkələr	İcazə verilmir
Qıcqırma əlaməti	İcazə verilmir
Qeyd * Şabalıd, tütün və gəzəngi balının dadı digər ballara nisbətən dəyişikdir (bir az acıdır)	

5.1.3. Mübahisəli hallarda və ya istehlakçı təşkilatların istəyi ilə balın keyfiyyətini təsdiqləmək üçün Cədvəl 3-də göstərilən göstəricilər əlavə olaraq müəyyən edilir.

Cədvəl 3

Göstəricilərin adı	Göstəricilərin xarakteristikası
Sərbəst turşuluq, mekv/kr(milliekvivalent), ən çoxu	40
Elektrik keçiriciliyi, mCm/sm: aşağıda göstərilənlərdən başqa bütün növ ballarda, ən çoxu - gəzəngi bal, şabalıd balı və onların qarışığı, ən azı - cökə balı, evkalipt balı	0,8 0,8 Tənzimlənmir
Prolinin kütlə payı (mg/kg), ən azı: - cökə, lavanda balında - rozmarin, akasiya balında - şabalıd balında	300 120 500
suda həll olunmayan maddələrin kütlə payı %, ən çoxu: - pres üsulu ilə alınmış baldan başqa bütün növ ballarda - pres üsulu ilə alınmış balda	0,1 0,5

5.1.4. Monoflor balın fiziki-kimyəvi göstəriciləri cədvəl 4-də göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 4

	Göstəricilərin xarakteristikası

Göstəricilərin adı	qarabaşaq	Cökə	Günəbaxan
Ətri	Güclü, xoş, qarabaşaq balı üçün tipikdir	Xoş, cökə çiçəklərinin həssas bir qoxusuna malikdir	Xoş, yüngül bir günəbaxan ətrinə malikdir
Dadı	Boğazı acıqdıran, şirin, xoş, aazca acılı	Şirin, xoş, tez keçən bir az acılı	Şirin, xoş, zərif
Rəngi	Açıq sarıdan tünd sarıyadək	Demək olar ki, rəngsizdən açıq sarıyadək	Açıq sarıdan tünd sarıyadək
Çiçək tozcuqlarının miqdarı %-lə, ən azı	30	30	45
Nəmliyin miqdarı %-lə, ən çoxu:	19,0	20,0	18,0
Saxarozanın miqdarı, %-lə, ən çoxu:	6,0	7,0	3,0
Diastaz ədədi, Ghote vahidi, ən azı:	18,0	11,0	15,0
Külün miqdarı, %	0,15-0,20	0,30-0,45	0,10-0,25

5.1.5 Balda onun təbii tərkibinə xas olmayan maddələr olmamalıdır.

5.1.6. Zəhərli elementlərin, pestisidlərin, hidrosimetilfurfural, baytarlıq dərmanlarının miqdarı balda olan antibiotiklərbu barədə standartı qəbul edən dövlətlərin qüvvədə olan normativ hüquqi aktlarla müəyyən edilmiş tələblərinə cavab verməlidir.

5.1.7. Təhlükəsizlik göstəricilərinə görə istehlakçı tərəfindən qablaşdırmış bal, dövlətin ərazisində qüvvədə olan qablaşdırma standartlarının tələblərinə, texniki qaydalara və normativ hüquqi aktlara uyğun olmalıdır.

İstehlakçı tərəfindən qablaşdırılmamış bal, dövlətin ərazisində qüvvədə olan standartın tələblərinə, normativ hüquqi aktlara uyğun olmalıdır.

5.1.8. Əhaliyə satılması və ya sənaye emalı üçün arıxanadan gələn hər bir bal partiyasına, dövlətin ərazisində qüvvədə olan standartına uyğun və normativ hüquqi aktlarla müəyyən edilmiş sənəd (baytarlıq şəhadətnaməsi) əlavə olunmalıdır.

5.2. Etiketləmə

5.2.1. Nişanlama qabın gövdəsinə və ya qapağına tətbiq olunur. Etiketnin mətni [3], GOST 14192 -ə uyğun olmalıdır.

5.2.2 İstehlakçı tərəfindən balın etiketində aşağıdakı məlumatları bildirməlidir:

- məhsulun adı;
- xalis çəki;
- toplandığı il;
- qablaşdırma tarixi;
- saxlama müddəti;
- saxlanma şərtləri;
- qab açıldıqdan sonra saxlanma şərtləri;
- istehsalçının adı və yeri;
- qida dəyərinin göstəriciləri;
- istehsalçının ticarət nişanı (varsa);

İstehlakçıya qablaşdırmaya əlavə məlumat və reklam məlumatlarının, həmçinin ştrix-kodun qoyulmasına icazə verilir.

5.3. Qablaşdırma

5.3.1. Nəqliyyat qablaşdırması, bal ilə təmasda olan qablaşdırma materialları istehsal olunduqları normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir və məhsulların daşınması, saxlanması və satışı zamanı təhlükəsizliyini təmin etməlidir.

5.3.2. Bal təmiz, qoxusuz, 0,01 - 1,0 dm³ həcmli qablara və 1 - 200 dm³ həcmli nəqliyyat paketinə qoyulur.

- standart qəbul edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun müxtəlif ölçülü şüşə qablaşdırma növləri;
- standartı qəbul edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan tənzimləyici sənədlərə görə içəridən şirlə örtülmüş keramika qabları;
- standartı qəbul edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun olaraq polimer, termoplastik və birləşmiş materiallardan hazırlanmış qablaşdırma;
- daxili lak örtüklü metal barellər;

- paslanmayan poladdan, alüminiumdan və alüminium ərintilərindən hazırlanmış qablar;
- taxta qablar.

5.3.3. Nəqliyyat qablaşdırması möhkəm və ya hermetik bir şəkildə bağlanmalı və nəqliyyat, saxlama və satış zamanı məhsulların təhlükəsizliyini təmin etməlidir.

. 6. QƏBUL QAYDALARI

6.1. Bal partiyalar şəklində qəbul edilir. Partiya, müəyyən bir müddətdə bir tənzimləyici və texniki sənədə görə bir istehsalçı tərəfindən istehsal olunan və məhsulun izlənilməsinə təmin edən göndərmə sənədləri ilə müşayiət olunan eyni növ və botanika mənşəli, bir ildə toplanan istənilən miqdarda təbii bal hesab olunur.

6.2. Balın keyfiyyətini yoxlamaq üçün hər partiyadan qablaşdırma vahidlərindən nümunə götürülür.

6.3. Nümunə bütöv qablarda qablaşdırılmış məhsullardan hazırlanır.

6.4. Məhsullar partiyanın müxtəlif yerlərindən götürülür.

6.5. Kiçik qablarda qablaşdırılmış bal nümunəsi Cədvəl 5-ə uyğun olaraq hər partiyadan aparılır.

Seçilmiş məhsul vahidlərindəki bal kütləsi ümumilikdə ən az 500 q olmalıdır
Cədvəl 5

Balın xalis çəkisi, qr	Seçilmiş məhsul vahidlərinin sayı, ədəd.
50-dək	10
50-dən 100 -dək	5
100-dən 150-dək	4
150-dən 200-dək	4
200-dən 300-dək	3
300-dən 450-dək	2
450-dən 1000-dək	2

6.6. Balın bu standartın tələblərinə uyğunluğunu yoxlamaq üçün nəzarət testləri aparılır.

6.7. Nəzarət testləri, təbii balın hər partiyası üçün təhlükəsizlik göstəriciləri, qablaşdırma keyfiyyəti, düzgün etiketləmə, məhsulun xalis çəkisi, orqanoleptik, mikroskopik və fiziki-kimyəvi göstəricilər baxımından bu standartın tələblərinə uyğunluğu üçün nümunə götürmə üsulu ilə aparılır

6.8 Test nəticələri ən azı bir göstərici üçün qənaətbəxş deyilsə, təkrar testlər eyni partiyadan götürülmüş ikiqat nümunə üzərində aparılır. Təkrar testlərin nəticələri bütün partiyalar üçün etibarlıdır.

7. NƏZARƏT ÜSULLARI

7.1 Nümunə

7.1.1 Hər seçilmiş qablaşdırma vahidindən nöqtə nümunəsi götürülür.

Tutumu 1 dm-dən çox olan qabdakı kristallaşmamış bal qarışdırılır. Bal nümunələri şaquli olaraq tam hündürlüyə batırılmış, 10-12 mm diametrli şüşə boru ilə götürülür. Borunun xarici səthindən bal təmişlənir və içəridəki bal xüsusi hazırlanmış təmiz və quru bir qaba tökülür.

Kristallaşmış bal, tutumu 1 dm-dən çox olan qabdan uzunluğu ən azı 500 mm olan zondla, qabın dibinə qədər batırılaraq nümunə götürülür. Təmiz, quru bir spatula ilə qabın yuxarı hissəsindən nümunəyə götürülür. Sonra nümunələr birləşdirilir və qarışdırılır.

Şan balının nümunələri aşağıdakı kimi götürülür: çərçivənin yuxarı hissəsində 5x5 sm ölçülü şan balı kəsilir, bal 0,5 mm-lik süzgecdən süzülərək ayrılır. Bal kristallaşırsa, o zaman 40 ° C-dən çox olmayan bir temperaturda qızdırılır.

7.1.2. Qarışdırılmış nümunə nöqtə nümunələrindən ibarətdir, hərtərəfli qarışdırılır və ən azı 500 qramlıq orta nümunə götürülür.

7.1.3. Orta nümunə iki hissəyə bölünür, iki təmiz, möhürlənmiş və işarələnmiş quru şüşə bankaya qoyulur,. Ən azı 200 q balın olduğu bir qab yoxlanma üçün laboratoriyaya verilir, digəri nəzarət olaraq saxlanılır.

7.1.4. Bankanın üzərinə aşağıdakı məlumatlar yazılan bir etiket vurulur:

- müraciət edənin adı ;
- məhsulun adı;
- balın yığılma ili;
- istehsalçının adı;
- nümunənin götürülmə tarixi və yeri;
- nümunənin xalis çəkisi;
- partiyanın seriya nömrəsi;
- qablaşdırma tarixi.

7.2 Nümunənin hazırlanması

Nümunənin hazırlanması üçün tələb olunan avadanlıqlar

7.2.1 Termostat, su hamamı

7.2.2 Standartı qəbul edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun olaraq metal süzgəc.

7.2.3 .Laboratoriya spatulası

Kristallaşmış bal termostatda və ya su 7.2.1-ə görə 40 ° C-dən çox olmayan bir temperaturda yumşaldılır. Nümunə otaq temperaturuna qədər soyudulur.

7.2.2.-ə uyğun olaraq bal süzgəcdən keçirin. Kristallaşdırılmış bal 7.2.3-ə əsasən spatula ilə süzgəcdən keçirilir. Böyük hissəciklər isə əl ilə çıxarılır.

Şan balının möhürü açılır, süzgəcdən süzülür. Şandakı bal kristallaşmışsa, o zaman 7.2.1-ə uyğun olaraq termostatlı su hamamında 40 ° C-dən çox olmayan bir temperaturda qızdırılır.

Nümunəni ən azı 3 dəqiqə yaxşıca qarışdırın, eyni zamanda homogenləşdirilmiş nümunəyə daha az havanın daxil olmasını təmin edin.

7.3. Görünüş, ətir, dad, qızcırma əlamətlərinin təyini

Görünüşü, aroması, dadı, qızcırma əlamətləri orqanoleptik olaraq təyin olunur.

7.4. Gəzəngi balın elementlərinin və çiçək tozcuqlarının təyini

Balın növü, nisbətdən asılı olaraq, cədvəl 1-ə uyğun olaraq müəyyən edilir.

7.5. Nəmliyin təyini

Nəmlik - QOST 31774 uyğun olaraq təyin edilir.

7.6. Fruktoza, qlükoza, saxaroza miqdarının təyini

Kolorimetrik metodla fruktoza, qlükoza və saxarozanın miqdarının təyini - QOST 32167 uyğun olaraq aparılır.

7.7. Diastaz sayının təyini

Diastaz vahidi (Gothe və ya Schade vahidi) test üsuluna uyğun olaraq 40 ° C temperaturda saatda 0,01 g nişastanı parçalayan fermentlərin miqdarı ilə müəyyən edilir.

Diastaz sayı 1 q balda Gothe vahidlərinin sayı ilə ifadə edilir.

7.7.1. Diastaz sayının kolorimetrik metodla təyin edilməsi - QOST 34232 uyğun olaraq aparılır.

7.7.2. Diastaz sayının Shade metodu ilə təyin edilməsi - QOST 34232 uyğun olaraq aparılır.

7.8. Hidroksimetilfurfuralın (HMF) miqdarının təyini

HMF-yə keyfiyyətli bir reaksiya vermək - QOST 31768 uyğun olaraq aparılır.

HMF-nin miqdarının təyin edilməsi - QOST 31768-ə uyğun olaraq aparılır.

7.9 Suda həll olunmayan maddələrin təyini - QOST 34232 uyğun olaraq aparılır.

7.10. Sərbəst turşuluğun təyini

Sərbəst turşuluğun təyini - QOST 32169 uyğun olaraq aparılır.

7.11. Elektrik keçiriciliyin təyini

Elektrik keçiriciliyinin təyini - QOST 31770 uyğun olaraq aparılır.

7.12 . Prolinin miqdarının təyini

7.12.1. Üsulunun mahiyyəti

Üsul, prolin ninhidrin ilə qarşılıqlı əlaqəsi nəticəsində rəngli bir kompleks meydana gəlməsinə əsaslanır. Onun miqdarı izopropil alkoqol əlavə edildikdən sonra kolorimetrik olaraq ölçülür. Baldakı prolin tərkibi, standart bir prolin məhlulunun ninhidrinlə reaksiya verərək təyin olunur.

Təbii baldakı prolin miqdarı 170 ilə 770 (mg / kq) arasında müəyyən edilir.

7.12.2. Ölçmə alətləri, köməkçi avadanlıq, reaktivlər və materiallar:

7.12.2.1. 500-520 nm dalğa uzunluğunda optik sıxlığı ölçməyə qadir olan spektrofotometr.

7.12.2. 2. İş uzunluğu 10 mm olan şüşə və ya kvars küvetlər.

7.12.2.3. Mexaniki və ya elektrikli saniyəölçən.

7.12.2.4. 0 ° C-dən 100 ° C-ə qədər bir temperatur aralığında, 1 ° C miqyaslı bölünmə ilə texniki şüşə termometr - QOST 28498 uyğun olaraq.

7.12.2.5. Su hamamı.

7.12.2.6. Laboratoriya tərəzisi - QOST OIML.R 76-1-2011 uyğun olaraq.

7.12.2.7. Elektrik plitəsi - QOST 14919 uyğun olaraq.

7.12.2.8. Silindr 1-250-2 - QOST 1770 uyğun olaraq.

7.12.2.9. Həcmli kolbalar 1-50-2, 1-100-2, 1-1000-2 - QOST 1770 uyğun olaraq.

7.12.2.10. Test boruları 1-14-120 - GOST 25336 uyğun olaraq.

7.12.2.11. V-1-50, V-1-500 laboratoriya stəkanları - QOST 25336 uyğun olaraq.

7.12.2.12. Pipetlər 1-2-1-1; 1-2-1-5; 1-2-1-10 - QOST 29227 uyğun olaraq.

7.12.2.13. Əsas maddə tərkibi ən az 99.0% olan prolin.

7.12.2.14. Əsas maddənin kütlə payı 98% -dən az olmayan Ninhidrin .

7.12.2.15. Formik turşu - analitik dərəcəli QOST 5848 uyğun olaraq

7.12.2.17. İzopropil spirt - QOST 9805 uyğun olaraq, reaktiv dərəcəli.

7.12.2.18. Distillə edilmiş su - QOST 6709 uyğun olaraq.

8. DAŞINMA VƏ SAXLANMA

8.1. Nəqliyyat

8.1.1. Təbii bal malların daşınması qaydalarına uyğun olan bütün nəqliyyat növləri ilə daşınır.

8.1.2. Avtomobil ilə daşınarkən bal paketləri xüsusi örtüklərlə örtülməlidir.

8.1.3. Nəqliyyat, yükləmə və boşaltma zamanı qablaşdırılmış məhsul təhlükəsizliyini təmin edəcək şəkildə yerləşdirilir və möhkəmləndirilir.

8.2. Saxlama

8.2.1. Təbii bal birbaşa günəş işığından qorunan otaqlarda saxlanılır. Zəhərli, tozlu məhsullar və bala xas olmayan bir qoxu verə biləcək məhsullarla birlikdə saxlanılmasına icazə verilmir.

8.2.2. Qablaşdırılmış balların nəqliyyata yığılma forması balın təhlükəsizliyini və keyfiyyətini təmin etməlidir.

8.2.3. Balın saxlama müddəti istehsalçı tərəfindən müəyyən edilir.

Bal üçün tövsiyə olunan saxlanma müddəti:

- möhürlənmiş qablarda, barellərdə - ekspertiza tarixindən 1 il müddətinə.
- germetik möhürlənmiş qablarda - qablaşdırma tarixindən 2 il müddətinə.
- möhürlənmiş paketi açdıqdan sonra, saxlama müddəti bir ildən çox ola bilməz.

8.2.4. Təbii balın saxlama temperaturu 20 ° C-dən yüksək olmamalıdır

ƏLAVƏ

(məcuburi)

Standartın tələblərinə uyğun olmayan balın xarakteristikası

Nəmliyin miqdarı 20%-dən çox olduqda

Fruktozanın və qlükozanın miqdarı:

- çiçək balı üçün - 60%-dən çox olduqda
- gəzəngi və qarışıq bal üçün - 45%-dən çox olduqda

Saxarozanın miqdarı:

- çiçək balı üçün - 5%-dən çox olduqda
- ağ akasiya (*Robinia pseudoacacia*) balı üçün - 10%-dən çox olduqda
- lavanda (*Lavandula spp.*) balı üçün - 15%-dən çox olduqda
- gəzəngi və qarışıq bal üçün - 15%-dən çox olduqda

Diastaz ədədi, Ghote və ya Schade vahidi

- bütün növ ballar üçün - 8 vahiddən az olduqda
- ağ akasiya (*Robinia pseudoacacia*) balı üçün - 5 vahiddən az olduqda

Hidroksimetilfurfurolanın (HMF) miqdarı (mq/kq):

- bütün növ ballar üçün - 40 mq/kq çox olduqda
- temperaturu yüksək bölgələrdə bütün növ ballar üçün - 80 mq/kq çox olduqda

Mexanik çirkələr olarsa.

Qıcqırma əlaməti olarsa.

Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2021

Təbii bal

Texniki şərtlər