

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS 074

İlkin nəşr
13-12-2001

**Kombinə edilmiş yağlar
Ümumi texniki şərtlər**

**Combined oil
General specifications**

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULMUŞDUR

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULMUŞDUR



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

Telefon: +994125149603

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

- 1 Azərbaycan Dövlət Standartlaşdırma və Metrologiya Mərkəzinin Respublika standartlaşdırma və texniki informasiya şöbəsi tərəfindən təqdim edilib.
- 2 Azərbaycan Dövlət Standartlaşdırma və Metrologiya Mərkəzinin 13.12.2001 tarixli 78 sayılı əmri ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.
- 3 İlk dəfə tətbiq edilir.
- 4 İlk yoxlama müddəti 2006-cı il, yoxlama dövrü 5 ildir.

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULMUŞDUR

MÜNDƏRİCAT

1	Tətbiq sahəsi.....	1
2	Normativ istinadlar.....	1
3	Texniki tələblər	3
4	Qəbul qaydaları.....	8
5	Sınaq üsulları.....	8
6	Daşınma və saxlanma.....	9

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULMUŞDUR

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart tərkibində süd yağı qismən bitki yağı ilə əvəz olunmuş, bilavasitə qida məhsulu kimi və kulinariyada nəzərdə tutulan kombinə edilmiş yağlara şamil edilir.

Məhsulun keyfiyyətinə olan zəruri, əhalinin həyatı, sağlamlığı üçün təhlükəsizliyi təmin edən tələblər 3.2., 3.3 bəndlərində göstərilmişdir.

Bu standart sertifikatlaşdırma məqsədi üçün istifadə oluna bilər.

Bu standartın tələbləri məcburidir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir.

ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 745-79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.

ГОСТ 4495-87 Молоко сухое цельное. Технические условия.

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 8808-91 Масло кукурузное. Технические условия.

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия.

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.

ГОСТ 13515-91 Ящики из картона тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.

ГОСТ 26781-85 Молоко. Метод измерения pH.

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа.

ГОСТ 26929-86 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Методы определения цинка.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

Сан.ПиН 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3 TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

3.1 Kombinə edilmiş yağlar bu standartın tələblərinə uyğun olaraq, sanitariya qaydalarına riayət etməklə, müəyyən edilmiş qaydada təsdiq olunmuş texnoloji təlimat və resepturalar üzrə hazırlanmalıdır.

3.2 Xarakteristikaları

3.2.1 Orqanoleptik göstəricilərinə görə kombinə edilmiş yağlar 1-ci cədvəldə göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1

Göstəricinin adı	Xarakteristikası
Dadı və iyi	Süd və ya turş süd məhsuluna məxsus, yağ xammalının zəif təmininə hiss olunmasına yol verilir. Kənar tam və iyin olmasına yol verilmir
Konsistensiyası və kəsimdə görünüşü	Həmcins, sıx. Kəsimdə yağın səthi – az parıltılı, quru. Tək-tək narın su damcılarının olmasına yol verilir
Rəngi	Bütün kütlə boyu eyni, ağdan açıq sarıyaqəd

Qeyd : Aşağıdakı qüsurları olan yağ satışa buraxılmır:

- acımiş, kif, üfunət, pendir, balıq, yanıq, metal, piy, duru yağ, kəskin hiss olunan yem (soğan, sarımsaq, yovşan və s.) dadı və iyi, həmçinin neft və digər kimyəvi məhsulların tamı və (və ya) iyi ;
- kəskin hiss olunan oxşalan, boş, qat-qat yumşaq və ya piyli konsistensiyalı, nəmliyi, kənar qarışıqları olan yağ ;
- yağın, perqamentin və ya taranın səthində kif.

3.2.2 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə yağlar 2-ci cədvəldə göstərilmiş normalara uyğun olmalıdır.

Cədvəl 2

Göstəricinin adı	Norma	Sınaq üsulu
Yağın kütlə payı, %	60-70	ГОСТ 5867 üzrə
Nəmliyin kütləvi payı, %, ən çoxu	20-25	ГОСТ 3626 üzrə
Titrlənən turşuluq, ən çoxu və ya pH, ən azı	26,0 6,25	ГОСТ 3624 üzrə ГОСТ 26781 üzrə
Turşuluq ədədi, "Kettstofera", ən çoxu	2,5	Səhiyyə Nazirliyinin təsdiq etdiyi üsullar üzrə

3.2.3 Mikrobioloji göstəricilərinə görə kombine edilmiş yağlar «Ərzaq xammalı və qida məhsullarının keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə olan gigiyenik tələblər» - СанПиН 2.3.2.560 ilə müəyyən edilmiş tələblərə uyğun olmalıdır (Cədvəl 3).

Cədvəl 3

Göstəricinin adı	Norma
Mezofil-aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlər, 1q məhsulda KJB, ən çoxu	5 x 10 ³
Bağırsağ çöpləri qrupundan olan bakteriyalar (koliformlar) olmasına yol verilməyən məhsulun kütləsi, q	0,001
Patogen mikroorqanizmlər, o cümlədən salmonellər olmasına yol verilməyən məhsulun kütləsi,q	25

3.2.4 Yağların tərkibində toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, antibiotiklərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarı СанПин 2.3.2.560 ilə müəyyən edilmiş və 4-cü cədvəldə göstərilmiş yol verilən hədlərdən yüksək olmamalıdır.

Cədvəl 4

Göstəricinin adı	Yol verilən hədd, ən çoxu
Toksiki elementlər, mq/kq:	
Qurğuşun	0,1
Arsen	0,1
Kadmium	0,03
Civə	0,03
Mis	0,5
Dəmir	5,0
Sink	5,0
Mikotoksinlər, mq/kq :	
Aflatoksin M ₁	0,0005
Antibiotiklər (levomisetin, tetratsiklin qrupu, streptomisin, penisillin), mq/kq	yol verilmir
Pestisidlər, mq/kq:	
Heksaxlorcikloheksan (α, β, γ-izomerlər)	1,25 (yağa görə hesabda)
DDT və onun metabolitləri	1,0(yağa görə hesabda)
Radionuklidlər, Bk/kq:	
Sezium - 137	100
Stronsium - 90	60

3.3 Xammal və materiallara olan tələblər

3.3.1 Kombinə edilmiş yağların istehsalı üçün aşağıdakı xammal və materiallardan istifadə edilir:

-ГОСТ 13264 üzrə inək südü ;

-ГОСТ 4495 üzrə quru süd ;

- ГОСТ 37 üzrə kərə yağı ;

- ГОСТ 1129 üzrə saflaşdırılmış günəbaxan yağı;

- ГОСТ 8808 üzrə saflaşdırılmış dezodorasiya olunmuş qarğıdalı yağı;

qüvvədə olan normativ sənəd üzrə, saflaşdırılmış dezodorasiya olunmuş digər bitki yağları ;

- ГОСТ 2874 üzrə içməli su ;

qüvvədə olan normativ sənəd üzrə bakterial maya ;

uyğunluq sertifikatı olan, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən aromatizator, konservant, rəngləyici maddələr.

3.3.2 Keyfiyyətinə görə Azərbaycanda qüvvədə olan normativ sənədlərin tələblərinə cavab verən, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən, xaricdən alınan xammal və materiallardan istifadə etməyə yol verilir.

3.3.3 Xammalın tərkibində toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, antibiotiklərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarı СанПиН 2.3.2.560 ilə müəyyən edilmiş yol verilən hədlərdən yüksək olmamalıdır.

3.4 Qablaşdırma

3.4.1 Kombinə edilmiş yağlar bükülmüş briketlər və ya monolit kütlə şəkilində qablaşdırılır.

3.4.2 Yağ briketləri xalis kütləsi 100, 200 və 250 q olmaqla ГОСТ 1341 üzrə B markalı perqamentə, ГОСТ 745 üzrə alüminium folqaya və Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən digər materiallara bükülür.

Yağın kütlə payında yol verilən kənara çıxmalar, q-la :

- 100 q-lıq briketlər üçün $\pm 2,0$;

- 200 və 250 q-lıq briketlər üçün $\pm 3,0$

3.4.3 Perqamentə bükülmüş yağ briketləri xalis kütləsi ən çoxu 20 kq olmaqla ГОСТ 13511, ГОСТ13513 və ya ГОСТ 13515 üzrə yeşiklərə yığılır.

Hər bir yeşiyə eyni kütləyə malik və eyni partiyadan olan yağ briketləri, səliqə ilə, sıx cərgələrlə yerləşdirilməlidir.

3.4.4 Kombinə edilmiş yağlar bütöv monolit halda bilavasitə nəqliyyat tarasına-xalis kütləsi 20 kq olmaqla ГОСТ 13513 üzrə bürməli karton yeşiklərə və xalis kütləsi 24 kq olmaqla ГОСТ 10131 üzrə taxta yeşiklərə qablaşdırılır.

Yağın xalis kütləsində ± 50 q kənara çıxmaya yol verilir.

3.4.5 Yağ qablaşdırılan yeşiklərin içərisində əvvəlcədən ГОСТ 1341 üzrə A markalı perqament və ya Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən digər qablaşdırma materialları döşənməlidir. Qablaşdırma materialı hər tərəfdən yağın üstünü örtməlidir.

Yağ qablaşdırılmış yeşiklərin klapanlarının birləşdiyi yerlərə ГОСТ 18251 üzrə kağız əsaslı yapışqanlı lent və ya ГОСТ 20477 üzrə yapışqanlı qatı olan polietilen lent yapışdırılır.

3.4.6 Yerli satış üçün yağı, əvvəllər istifadə olunmuş yeşiklərə qablaşdırmağa (köhnə markalarını silməklə) yol verilir. Bu zaman yeşiklər təmiz, zədəsiz olmalı və içərisi ГОСТ 8273 üzrə sarğı kağızı ilə döşənməlidir.

3.5 Markalanma

3.5.1 Hər bir istehlak və nəqliyyat tarası vahidinin üzərinə çap üsulu ilə Respublika Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən, yuyulanda getməyən boya vasitəsi ilə markalanma həkk olunmalıdır:

3.5.2 İstehlak markalanması bədii şəkildə tərtib edilmiş və aşağıdakı məlumatlar göstərməklə aparılmalıdır :

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı (olduqda);
- məhsulun adı;
- yağın tərkibi ;
- yağın briketinin tərkibi ;
- qablaşdırma tarixi ;
- satış müddəti ;
- uyğunluq sertifikatı haqqında məlumat;
- 100q yağın qida və enerji dəyəri haqqında məlumat (reseptura üzrə);
- bu standartın işarəsi.
-

Qeyd : Qablaşdırma tarixi və satış müddətini komposter və ya ştempel vasitəsi ilə göstərməyə yol verilir.

3.5.3 Markalanma Azərbaycan Respublikasının dövlət dilində aparılmalıdır. Reklam xarakterli məlumatlar “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikası

Qanununa uyğun olaraq göstərilməlidir.

3.5.4 Nəqliyyat tarasının markalanması ГОСТ 14192 üzrə “İstidən qorunmalı” manipulasiya nişanı göstərilməklə aparılır.

Hər bir nəqliyyat tarası vahidinin üzərinə əlavə olaraq, məhsulu xarakterizə edən markalanma həkk olunur.

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı (olduqda);
- məhsulun adı;
- yağın tərkibi ;
- yağın briketinin kütləsi və yeşikdəki briketlərin miqdarı ;
- yeşikdəki yağın xalis kütləsi ;
- qablaşdırma tarixi ;
- satış müddəti ;
- 100q yağın qida və enerji dəyəri ;
- bu standartın işarəsi.

4 QƏBUL QAYDALARI

4.1 Qəbul qaydaları ГОСТ 26809 üzrə həyata keçirilir.

4.2 Toksik elementlərin, mikotoksinlərin, antibiotiklərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarına nəzarət Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin müəyyən etdiyi qaydada aparılır.

5 SINAQ ÜSULLARI

5.1 Nümunələrin seçilib götürülməsi və analizə hazırlanması ГОСТ 26809 üzrə. Toksik elementlərin təyin edilməsi üçün nümunələrin hazırlanması ГОСТ 26929 üzrə .

5.2 Yağın xalis kütləsinin təyini ГОСТ 3622 üzrə .

5.3 Yağın orqanoleptik göstəriciləri $(12 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ temperaturda təyin edilir.

5.4 Fiziki-kimyəvi göstəricilərin təyini cədvəl 2-də göstərilən üsullar üzrə aparılır.

5.5 Yağın mikrobioloji göstəriciləri ГОСТ 9225 üzrə, patogen mikroorqanizmlər Səhiyyə Nazirliyinin təsdiq etdiyi üsullar üzrə təyin edilir.

5.6 Toksiki elementlərin təyini ГOCT 26927, ГOCT 26928, ГOCT 26930 - ГOCT 26934 üzrə.

Mikotoksinlər, antibiotiklər, pestisidlər və radionuklidlərin təyini Səhiyyə Nazirliyinin təsdiq etdiyi üsullar üzrə .

Toksiki elementlərin atom-absorbsiya üsulu ilə təyini ГOCT 30176 üzrə.

6 DAŞINMA VƏ SAXLANMA

6.1 Kombinə edilmiş yağlar bütün növlərdən olan nəqliyyat ilə, üstüörtülü nəqliyyat vasitələrində, mövcud nəqliyyat növü üçün qüvvədə olan, tez xarab olan yüklərin daşınması qaydalarına uyğun olaraq daşınır.

6.2 Qablaşdırılmış yağ mənfi 3⁰C-dən yuxarı olmayan temperaturda, havanın nisbi rütubəti 80% -dən artıq olmamaqla saxlanmalıdır.

Bu temperaturda yağın satış müddəti (qablaşdırıldığı gündən) :

Perqamentə bükülmüş və monolit halda qablaşdırılmış yağın ən çoxu 10 sutka:

Folqaya bükülmüş yağın ən çoxu 30 sutka.

6.3 Mənfi 20⁰C və daha aşağı temperaturda saxlanılan yağın satış müddəti 6 aya çata bilər.

UDK

N 17

MKS 67.100.10

OKP 92 22100

SMST 15.51.30.30.0

Əsas sözlər: tətbiq sahəsi, kombinə edilmiş, yağlar, normativ sənədlər, texniki tələblər, qəbul , sınaq üsulları, daşınma, saxlanma.

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULMUŞDUR

LƏĞV EDİLMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULMUŞDUR



Rəsmi nəşr
"Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu"
publik hüquqi şəxs

AZS 074 - 2001
Kombine edilmiş yağlar
Ümumi texniki şərtlər