

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS 399

İkinci nəşr

Diabetik təbii meyvə şirələri

Diabetic natural fruit juices



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin 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 “Qida məhsullarının keyfiyyəti və texnologiyası”nın standartlaşdırılması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 33) tərəfindən işlənilib hazırlanıb və təqdim edilib.

2 “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin _____ sayılı “_____” _____ 2024-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.

3 AZS 399-2009 “Diabetik təbii meyvə şirələri” dövlət standartının əvəzinə

4 Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1 Tətbiq sahəsi.....	1
2 Normativ istinadlar.....	1
3 Texniki tələblər.....	4
4 Ətraf mühitin qorunması və təhlükəsizlik tələbləri.....	7
5 Qəbul qaydaları.....	7
6 Sınaq üsulları.....	8
7 Daşınma və saxlanma.....	8
8 İstehsalçının zəmanəti.....	8
Əlavə A (məlumat üçün) 100 q məhsulun qida və enerji dəyəri.....	9

Tətbiq edilmə tarixi: “ ___ ” _____ 2024-cü il

1 Tətbiq sahəsi

Bu standart meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanan, sorbit, ksilit və ya şəkərli diabetlərin qidalanmasına icazə verilən başqa şəkər əvəzedici əlavə edilmiş və ya edilməmiş, steriləşdirilmiş şəkərli diabetlər üçün təbii şirələrə (bütün mətn üzrə - şirələr) şamil edilir.

Məhsulun keyfiyyətinə olan zəruri, insan sağlamlığı və həyatı üçün təhlükəsizliyi təmin edən məcburi tələblər 1.2.2 - 1.2.6 bəndlərində göstərilmişdir.

Məhsulun markalanmasında bu standartın işarəsi göstəriləndi halda sahibkarlıq subyekti tərəfindən bu standartda göstərilənlərə uyğunluğun təmin edilməsi məcburidir.

Bu standart sertifikatlaşdırma məqsədi ilə istifadə oluna bilər.

2 Normativ istinadlar

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (İçməli su. Gigiyenik tələblər və keyfiyyətə nəzarət);

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (Portağal. Texniki şərtlər);

ГОСТ 6829-2015 Смородина черная свежая (Təzə qara qarağat. Texniki şərtlər);

ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема (Meyvə, tərəvəz və göbələklərin emal edilmiş məhsulları. Orqanoleptik xüsusiyyətlərin, komponentlərin kütlə payının, xalis çəkisinin və ya həcmnin təyini üsulları);

ГОСТ 8756.9-2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка (Emal edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları. Çöküntünün təyini üsulu);

ГОСТ 8756.10-2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объемной доли мякоти (Emal edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları. Sellüzanın kütlə və həcm hissəsinin təyini üsulları);

ГОСТ 32131-2021 Упаковка стеклянная. Бутылки для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия (Şüşə qablaşdırma. Alkoqollu və alkoqolsuz qida məhsulları üçün şüşə qablar. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры (Qida mayeləri üçün şüşə qablar. Növləri, parametrləri və əsas ölçüləri);

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Konservləşdirilmiş qida. Mikrobioloji analizdə istifadə olunan reagentlərin, boyaların, indikatorların və qida mühitlərinin məhlullarının hazırlanması);

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Qida məhsulları. *Staphylococcus aureus*ün müəyyən edilməsi və miqdarının təyini üsulları);

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Qida məhsulları. *Botulinum* toksinlərinin və *Clostridium botulinum*ün aşkarlanması üsulları);

ГОСТ 10444.8-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30°C (Qida məhsulları və heyvan yemlərinin mikrobiologiyası. Ehtimal edilən *Bacillus cereus*ün hesablanması üçün üfüqi üsul. 30°C-də koloniyaların sayılması üsulu);

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens* (Qida məhsulları. *Clostridium perfringens*-in təyini üsulu);

ГОСТ 10444.11-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов (Qida məhsulları və heyvan yemlərinin mikrobiologiyası. Mezofil laktik turşu mikroorqanizmlərinin sayının müəyyən edilməsi və hesablanması üsulları);

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов (Qida məhsulları və heyvan yemlərinin mikrobiologiyası. Maya və qəliblərin sayının müəyyən edilməsi və hesablanması üsulları);

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Qida məhsulları. Mezofilik aerob və fakultativ anaerob mikroorqanizmlərin sayını təyin etmək üsulları);

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Əməyin mühafizəsi standartları sistemi. İş yerindəki havaya ümumi sanitar-gigiyenik tələblər).

ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Əməyin mühafizəsi standartları sistemi. İstehsal avadanlıqları. Ümumi təhlükəsizlik tələbləri).

ГОСТ 12.3.002-2014 Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности (Əməyin mühafizəsi standartları sistemi. İstehsal prosesləri. Ümumi təhlükəsizlik tələbləri).

ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности (Əməyin mühafizəsi standartları sistemi. Qida avadanlığı. Ümumi təhlükəsizlik tələbləri)

ГОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Meyvə, tərəvəz və göbələklərin emal edilmiş məhsulları. Qablaşdırma, etiketləmə, daşıma və saxlama); ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Yüklərin markalanması);

ГОСТ 21833-76 Персики свежие. Технические условия (Təzə şaftalı. Texniki şərtlər);

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Mineral qarışıqların təyini üsulları);

ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб (Emal edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları. Qəbul qaydaları və nümunə götürmə üsulları);

ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения (Emal edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları. Bitki qarışıqlarının tərkibinin təyini üsulları.);

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Qida və ətirli məhsullar. Mikrobioloji analizlər üçün nümunələrin hazırlanması);

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Qida məhsulları. Mikroorganizmlərin becərilməsi üsulları);

ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Emal edilmiş meyvə-tərəvəz məhsulları, ət konservləri və ət-tərəvəz məhsulları. Laboratoriya analizi üçün nümunələrin hazırlanması);

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Xammal və qida məhsulları. Civənin təyin üsulları);

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Xammal və qida məhsulları. Nümunələrin hazırlanması. Toksik elementlərin təyini üçün nümunələrin mineralaşdırılması);

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Xammal və qida məhsulları. Arsenin təyin üsulu);

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди (Xammal və qida məhsulları. Misin təyini üsulu);

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Xammal və qida məhsulları. Qurğuşunun təyin üsulları);

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Xammal və qida məhsulları. Kadmiumun təyin üsulları);

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Xammal və qida məhsulları. Sinkin təyini üsulu);

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Konservləşdirilmiş qida məhsulları. Qalayın təyini üsulu);

ГОСТ 27572-2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия (Sənaye emal üçün təzə alma. Texniki şərtlər);

ГОСТ 27573-2013 Плоды граната свежие. Технические условия (Тəzə nar meyvəsi. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29206-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Xammal və qida məhsulları. Toksik elementlərin atom-absorbsiya üsulu ilə təyini);

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Konservlərdə ksilitol və sorbitolun təyini üsulları);

ГОСТ 31659-2024 Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода Salmonella. Часть 1. Обнаружение Salmonella spp (Qida zəncirinin mikrobiologiyası. Salmonella bakteriyalarının aşkarlanması, sadalanması və serotipləşdirilməsi üçün üfqi üsul. 1-ci hissə: Salmonella spp);

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний (Qida məhsulları. Mikrobioloji testlər üçün nümunə götürmə üsulları);

ГОСТ 33801-2016 Вишня и черешня свежие. Технические условия (Тəzə və şirin albalı. Texniki şərtlər);

ГОСТ 34033-2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия (Qida məhsulları üçün karton və kombine edilmiş materiallardan hazırlanmış qablaşdırma. Texniki şərtlər).

ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Emal edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları. Həll olunan bərk maddələrin təyini üçün refraktometrik üsul);

ГОСТ ISO 2448-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола (Emal edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları. Etanolun tərkibinin təyini);

AZS ГОСТ 25555.0-2023 Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Titrənən turşuluğun təyini üsulları;

3 Texniki tələblər

3.1 Şirələr bu standartın tələblərinə uyğun olaraq, sanitariya norma və qaydalarına

riayət etməklə, müəyyən edilmiş qaydada təsdiq olunmuş texnoloji təlimat və reseptura üzrə hazırlanmalıdır.

3.2 Xarakteristikaları

3.2.1 Şirələr resepturadan və istifadə edilən xammaldan asılı olaraq yetişmiş, təmiz, bütöv, ziyanvericilər və xəstəliklərlə zədələnməmiş, mexaniki zədəsiz, təbii meyvə və giləmeyvələrdən aşağıdakı növlərdə istehsal edilir:

- alma;
- nar;
- albalı;
- portağal;
- sitrus və tropik;
- şaftalı;
- qara qarağat.

3.2.2 Orqanoleptik göstəricilərinə görə şirələr Cədvəl 1-də göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1

Göstəricinin adı	Xarakteristikası
Xarici görünüşü və konsistensiyası	Kənar qatışıqlarsız, açıq-ağ, yumşaq çöküntünün olmasına yol verilir.
Dadı və iyi	Meyvə və giləmeyvələrə məxsus, təbii, yaxşı hiss olunan. Kənar tam və iylərin olmasına yol verilmir.
Rəngi	Meyvə və giləmeyvələrin rənginə məxsus, termiki emala uğradılmış

3.2.3 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə şirələr cədvəl 2-də göstərilənlərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 2

Göstəricinin adı	Norma	Sınaq üsulları
Həll olan quru maddələrin kütlə payı, %, ən azı	Resepturaya uyğun olaraq	ГОСТ ISO 2173 üzrə
Titrlənən turşuların kütlə payı (alma turşusuna görə hesablandıqda), %	0,1-1,6	ГОСТ 25555.0 üzrə
- Ksilitin; - Sorbitin kütlə payı, %	2,0-15,0 2,0-15,0	ГОСТ 29206 üzrə
Etil spirtinin kütlə payı, %, ən çoxu	0,4	ГОСТ ISO 2448 üzrə
Çöküntünün kütlə payı, %, ən çoxu	0,8	ГОСТ 8756.9 üzrə
Şirədə, şirə lətinin kütlə payı, %, ən çoxu	45,0	ГОСТ 8756.10 üzrə
Mineral qatışıqların kütlə payı, %	Yol verilmir	ГОСТ 25555.3 üzrə
Bitki mənşəli qatışıqların kütlə payı, %	Yol verilmir	ГОСТ 26323 üzrə
Kənar qatışıqlar	Yol verilmir	b.3.4

QEYD 1 - Şəkər əvəzedicilərinin göstəricilərinin istifadəsi ilə istehsal olunan şirələrdə ksilit və sorbitin kütlə payı təyin edilir.

QEYD 2 - *Sitrus və tropik meyvələrdə və lət ilə şirələrdə çöküntünün kütlə payı normalaşdırılmır və təyin edilmir.*

3.2.4 Müəyyən edilmiş qaydada təsdiqlənmiş resepturada hər növ şirənin konkret orqanoleptik xarakteristikaları, fiziki-kimyəvi göstəricilərin norması, qida və enerji dəyəri haqqında məlumat göstərilməlidir.

3.2.5 Şirələrin tərkibində toksiki elementlərin, mikotoksinin, patulinin, radionuklidlərin və nitratların miqdarı qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlarla müəyyənləşdirilən hədlərdən yüksək olmamalıdır.

3.2.6 Şirənin mikrobioloji göstəricilərinə görə məhsul Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları" ilə müəyyən edilmiş normalara uyğun olmalıdır.

3.2.7 Şirəyə konservləşdirici maddələrin, təbii və süni boyaq maddələrin, sintetik aromatləşdiricilərin əlavə edilməsinə yol verilmir.

3.3 Xammal və materiallara olan tələblər

3.3.1 Şirələrin istehsalında aşağıdakı xammal və materiallardan istifadə edilir:

- ГОСТ 27572 üzrə alma;
- ГОСТ 27573 üzrə nar;
- ГОСТ 33801 üzrə albalı;
- ГОСТ 4427 üzrə portağal;
- qüvvədə olan normativ sənəd üzrə sitrus və tropik meyvələr;
- ГОСТ 21833 üzrə şaftalı;
- ГОСТ 6829 üzrə qara qarağat;
- ГОСТ 2874 üzrə içməli su;
- qüvvədə olan normativ sənəd üzrə qida ksiliti;
- qüvvədə olan normativ sənəd üzrə qida sorbiti;
- Qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlarla istifadəsinə yol verilən digər şəkər əvəzedicilər və xammallar.

3.4 Qablaşdırma

3.4.1 Şirələr tutumu 1dm³-dən çox olmayan ГОСТ 32131, ГОСТ 10117.2 üzrə şüşə butulkalara doldurulur.

Daşınma və saxlanma zamanı, məhsulun keyfiyyətini və təhlükəsizliyini təmin etmək şərti ilə qida məhsulları ilə təmasda olmasına icazə verilən digər istehlak taralarına doldurulmasına yol verilir.

20°C temperaturda 10 butulka və ya paketin orta doldurulma səviyyəsi ±3% kənara çıxma ilə qabların nominal tutumuna uyğun olmalıdır.

3.4.2 Şirələr doldurulmuş qablar bürüməli kartondan hazırlanmış ГОСТ 34033 üzrə və ya qida məhsulları ilə təmasda olmasına icazə verilən polimer nəqliyyat taralarına qablaşdırılır.

3.4.3 Şirələrin qablaşdırılması və markalanması ГОСТ 13799 üzrə aparılır.

3.4.4 Məhsulun qida və enerji dəyəri Əlavə A-da göstərilmişdir.

3.5 Markalanma

3.5.1 Şirələr doldurulmuş hər bir istehlak tarası vahidinin üzərində aşağıdakı bədii tərtibatlı markalanma olmalıdır :

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı (varsa);
- məhsulun adı;
- məhsulun tərkibi;
- məhsulun tutumu, dm³;
- saxlanma temperaturu, °C;

- istehsal tarixi (gün, ay, il) ;
- yararlılıq müddəti;
- qida və enerji dəyəri;
- istifadə edilən şəkərvəzedicinin adı;
- “diabetik məhsul”;
- sertifikatlaşdırma haqqında məlumat ;
- bu standartın işarəsi.

3.5.2 Markalanma “Qida Təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa müvafiq olaraq aparılmalıdır.

3.5.3 İxrac üçün nəzərdə tutulmuş məhsulun qablaşdırılması və markalanmasına olan tələblər xarici ticarət təşkilatı və alıcı ilə bağlanan müqavilənin (kontraktın) tələblərinə uyğun olaraq dəyişdirilə bilər.

3.5.4 Hər bir nəqliyyat tarasının üzərinə əlavə olaraq, şirəni xarakterizə edən markalanma həkk olunmalıdır:

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı və əmtəə nişanı (varsa);
- məhsulun adı ;
- yeşikdəki qablaşdırma vahidinin miqdarı və bir qablaşdırma vahidinin tutumu, dm³
- istehsal tarixi (gün, ay, il);
- bu standartın işarəsi.

3.5.5 Nəqliyyat tarasının markalanması ГОСТ 14192 üzrə “Ehtiyatlı olun, kövrəkdir”, “Yuxarı” və “Günəş işığından qorunmalı” manipulyasiya nişanları göstərməklə aparılır.

4 Ətraf mühitin qorunması və təhlükəsizlik tələbləri

4.1 Əməyin təhlükəsizliyi tələbləri ГОСТ 12.2.124 üzrə və Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinə uyğun müəyyən edilməlidir.

4.2 Texnoloji avadanlıq ГОСТ 12.2.003 tələblərinə uyğun olmalıdır.

4.3 Texnoloji proses ГОСТ 12.3.002 tələblərinə uyğun olmalıdır.

4.4 İş zonasının havası ГОСТ 12.1.005 tələblərinə uyğun olmalıdır.

4.5 Torpağın məişət və sənaye tullantılarından mühafizəsi Azərbaycan Respublikasının “İstehsalat və məişət tullantıları haqqında” 30.06.1998-ci il tarixli 514 İQ nömrəli Qanununa uyğun aparılmalıdır.

4.6 Zərərli maddələrin atmosfərə atıla bilən tullantılarına nəzarət Azərbaycan Respublikasının “Atmosfer havasının mühafizəsi haqqında” 27.03.2001-ci il tarixli 109 İQ nömrəli Qanununa uyğun aparılmalıdır.

4.7 Tullantı suları Azərbaycan Respublikasının Ekologiya və Təbii Sərvətlər Nazirliyinin 04 yanvar 1994-cü il tarixli 01 sayılı Əmri ilə təsdiqlənmiş “Yerüstü suların çirklənmədən mühafizəsi üzrə sanitariya qaydaları və normaları”na uyğun təmizlənməlidir.

5 Qəbul qaydaları

5.1 Qəbul qaydaları ГОСТ 26313 üzrə aparılır.

5.2 Keyfiyyət haqqında sənədin rekvizitləri və məhsulun tərkibində toksiki elementlərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarının təyin edilmə vaxtları “İstehsalat müəssisələrində topdan satış bazalarında, pərakəndə ticarətdə və ictimai iaşə müəssisələrində şirələr sanitariya

texniki nəzarət qaydası üzrə təlimat"-a uyğun olaraq müəyyənləşdirilir.

5.3 Orqanoleptik, fiziki-kimyəvi göstəricilərinin (quru maddələrin kütlə payı, titrlənən turşuların kütlə payı, bitki mənşəli qarışıqların kütlə payı, kənar qarışıqların) qablaşdırmanın və markalanmanın keyfiyyətinin, istehlak tarası vahidinin netto çəkisini hər partiyada nəzərdən keçirirlər.

6 Sınaq üsulları

6.1 Nümunənin seçilib götürülməsi GOCT 26313 üzrə və sınaq üçün hazırlanması GOCT 26671, GOCT 26929 üzrə, mikrobioloji analizlər üçün mikroorqanizmlərin yetişdirilməsi GOCT 26670 üzrə aparılır.

6.2 Toksik elementlər GOCT 26927, GOCT 26930- GOCT 26935, GOCT 30178, GOCT 30538 üzrə və qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq müəyyən edilən üsullar üzrə təyin edilir.

6.3 Orqanoleptik göstəricilərə nəzarət GOCT 8756.1 üzrə aparılır.

6.4 Radionuklidlər qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq müəyyən edilən üsullar üzrə təyin edilir.

6.5 Kənar qatışıqlar vizual təyin edilir.

6.6 Mikrobioloji analizlər üçün nümunənin seçilib götürülməsi GOCT 31904 və GOCT 26669 üzrə aparılır.

6.7 Sənaye sterilliyinin təsdiq edilməsi lazım gələrsə, mikrobioloji analizləri GOCT 10444.1, GOCT 10444.11, GOCT 10444.12, GOCT 30425 və GOCT 26670 üzrə aparılır.

6.8 Mikrobioloji xarab olmanın təsdiq edilməsi lazım gələrsə, xarabedici törədicilərin analizi GOCT 10444.1, GOCT 10444.11, GOCT 10444.12, GOCT 10444.15, GOCT 30425, GOCT 26670 üzrə aparılır.

6.9 Şerti-patogen mikroorqanizmlərin analizi GOCT 10444.1, GOCT 10444.2, GOCT 10444.7, GOCT 10444.8, GOCT 10444.9, GOCT 31659, GOCT 26670 üzrə və qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq müəyyən edilən üsullar üzrə təyin edilir.

7 Daşınma və saxlanma

7.1 Şirələrin daşınması və saxlanması GOCT 13799 üzrə aparılır.

7.2 Şirələr temperaturu 0°C-dən 20°C-ə qədər və nisbi rütubəti 75%-dən çox olmayan qaranlıq anbarlarda saxlanmalıdır.

8 İstehsalçının zəmanəti

8.1 Daşınma və saxlanma şərtlərinə riayət edildikdə, istehsalçı şirənin bu standartın tələblərinə uyğun olmasına zəmanət verir.

8.2 Qablara doldurulduğu gündən etibarən saxlanma müddəti 24 aydır.

ƏLAVƏ A
(məlumat üçün)

100 q məhsulun qida və enerji dəyəri

Məhsulun adı	Karbohidratlar, q	Vitaminlər, mq		Enerji dəyəri, kkal
		PP	C	
Alma şirəsi	4,0	0,04	1,2	16,0
Nar şirəsi	5,0	0,05	1,5	20,0
Albalı nektarı	4,8	0,048	1,44	19,2
Portağal şirəsi	5,1	0,14	25,2	20,4
Multivitaminin nektarı	4,39	0,11	2,2	17,56
Şaftalı nektarı	5,27	0,19	1,86	21,08
Qara qarağat şirəsi	2,5	0,125	10,0	10,0

ICS 67.080

Açar sözlər: meyvə, giləmeyvə, şirə, təbii, şəkər, alma, nar, albalı, portağal, sitrus, tropik, şaftalı, qara qarağat, qablaşdırma, markalanma, qəbul qaydaları, sınaq üsulları, daşınma, saxlanma



Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
publik hüquqi şəxs

AZS 399:2024
Diabetik təbii meyvə şirələri