
Kinoa yarması (dən) (adını dəqiqləşdirək)

Quinoa grains





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** “Əkinçilik Elmi Tədqiqat institutu” tərəfindən İŞLƏNİB HAZIRLANIB.
- 2** “Toxum əkin materialları, tütün və tütün məmulatlarının, qeyri-ənənəvi qida məhsullarının və yem bitkiləri”nin standartlaşdırması üzrə Texniki Komitənin (AZSTAND/TK 27)” tərəfindən TƏQDİM EDİLİB.
- 3** “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin _____ sayılı “_____” _____ 2025-ci il tarixli qərarı ilə TƏSDİQ EDİLİB VƏ QÜVVƏYƏ MİNİB.
- 4** İlk dəfə tətbiq edilir.
- 5** 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 Qəbul qaydaları.....	6
5 Sınaq üsulları.....	7
6 Ətraf mühitin mühafizəsinə tələblər.....	9
7 Daşınma və saxlanma.....	7

**Kinoa
Texniki şərtlər**

AZS XXX:2025

**Quinoa
Technical specifications**

Tətbiq edilmə tarixi: “ ___ ” _____ 2025-ci il

1. Tətbiq sahəsi

Bu standart, çiçək örtüklərindən təmizlənmiş bütün növ kinoa dənələrindən əldə edilən və qida məqsədləri üçün nəzərdə tutulmuş kinoa dənli məhsuluna şamil edilir.

Kinoa dəninin bilavasitə qida üçün istifadə edilməsi nəzərdə tutulmuşdur.

Məhsulun keyfiyyətinə olan zəruri, həmçinin insan həyatı və sağlamlığı üçün təhlükəsizliyi təmin edən məcburi tələblər 3.2.3, 3.2.5, 3.2.6, 3.2.9, 3.3.2 bəndlərində və 6-cı bölmədə göstərilmişdir.

Məhsulun markalanmasında bu standartın işarəsi göstərildiyi 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 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. **Qablaşdırılmış malların istehsalı, qablaşdırılması, satışı və idxalı zamanı miqdar tələblərini müəyyən edir.**

ГОСТ 12.1.004-91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования . (Yanğın təhlükəsizliyinə dair ümumi tələblər.)

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (İşçi zonasının havasına dair sanitariya və gigiyena tələbləri)

ГОСТ 12.2.003–2014 Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности. (İstehsalat avadanlıqlarının ümumi təhlükəsizlik tələbləri.)

ГОСТ 12.4.009–2017 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Термины и определения (Yanğından mühafizə avadanlıqları, onların növləri, yerləşdirilməsi və xidməti.)

ГОСТ 12.4.021–75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования (Ventilyasiya sistemlərinə dair ümumi tələblər.)

ГОСТ 6613–86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия (Kvadrat gözlü toxunmuş məftil torlarının texniki şərtləri.)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Yüklərin markalanmasına dair tələblər.)

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. (Uzaq Şimal bölgələrinə göndərilən məhsulların qablaşdırılması, markalanması, daşınması və saxlanması qaydaları.)

ГОСТ 26791–2018 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Taxıl emalı məhsullarının qablaşdırılması, markalanması, daşınması və saxlanması qaydaları.)

ГОСТ 20239–74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси (Un, dənli məhsullar və kərəkdə metal-maqrnit qarışıqlarının müəyyən edilməsi metodu.)

ГОСТ 26312.1–84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб (Dənli məhsulların qəbul qaydaları və nümunələrin götürülməsi metodları.)

ГОСТ 26312.2–84 Крупа. Метод определения органолептических показателей развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев (Orqanoleptik göstəricilərin, qarabaşaq yarmasının və yulaf lopalarının bişirilmə qabiliyyətinin müəyyən edilməsi metodları.)

ГОСТ 26312.3–84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов (Taxıl məhsullarının zərərvericilərlə yoluxmasının müəyyən edilməsi metodu.)

ГОСТ 26312.4–84 Крупа. Метод определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра. (Dənli məhsulların ölçü (çoxluğu və ya nömrəsi), çirklərin miqdarı və keyfiyyətli dən nisbətinin müəyyən edilməsi metodları.)

ГОСТ 26312.7–88 Крупа. Метод определения влажности. (Dənli məhsulların nəmlik dərəcəsinin müəyyən edilməsi metodları.)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути. (Xammal və qida məhsullarında civə miqdarının müəyyən edilməsi metodları.)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов. (Xammal və qida məhsullarında toksik elementlərin müəyyən edilməsi üçün nümunələrin hazırlanması və minerallaşdırılması.)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка. (Qida məhsullarında arsen (müştəmbə) miqdarının müəyyən edilməsi metodu.)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца. (Qida məhsullarında qurğuşun miqdarının müəyyən edilməsi metodları.)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия. (Kadmiumun müəyyən edilməsi üçün metodlar.)

ГОСТ 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А (Furaq taxıl və yem məhsullarında mikotoksinlərin (Т-2 toksini, zearalenon (F-2) və ochratoksin А) təyini.)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. (Qida məhsullarında ağır metalların (kadmium, arsen) atom-absorbsiya metodu ilə təyini.)

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1 (Aflatoksinlər В1 və М1 təyini üçün metodlar.)

ГОСТ 32587-2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (Mikotoksinlərin ,xüsusilə aflatoksinlərin yüksək təsirli maye xromatoqrafiyası ilə təyini.)

ГОСТ 34140-2017 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием (Mikotoksinlərin yüksək təsirli maye xromatoqrafiyası ilə təyini.)

ГОСТ 31650-2012 Средства лекарственные для животных, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии. (Civənin məzmununun təyini.)

ГОСТ 33824-2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка). (Kadmium, qurğuşun, mis və sink kimi toksiki elementlərin inverzion-voltamperometrik metodu ilə təyini)

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137 (Cs-137 (sezium) səviyyəsinin təyini.)

ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 (Sr-90 (stronsium) və Cs-137 (sezium) müəyyən edilməsi üçün nümunə götürülməsi metodları.)

ГОСТ 314810-2012 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Xloroqaniki pestisidlərin qalıqlarının təyini.)

ГОСТ 32689.1-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов Часть 1. Общие положения (Pesticid qalıqlarının gaz xromatoqrafiya metodları ilə təyini (3 hissədən ibarət sistem))

ГОСТ 32689.2-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 32689.3-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ 33824-2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов

(кадмия, свинца, меди и цинка) (Qida və yem məhsullarında toksik elementlərin (kadmium, qurşun, sink və s.) inverzion-voltamperometrik metodu ilə təyini.)

ГОСТ ИСО 21569,

ИСО 21570,

ИСО 21571 - Genetik dəyişdirilmiş orqanizmlər (GDO) və onların törəmə məhsullarının aşkar edilməsi və miqdar analizləri üçün nüklein turşusu əsaslı metodlar.

ГОСТ 31748 - Aflatoksin V1 və digər aflatoksinlərin təyini üçün yüksək təsirli maye xromatoqrafiya metodu.

ГОСТ EN 13804 - Qida məhsullarında iz elementlərin təyini üçün metodların effektivliyini qiymətləndirmək üçün kriteriyalar.

ГОСТ EN 14083 - Qida məhsulları. İz elementlərinin müəyyən edilməsi. Qurğuşun, kadmium, xrom və molibdenin qrafit sobasında atomizasiyanın və əvvəlcədən yüksək təzyiç altında nümunənin mineralizasiyası ilə atom-absorbsiya spektrometriyası metodu ilə təyini.

ГОСТ EN 14084 - Qida məhsulları. İz elementlərinin müəyyən edilməsi. Qurğuşun, kadmium, sink, mis və dəmirin atom-absorbsiya spektrometriyası metodu ilə, mikrodalğa ilə nümunə parçalanmasından sonra təyini.

ГОСТ ИСО 21569 - Qida məhsulları. Genetik cəhətdən dəyişdirilmiş orqanizmlərin və onların törəmə məhsullarının aşkar edilməsi üçün analiz metodları. Nüclin turşularının analizi əsasında keyfiyyətli aşkar etmə metodları.

ГОСТ ИСО 21570 - Qida məhsulları. Genetik cəhətdən dəyişdirilmiş orqanizmlərin və onların törəmə məhsullarının aşkar edilməsi üçün analiz metodları. Nüclin turşusu əsasında kəmiyyət metodları.

ГОСТ ISO 21571 - Qida məhsulları. Genetik cəhətdən dəyişdirilmiş orqanizmlərin və onların törəmə məhsullarının aşkar edilməsi üçün analiz metodları. Nüclin turşularının ekstraksiyası.

ГОСТ ISO 24333 - Taxıl və onun emal məhsulları. Nümunə götürmə.

Bu qeyd, standartın istifadəsi zamanı düzgünlüyü təmin etmək üçün müvafiq göstəricilərin və linklərdəki dəyişikliklərin izlənməsi vacibliyini bildirir. Konkret olaraq:

1. **Linklər və istinadlar:** Standartın istifadəsi zamanı istifadə olunan istinad sənədlərini (digər standartlar və təsnifatlar) düzgün şəkildə yoxlamaq lazımdır. Bu sənədlər Müstəqil Dövlətlər Birliyinin (MDB) rəsmi saytında (www.easc.by) və ya uyğun milli standartlaşdırma orqanlarının saytlarında yer alır.
2. **Sənədlərin dəyişməsi və yenilənməsi:** Əgər sənədin üzərində bir dəyişiklik və ya yeniləmə varsa, istifadəçilər həmin sənədin ən son versiyasını istifadə etməlidir. Həmçinin, əgər bir sənəd ləğv olunubsa və ya dəyişdirilibsə, bu dəyişikliklər nəzərə alınmalı və həmin sənədin cari vəziyyəti tətbiq edilməlidir.
3. **Təkrarlanan və ya köhnəlmiş sənədlər:** Həmçinin, əgər əvvəlcədən istifadə olunan bir sənəd artıq ləğv edilibsə, bu sənədin tətbiq edilən hissələrinə uyğun olaraq istifadəsi davam etməlidir.

3. **Terminlər** **və** **təriflər**

Bu standartda istifadə olunan terminlər **ГОСТ 27186**, [1], [2] sənədlərinə əsaslanır.

4. **Texniki** **tələblər**

4.1. Kinoanın yarması bu standartın tələblərinə uyğun olmalı və müəssisədə tətbiq olunan texnoloji qaydalara (təlimatlara) uyğun olaraq istehsal edilməlidir, həmçinin [1] sənədində və ya standartı qəbul edən ölkənin qüvvədə olan normativ hüquqi aktlarında müəyyən edilmiş tələblərə riayət olunmalıdır.

4.2. Kinoanın yarması rənginə görə aşağıdakı növlərə bölünür:

ağ;

qırmızı;

qəhvəyi;

növlərin

qarışığı.

4.3. Organoleptik göstəricilər üzrə kinoanın yarması aşağıdakı cədvəldə göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 1

Göstəricinin adı	Yarmanın növü
Rəng	Ağ, krem rəngli müxtəlif çalarlar
	Qırmızı müxtəlif çalarlar
	Qəhvəyi müxtəlif çalarlar, qara qədər
	Rəngli, sağlam kinoanın dənələrinə xas olan müxtəlif çalarlar
Qoxu	Kinoa yarmasına xas, yad qoxusuz, nə nəmli, nə də şişmiş
Dad	Kinoa yarmasına xas, yad dad olmamalıdır, nə turş, nə də acı; kinoa yarmasına xas olan yüngül acılığa icazə verilir

Cədvəl 2

Göstəricinin adı	Yarmanın norması
Nəmlik, %	14,0-dan çox olmamalıdır
Keyfiyyətli dən, %	99,4-dən az olmamalıdır
	- Düşmüş dənələr, %
	- Zədələnmiş dənələr, %
	- Yaşıl dənələr, %
Soyulmamış dənələr, %	0,15-dən çox olmamalıdır
Zədələnmiş dənələr, %	0,10-dan çox olmamalıdır
Zibil qarışığı, %	0,30-dan çox olmamalıdır
	- Minerallı qarışıqlar, %
	- Zərərli qarışıqlar, %

Göstəricinin adı	Yarmanın norması
Un, %	0,05-dən çox olmamalıdır
Metal-mağnit qarışıqları, mg/kg	1 kq yarmada 0,3 mm və ya daha kiçik ölçülü və ya 0,4 mq-dan çox olmayan fərdi hissəciklərlə 3,0-dan çox olmamalıdır

Qeyd — Kinoa yarmasında düşmüş və zədələnmiş dənələrin miqdarı, cədvəldə göstərilən dəyərləri aşarsa, onlar çirkləndirici qarışıqlara aid edilir.

Cədvəl 3

Çirkləndirici maddələrin adı	Xüsusiyyət
Zədələnmiş dənələr	Açıq qəhvəyi və qəhvəyi rəngdə dəyişmiş dənələr
Düşmüş dənələr	1,0 mm diametrlə kəsmə şəbəkəsindən keçən və 056 nömrəli metal şəbəkədən keçməyən dənələr
Çirkləndirici qarışıqlar:	
- Mineral qarışığı	Çınqıl, daşlar, qırıntılar, gil, ruda hissəcikləri
- Orqanik	Çiçək örtüyü, saplar, çöl bitkilərinin qozaları
- Toxumlar	Bütün yabanı və mədəni bitkilərin toxumları
- Zərərli qarışıqlar	Qarışqa, gənə, yabanı bağ, heliotrop, kəpəkli ot və s.
Xəstəlik törədicilərinə dənələr	Çürümüş, küflənmiş, yandırılmış — açıq-aşkar zədələnmiş dənələr, həmçinin asanlıqla dağılan, sıxıldıqda dağılacaq dənələr
Soyulmamış dənələr	Kinoa dənələri, tamamilə çiçək örtüklərindən azad edilməyib
Un	Yarmanın kiçik hissəcikləri, 056 nömrəli metal şəbəkədən keçən

ГОСТ

35051—2023

4.7

Tələblər

4.7.1 Kinoa yarması, dövlət fitosanitar nəzarətindən keçmiş və idxal edilən kinoa dənəsindən hazırlanmalıdır və standartı qəbul edən ölkədə tətbiq olunan normativ sənədlərlə istifadə üçün icazə verilməlidir.

Kinoa dənəsinin keyfiyyət göstəriciləri, cədvəl 1 və 2-də göstərilən bütün göstəricilər üzrə uyğun olan kinoa yarmasının istehsalını təmin etməlidir.

4.7.2 Hər bir kinoa partiyası, [2] və ya standartı qəbul edən ölkədə tətbiq olunan normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq ticarət sənədləri ilə müşayiət olunmalıdır.

4.8

Etiketləmə

4.8.1 Etiketləmə — ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 və [3]-ə uyğun olaraq.

4.8.2 Hər bir istehlakçı qablaşdırma vahidinə, [3] və ya standartı qəbul edən ölkədə tətbiq olunan normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq, aşağıdakı məlumatları əhatə edən etiket vurulmalıdır:

- Yarmanın adı;
- Bu standartın kodu;
- İstehsal tarixi (ay, il);

- İstehsalçının adı və yerləşdiyi yer;
 - İstehsalçının ticarət nişanı (mövcud olduqda);
 - Net çəkisi;
 - Qida dəyəri (kalori, protein, yağlar, karbohidratlar) — Əlavə A-ya uyğun olaraq;
 - Saxlama şərtləri;
 - Son istifadə tarixi;
 - Avrasiya İqtisadi Birliyi bazarında məhsulun dövriyyə işarəsi;
 - Məhsulda GMO tətbiqi ilə əldə edilmiş komponentlərin olub-olmaması barədə məlumat.
- 4.8.3.** Hər bir nəqliyyat qablaşdırma vahidinə, kinoa yarması ilə bağlı etiket, [3] və ya standartı qəbul edən ölkədə tətbiq olunan normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq aşağıdakı məlumatları özündə cəmləşdirməlidir:

Yarmanın adı;

Çəkisi (miqdar);

İstehsal tarixi (ay, il);

Son istifadə tarixi;

Saxlama şərtləri;

Partiya nömrəsi və ya qablaşdırma növbəsinin nömrəsi;

İstehsalçının adı və yerləşdiyi yer (hüquqi ünvan, o cümlədən ölkə).

4.8.4. Kinoa yarması, AZS 507-2010 "Çay. Suda həll olan ekstraktivlər" standartına uyğun olaraq istifadə üçün nəzərdə tutulmuşdur.

4.8.5. Kinoa yarması, Şimali Şərq bölgələrinə və onlara bənzər ərazilərə göndəriləcəkdir, *ГОСТ 15846* standartına uyğun olaraq işarələnməlidir.

4.9. Qablaşdırma

4.9.1 Qablaşdırma — *ГОСТ 26791* və [4] və ya qəbul edən dövlətin qanunvericilik aktlarına uyğun olmalıdır. Digər qablaşdırma növləri də qəbul edilir, əgər bunlar kinoanın saxlanılmasını təmin edərsə və qəbul edən dövlətin qanunvericilik tələblərinə uyğun olursa.

4.9.2. Qablaşdırma vahidinin netto həcmnin nəzərdə tutulan miqdardan icazə verilən mənfə fərqləri *ГОСТ 8.579* və ya qəbul edən dövlətin digər qanunvericilik aktlarına uyğun olmalıdır.

4.9.3. Şimali Şərq ərazilərinə və onlara bənzər bölgələrə göndərilən kinoanın qablaşdırılması *ГОСТ 15846* standartına uyğun olmalıdır.

5 .Təhlükəsizlik tələbləri

5.1 Kinoa yarmasının qəbul edilməsi, daşınması və saxlanması zamanı təhlükəsizlik texnikası və istehsalat sanitariyası üzrə tələblərə riayət edilməlidir.

5.2 Kinoa yarması üçün anbarlar, ventilyasiya sistemlərinə uyğun olaraq **ГОСТ 12.4.021-ə** uyğun olmalı, təhlükəsizlik tələblərinə **ГОСТ 12.1.004** və yanğınsöndürmə vasitələrinə **ГОСТ 12.4.009** uyğun olmalı və ya dövlətin tətbiq etdiyi digər normativ sənədlərə uyğun olmalıdır.

5.3.İstehsalat avadanlıqları təhlükəsizlik tələblərinə uyğun olmalı, **ГОСТ 12.2.003** və ya digər

tətbiq olunan normativ sənədlərə cavab verməlidir.
5.4. İş sahəsində havadakı tozun miqdarı **ГОСТ 12.1.005** və ya dövlətin tətbiq etdiyi digər normativ sənədlərlə müəyyən edilmiş icazə verilən hədləri aşmamalıdır.

6. Qəbul

qaydaları

6.1 Kinoa yarmasının qəbul qaydaları **ГОСТ 26312.1**-ə uyğun olmalıdır.
6.2 Partiya müəyyən bir keyfiyyət və tərkibə malik, eyni adda olan, bir növ paketdə olan, eyni istehsalçı tərəfindən eyni normativ sənədlərə uyğun olaraq, eyni texnoloji avadanlıqla və eyni istehsal rejimində istehsal edilmiş, eyni istehsal tarixi ilə olan məhsulun müəyyən bir miqdarıdır və onun sənədləşdirilməsi və keyfiyyət və təhlükəsizliyinin təsdiqi təmin olunmalıdır.
6.3 Toksik elementlərin, mikotoksinlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin, GMO-ların, metal-maqnit çirklərinin, mineral çirklərinin, həmçinin taxıl zədələyicilərinin (insektlər, genələr) qəbulunun və çirklənməsinin kontrolu qaydaları və dövriliyini istehsalçı müəyyən edir, dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərlə nəzərə alınmaqla.

7. Nəzarət metodları

7.1 Nümunə götürülməsi — **ГОСТ 26312.1, ГОСТ ISO 24333**-ə uyğun.
7.2 Rəngin, qoxunun və dadın müəyyən edilməsi — **ГОСТ 26312.2**-yə uyğun.
7.3 Metall-maqnit çirklərinin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 20239**-a uyğun.
7.4 Yaxşı keyfiyyətli nüvənin və çirklərin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 26312.4**-ə uyğun.
Qeyd — Yaxşı keyfiyyətli nüvənin və çirklərin müəyyən edilməsi 10 q-lıq nümunə ilə aparılır.
7.5 Rütubətin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 26312.7**-yə uyğun.
7.6 Zərərvericilərdən çirklənmənin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 26312.3**-ə uyğun.
Qeyd — Zərərvericilərlə çirklənməni müəyyən etmək üçün **ГОСТ 6613**-ə uyğun laboratoriya sitaləri istifadə edilir.
7.7 Zərərvericilərlə çirklənmənin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 34165**-ə uyğun.
Qeyd — Zərərvericilərlə çirklənməni müəyyən etmək üçün **ГОСТ 6613**-ə uyğun laboratoriya sitaləri istifadə edilir.
7.8. Nümunələrin hazırlanması və minerallaşdırılması, toksik elementlərin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ EN 13804** və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.
7.9. Toksik elementlərin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 30178**-ə uyğun, həmçinin:

7.9.1. Civə — **ГОСТ 26927, ГОСТ 30538, ГОСТ 31650, ГОСТ 34427**-ə uyğun;

7.9.2. Arsen — **ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628**-ə uyğun;

7.9.3. Qurğuşun — **ГОСТ 26932, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824**-ə uyğun;

7.9.4. Kadmium — **ГОСТ 26933, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824**-ə uyğun.

7.10. Mikotoksinlərin müəyyən edilməsi üçün nümunə götürülməsi — **ГОСТ 33303, ГОСТ ISO 24333**-ə uyğun və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.

7.11. Mikotoksinlərin müəyyən edilməsi — **ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ 34140** və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun, həmçinin:

Afla toksin B1 — **ГОСТ 30711, ГОСТ 31748**-ə uyğun;

T-2 toksini — **ГОСТ 28001**-ə uyğun.

- 7.12 Radionuklidlərin müəyyən edilməsi üçün nümunə götürülməsi** — **ГОСТ 32164-ə** uyğun və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.
- 7.13 Radionuklidlərin müəyyən edilməsi** — **ГОСТ 32161-ə** uyğun və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.
- 7.14. Pesticidlərin müəyyən edilməsi** — **ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3** və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.
- 7.15. 2,4-D-nin qalıqlarının müəyyən edilməsi** — dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.
- 7.16. Civə orqaniki pestisidlərinin müəyyən edilməsi** — dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.
- 7.17. GMO-ların müəyyən edilməsi** — **ГОСТ ISO 21569, ГОСТ ISO 21570, ГОСТ ISO 21571** və ya dövlətin tətbiq etdiyi normativ sənədlərə uyğun.

Bu bölmədə kinoanın nəqliyyatı və saxlanması ilə bağlı əsas tələblər və qaydalar verilib. Əsasən, kinoanın daşınması və saxlanması zamanı onun təhlükəsizliyini və keyfiyyətini qorumağa diqqət yetirilir. Nəqliyyat vasitələrinin təmiz, zərərvericilərdən azad və xüsusi qoxulardan uzaq olması vacibdir. Eyni zamanda, kinoanın saxlanması üçün müvafiq şəraitlər — quru, yaxşı havalandırılan və zərərvericilərdən azad olan anbarlar tələb olunur. Saxlanma müddəti və şəraitləri isə istehsalçı tərəfindən müəyyən edilir.

ГОСТ
Əlavə

35051—2023
A

Qida və enerji dəyəri haqqında məlumat

A.1 100 q kinoanın qida və enerji dəyərinin orta göstəriciləri A.1 cədvəlində verilmişdir.

Cədvəl A.1

Göstəricinin adı	Göstəricinin dəyəri
Enerji dəyəri (kalori), kJ/kcal	1600/380
Zülallar, g	14,0
Yağlar, g	7,0
Karbohidratlar, g	65,0