

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS

İlkin nəşr

**QATILAŞDIRILMIŞ TOMAT MƏHSULLARI
Ümumi texniki şərtlər**

Rəsmi Nəşr



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. “Qafqaz Konserv Zavodu” MMC tərəfindən **İŞLƏNİB** və **TƏQDİM EDİLİB**.
2. Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma İnstitutu Publik Şəxsin-cü il tarixlisaylı **ƏMRİ** ilə **TƏSDİQ EDİLİB** və **QÜVVƏYƏ MİNİB**.
3. Bu standart aşağıda göstərilən beynəlxalq standartlar və normativ sənədlər diqqətə alınaraq hazırlanmışdır:
 - ГОСТ 3343-2017 “Qatılaşdırılmış Tomat Məhsulları.Ümumi texniki şərtlər”;
 - ДСТУ 5081:2008 “Qatılaşdırılmış Tomat Məhsulları.Ümumi texniki şərtlər”;
 - TS 1466:2020 Domates salçası”;
 - TS 12383:1998+T1:2008, TS 12383+2008 TS Ekim 2014 “Domates konservası”;
 - ATSM F 1080 Standard Test Method for Determining the Consistency of Viscous Liquids Using a Consistometer (Стандартный метод определения консистенции вязких жидкостей с помощью консистометра) (Konsistometrdən istifadə edərək özlü mayelərin konsistensiyasının təyin edilməsi üçün standart üsul)
4. İlk dəfə tətbiq edilir.
5. İlk yoxlama müddəti 2028-ci il, düvrü yoxlama 5 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1. Tətbiq sahəsi.....	1
2. Normativ istinadlar.....	1
3. Termin və təriflər.....	5
4. Təsnifat	5
5. Texniki tələblər.....	5
5.2 Əsas göstəricilər və varakteristikası	5
5.3 Xammala olan tələblər	7
5.4 Qablaşdırma.....	8
5.5 Markalanma.....	10
6. Təhlükəsizlik və ətraf mühitin qorunması tələbləri.....	11
7. Qəbul qaydaları.....	12
8. Nəzarət üsulları.....	12
9. Daşınma və saxlanma.....	13
10. İstehlakçının zəmanəti.....	14
Əlavə A (məlumat üçün) Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının “Rəng” göstəricisinin dəyəri.....	15
Əlavə B(məlumat üçün)Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının özlülük göstərcisinin dəyəri.....	16
Bibliografi.....	17

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart təzə tomatlardan (pomidorlardan) və ya tomat (pomidor) yarımfabrikatlardan (əzilmiş pomidor) və ya qatılaşıdırılmış aseptik konservləşdirilmiş tomat (pomidor) məhsullarından (bundan sonra qatılaşıdırılmış tomat məhsulları) əldə edilən qatılaşıdırılmış tomat məhsullarına şamil edilir.

Məhsulun keyfiyyətinə olan zəruri, əhəlinin həyatı, sağlamlığı üçün təhlükəsizliyi təmin edən məcburi tələblər 5.2.1 - 5.2.5; 5.3.1 - 5.3.6 markalanmaya tələblər standartın 5.5 yarımbəndlərində göstərilmişdir.

Bu standart sertifikatlaşdırma məqsədləri üçün istifadə edilə bilər.

Bu standartın tələbləri məcburidir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

ГОСТ 8.579 – 2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве (Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi üzrə dövlət sistemi. İstehsal, qablaşdırma, satış və idxal zamanı istənilən növ qablaşdırmada qablaşdırılmış malların miqdarına dair tələblər.).

ГОСТ ISO 750 - 2012 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности (Meyvə və tərəvəz emal məhsulları. Titirlənən turşuluğun təyini).

ГОСТ ISO 762 – 2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей (Meyvə və tərəvəz emal məhsulları. Mineral qarışıqların təyini).

ГОСТ ISO 2173 – 2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Meyvə və tərəvəz emal məhsulları. Həll olunan quru maddələrin refraktometr üsulu ilə təyini).

ГОСТ 5717.1 – 2014 Тара стеклянная для консервирования пищевой продукции. Общие технические условия (Qida məhsullarının konservləşdirilməsi üçün şüşə qablaşdırılması. Ümumi texniki şərtlər).

ГОСТ 5717.2 – 2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры (Konservlər üçün şüşə qablaşdırmalar. Əsas parametrlər və ölçülər).

ГОСТ 5981 – 2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия. (Konservlər üçün metal tənəkələr və onlara metal qapaqlar. Texniki şərtlər).

ГОСТ 6709 – 72 Вода дистиллированная. Технические условия (Distilə edilmiş su. Texniki şərtlər).

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям (Qida məhsulları və heyvan yemlərinin mikrobiologiyası. Mikrobioloji tədqiqatlar üçün ümumi tələblər və tövsiyələr).

ГОСТ 8756.1 – 2017 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Konservləşdirilmiş qida məhsulları. Tərkib hissələrinin orqanoleptik xüsusiyyətlərini, xalis çəkisini və ya həcmi və kütlə payını təyin etmək üsulları).

ГОСТ 8756.18 – 2017 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Konservləşdirilmiş qida məhsulları. Qablaşdırmanın xarici görü-

nüşününün, hermetikliyinin və tənəkələrin (metal qabların) daxili səthinin vəziyyətinin təyini üsulu).

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

ГОСТ EN 12014 – 2 -2014 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2.Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии (Qida məhsulları. Nitratın və (və ya) nitritin təyini. Hissə 2. Yüksək məhsuldar maye xromatoqrafiya və ion xromatoqrafiyasından istifadə etməklə tərəvəzlərdə və onların emal məhsullarında nitratın təyini).

ГОСТ 13799 – 2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Meyvə, tərəvəz və göbələk emal məhsulları. Qablaşdırma, markalanma, daşınma və saxlanma).

ГОСТ EN 14083 – 2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении (Qida məhsulları. Toksik ementlərin təyini, qurğuşun, kadmiyum, xrom və molibdenin yüksək təzyiqdə nümunənin ilkin minerallaşması ilə qrafit sobasında atomizasiya ilə atom absorbsiya spektrometriyasından istifadə edərək təyini).

ГОСТ 14192 – 96 Маркировка грузов (Yüklərin markalanması).

ГОСТ ISO 17240–2017 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Alov atom absorbsiya spektrometriyası ilə qalay tərkibinin təyini).

ГОСТ 25749 – 2020 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия (Vint tipli metal qapaqlar. Ümumi texniki şərtlər).

ГОСТ 26186 – 84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları, ət və ət - bitki konservləri. Xloridlərin təyini üsulları).

ГОСТ 26313 – 2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Qəbul qaydaları və nümunə alma üsulları).

ГОСТ 26323 - 2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения (Meyvə və tərəvəz - lərin emal məhsulları. Bitki mənşəli qarışıqların miqdarının təyini üsulları).

ГОСТ 26380 – 84 Контейнеры специализированные групповые.Типы, основные параметры и размеры (Xüsusi qrup konteynerlər. Növləri, əsas parametrləri və ölçüləri).

ГОСТ 26669 – 85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Qida və dadverici məhsullar. Nümunələrin mikrobioloji analizlər üçün hazırlanması).

ГОСТ 26671 – 2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları, ət və ət - bitki konservləri. Laboratoriya analizi üçün nümunələrin hazırlanması).

ГОСТ 26927 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Xammal və qida məhsulları. Civənin təyini 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 təyini üsulu).

ГОСТ 26932 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Xammal və qida məhsulları. Qurğuşunun təyini üsulu).

ГОСТ 26933 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Xammal və qida məhsulları. Kadmiyunun təyini üsulları).

ГОСТ 28038 -2013 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Mikotoksin patulinin təyini üsulu).

ГОСТ 28322 – 2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения (Meyvə, tərəvəz və göbələk emal məhsulları. Termin və təriflər).

ГОСТ 29270 – 95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Nitratların təyini üsulları).

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 30349 – 96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Meyvələr, tərəvəzlər və onların emal məhsulları. Xlororqanik pestisidlərin qalıq miqdarının təyini üsulları).

ГОСТ 30425 – 97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Konservlər. Sənaye sterilliyinin təyini üsulu).

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно - эмиссионным методом (Qida məhsulları. Atom emissiyası üsulu ilə toksik elementlərin təyini metodologiyası).

ГОСТ 30669 – 2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты (Meyvə və tərəvəz emal məhsulları. Benzoy turşusunun qaz xromatoqrafiya üsulu ilə miqdarının təyini).

ГОСТ 30670 – 2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты (Meyvə və tərəvəz emal məhsulları. Qazxromatoqrafiya üsulu ilə benzoy turşusunun təyini).

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов (Meyvələr, tərəvəzlər və onların emal məhsulları. Fosfororqanik pestisidlərin qalıq miqdarının təyini üsulları).

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка (Qida məhsulları və ərzaq xammalı. Inversion-voltamperometrik üsulu ilə arsenin kütlə konsentrasiyasının təyini).

ГОСТ 31671 – 2012 (EN 13805 : 2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении (Qida məhsulları. İz elementlərinin təyini. Minerallaşma üsulu ilə yüksək təzyiq altında nümunələrin hazırlanması).

ГОСТ 31707 – 2012 (EN 14627 : 2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минера-

лизацией пробы под давлением (Qida məhsulları. İz elementlərinin təyini. Ümumi arsenin və selenin təzyiqlə altında nümunənin ilkin mineralaşması ilə hidrid generasiyası ilə atom absorbsiya spektrometriyası üsulu ilə təyini).

ГОСТ 31904 – 2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний (Qida məhsulları. Mikrobioloji sınaqların aparılması üçün nümunələrin alınması üsulları).

ГОСТ 33303 – 2015 Продукты пищевые. Методы отбора для определения микотоксинов (Qida məhsulları. Mikotoksinlərin təyini üçün nümunələrin alınma üsulları).

ГОСТ 33332—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Sorbin və benzo turşularının kütlə payının yüksək effektiv maye xromatoqrafiyası ilə təyini).

ГОСТ 33406 – 2015 Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (Spirtli, alkoqolsuz və şirə məmulatları, dadlandırıcı əlavələr. Yüksək təsirli maye xromatoqrafiya üsulu ilə sintetik rəngləyicilərin tərkibinin təyini).

ГОСТ 33437 – 2015 Продукция соковая. Определение хлоридов методом потенциометрического титрования (Şirə məhsulları. Potensiometrik titrləmə üsulu ilə xloridlərin təyini).

ГОСТ 33457—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод качественного определения синтетических красителей с применением ион-парного экстрагирования (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Sintetik rəngləyicilərin ion-cüt ekstraksiyası ilə keyfiyyət təyini üsulu).

ГОСТ 33479 – 2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение цвета колориметрическим методом (Meyvə və tərəvəzlərin emal məhsulları. Rəngin kolorimetrik üsulla təyini).

ГОСТ 33824 – 2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) [Qida məhsulları və qida xammalı. Toksik elementlərin (kadmium, qurğuşun, mis və sink) tərkibinin inversiya-voltamperometrik üsulu ilə təyini].

ГОСТ 33977 – 2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общих сухих веществ (Meyvə və tərəvəz emal məhsulları. Ümumi quru maddələrin təyini üsulları).

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Qeyd: Bu standartdan istifadə edərkən, ictimai məlumat sistemində - İnternetdə Texniki Tənzimləmə və Metrologiya üzrə Federal Agentliyin rəsmi saytında və ya illik məlumat indeksindən istifadə edən "Milli Standartlar" in etibarlılığını yoxlamaq məsləhətdir cari ilin 1 yanvar tarixinə və cari ilin aylıq informasiya indeksinin göstəricisinə əsasən

dərc edilib. İstinad standartı dəyişdirilərsə (dəyişdirilirsə), bu standartdan istifadə edərkən siz əvəz edən (dəyişdirilmiş) standartı rəhbər tutmalısınız. Əgər istinad standartı dəyişdirilmədən ləğv edilirsə, ona istinadın verildiyi müddəa bu arayışa təsir etməyən həddə şamil edilir.

3. TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

Standartda ГОСТ 28322 üzrə aşağıdakı terminlər müvafiq təriflərə istifadə edilir:

3.1 **“Hot Break”**: Tomat pastasının hazırlanma prosesi, xırdalanmış tomat kütləsinin sürtülürməsindən öncə, kütlənin 75°C-dən 100°C-dək temperaturda qızdırılması aparılır.

3.2 **“Warm break”**: Tomat pastasının hazırlanma prosesi, xırdalanmış tomat kütləsinin sürtülürməsindən öncə, kütlənin 65°C-dən 74°C-dək temperaturda qızdırılması aparılır.

3.3 **“Cold Break”**: Tomat pastasının hazırlanma prosesi, xırdalanmış tomat kütləsinin sürtülürməsindən öncə, kütlənin 50°C-dən 64°C-dək temperaturda qızdırılması aparılır.

4. TƏSNİFAT

4.1 Qatılaşdırılmış tomat məhsulları aşağıdakı növlərdə istehsal edilir:

- tomat püresi;
- tomat pastası;
- tomat şirəsi.

4.2 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq qatılaşdırılmış tomat məhsulları “Ekstra” kateqoriyasında (təzə xammaldan) və ya kateqoriya təyinatı olmadan istehsal olunur.

4.3 Son məhsulun özlülüyündən asılı olaraq, təzə pomidordan tomat pastası aşağıdakı texnologiyalardan istifadə etməklə istehsal olunur:

“Hot Break ” və “Cold Break”.

5. TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

5.1 Qatılaşdırılmış tomat məhsulları bu standartın tələblərinə uyğun olaraq, texnoloji təlimat və resepturalar, Azərbaycan Respublikasının Qida təhlükəsizliyi Qanununun tələblərinə və Azərbaycan Respublikasında meyvə və tərəvəz şirə məhsullarının istehsalına aid qüvvədə normativ hüquqi aktların, qəbul edilən standartların əsasında hazırlanır.

5.2 ƏSAS GÖSTƏRİCİLƏRİ VƏ XARAKTERİSTİKALARI

5.2.1 Orqanoleptik göstəricilərinə görə qatılaşdırılmış tomat məhsulları 1 - ci cədvəldə göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1

Göstəricinin adı	Xarakteristikası					
	"Ekstra kateqoriyası"			Kateqoriyasız		
	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi
Xarici görünüşü və konsistensiyası	Qatı həmcins qatılaşdırılmış kütlə yaxılan konsistensiyalı, 1 mm-dən böyük olmayan qara ləkəli, qabıq, tum və digər kobud meyvə hissəciksiz. "Hot Break" konsistensiyası "Cold Break" konsistensiyasından daha qatıdır.	Həmcins qatılaşdırılmış kütlə, yarımayədən daha qatıyadək (həll olunan quru maddələrin kütlə payından asılı olaraq), tünd əlavəsiz, qabıq qalıqsız, tumsuz və digər kobud meyvə hissəciklərsiz.	Həmcins homogen məhsul meyvə lətinin nazik xırdalanmış asılı hissəcikləri ilə, tünd ləkəsiz, nazik qabıq, tum və digər meyvənin hissəciklərinin qalıqlarsız.	Qatı həmcins qatılaşdırılmış kütlə, yaxılan konsistensiyaya malik, tünd əlavələrsiz, kobud meyvə hissələrsiz. Tək-tək tumların və nazik qabığın olmasına yol verilir.	Həmcins qatılaşdırılmış kütlə yarımayədən qatı konsistensiyadək, tünd əlavələrsiz, kobud meyvə hissələrsiz. Tək-tək xırdalanmış tumların və nazik qabıq hissələrin olmasına yol verilir.	Həmcins homogen məhsul meyvə lətinin nazik xırdalanmış asılmış hissəcikləri ilə, tünd əlavələrsiz. Tək-tək xırdalanmış tumların və nazik qabığın olmasına yol verilir.
Rəngi	Qırmızı, narıncı-qırmızı və ya tünd moruq rəngi-qırmızı, bütün kütlə boyunca bərabər, özünə məxsus rəng ilə ifadə olunmuş	Qırmızı, narıncı-qırmızı və ya tünd qırmızı (moruq rəngli), termik emaldan keçmiş xammalın rənginə yaxın	Qırmızı müxtəlif çalarlarla, yetişmiş tomatlara xarakterik, özünə məxsus rəng ilə ifadə edilmiş	Qırmızı, narıncı-qırmızı və ya tünd qırmızı (moruq rəngli), bütün kütlə boyunca bərabər. Yol verilir: boz (qonur) və ya qəhvəyi çaların olmasına. Duzlu tomat pastasına qırmızı və ya tünd qırmızı sarımtıl çalarlarla olmasına yol verilir.	Qırmızı müxtəlif çalarlarla, yetişmiş tomatlara xarakterik.	
Dadı və iyi	Özünə məxsus ifadə edilmiş, yetişmiş tomatlara xas olan, termik emaldan keçmiş, acısız və digər kənar təmsiz və iysiz.		Termik emaldan keçmiş, yetişmiş tomatlara xas, acısız və digər kənar təmsiz və iysiz.		Termik emaldan keçmiş, daha az özünə məxsus ifadə edilmiş yetişmiş tomatlara xas, acısız və digər təmsiz və iysiz	

5.2.2 Bəzi qatılaşdırılmış tomat məhsullarının "Rəng" göstəricisinin dəyəri texniki şərtlərin A əlavəsində verilmişdir.

5.2.3 Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının fiziki -kimyəvi göstəricilərinə tələblər 2-ci cədvəldə göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 2

Göstəricinin adı	Xarakteristikası					
	"Ekstra kateqoriyası"			Kateqoriyasız		
	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi
Həll olunan quru maddələrin kütlə payı (xloridləri çıxmaq şərti ilə), %:	Ən azı 25	12-dən 24-dək	Ən azı 40	Ən azı 25	12-dən 24-dək	Ən azı 40

Cədvəl 2-nin davamı

Göstəricinin adı	Xarakteristikası					
	"Ekstra kateqoriyası"			Kateqoriyasız		
	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi
Titirlənmiş turşuların limon turşusuna hesablandıqda (quru maddəyə hesablandıqla),%, ən çoxu:	9		10		11	
Xloridlərin kütlə payı, %, ən çoxu:	1,5	2,5	1,5	1,5	2,5	1,5
Mineral qarışıqların kütlə payı, %, ən çoxu:	Yol verilmir		0,030	0,060	0,030	0,080
Bitki mənşəli qatışıqlar, kənar qatışıqlar:	Yol verilmir					
Sintetik rəngləyici maddələr:	Yol verilmir					
Konservantlar (sorbin və benzoy turşuları və onların duzları):	Yol verilmir					

5.2.4 Məhsulda çirkləndiricilərin miqdarına verilən həddlər Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 20 sayılı Qərarı ilə təsdiq edilmiş ƏLAVƏ 3 "Qida məhsullarının çirkləndiricilərin maksimum miqdarına dair sanitariya norma və qaydaları" əsasında yol verilən həddlərdən yüksək olmamalıdır.

5.2.5 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" (ƏLAVƏ 6) ilə müəyyən edilmiş normalara uyğun olmalıdır.

5.2.6 Qatılaşıdırılmış tomat məhsullarının istehsalında şəkərin, qatılaşıdırıcıların, aromatizatorların istifadəsinə yol verilmir.

5.3 XAMMAL V Ə MATERİALLARA OLAN TƏLƏBLƏR

5.3.1 Qatılaşıdırılmış tomat məhsullarının istehsalı üçün aşağıdakı xammal və materiallardan istifadə edilir:

- ГОСТ 1725 üzrə təzə tomatlar (pomidorlar);
- tomat kütləsi (pulpa), tomat pulpası yalnız tomat püresi və tomat pastası məhsullarının istehsalında istifadə edilir;
- aseptik saxlanması olan qatılaşıdırılmış tomat məhsulları yarımfabrikatları;
- ГОСТ 13830 üzrə qida duzu;
- AZS 280 üzrə yodlaşdırılmış xörək duzu;
- qüvvədə olan normativ sənədlər üzrə digər xammalların istifadəsinə icazə verilir (ədviiyatların CO₂ ekstraktları, efir yağları və s.)

Qatılaşıdırılmış tomat məhsullarının istehsalında süni rəngliyəcələrin və aromatizatorların istifadəsinə yol verilmir.

- ГОСТ 2874 üzrə 100 sm³ – da mezofil klostridilər olmayan içməli su.

5.3.2 Qatılaşıdırılmış tomat məhsullarının istehsalında istifadə edilən xammal, yarımfabrikatlar və materiallar təhlükəsizlik göstəricilərinə görə Azərbaycan Respub-

likası 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” (Əlavə 6) ilə müəyyən edilmiş normalara uyğun olmalıdır.

5.3.3 Xammalın tərkibində çirkləndiricilərin miqdarına verilən həddlər “Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 18 dekabr 2020-ci il 20 sayılı Qərarı ilə təsdiq edilmiş “Qida məhsullarında çirkləndiricilərin yol verilən maksimum miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 3) əsasında yol verilən həddlərdən yüksək olmamalı və 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” (Əlavə 6) ilə müəyyən edilmiş normalara uyğun olmalıdır.

Keyfiyyəti bu standartda göstərilənlərdən aşağı olmayan və Azərbaycan Respublikasında müvafiq qaydada icazə verilmiş yerli və xaricdən alınan analoji xammal və materiallarından istifadəsinə yol verilir.

Tərkibində pestisidlərin qalıq miqdarı, yol verilən həddlərdən yüksək olan xammalın emalda istifadə edilməsinə yol verilmir.

5.3.4 Azərbaycan Respublikasının ərazisində siyahısı müvafiq icra hakimiyyəti orqanının müəyyən etdiyi orqan (qurum) tərəfindən müəyyən edilən yem üçün istifadəsi nəzərdə tutulan genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərin, habelə yalnız genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərdən ibarət olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlər olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərdən əldə edilmiş məhsul olan yem məhsullarının istehsalına, emalına və dövriyyəsinə həmin məhsullar “Qida Təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikası Qanunu”nun 25.8-ci maddəsində nəzərdə tutulmuş qaydada qeydiy-yata alındıqdan sonra icazə verilir.

5.3.5 Xammalın tərkibində toksiki elementlərin, pestisidlərin, mikotoksinlərin, radioaktiv elementlərin miqdarı Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 18 dekabr 2020-ci il 20 sayılı Qərarı ilə təsdiq edilmiş “Qida məhsullarında çirkləndiricilərin yol verilən maksimum miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 3) əsasında yol verilən həddlərdən yüksək olmamalı və 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” (Əlavə 6) ilə müəyyən edilmiş yol verilən həddlərdən yüksək olmamalıdır.

5.3.6 Qida əlavələrin istifadəsi AZS CODEX STAN 192 standartının və “Qida təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikası Qanunu”nun tələblərə uyğun olmalıdır.

5.4 QABLAŞDIRMA

5.4.1 Qatılaşıdırılmış tomat məhsullarını hermetik istehlak qablaşdırmasına və/ və ya nəqliyyat tarasına (yarımfabrikatlar) qablaşdırılır. İstehlak və nəqliyyat qablaşdırma vasitələrinə və qapaqlama vasitələri Azərbaycan Respublikasında qüvvədə olan qablaşdırma vasitələrinin təhlükəsizliyi haqqında qanunvericiliyin və hüquqi aktların, daşınma və saxlanma şərtləri müddətində yararlıq müddəti tələblərinə cavab verməlidir.

5.4.1.1 İstehlak qablaşdırmasına doldurulmuş və kip qapaqlama vasitələri ilə bağlanmış məhsul nəqliyyat tarasına yerləşdirilir. İstehlak və nəqliyyat qablaşdırma vasitələri və qapaqlama vasitələri qüvvədə olan normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməli, ГОСТ 13799, ГОСТ 14192 və Azərbaycan Respublikasının hüquqi aktlarının və qanunvericiliyinin tələblərinə cavab verməlidir.

İstehlak və nəqliyyat tarası məhsulun təhlükəsizliyini təmin etməli və bu standartın tələblərinə cavab verməlidir, o cümlədən bütün istifadə müddəti ərzində daşınma,

saxlanma şərtlərini nəzərə almaqla keyfiyyət və təhlükəsizlik göstəricilərinin uyğun olmasını təmin etməlidir.

Məhsulun istehsalında istifadə edilən istehlak qablaşdırması və nəqliyyat tarası, məhsulun qorunmasını və istifadə müddəti ərzində daşınma, saxlanma şərtlərini nəzərə alınmaqla GOCT 13799 və GOCT 14192 standartları üzrə və bu standartın tələblərinə cavab verməlidir.

5.4.2 Məhsulun təmas zamanı saxlama müddəti ərzində keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin qorunmasını təmin edən qüvvədə olan normativ sənədlər üzrə xalis çəkisi ən azı 0,250 dm³ başlayaraq kiçik istehlak qablaşdırmalara və ya GOCT 9142, GOCT 13511 torba içlikli və ya qüvvədə olan normativ texniki sənəd üzrə plastik qablaşdırmalara uyğun bərk, hava sızdırmayan qablaşdırmalara və ya digər materiallardan hazırlanmış digər qablaşdırma növlərinə yığılır.

Qablaşdırma üçün istifadə olunan qablaşdırma vasitələri təmiz, quru, kənar qoxusu olmamalıdır. Qutuların klapalarınin yapışdırılmasında istifadə edilən yapışdırıcılar, o cümlədən skoç tipli yapışdırıcı vasitələri məhsulun təhlükəsizliyinə və keyfiyyətinə təsir etməməlidir.

Qablaşdırma üçün nəzərdə tutulan taranın materialları müvafiq qaydada təsdiq edilmiş və "Qida məhsullarının təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu" na uyğun olaraq istifadəsinə icazə verilən materiallardan hazırlanmalıdır.

5.4.3 Metal qablaşdırmaların laklanmış və ya minalanmış daxili səthi yararlılıq müddəti ərzində bütövlüyünü saxlamalıdır.

İstehlakçı ilə razılaşdırılma əsasında qatılaştırılmış tomat məhsulları, şüşə və metal bankalara normativ və ya texniki sənəd üzrə həcmi 1 dm³ -dən çox olan, həmçinin digər növ müxtəlif həcmli, qida məhsulları ilə təmasda ola biləcək, məhsulun təhlükəsizliyini və keyfiyyətini qoruyan, istifadəsinə müvafiq qaydada icazə verilmiş istehlak və nəqliyyat qablaşdırmasına yol verilir.

5.4.3.1 Konservlər qüvvədə olan normativ texniki sənədlər üzrə I və III tip həcmi 3 dm³ –dən çox olmayan GOCT 5717.1 və GOCT 5717.2 və ya digər normativ və ya texniki sənəd üzrə şüşə bankalara qablaşdırılır;

- həcmi ən çoxu 3 dm³ yerli və xarici şüşə bankalara texniki xüsusiyyətləri GOCT 5717.1 və GOCT 5717.2-də qeyd olanlardan aşağı olmayan qablaşdırıla bilər;

- həcmi ən çoxu 3 dm³ GOCT 5981, yaxud digər normativ və ya texniki sənəd üzrə laklanmış metal tənəkə qablarına, hermetik metal laklanmış qapaqlarla bağlanmış, metal tənəkə qabların daxili səthi iki qat laklanmış olan istehlak qablaşdırmasına qablaşdırıla bilər;

- Qatılaştırılmış tomat məhsulları müvafiq qaydada istifadəsinə icazə verilən, həcmi ən çoxu 3 dm³ olan, digər termoplastik polimer materiallardan hazırlanmış hermetik qablaşdırmaqla və yararlılıq müddəti ərzində məhsulun qoruyub saxlanmasını təmin edən qablaşdırmalara doldurula bilər.

5.4.4 Qatılaştırılmış tomat məhsullarınınin həcmi 3,0 dm³-ə qədər olan şüşə bankalarda qablaşdırılmasına icazə verilir və həcmi 3,0-dan 10,0 dm³-ə qədər olan laklanmış və/və ya minalanmış tənəkə (metal qablaşdırmalar) qutulara qablaşdırıla bilər.

Tənəkə (metal) qutuların daxili səthi iki qat örtüklü olmalıdır (laklanmış və ya minalanmış), saxlama müddəti ərzində məhsulların təhlükəsizliyinin təmin etməlidir.

Sənaye emalı üçün aseptik üsulla nəzərdə tutulmuş qatılaşıdırılmış tomat məhsulları qablaşdırılır:

- “torba - qutu” tipli polimer qablaşdırmalara və ya həcmi ən çoxu 1000,0 dm³ olan metal çəlləklərə içərisi GOCT 19360 üzrə polietilen plonka ilə döşənmiş;

- GOCT 26380 üzrə konteyner-sisternlərə.

Pomidor şirəsi istehlak qablaşdırmasına qablaşdırılır:

- həcmi ən çoxu 0,65 dm³-dək GOCT 5717.1, GOCT 5717.2 üzrə I və III növ şüşə qablaşdırmalara;

- həcmi ən çoxu 0,65 dm³-dək laklanan və ya minalanmış GOCT 5981 üzrə tənəke (metal) qutulara;

- həcmi ən çoxu 0,65 dm³-dək polimer və kombinasiya edilmiş materiallardan hazırlanmış qablaşdırmalara.

Pomidor şirəsi nəqliyyat qablaşdırmasında qablaşdırılır: “torba -qutu” tipli polimer qablaşdırma və ya həcmi ən çoxu 200,0 dm³ olan GOCT 19360 üzrə polimer torbalarla döşənmiş metal çəlləklərə qablaşdırıla bilər.

5.4.5 Azərbaycan Respublikasının ərazisində müəyyən qaydada qida sənayesində istifadəsinə yararlı olan, keyfiyyəti standartda qeyd olunan, normativ sənədlərdə göstərilən tələblərdən az olmayan, yerli və xaricdən alınan analogi taraların, materialların və qapaqlanma vasitələrin istifadəsinə yol verilir.

Qatılaşıdırılmış tomat məhsulları, “Qida təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu” üzrə qida sənayesində istifadəsinə icazə verilmiş, GOCT 13799 nəzərdə tutulmuş digər nəqliyyat taralarına qablaşdırmasına icazə verilir.

5.4.6 Bir istehlak qablaşdırma vahidinin xalis çəkisinə qoyulan tələblər GOCT 8.579 üzrə həyata keçirilir.

5.5 MARKALANMA

5.5.1 İstehlak və nəqliyyat qablaşdırmasının markalanması “Qida təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikası Qanunu”nun, bu standartın və Azərbaycan Respublikasının ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlarına uyğun olaraq, GOCT 13799 və AZS 843 – 2015 aşağıdakı əlavələrlə birlikdə: tomat məhsullarının konsentrasiyasını [(həll olan quru məhsulun kütlə payını), (%)], kateqoriyasını, həmçinin istehsal texnologiyası göstərilə bilər.

5.5.2 Qatılaşıdırılmış tomat məhsullarının hər bir qablaşdırma vahidinə, istehlak qablaşdırmasına etiket vurulur və ya tipografik üsulla markalanır, markalanmada aşağıdakı tərkibdə bədii tərtibatlı markalanma olmalıdır:

- istehsalçı müəssisənin adı, ünvanı, əmtəə nişanı (olduqda);
- xalis kütləsi, q, kq;
- tərkibi (komponentlərin azalma sırası ilə);
- 100 qram məhsulun qida və enerji dəyəri haqqında məlumat;
- istehsal tarixi;
- saxlanma şərtləri;
- yararlılıq müddəti;
- sertifikatlaşdırma haqqında məlumat;
- “Azərbaycan məhsulu” ifadəsi;
- “Tərkibində GMO yoxdur” ifadəsi və ya işarəsi vurulmalıdır;
- bu standartın işarəsi.

İstehsal tarixini aydın və oxuna bilən, istənilən yolla qeyd etməyə icazə verilir.

Markalanma Azərbaycan dilində, əlavə olaraq xarici dildə də verilə bilər.

Markalanma çap üsulu ilə və ya etiket üzərində verilməli və əks etdirilmiş məlumatlar dəqiq, aydın, asanlıqla oxunan və başa düşülən olmalıdır.

Reklam xarakterli əlavə məlumatlar "Qida məhsullarının təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu" və AZS 843 müvafiq olaraq göstərilməlidir.

5.5.3 Nəqliyyat qablaşdırmasının markalanması - ГОСТ 14192 üzrə aparılır.

Nəqliyyət tarasının hər bir vahidinin üzərində aşağıdakı məzmununda markalanma vurulur:

- istehsalçının adı, ünvan, əmtəə nişanı (olduqda);
- məhsulun adı;
- xalis kütləsi, kq;
- qablaşdırma vahidinin sayı;
- istehsal tarixi;
- saxlanma şərtləri;
- sertifikatlaşdırma haqqında məlumat;
- "Azərbaycan məhsulu" ifadəsi;
- "Tərkibində GMO yoxdur" ifadəsi və ya işarəsi vurulmalıdır;
- bu standartın işarəsi.

Dəmir yolu vasitəsi ilə nəql etmə zamanı nəql etmə markalanması- ГОСТ 14192 üzrə aparılır. Uzaq Şimal bölgələrinə və onlara bərabər tutulan bölgələrə göndərilən məhsulların qablaşdırılması, markalanması, nəql edilməsi və saxlanması ГОСТ 15846 üzrə aparılır.

5.5.4 İxrac üçün nəzərdə tutulmuş məhsulun qablaşdırılması və markalanmasına olan tələblər xarici ticarət təşkilatı-alıcı ilə bağlanan müqavilənin (kontraktın) tələblərinə uyğun olaraq, keyfiyyəti bu standartda göstərilənlərdən aşağı olmamaq şərti ilə, dəyişdirilə bilər.

Qatılaştırılmış tomat məhsullarının qablaşdırılması üzərində əlavə olaraq "Günəş şualarından qorunmalı", "Sərin yerdə saxlanılmalı", "Qapağı şişmiş məhsulları almayın" yazılmalıdır.

5.5.6 Məhsulun qida və enerji dəyərləri haqqında məlumat, məhsula aid reseptura əsasında hesablanır.

Məhsulun adının yazılması nümunələri:

1. "Qatılaştırılmış tomat məhsulları. Tomat pastası 28%.
2. Qatılaştırılmış tomat məhsulları. Tomat pastası 25%. "Ekstra" kateqoriyası. "Hot Break" texnologiyasından istifadə etməklə istehsal edilmişdir.
3. "Qatılaştırılmış tomat məhsulları. Tomat püresi 12%. "Ekstra" kateqoriyası.

6.TƏHLÜKƏSİZLİK VƏ ƏTRAF MÜHİTİN QORUNMASI TƏLƏBLƏRİ

6.1 Əməyin təhlükəsizliyi tələbləri ГОСТ 12.2.124–2013-ün tələbləri üzrə və Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinə uyğun həyata keçirilməlidir.

6.2 Texnoloji avadanlıq ГОСТ 12.2.003-ün tələblərinə cavab verməlidir.

6.3 Texnoloji proses ГОСТ 12.3.002-nin tələblərinə cavab verməlidir.

6.4 İş zonasının havası ГОСТ 12.1.005-in tələblərinə cavab verməlidir.

6.5 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.

6.6 Zərərli maddələrin atmosferə atıla bilən tullantılarına nəzarət Azərbaycan Respublikasının "Atmosfer havasının mühafizəsi haqqında" 27.03.2001-ci il tarixli 109 İQ nömrəli Qanununa uyğun aparılmalıdır.

6.7 Tullantı sularının təmizlənməsi, suyun istifadəsi, axıntı sularının təmizlənməsi СанПиН 4630 – 88 “Гигиенические требования к охране поверхностных вод” normativ sənədinə uyğun aparılmalıdır.

7. QƏBUL QAYDALARI

7.1 Qəbul qaydaları ГОСТ 26313 üzrə və hazırkı standart əsasında aparılır.

Qatılaştırılmış tomat məhsulları partiyalarla qəbul edilir.

Eyni adda, təyin olunmuş miqdarda, eyni qablaşdırmada, eyni müddət ərzində istehsal olunmuş, malı müşayiət edən eyni sənədlərlə, təqib edilməsini təmin edən məhsul miqdarı partiya sayılır.

7.2 Qatılaştırılmış tomat məhsullarının orqanoleptik və fiziki-kimyəvi analizləri (mineral qarışıqlar xaric), istehlak qablaşdırması vahidinin xalis kütləsi, qablaşdırmanın və markalanmanın keyfiyyət yoxlanılması hər partiya üzrə aparılır.

7.3 Toksik elementlərin, mikotoksin patulinin, pestisidlərin, mineral qarışıqların yoxlanılmasının dövrüliyi müəyyən qaydada təsdiq olunmuş, müəssisənin istehsalata nəzarət proqramına müvafiq olaraq təyin edilir.

7.4 Qatılaştırılmış tomat məhsullarının orqanoleptik qiymətləndirilməsində “özlülük” göstəricisində fikir ayrılığı yarandıqda təyin edilir.

7.5 Qatılaştırılmış tomat məhsullarının partiyasının keyfiyyətinin mikrobioloji yoxlanılması Azərbaycan Respublikasında qüvvədə olan müvafiq tələblər əsasında aparılır.

8. NƏZARƏT ÜSULLARI

8.1 Orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəricilərin təyini üçün nümunələrin götürülməsi ГОСТ 26313 üzrə, orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin təyini üçün nümunələrin hazırlanması–ГОСТ 26671 üzrə, toksik elementlərin təyini üçün nümunələrin minerallaşması – ГОСТ 26929 və ГОСТ 31671 üzrə aparılır.

8.2 Orqanoleptik göstəricilərin və konserv məhsullarının xalis kütləsinin təyini – ГОСТ 8756.1 üzrə, qablaşdırmanın hermetikliyi ГОСТ 8756.18 üzrə aparılır.

Orqanoleptik göstəricilərinin (xarici görünüş və konsistensiya,rəhgi,dadı və iyi) qatılaştırılmış tomat məhsullunun 1:5 nisbətində distilə edilmiş su ilə durulaştırılmasından sonra təyin edilir.

Orqanoleptik qiymətləndirmə “Rəngi” göstəricisi üzrə fikir ayrılığı yarandıqda təyini ГОСТ 33479 üzrə aparılır, aşağıdakı əlavələrlə: rəngin dəyişməsi (tomat əmsalı, a/b nisbəti), rəngin təyini üçün spektrofotometr cihazında aparılır, cihazın istismar təlimatına uyğun olaraq aparılır.

8.3 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinin təyini aparılır:

- həll olunan quru maddələrin kütlə payı – ГОСТ ISO 2173 üzrə aparılır;

- xloridlərin kütlə payı – ГОСТ 26186, ГОСТ 33437 üzrə aparılır;

- titirlənən turşuların kütlə payı limon turşusuna hesabı ilə - ГОСТ ISO 750 üzrə aparılır.

Titirlənən turşuların kütlə payının quru maddəyə hesablanması aşağıdakı düstur üzrə aparılır:

$$\frac{100 * X}{100 - W}$$

harada – 100 – faizə hesablama əmsalı;

X – titirlənən turşuların kütlə payı;

W - nəmliyin kütlə payı, ГОСТ 33977 üzrə hesablanmış.

- mineral qarışıqların kütlə payının təyini – ГОСТ ISO 762 üzrə aparılır;
- bitki mənşəli qatışıqların təyini – ГОСТ 26323 üzrə aparılır;
- kənar qarışıqlar vizual olaraq təyin edilir;
- sintetik rəngləyicilərin olması – ГОСТ 33457, ГОСТ 33406 üzrə aparılır;
- konservantların kütlə payı (sorbin,benzoy turşularının və onların duzları) –

ГОСТ 30669, ГОСТ 30670, ГОСТ 33332 üzrə aparılır.

8.4 Toksik elementlərin miqdarının təyini:

- qurğuşunun-ГОСТ 33824, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083 üzrə aparılır;

- arsenin-ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 31671 üzrə aparılır;

- kadmium-ГОСТ 33824, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083 üzrə aparılır;

- civə - ГОСТ 26927 tələbləri üzrə aparılır;

- qalay – ГОСТ ISO 17240 üzrə aparılır.

4.8 Pestisidlərin təyini - ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 üzrə aparılır.

4.9 Mikotoksin patulinin təyini – ГОСТ 28038 üzrə aparılır.

4.10 Nitratların təyini – ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2 üzrə aparılır.

4.11 Radionuklidlərin təyini Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən müəyyən qaydada təsdiq olunmuş üsullar əsasında həyata keçirilir.

4.12 Mikrobioloji analizlər üçün nümunələrin alınması üsulu – ГОСТ 31904 üzrə, nümunələrin hazırlanması - ГОСТ 26669 üzrə, mikroorqanizmlərin yetişdirilməsi və nəticələrin işlənməsi - ГОСТ 26670 üzrə aparılır.

4.13 Qatılaşdırılmış tomat məhullarının sənaye sterililiyinin yoxlanılması ГОСТ 30425 üzrə aparılır.

4.14 Geni modifikasiya olunmuş bitkilərin, yaxud müasir biotexnoloji və gen mühəndisliyi metodları ilə yaradılmış kənd təsərrüfatı bitki materiallarının və ya genetik modifikasiya olunmuş bitkilərin genetik materiallarının analizləri ГОСТ ИСО 21569 - 2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот.», ГОСТ ИСО 2157 - 2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.», ГОСТ ISO 21571-2018 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот.» standartlarının əsasında aparılır.

9. DAŞINMA VƏ SAXLANMA

9.1 Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının daşınması və saxlanması “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Qanununa, ГОСТ 13799 və Azərbaycan Respublikasının ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlar tələblərinə uyğun olaraq aparılır.

9.2 İstehsalçı Azərbaycan Respublikası ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktları, konkret adda qatılaşıdırılmış tomat məhsullarının, texnoloji prosesindən, istifadə olunan xammaldan və qablaşdırmalardan asılı olaraq texnoloji prosesin qurtardığı anından etibarən havanın nisbi rütubətinin ən çoxu 75%, 0 – 25°C temperaturda saxlanmaqla qablaşdırılmış məhsulun yararlıq müddətini istehsalçı tərəfindən müvafiq sənədlərdə müəyyən edir.

10. İSTEHSALÇININ ZƏMANƏTİ

10.1 İstehsal, nəql etmə və saxlanma şərtlərinə riayət olunduqda, tomat məhsullarının bu texniki şərtlərin tələblərinə uyğun olmasına zəmanət verir.

ƏLAVƏ A
(məlumat üçün)

Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının "Rəng" göstəricisinin dəyəri

A.1 Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının "Rəng" göstəricisinin dəyəri A.1 cədvəlində verilmişdir.

Cədvəl A.1.

Göstəricinin adı	Xanter şkalasına uyğun göstəricisi	
	"Ekstra kateqoriyası"	Kateqoriyasız
Tomat pastası, tomat püresi və tomat şirəsi üçün (istehsal texnologiyasından asılı olmayaraq) a/b (tomat indeksi), həll olunan quru maddələrin 12,0% kütlə payı ilə ən azı :	1,8	

ƏLAVƏ B
(məlumat üçün)

Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının özlülük göstəricisinin dəyəri
B.1 Qatılaşdırılmış tomat məhsullarının özlülük göstəricisinin dəyəri B.1.cədvəlində
verilmişdir.

Cədvəl B.1.

Göstəricinin adı	Göstəricinin dəyəri		
	Tomat pastası	Tomat püresi	Tomat şirəsi
Özlülük Bostvik şkalasına görə, sm	3,5 - 6,5 ("Hot Break") 6,6 – 11,0 ("Cold Break")	Normallaşdırılmır	Normallaşdırılmır

Bibliografiya		
[1]	TP TC 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» Gömrük İttifaqının "Qida Təhlükəsizliyi haqqında" Texniki Reqlamenti
[2]	TP TC 023/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на ооковую продукцию из фруктов и овощей»
[3]	TP TC 005/2011	Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки
[4]	TP TC 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[5]	ATSM F 1080	Standard Test Method for Determining the Consistency of Viscous Liquids Using a Consistometer

OKП 91 6211	ICS 67.080.20	MNT 10.32.11.00;	H53
91 6212		10.39.14.12;	
		10.39.14.13	

Əsas sözlər: qatılaşıdırılmış tomat məhsulları, tomat püresi, tomat şirəsi, "Ekstra" kateqoriyası, özlülük, Botsvik şkalası, "Hot Break", "Cold Break".



Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
publik hüquqi şəxs

AZS X - 2023
Qatılaşdırılmış tomat məhsulları
Ümumi texniki şərtlər