
Konservləşdirilmiş xiyar.

Canned cucumbers.



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 Bu standart "Tərəvəzçilik Elmi Tədqiqat İnstitutu" publik hüquqi şəxs tərəfindən işlənilib - hazırlanıb və "Tərəvəz toxum - əkin materialları, yetişdirilmiş məhsulların istehsalı, emalı, saxlanması, daşınması" standartlaşdırma üzrə Texniki Komitə (AZSTAND /TK 26) tərəfindən təqdim edilib.
- 2 "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" publik hüquqi şəxsin _____ sayılı "_____" _____ 2023-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.
3. **ГОСТ 20144-74 dövlətlərarası standartın əsasında hazırlanmışdır.**
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 5 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1. Əhatə dairəsi.....	1
2. Texniki tələblər.....	1
3. Qəbul qaydaları.....	3
4. Sınaq üsulları.....	4
5. Qablaşdırma,markalanma,daşınma və saxlanma.....	4
Əlavə A.....	5
Əlavə B.....	6

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

Konservləşdirilmiş xiyar.AZS XXX:2023
(ГОСТ 20144-74)**Canned cucumbers.**

Tətbiq edilmə tarixi “ ___ ” _____ 2023-cü il

1 ƏHATƏ DAİRƏSİ

Bu standart ədviyyalar, sirkə və ya qatılaştırılış sirkə turşusu, süd turşusu, xörək duzu, şəkər qarışığından ibarət məhlul əlavə edilməklə şüşə bankalarda qablaşdırılmış, hermetik şəkildə bağlanmış və termiki emaldan keçirilərək milli iqtisadiyyatın və ixracatın ehtiyacları üçün hazırlanmış konservləşdirilən təzə xiyarlara olan tələbləri müəyyən edir.

2 TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

2.1. Keyfiyyət və ölçü göstəricilərinə görə konservləşdirilmiş xiyar aşağıdakı çeşidlərə bölünür:

- əla;
- birinci sinif.

İxrac üçün istehsal olunan konservləşdirilmiş xiyarların keyfiyyət göstəriciləri əla və birinci dərəcəli konserv qidalara olan tələblərə uyğun olmalı və xarici ticarət assosiasiyaların sifariş tələblərinə cavab verməlidir.

2.2. Konservləşdirilmiş xiyar istehsal etmək üçün aşağıdakı xammal və materiallardan istifadə edilir:

- qida sud turşusu ГОСТ 490 , 40% -li konsentrasiyada;
- təzə xiyar ГОСТ 1726 – ya uyğun;
- xörək duzu ГОСТ 13830 uyğun olaraq birinci sinifdən aşağı olmayan;
- qatılaştırılmış kimyəvi sirkə cövhəri (uksus) və ya təbii qida sirkəsi GOST 6968 görə;
- içməli su ГОСТ 2874 uyğun olaraq;
- təzə sarımsaq ГОСТ 7977 -a görə;

- ədviyyat və təzə göyərtilər;
- dəfnə yarpağı (quru) ГОСТ 17594 uyğun ;
- sirkə turşusu ГОСТ 61-ə uyğun olaraq;

Qeydlər:

1. Ədviyyatlar arasında şüyüd, sarımsaq, istiot, qıtiq otu (kök və ya yarpağı), dəfnə yarpağı olmalıdır.

2. Birinci dərəcəli məhsullar istehsal etmək üçün, **ekstraktların istifadəsinə icazə verilir** – CO, Ədviyyat, sirkə ekstraktları və efir yağları, süd turşu, göyərtilər, süfrə duzu.

2.3. Konservləşdirilmiş qidalar mövcud texnoloji təlimatlara və reseptlərə uyğun olaraq müəyyən edilmiş qaydada təsdiq edilmiş sanitariya norma və qaydalarına uyğun olaraq istehsal edilməlidir.

2.4. Organoleptik göstəricilərə görə konservlər cədvəl 1- də göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 1

Göstəricilərin adları	Sınıf xüsusiyyətləri	
	əla	birinci
Görünüş	<p>Kornişonlar bütöv, eynicinsli, uzunluğu 90 mm-dən çox olmamaqla</p> <p>Uzunluğun ən böyük eninə diametrinə nisbəti 2,5-dən az olmamaqla</p> <p>Təmiz, saplaq və çiçək qalıqları, büzüşmüş, mexaniki və ya digər zərərər olmamalı,</p> <p>qablaşdırmada bir büzüşmüş və ya düzensiz əyri formalı xiyarların olmasına icazə verilir.</p> <p>Xalis çəkini təmin edən qeyri-bərabər ölçülü xiyarların tək nümunələrinə icazə verilir</p>	<p>Xiyarlar bütöv, uzununa ölçü 110 mm, diametr 50 mm-ə qədər. Konservlərin hazırlanmasında ölçüsü 140 mm-ə qədər, diametri 50mm-ə qədər, toxumları inkişaf etməmiş, dadı yaxşı, sıx konsistensiyalı və dərisi kobud olmayan uzun meyvəli xiyarlardan da istifadəyə icazə verilir.</p>
Dadı və qoxusu	<p>Dadı bir az turş, orta dərəcədə duzlu, qoxusu xoş ədviyyat ətri olmalı, kənar dad və qoxu olmamalıdır.</p> <p>Bibərin yüngül təbii acısına icazə verilir</p>	

Rəng	Xiyarlar ləkəsiz və yanıqsız zeytun yaşılı olmalı	
Konsistensiya	Xiyarlar bərk, elastik, boşluqlarsız, sıx, xırçıldayan ətli, inkişaf etməmiş toxumlar;	Təbii ləkələri olan heterojen və sıxlığı nisbətən az tək xiyarlara icazə verilir.
Doldurma keyfiyyəti	Məhlulu şəffaf, ədviyyat hissəcikləri sarımtıl rəngli	Bərqliyi az və ya kiçik boşluqları olan xiyarlara icazə verilir.
		Məhlulun yüngül buludlu bulanıq olmasına icazə verilir

Qeyd: İxrac üçün konserv məhsullarındakı xiyarların uzunluq ölçüləri 70 mm-dən çox olmamalıdır.

2.5. Fizik-kimyəvi göstəricilərə görə konservlər cədvəl 2-də göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 2

Göstəricinin adı	Norm
Etiketdə göstərilən xalis çəkiddə xiyarların kütlə payı,%, az olmamalı:	
uzunluğu 70 mm-dək olan kornişonların	55
kornişonlar və digər ölçülədə olan xiyarlar	50
etiketdə göstərilən xalis çəkiddən ədviyyatların kütlə payı,%	2.5-3.5
xloridlərin kütlə payı,%	2.5-3.0
sirkə turşusuna hesablanmış titrənmiş turşuların kütlə payı,%	0.5-0.6
Ağır metalların kütlə payı,%:	
qalay	0.02
Qurğuşun	0.0001
Yad cismlər:	Buraxılmır

Qeyd. Qalay və qurğuşun tərkibi metal qablarda qablaşdırılmış konserv məhsullarında müəyyən edilir.

Xarici ticarət birliyi ilə birlikdə ixrac olunan konservləşdirilmiş xiyar üçün sifarişlə xloridlərin kütlə

payının dəyişdirilməsinə icazə verilir.

2.6 Mikrobioloji göstəricilərə görə, konservləşdirilmiş məhsullar Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin 30.04.2010-cu il 25 sayılı tarixi əmri ilə təsdiq edilmiş "Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərlərinə didəyən tələblər" sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlərin tələblərinə cavab verməlidir.

3 QƏBUL QAYDALARI

Bu standartda aşağıdakı terminlər müvafiq təriflərlə ifadə olunur.

3.1 Qəbul qaydaları - ГОСТ 26313 uyğun olaraq .

3.2 Ağır metalların müayyən edilməsinin tezliyi və keyfiyyət sənədinin detalları istehsal müəssisələrində, pərakəndə ticarətdə və ictimai iaşə müəssisələrində konserv məhsullarının sanitariya-texniki nəzarəti qaydalarına uyğun olaraq **ГО** təsdiq edilir.

4 SINAQ ÜSULLARI

4.1. Nümunə götürmə QOST 26313, nümunə hazırlanması ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26186, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 26932, ГОСТ 26935, ГОСТ 8756.18 uyğun olaraq sınaq üsulları.

Mikrobioloji analizlər üçün nümunə üsulları ГОСТ 26668-ə, nümunə hazırlığı isə ГОСТ 26669-a uyğundur .

4.2. Zərərverici törədicilərin təhlili zəruri hallarda aparılır, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670 uyğun olaraq;

4.3. Patogen mikroorqanizmlərin təhlili GOST 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 uyğun olaraq onların göstərdiyi laboratoriyalarda Qida təhlükəsizliyinin tələbi ilə aparılır .

4.4. Xarici çirkləri vizual olaraq təyin olunur.

5 QABLAŞDIRMA, MARKALANMA, DAŞINMA VƏ SAXLANMA

5.1. Pərakəndə satış zənciri üçün konservləşdirilmiş məhsullar ГОСТ 5717 * uyğun olaraq şüşə qablara qablaşdırılır, laklanmış qapaqlar ilə örtülmüşdür və ya tutumu 2 dm-dən çox olmayan ГОСТ 5981-ə uyğun metal laklanmış qutular. .

ГОСТ 5717.2-2003 və ГОСТ 5717.1-2003 etibarlıdır, bundan sonra. - Qeyd "KOD". İstehlakçının sifarişi ilə konservləşdirilmiş yeməklər 3 dm qədər tutumlu bankalara yığılır

İxrac üçün konservləşdirilmiş mallar, ГОСТ 5717-ə uyğun olaraq şüşə qablara, II və III tipli boyun çiraqlarından və 1 dm qədər tutumlu ГОСТ 5981-ə uyğun metal qablardan qablaşdırılır. Metal qutuların və qapaqların daxili səthində raf ömrü ərzində məhsulların təhlükəsizliyini təmin edən iki qatlı bir örtük olmalıdır.

5.2 Qablaşdırma, etikətləmə, daşınma və saxlama - ГОСТ 13799 -a uyğun olaraq və xarici ticarət birliyi ilə birlikdə sifariş edilən və ixrac olunan konservləşdirilmiş mallar üçün verilir.

Konservləşdirilmiş yeməyin qida və enerji dəyəri haqqında məlumat Əlavə 2-də verilmişdir.

Konserv məhsullarının ixrac üçün markalanması litoqrafiya ilə laklanmış etikətdə və ya birbaşa banka və ya qapaqda tətbiq olunmalı və aşağıdakıları əhatə etməlidir:

- konservləşdirilmiş tərəvəzin adı;
- ümumi və xalis kütləsi,q;
- konservləşdirilmiş yeməklərin tərkib hissələrinin adı;
- xarici ticarət birliyinin adı və "Azərbaycanda hazırlanmışdır" yazısı.

Yazılar xarici ticarət birliyinin sifariş-sərəncamının tələblərinə uyğun olaraq rus və (və ya) xarici dillərdə göstərməlidir.

Konserv məhsullarının ixrac tədarüku üçün göndərilən sənədləri xarici ticarət təşkilatının sifariş-sərəncamının tələblərinə uyğun tərtib edilməlidir.

5.3 Konservləşdirilmiş qidaların anbar ömrü: istehsal tarixindən 2 il.

**Əlavə A
(məlumat)**

OKP kodları

Konservləşdirilmiş yeməyin adı	OKP kodu
Ən yüksək dərəcəli xalis çəkiddə konservləşdirilmiş xiyar, g:	
225	91 6135 4001
510	91 6135 4004
545	91 6135 4006
650	91 6135 4009
750	91 6135 4011
800	91 6135 4013
865	91 6135 4015
900	91 6135 4017
970	91 6135 4019

AZS XXX:2023 (ГОСТ 33410-2015)

1000	91 6135 4021
Birinci dərəcəli xalis çəki konservləşdirilmiş xiyar, q:	
225	91 6135 5001
510	91 6135 5004
545	91 6135 5006
650	91 6135 5009
750	91 6135 5011
800	91 6135 5013
865	91 6135 5015
900	91 6135 5017
970	91 6135 5019
1000	91 6135 5021

OKP 91 0000, 92 0000 MKC 67.120 ;

MNT 01.13.32.

01.13.32.10

01.13.32.11

Əlavə B**100 qr məhsulda Qida və enerji dəyəri**

Konservləşdirilmiş yeməyin adı	Karbohidratlar,qr	Vitaminlər,mqr		Enerji dəyəri,kkal
		PP(Nikotin turşusu)	C	
Konservləşdirilmiş xiyar	3	0,2	5	12

İCS 67.160.10

Əsas sözlər: konservləşdirilmiş xiyar, kornişon, ədviyat, konsistensiya. daşınma, saxlanma.



Rəsmi nəşr

“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”

Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2023 (ГОСТ 33410-2015)

Konservləşdirilmiş xiyar.