

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

Q Ə R A R № 150111500016

Bakı şəhəri

“14” dekabr 2015-ci il

Dövlət standartlarının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 22 noyabr 1998-ci il tarixli 26 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Beynəlxalq (regional) və dövlətlərarası standartların, normaların, qaydaların və tövsiyələrin Azərbaycan Respublikası ərazisində tanınması və tətbiq edilməsi Qaydaları”nın 2, 3, 6 və 7-ci bəndlərini və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-cibəndlərini rəhbər tutaraq **qərara alınır**

1. Beynəlxalq, Avropa və Rusiya Federasiyasının milli standartları əsasında hazırlanmış aşağıdakı dövlət standartları təsdiq edilsin.

1.1. AZS 810-2015 (CODEX STAN 310-2013) “Nar” (1 nömrəli əlavə).

1.2. AZS 837-2015 (CODEX STAN 152-1985) “Buğda unu”(2 nömrəli əlavə).

1.3. AZS 838-2015 (CODEX STAN 33-1981) “Zeytun yağları və cecəldən sıxılmış zeytun yağları” (3 nömrəli əlavə).

1.4. AZS 839-2015 (CODEX STAN 87-1981) “Şokolad və şokolad məhsulları” (4 nömrəli əlavə).

1.5. AZS 840-2015 (CODEX STAN 279-1981) “Kərə yağı” (5 nömrəli əlavə).

1.6. AZS 841-2015 (CAC/MRL-2-2015) “Yeyinti məhsullarında baytarlıq preparatlarının qalıqlarına dair yol verilən maksimum konsentrasiyalar (YKM) və risklərin idarəedilməsi üzrə tövsiyyələr” (6 nömrəli əlavə).

1.7. AZS 842-2015 (CAC/RCP1-2015) “Qida gigiyenasının ümumi prinsipləri-tövsiyyə edilən beynəlxalq təcrübə kodeksi” (7 nömrəli əlavə).

1.8. AZS 843-2015 (ГОСТ Р 51074-2003) “Qida məhsulları. İstehlakçı üçün məlumat. Ümumi tələblər” (8 nömrəli əlavə).

1.9. AZS 856-2015 (ГОСТ Р 51204-98) “Dəmir yolunun kontakt şəbəkəsi üçün çubuqlu polimer izolyatorlar. Ümumi texniki şərtlər” (9 nömrəli əlavə).

1.10. AZS 860-2015 (ГОСТ Р 51377-99) “Məişət qızdırıcı qaz konvektorları təhlükəsizlik tələbləri və sınaq üsulları” (10 nömrəli əlavə).

2. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (E.Cəbrayilov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

3. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının qeydiyyatata alınmasını təmin etsin.

4. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (X.Məmmədov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

5. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
sədri**

Ramiz Həsənov

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI

Şokolad və şokolad
məhsulları

AZS 839-2015
(CODEX STAN 87 – 1981)

MÜQƏDDİMƏ

1. “Qida məhsullarının standartlaşdırılması üzrə” Texniki Komitə (TK 07) tərəfindən hazırlanıb və təqdim edilib. Kodeks Alimentarius Milli Komitəsi tərəfindən dövlət standartı kimi qəbul edilməsi məqsədmüvafiq hesab edilmişdir.

2. Bu standart, CODEX STAN 87 – 1981, Rev. 1 - 2003 «Standard for chocolate and chocolate products» standartının autentik tərcüməsidir.

3. İlk dəfə tətbiq edilir.

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 ilkin yoxlama müddəti 2020-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

Şokolad və şokolad

məhsulları

Стандарт для шоколада и

шоколадных изделий

AZS 839-2015

(CODEX STAN 87 – 1981)

Standard for chocolate and chocolate products

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart, standartın 2-ci bölməsində sadalanan qida üçün nəzərdə tutulmuş şokolad və ondan hazırlanmış məhsullara şamil edilir. Şokolad və ondan hazırlanmış məmulatlar emal edilmiş kakaoya şəkərin və ya şəkər əvəzedicilərinin, süd məhsullarının, aromatizatorların və digər dadverici komponentlərin əlavə edilməsi ilə alınır.

2. TƏRİFLƏR VƏ TƏRKİBİN ƏSAS XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Şokolad – bu, aşağıda verilmiş cədvəl 1-də göstərilmiş və cəmləşdirilmiş həmcins məhsulların ümumi adıdır. Şokolad, sonradan süd məhsulları, şəkər və (və ya) şəkər əvəzediciləri və bu standartın 3 – cü bölməsində təsvir edilmiş digər qida əlavələri ilə qarışdırıla bilən, müvafiq texnoloji emala məruz qalmış kakao dənələrindən alınır. Müxtəlif şokolad məmulatlarının hazırlanmasında un və nişasta, həmçinin süd yağından başqa, heyvani yağlar istisna olmaqla digər qida məhsulları da əlavə edilə bilər (bu standartın 2.1.1.1 və 2.1.2.1 yarımbəndlərində sadalanan məhsullardan başqa). Bu əlavələr, markalanma haqqında bölmədə (bölmə 5) göstəriləndi hallara uyğun olaraq yekun məhsulun ümumi kütləsinin 40% - dən böyük hissəsini təşkil etməməlidir.

Şokoladın istehsalı zamanı, kakao yağının minimal miqdarını dəyişmədən, daxil edilmiş bütün digər qida maddələrinin ümumi kütləsinə çıxmaq şərti ilə hazır məhsulun ümumi kütləsinin 5% - dən çoxunu təşkil etmədən, bitki yağı əlavə edilə bilər. İstifadəsinə bu məqsədlə icazə verilən bitki yağlarının tərkibi, verilmiş istehsalatı səlahiyyəti daxilində saxlayan orqanların tələbi ilə müvafiq qanunvericiliyə əsasən təsvir edilməlidir.

2.1 Şokolad çeşidləri

2.1.1 Şokolad

Şokoladın tərkibində (bəzi (ölkələrdə) regionlarda acı şokolad, kəməşirin şokolad, qara şokolad, desert üçün şokolad da adlandırıla bilər) olan kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 35% - dən, həmçinin kakao yağının miqdarı 18% - dən və kakao məhsullarının quru yağsızlaşdırılmış maddələrinin miqdarı 14% - dən az olmamalıdır.

2.1.1.1 La taza şokoladı – bu standartın 2.1.1 yarım-bəndində təsvir edilmiş, tərkibində olan unun və (və ya) buğda, qarğıdalı və ya düyü nişastasının kütlə payı maksimum 8% olan məhsul.

2.1.2 Şirin şokolad

Şirin şokoladın tərkibində olan kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 30% - dən, həmçinin kakao yağının miqdarı 18% - dən və kakao məhsullarının quru yağsızlaşdırılmış maddələrinin miqdarı 12% - dən az olmamalıdır.

2.1.2.1 La taza tipli şokolad – bu standartın 2.1.2 yarım-bəndində təsvir edilmiş, tərkibində olan unun və (və ya) buğda, qarğıdalı və ya düyü nişastasının kütlə payı maksimum 18% olan məhsul.

2.1.3 Şokolad şirəsi

Şokolad şirəsinin tərkibində olan kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 35% - dən, həmçinin kakao yağın miqdarı 31% - dən və kakao məhsullarının yağsızlaşdırılmış maddələrinin miqdarı 2,5% - dən az olmamalıdır.

2.1.4 Südlü şokolad

Südlü şokoladın tərkibində olan kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 25% - dən (2,5% quru yağsızlaşdırılmış kakao məhsulları maddələri daxil olmaqla), süd məhsullarının (2,5 – 3,5 % - dən az olmayaraq süd yağı daxil olmaqla) quru maddələrinin miqdarı 12 – 14% - dən az olmamalıdır. Süd məhsullarının və süd yağının minimal miqdarı, istehsalatı səlahiyyəti daxilində saxlayan orqanlar tərəfindən müvafiq qanunvericiliyə uyğun olaraq təyin edilməlidir. “Süd məhsulları” adı altında, tərkibinə süd inqrediyentləri təbii halda daxil edilən məhsullar aid edilir. Bu halda, süd yağının əlavə edildiyi və ya kənarlaşdırıldığı hallar istisna təşkil edir.

Səlahiyyətli orqanların tələbi ilə süd yağı əlavə etməklə kakao yağının minimal miqdarı təyin edilə bilər.

2.1.5 Südlü tipli şokolad

Südlü tipli şokoladın tərkibində kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 20% - dən (2,5% quru yağsızlaşdırılmış kakao məhsulları maddələri daxil olmaqla), süd məhsullarının quru maddələrinin (həmçinin 5% - dən az olmayaraq

süd yağı) miqdarı 20% - dən az olmamalıdır. “Süd məhsulları” adı altında, tərkibinə süd inqrediyentləri təbii halda daxil edilən məhsullar aid edilir. Bu halda, süd yağının əlavə edildiyi və ya kənarlaşdırıldığı hallar istisna təşkil edir.

Səlahiyyətli orqanların tələbi ilə süd yağı əlavə etməklə kakao yağının minimal miqdarı təyin edilə bilər.

2.1.6 Südlü şokolad şirəsi

Südlü şokolad şirəsinin tərkibində olan kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 25% - dən (2,5% quru yağsızlaşdırılmış kakao məhsulları maddələri daxil olmaqla), süd məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 14% - dən (3,5% süd yağı daxil olmaqla), ümumi yağın miqdarı 31% - dən az olmamalıdır.

“Süd məhsulları” adı altında, tərkibinə süd inqrediyentləri təbii halda daxil edilən məhsullar aid edilir. Bu halda, süd yağının əlavə edildiyi və ya kənarlaşdırıldığı hallar istisna təşkil edir.

2.1.7 Digər şokolad məhsulları

2.1.7.1 Ağ şokolad

Ağ şokoladın tərkibində olan kakao yağının miqdarı 20% - dən, süd məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 14% - dən az olmamalıdır (həmçinin, istehsalatı səlahiyyəti daxilində saxlayan orqanlar tərəfindən müvafiq qanunvericiliyə uyğun olaraq, 2,3 – 3,5% - dən az olmayaraq süd yağının minimal miqdarı təyin edilməlidir).

“Süd məhsulları” adı altında, tərkibinə süd inqrediyentləri təbii halda daxil edilən məhsullar aid edilir. Bu halda, süd yağının əlavə edildiyi və ya kənarlaşdırıldığı hallar istisna təşkil edir.

Səlahiyyətli orqanların tələbləri ilə süd yağının əlavə edilməsi ilə kakao yağının minimal miqdarı müəyyən edilə bilər.

2.1.7.2 Şokolad “Canduya” (Gianduja)

Şokolad “Canduya” (və ya bu adlandırmanın törəmələrindən biri) – tərkibinə kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 32% - dən, həmçinin kakao məhsullarının quru yağsızlaşdırılmış maddələrinin miqdarı 8% - dən az olmayan və 20 – 40% xırdalanmış fındıqdan ibarət olan şokoladdan alınmış məhsul.

Məhsula aşağıdakılar əlavə edilə bilər:

a) süd və (və ya) hazır məhsulun tərkibində süd məhsullarının quru maddələrinin miqdarının 5% - dən çox olmaması şərti ilə buxarlanma yolu ilə alınan quru süd məhsulları;

b) nazik xırdalanmış fındıqla birlikdə hazır məhsulun ümumi kütləsinin 60% - dən çox təşkil etməməsi şərti ilə bütöv və ya xırdalanmış badam, meşə fındığı və fındığın digər növləri.

2.1.7.3 Südlü şokolad “Canduya”

Südlü şokolad “Canduya” (və ya bu məhsulun törəmələrindən birinin adı ilə adlandırılmış) – tərkibində olan quru süd məhsullarının miqdarı 10% - dən az olmayan və nazik xırdalanmış fındıqların miqdarı 15 - 40% olan südlü şokoladdan alınmış məhsul. “Süd məhsulları” adı altında, tərkibinə süd inqrediyentləri təbii halda daxil edilən məhsullar aid edilir. Bu halda, süd yağının əlavə edildiyi və ya kənarlaşdırıldığı hallar istisna təşkil edir.

Bu məhsula aşağıdakı əlavələr edilə bilər: meşə fındığı və fındığın digər növlərinin nazik xırdalanmış fındıqla birlikdə hazır məhsulun ümumi kütləsinin 60% - dən çox olmadığı halda badam, meşə fındığı və fındığın digər növləri.

Səlahiyyətli orqanların tələbləri ilə süd yağının əlavə edilməsi ilə kakao yağının minimal miqdarı müəyyən edilə bilər.

2.1.7.4 Şokolad para mesa

Şokolad para mesa – bərk hissəciklərin ölçüsü 70 mkm – dən böyük olmayan emal edilməmiş şokolad.

2.1.7.4.1 Şokolad para mesa

Para mesa şokoladının tərkibində kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 20% - dən az olmamalıdır (11% - dən az olmayaraq kakao yağ və 9% - dən az olmayaraq yağsızlaşdırılmış kakao məhsullar daxil olmaqla).

2.1.7.4.2 Kəmacı para mesa şokoladı

Kəmacı para mesa şokoladının tərkibində olan kakao məhsullarının quru maddələrinin miqdarı 30% - dən az olmamalıdır (15% - dən az olmayaraq kakao yağı və 14% - dən az olmayaraq yağsızlaşdırılmış kakao məhsulları daxil olmaqla).

2.1.7.4.3 Acı para mesa şokoladı

Acı para mesa şokoladının tərkibində quru maddələrdə kakao məhsullarının miqdarı 40% - dən az olmamalıdır (22% – dən az olmayaraq kakao yağ və 18% - dən az olmayaraq yağsızlaşdırılmış kakao məhsullar daxil olmaqla).

2.2 Şokolad növləri (formaları)

2.2.1 Şokolad vermişeli (Vermicelli) və şokolad lopacıqları

Şokolad vermişeli və şokolad lopacıqları – kakao məhsullarına xırt – xırtlı lopacıqlar xüsusiyyəti verməklə onların qarışdırılması, sıxılması və bərkidilməsi yolu ilə alınan məhsullar. Vermişellər qısa silindrik formada, lopacıqlar isə xırda yastı hissəciklər formasında olur.

2.2.1.1 Şokolad vermişeli/ şokolad lopacıqları

Şokolad vermişelinin/şokolad lopacıqlarının tərkibində ən az 2% kakao yağı və ən az 14% yağsızlaşdırılmış kakao məhsullarından ibarət olan kakao məhsullarının miqdarı 32% - dən az olmamalıdır.

2.2.1.2 Südlü şokoladdan hazırlanmış vermişel/südlü şokoladdan hazırlanmış lopacıqlar

Südlü şokoladdan hazırlanmış vermişel/südlü şokoladdan hazırlanmış lopacıqların tərkibində ən az 20% kakao məhsullar (2,5% - dən az olmayaraq yağsızlaşdırılmış bütöv kakao daxil olmaqla) və ən az 12% (3% - dən az olmayaraq süd yağı daxil olmaqla) süd məhsulları olmalıdır. “Süd məhsulları” adı altında, tərkibinə süd inqrediyentləri təbii halda daxil edilən məhsullar aid edilir. Bu halda, süd yağının əlavə edildiyi və ya kənarlaşdırıldığı hallar istisna təşkil edir.

Səlahiyyətli orqanların tələbləri ilə süd yağının əlavə edilməsi ilə kakao yağının minimal miqdarı müəyyən edilə bilər.

2.2.2 İçlikli şokolad

İçlikli şokolad - bir və ya bir neçə şokolad qatı ilə örtülmüş, tərkibinə görə içlikləri, xarici örtükdən kəskin fərqlənən la taza şokoladı, la taza tipli şokolad və 2.1.7.4 (para mesa şokoladı) yarımbəndinə göstərilmiş məmulatlar istisna olmaqla 2.1 yarımbəndində göstərilmiş məhsul. Unlu məmulatlar, peçenye, biskvit və ya dondurmalar içlikli şokoladlara aid edilmir. Şokoladın miqdarı məmulatın ümumi miqdarının ən az 25% - i təşkil etməlidir.

Əgər məmulat içliyinin orta təbəqəsini təşkil edən komponent və ya komponentlər üçün ayrıca standart mövcuddursa, bu komponentlər həmin standartla uyğun olmalıdır.

2.2.3 Şokolad və ya Praline

Şokolad və ya praline tərkibində olan şokolad komponentinin məmulatın ümumi kütləsinin 25% - dən az olmayan hissəsini təşkil edən eyni ölçülü məhsulları göstərir. Bu cür məhsul ya içlikli şokoladdan, ya da la taza və 2.1.7.4 (para mesa şokoladı) yarımbəndində sadalanan məhsullar istisna olmaqla, şokolad və ya 2.1 yarımbəndində göstərilmiş müxtəlif növ şokoladların qarışığından alınan şokoladlardan ibarət olmalıdır.

Cədvəl 1. Bölmə 2 - yə uyğun olaraq məhsulun tərkibinə qoyulan tələblərin ümumi cədvəli

İnqre diyen tlər (%)	Nazik xırdala n- mış fındıq	2.1 Şok ola d çeş idl əri									2.1.7 Dig ər şoko lad məh sull		≥20 ≤40
	Nişasta / un			<8		<18							

	Süd məhsullarının ümumi miqdarı	və növləri (tərkibi)						12 - 14	≥20	≥14	arılı	≥14	
	Süd yağı							2,5 - 3,5	≥5	≥3,5		≥2,5 - 3,5	
	Kakao məhsullarının ümumi miqdarı		≥35	≥35	≥30	≥30	≥35	≥25	≥20	≥25			≥32
	Yağsızlaşdırılmış kakao məhsulları		≥14	≥14	≥12	≥12	≥2,5	≥2,5	≥2,5	≥2,5			≥8
	Kakao yağı		≥18	≥18	≥18	≥18	≥31					≥20	
Məhsullar	2. Şokolad növləri		2.1.1 Şokolad	2.1.1.1 Latəza şokoladı	2.1.2 Şirin şokolad	2.1.2.1 Latəza tipli şokolad	2.1.3 Şokolad şirəsi	2.1.4 Südlü şokolad	2.1.5 Südlü tipli şokolad	2.1.6 Südlü şokolad şirəsi		2.1.7.1 Ağ şokolad	2.1.7.2 Şokolad "Cunda ya"

Faizlər, bölmə 2-yə əsasən icazə verilən digər qida inqrediyentlərinin kütlələrinin çıxarılmasından sonra quru maddəyə görə hesablanmışdır.

İnqrediyentlər (%)	Nazik xırdalanmış fındıq	≥15 ≤40	2.1.7.4 Şokolad para mesa			
	Nişasta/ un					
	Süd məhsullarının ümumi miqdarı	≥10				
	Süd yağı	2,5 - 3,5				
	Kakao məhsullarının ümumi miqdarı	≥25		≥20	≥30	≥40
	Yağsızlaşdırılmış kakao məhsullar	≥2,5		≥9	≥14	≥18
	Kakao yağı			≥11	≥15	≥22
Məhsullar	2. Şokolad növləri	2.1.7.3 Südlü şokolad "Cundaya"		2.1.7.4.1 Şokolad para mesa	2.1.7.4.2 Kəmacı para mesa şokoladı	2.1.7.3 Acı para mesa şokoladı

3. QIDA ƏLAVƏLƏRİ

Aşağıda sadalanan əlavələr yalnız müəyyən edilmiş həddlər daxilində istifadə oluna bilər.

Müvafiq qanunvericiliyə uyğun olaraq, aidiyyəti orqanlar tərəfindən istehsalatda, qida əlavələri standartına daxil edilmiş digər əlavələrdən də istifadə edilə bilər.

3.1 Məhsulun maksimal miqdarına görə kakao dənələrin emalı nəticəsində şokolad məmulatlarına düşən qələviləşdirən və neytrallaşdırıcı agentlər.

3.2 Turşuluq tənzimləyiciləri

Turşuluq tənzimləyiciləri	Maksimal səviyyə
503 (i) Ammonium karbonat 527 Ammonium hidroksid 503(ii) Ammonium hidrokarbonat 170 (i) Kalsium karbonat 330 Limon turşusu 504 (i) Maqnezium karbonat 528 Maqnezium hidroksid 530 Maqnezium oksid 501 (i) Kalium karbonat 525 Kalium hidroksid 501 (ii) Kalium hidrokarbonat 500 (i) Natrium karbonat 524 Natrium hidroksid 500 (ii) Natrium hidrokarbonat 526 Kalsium hidroksid	MİT ilə təyin edilir
338 Ortofosfat turşusu	Hazır kakao və şokolad məhsullarında P_2O_5 görə hesablanmış 2,5 q/kg
334 Üzüm turşusu	Hazır kakao və şokolad məhsullarında 5 q/kg

3.3 Emulqatorlar

Emulqatorlar	Maksimal səviyyə	Məhsullar
471 Yağ turşularının mono və diqliseridləri 322 Lesitinlər	MİT	2.1 və 2.2 yarımbəndində təsvir edilmiş məhsullar “ ”

422 Qliserin			“ ”
442 Fosfat turşularının ammonium duzları	10 q/kq		“ ”
476 Poliqliserin və qarşılıqlı efirdaxili radikal dəyişməsinə məruz qalmış risinol turşularının efirləri	5 q/kq	15 q/kq	“ ”
491 Sorbitan monostearat	10 q/kq		“ ”
492 Sorbitan tristearat	10 q/kq		“ ”
435 Polioksietilensorbitan (20), monostearat	10 q/kq		

3.4 Aromatizatorlar

Aromatizatorlar	Maksimal səviyyə	Məhsullar
3.4.1 Kodeks Alimentarius tərəfindən təyin edilən təbii aromatizatorlar və şokoladın və ya südün təbii qoxusunu verən məhsullar ^[7] istisna olmaqla, onların sintetik əvəzediciləri.	MİT	2.1 və 2.2 yarımbəndində təsvir edilmiş məhsullar
3.4.2 Vanilin	1 q/kq	“ ”
3.4.3 Etilvanilin		“ ”

3.5 Şirinləşdiricilər/ şəkər əvəzediciləri

Şirinləşdiricilər/ şəkər əvəzediciləri	Maksimal səviyyə	Məhsullar
950 Asesulfam K	500 mq/kq	2.1 və 2.2 yarımbəndində təsvir edilmiş məhsullar
951 Aspartam	2000 mq/kq	“ ”
952 Siklamin turşusu və onun natrium və kalium duzları	500 mq/kq	“ ”
954 Saxarin və onun natrium və kalium duzları	500 mq/kq	“ ”
957 Taumatin		“ ”
420 Sorbitol (Sorbit)		“ ”
421 Mannitol (Mannit)		“ ”

953 İzomalt	MİT	“ ”
965 Maltitol (Maltit)		“ ”
966 Laktitol (Laktit)		“ ”
967 Ksilitol (Ksilit)		“ ”

3.6 Şirələyici maddələr

Şirələyici maddələr	Maksimal səviyyə	Məhsullar
414 Qummirabik	MİT	2.1 və 2.2 yarımbəndində təsvir edilmiş məhsullar
440 Pektin		“ ”
901 Arı mumu, ağ və sarı		“ ”
902 Şam mumu		“ ”
903 Karnaub mumu		“ ”
904 Şellak		“ ”

3.7 Antioksidantlar

Antioksidantlar	Maksimal səviyyə	Məhsullar
304 Askorbil palmitat 319 Butiltrihidroksinon	200 mq/kq sərbəst şəkildə və ya birləşmədə	2.1.7.1 yarımbəndində təsvir edilmiş, yağa görə hesablanmış məhsullar
320 Butilhidroksianizol 321 Butilhidroksitoluol 310 Propil qallat 307 α - tokoferol	750 mq/kq	“ ”

3.8 Rəngləyicilər (Yalnız dekor üçün)

3.8 Rəngləyicilər (Yalnız dekor üçün)	Maksimal səviyyə	Məhsullar
175 Qızıl	MİT	2.1 və 2.2 yarımbəndlərində təsvir edilmiş məhsullar
174 Gümüş	MİT	

3.9 Aşqarlar

Aşqarlar	Maksimal səviyyə	Məhsullar
1200 Polidesktoza A və N	MİT	2.1 və 2.2 yarımbəndlərində təsvir edilmiş məhsullar

3.10 Emaledici vasitələr

Emaledici vasitələr	Maksimal səviyyə	Məhsullar
Heksan (62°C - 82°C)	1 mq/kg	Yağa görə hesablanmışdır

4. GİGIYENİK TƏLƏBLƏR

4.1 Bu standartda aid olan məhsulların hazırlanması və proseslərin idarə edilməsini "Təvsiyyə edilən texniki normalar və qaydalar. Qida məhsulları gigiyenasının ümumi prinsipləri (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3 1997)" və Kodeksin digər müvafiq mətnlərinə, xüsusi ilə "Gigiyenik norma və qaydalar" və "Normalar və qaydalar" sənədlərinə uyğun aparılması təvsiyyə edilir.

4.2 Verilmiş məhsullar "Qida məhsulları üçün mikrobioloji tələblərin təyin edilmə və istifadə prinsipləri (CAC/GL 21 1997)" əsasında təyin edilmiş hər hansı bir mikrobioloji tələbə uyğun olmalıdır.

5. MARKALANMA

"Qablaşdırılmış qida məhsullarının markalanmasına dair ümumi standart"da tələb edilən yarımbəndlərdən başqa, məhsullar aşağıdakı məlumat ilə təchiz edilməlidir. (CODEX STAN 1 1985 Rev.1 1991)

5.1 Məhsulun adı

5.1.1 Bu standartın 2.1 və 2.2 yarımbəndlərində təsvir edilmiş və müvafiq bölmənin onlara aid olan tələblərinə cavab verən məhsullar, Bölmə 2-nin yarımbəndlərində sadalanan adlarla işarə edilir və bu standartın 5-ci bölməsində göstərilmiş məqamlara uyğun olur.

2.1.1 Yarımbəndində sadlanan məmulatlar "Acı – şirin şokolad", "Yarımsirin şokolad", "Qara şokolad" və ya "Həll oluna bilən şokolad (fondant)" kimi təsvir edilə bilər.

5.1.1.1 Əgər şəkər qismən və ya tamamilə şəkər əvəzedici ilə əvəz edilmişdirsə, ticarət markasının yanında şəkər əvəzedicisinin mövcudluğu haqqında məlumat qeyd edilməlidir. Misal: "Şəkər əvəzedicili X şokoladı".

5.1.1.2 Bölmə 2 – də qeyd edilmiş məqamlara uyğun olaraq kakao yağa əlavə edilmiş və ya daxil edilmiş bitki yağlarının mövcudluğu markalanmada ad və (və ya) məhsulun təsviri ilə birlikdə qeyd edilməlidir.

Məsul təşkilatlar deklarasiya üçün xüsusi forma təklif edə bilər.

5.1.2 Aşqarlı şokolad

5.1.2.1 2.2.2 Yarımbəndində təsvir edilmiş məhsullar “İçlikli şokolad”, “Aşqarlı X şokoladı”, X aşqarının tərkibini təsvir edən “X aşqarlı şokolad” və ya “X içlikli şokolad”.

5.1.2.2 Örtük kimi istifadə edilmiş şokoladın növü də qeyd edilə bilər. Bu halda, işarənmələr 5.1.1 yarımbəndində sadalanmış göstəricilərlə eyni olmalıdır.

5.1.2.3 Müvafiq elanlar istehlakçını içliyin xüsusiyyətləri haqqında məlumatlandırmalıdır.

5.1.3 Şokolad və ya praline

Bu standartın 2.2.3 yarımbəndində təsvir edilmiş eyni ölçülü məmulatlar “Şokolad” və ya “Praline” adlandırılmalıdır.

5.1.4 Şokolad assorti

Əgər, la taza şokoladı, la taza tipli şokolad və para mesa şokoladı istisna olmaqla 2.1 və 2.2 yarımbəndlərində təsvir edilmiş məmulatlar dəst şəkilində satılarsa onların adı “Şokolad assorti” və ya “Aşqarlı şokolad assorti”, “Şokolad vermişeli assorti” və s. kimi adlarla əvəz edilə bilər. Bu halda dəstə daxil olan bütün məmulatlar üçün vahid inqrediyent siyahısı və ya hər bir məmulat üçün inqrediyentlər siyahısı olmalıdır.

5.1.5 Digər tələb edilən məlumat

5.1.5.1 Şokoladın öz qoxusundan başqa məhsulu səciyyələndirən hər hansı aromatizator, məhsulun qeydiyyatında mövcud olmalıdır.

5.1.5.2 Xüsusilə aromatik və məmulatı səciyyələndirən inqrediyentlər, məhsulun tərkib hissəsi qismində onun adına daxil edilməlidir (məslən, Şokolad Mokko).

5.1.6 “Şokolad” terminin istifadəsi

Bu standartda daxil olmayan, tərkibində olan şokolad təmi yalnız yağsızlaşdırılmış kakao məhsullarının təsiri ilə alınan məhsullar, satıldıqları ölkədəki vəziyyət və adət-ənənəyə uyğun olaraq “şokoladlı” adlandırıla bilər və bu məhsullar verilmiş standartın əhatə etdiyi məmulatlarla səhv salınmamalıdır.

5.2 Tərkibdə olan kakaonun minimal miqdarı haqqında elan

Ağ şokoladdan başqa bu standartın 2.1 yarımbəndində təsvir edilmiş digər məhsulların markalanmasında məsul təşkilatın tələbi ilə kakao məhsullarının miqdarı qeyd edilməlidir. Bu cür deklarasiya üçün, kakao məhsullarının faizi, icazə

verilmiş digər qida komponentlərini çıxmaq şərti ilə məmulatın şokoladlı hissəsinə aid edilir.

5.3 Pərakəndə satış üçün nəzərdə tutulmamış nəqliyyat tarasının markalanması

5.3.1 Bu standartın 5.1 və 5.2 yarımbəndlərində və “Qablaşdırılmış qida məhsullarının markalanmasına dair ümumi standartın” 4 – cü bölməsində qeyd edilmiş məlumat ya nəqliyyat tarasında qeyd edilməlidir, ya da məhsulun adı, partiya nömrəsi, istehsalçının, qablaşdıranın, çatdıranın və (və ya) ixracçının adı və ünvanı istisna olmaqla (bu məlumatlar nəqliyyat tarasının üzərində yazılır) onu müşayət edən sənədlərdə qeyd edilməlidir.

5.3.2 Məhsulun adı, partiya nömrəsi, istehsalçının, qablaşdıranın, çatdıranın və (və ya) ixracçının adı və ünvanı müşayət edən sənədlər üzrə aydın nəzərə çarpma şərti ilə tanındıcı işarələrlə əvəz edilə bilər.

6. ANALİZ VƏ NÜMUNƏ GÖTÜRMƏ ÜSULLARI

6.1 Aşqarlı şokolad içliyinin və örtük təbəqəsinin təyini

Örtük təbəqəsi üçün istifadə edilən şokolad növləri və içlik növləri üçün təsdiq edilmiş bütün üsullar.

6.2 Kakao yağın təyini

AOAC 963.15 və ya IOCCC 14 1972 uyğun olaraq.

6.3 Yağsızlaşdırılmış kakao məhsullarının miqdarının təyini

AOAC 931.05 uyğun olaraq.

6.4 Yağsızlaşdırılmış süd məhsullarının miqdarının təyini

IOCCC 17 1973 və ya AOAC 939.02 uyğun olaraq.

6.5 Süd yağının miqdarının təyini

IOCCC 5 1962 və ya AOAC 945.34, 925.41B, 920.80 uyğun olaraq.

6.6 Nəmliyin təyini

IOCCC 26 1988 və ya AOAC 977.10 (Karl Fişer üsulu); və ya AOAC 931.04 və ya IOCCC 1 19.52 (qravimetriya).

6.7 Ümumi yağın miqdarının təyini

AOAC 963.15 uyğun olaraq.

6.8 Şokolad və şokolad məmulatlarında kakao yağdan başqa bitki yağlarının miqdarının təyini

Hal-hazırda aşağıdakı analiz üsulları daha əlverişlidir.

Gələcək sistematik təkmilləşdirilmələr tələb olunur. Məsul təşkilatların tələbi ilə tərkibində kakao yağı olmayan istifadə edilən bitkilərin kommersiya qarışıqlarının tanınması üzrə sənədləşmə təqdim olunmalıdır.

6.8.1 Şokoladda kakao yağdan başqa digər bitki yağlarının təyini

Şokolada əlavə edilmiş rafinasiya olunmuş bitki yağlarında stiolun paçalanmasından alınan məhsulların AOCS Ce 10/02 (02) üsulu ilə təyini.

6.8.2 Kakao yağdan başqa digər bitki piylərinin miqdarı təyini

Kakao yağda və digər mənşəli bitki yağlarında mövcud olan triqliserolların (C50, C52, C54) təyini, GC FİD J.Amer. Oil.Soc. (1980), 57, 286-293 əsasən aparılır. Südlü şokoladda süd yağına görə düzəliş etmək lazımdır.

- **İzah**

Kakao yağdan başqa digər bitki yağlarının tipi müəyyən edilmişdirsə, onların miqdarı J.Amer.Oil Chem.Soc. (1980), 57, 286-293 əsasən hesablanır.

Kakao yağından başqa digər bitki yağlarının tipi müəyyən edilməmişdirsə, onların miqdarı Amer.Oil Chem.Soc. (1982), 61(3), 576 – 581 əsasən hesablanır.

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə
Dövlət Komitəsinin 14 dekabr 2015-ci il
tarixli 150111500016 nömrəli Qərarı ilə təsdiq
edilmişdir.