

**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

BUĞDA UNU

AZS 837-2015
(CODEX STAN 152 – 1985)

Müqəddimə

1. “Qida məhsullarının standartlaşdırılması üzrə” Texniki Komitə (TK 07) tərəfindən hazırlanıb və təqdim edilib. Kodeks Alimentarius Milli Komitəsi tərəfindən dövlət standartı kimi qəbul edilməsi məqsədamüvafiq hesab edilmişdir.
2. Bu standart, CODEX STAN 152 – 1985, «Standard for wheat flour» 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

Buğda unu

Стандарт для пшеничной муки

AZS 837-2015

(CODEX STAN 152 – 2015)

Standard for wheat flour

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

1.1 Triticum aestivum L. adi buğda və ya Triticum compactum Host. cırtndan buğdası və ya onların qarışığından alınmış, qida məqsədləri üçün nəzərdə tutulmuş, istehlakçılara satılması üçün qablaşdırılmış və ya digər qida məhsullarında istifadə üçün nəzərdə tutulmuş buğda unununa aid edilir.

1.2 Standart aid edilmir:

- Triticum durum Desf. sərt buğdasından və ya onun digər buğda növləri ilə qarışığından alınan məhsullara;
- Triticum aestivum L. adi buğda və ya Triticum compactum Host. cırtndan buğdasından üyüdüldü və ya onların qarışığından alınmış mannı yarmasına, bütöv buğdadan alınan yarmalara, bütöv buğdadan alınan una;
- Pivə bişirmədə və ya nişasta və/və ya qlüten istehsalında istifadə olunan buğda ununa;
- Qeyri – qida sənayesi üçün nəzərdə tutulmuş buğda ununa;
- Tərkibində olan zülalın miqdarı azaldılmış və ya xüsusi üsullarla üyütmədən sonra zülalın qismən əvəz edildiyi una (qurutma və ya ağartmadan başqa və/və ya 3.2.2 yarımbəndində və bölmə 4 – də qeyd edilməmiş inqrediyentlərin əlavə edildiyi).

2. TƏRİFLƏR

2.1 Məhsulun tərfi

Buğda unu – xırdalama və ya üyütmə yolu ilə alınmış və proseslərin gedışində kəpəkləri və rüşeymi qismən kənarlaşdırılmış, qalanları isə müvafiq xırdalanma dərəcəsinə çatdırılmış *Triticum aestivum* L. adi buğda və ya *Triticum compactum* Host. cırtan buğdası və ya onların qarışığından alınmış məhsul.

3 ƏSAS TƏRKİB VƏ KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİ

3.1 Əsas keyfiyyət göstəriciləri

3.1.1 Buğda unu və əlavələr təhlükəsiz və insan qidası üçün yararlı olmalıdır.

3.1.2 Buğda unu kənar qoxu və tama malik olmamalıdır; tərkibində canlı həşəratlar olmamalıdır.

3.1.3 Buğda ununun tərkibində insan sağlamlığı üçün təhlükə yaradan miqdarda ölmüş həşəratlar daxil olmaqla heyvan mənşəli qalıqlar olmamalıdır.

3.2 Xüsusi keyfiyyət göstəriciləri

3.2.1 **Maksimal nəmlik** 15,5% (kütlə payına görə maksimum)

Nəql etmə və saxlama müddəti ilə əlaqədar olaraq müəyyən regionlar üçün daha aşağı nəmlik tələb olunur. Bu standartı qəbul etmiş ölkələr üçün, hansı tələblərin qüvvədə olduğunun qeyd edilməsi tövsiyyə olunur.

3.2.2 Əlavə inqrediyentlər

Əlavə inqrediyentlər texnoloji proseslər üçün zəruri olan miqdarda una əlavə edilə bilər:

- Buğda, çovdar və arpadan hazırlanmış enzim aktivliyinə malik maya məhsulları;
- Təbii buğda qlütəni;
- Soya unu və paxlalılar fəsiləsindən hazırlanmış un.

4 . QIDA ƏLAVƏLƏRİ

4.1 Enzimlər

Enzimlər
4.1.1 Göbələk amilazası *Aspergillus*

Yekun məhsulda maksimal səviyyə
NİT

	niger	
4.1.2	Göbələk amilazası <i>Aspergillus oryzae</i>	NİT
4.1.3	Proteolitik fermentlər <i>Bacillus subtilis</i>	NİT
4.1.4	Proteolitik fermentlər <i>Aspergillus oryzae</i>	NİT

4.2 Un yaxşılaşdırıcıları

	Un yaxşılaşdırıcıları	Yekun məhsulda maksimal səviyyə
4.2.1	L – Askorbin turşusu və onun natrium və kalium duzları	300 mq/kq
4.2.2	Hidroqlorid L – lisetin	90 mq/kq
4.2.3	Kükürd dioksid (yalnız biskvit və bişirilmə üçün olan unda)	200 mq/kq
4.2.4	Kalsium monofosfat	2500 mq/kq
4.2.5	Lesitin	2000 mq/kq
4.2.6	Tərkibində yüksəldilmiş dərəcədə mono və diqliseridlər olan bişirilmələrdə xlor	2500 mq/kq
4.2.7	Xlor – dioksid – mayalı çörəkçilik məmulatları üçün	30 mq/kq
4.2.8	Benzol peroksid	60 mq/kq
4.2.9	Mayalı çörək üçün azokarbondiamid	45 mq/kq

5. ÇİRLƏNDİRİCİLƏR

5.1 Ağır metallar

Buğda ununun tərkibində insan sağlamlığı üçün təhlükə yarada biləcək miqdarda ağır metallar olmamalıdır.

5.2 Pestisidlərin qalıq miqdarı

Buğda unu, verilmiş məhsul üçün “Kodeks Alimentarius” Komissiyası tərəfindən qəbul edilmiş, pestisidlərin maksimal yol verilə bilən miqdar tələbinə uyğun olmalıdır.

5.3 Mikotoksinlər

Buğda unu, verilmiş məhsul üçün “Kodeks Alimentarius” Komissiyası tərəfindən qəbul edilmiş, mikotoksinlərin maksimal yol verilə bilən miqdar tələbinə uyğun olmalıdır.

6. GİGİYENA

6.1 Verilmiş standartın aid edildiyi məhsulun “Təvsiyyə edilən beynəlxalq texniki norma və qaydalar. Qida məhsullarının gigiyenasının ümumi prinsipləri (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003)” və bu məhsula aid edilən “Kodeks Alimentarius” Komissiyası tərəfindən təvsiyyə olunan digər norma və qaydaların müvafiq bölmələrinə əsasən hazırlanması və emal edilməsi təvsiyyə olunur.

6.2 İstehsal texnologiyasına əməl edilməsi üçün məhsulda zərərli maddələr olmamalıdır.

6.3 Müvafiq seçmə və nəzarətin aparılma nəticəsi aşağıdakı kimi olmalıdır:

- Məhsulda, olan mikroorqanizmlərin sağlamlıq üçün təhlükəli olan miqdarda olmaması;

- Məhsulda, sağlamlıq üçün təhlükəli olan parazitlərin olmaması;

- Məhsulda, sağlamlıq üçün təhlükəli olan miqdarda mikroorqanizmlərin olmaması.

7. QABLAŞDIRMA

7.1 Buğda unu məhsulunun gigiyenik, qida, texnoloji və orqanoleptik xüsusiyyətlərini qoruyan qabda qablaşdırılmalıdır.

7.2 Qab, qablaşdırıcı materiallar daxil olmaqla, təyinatı üzrə istifadə üçün təhlükəsiz, uyğun olan materiallardan hazırlanmalıdır. Qabdan məhsula təhlükəli və ya kənar təsirlər verən maddələr düşməməlidir.

7.3 Kisələrə qablaşdırma zamanı, kisələr təmiz, davamlı, möhkəm qorunan və ya lehirlənmiş olmalıdır.

8. MARKALANMA

“Qablaşdırılmış qida məhsullarının markalanmasına dair ümumi standart (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991)”ın tələblərinə əlavə olaraq aşağıdakı tələblər qarşılanmalıdır.

8.1 Məhsulun adı

8.1.1 Etiketdə “buğda unu” adı qeyd edilməlidir.

8.2 Nəqliyyat qabının markalanması

Yuxarıda sadlanan markalanmaya qoyulan tələblər haqqında məlumat konteynerdə və ya onu müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilməlidir. Məhsulun adı, partiya nömrəsi, həmçinin istehsalçının və ya qablaşdıranın adı və ünvanı mütləq qaydada konteynerin üzərində qeyd edilməlidir. Lakin partiya nömrəsi, istehsalçının və qablaşdıranın adı və ünvanı tanındıcı

işarələnmə ilə də əvəz edilə bilər və bu işarələnmə bir mənalı olaraq müşayiət edən sənədi təyin etməlidir.

9. ANALİZ VƏ NÜMUNƏ GÖTÜRMƏ ÜSULLARI

Analiz və nümunə götürmə üsulları üzrə müvafiq Kodeks mətnlərinə bax.

ƏLAVƏ

Parametrin və/və ya analiz üsulunun birdən artıq hədd göstəricisi verildiyi zaman, istehlakçılara hədd göstəricilərinin və analiz üsullarının qeyd edilməsi tövsiyyə olunur.

Parametr/İzah	Hədd göstəricisi	Analiz üsulu
Küllülük dərəcəsi	Alıcı tərəfindən təyin edilir	AOAC 923.03 İSO 2171:1980 İCC üsul № 104/1 (1990)
Yağ turşularının miqdarı	Maks: sulfat turşusuna görə hesabladığda 100 q una(quru maddə) 70 q və ya 100q unda (quru maddə) sərbəst yağ turşularının neytrallaşdırılması üçün ən çox 50 mq kalium hidroksid istifadə edilməlidir.	İSO 7305:1986 və ya AOAC 939.05
Zülal (N $\times$ 5.7)	Min: quru kütlənin 7%-i	İCC 105/I İnsan və heyvanların qidası üçün nəzərdə tutulmuş yarma və yarmadan hazırlanmış məhsullarda təmiz zülalın miqdarının təyini üsulu (üsul növ 1). Silisium/mis katalizator və ya İSO 1871:1975
Qidalandırıcı maddələr - Vitaminlər - Minerallar - Aminoturşular	Məhsul satıldığı ölkənin qanunvericiliyi ilə razılaşdırılır	təyin edilməmişdir
İrilik	212 mkm dəlikli ələk	AOAC 965.22

№70 –dən ən az 98% un keçməlidir.

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