

AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI

AZS XXX:2023
(TS 3997:2013)

ÇƏLTİK

PADDY RICE

LAYIHƏ

LAYIHƏ



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: +994125149308
Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. Bu standart "Taxıl və taxıl məhsulları"nın standartlaşdırılması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 30) tərəfindən işlənib hazırlanıb və təqdim edilib.
2. "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" publik hüquqi şəxsin "___" _____ 2023-ci il tarixli _____ sayılı qərarı ilə təsdiq edilib.
3. Bu standart TS 3997:2013 "Çeltik" standartı ilə eynidir.
This standard is identical (IDT) to the TS 3997:2013 "Paddy rice"
4. İlk dəfə tətbiq olunur.
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 il.

LAYIHƏ

MÜNDƏRİCAT

1 Tətbiq sahəsi.....	1
2 Normativ istinadlar.....	1
3 Termin və təriflər.....	1
3.1 Çəltik.....	1
3.2 Yük.....	1
3.3 Qırmızı dən(Mandık).....	1
3.4 Hektolitr kütləsi.....	1
3.5 Qüsurlu dən.....	1
3.5.1 Xam dən.....	1
3.5.2 Kiflənmiş dən.....	1
3.5.3 Qırmızı zolaqlı dən.....	1
3.5.4 Zədələnmiş dən.....	1
3.6 Məhsuldarlıq.....	2
3.6.1 Bütün düyü.....	2
3.6.2 Tam düyü.....	2
3.7 Alaq otları toxumları.....	2
3.8 Yad maddə.....	2
3.9 Sağlam dənərdən başqa maddələr.....	2
3.10 Digər müxtəlif maddələr.....	2
3.11 Parçalanmış dən.....	2
4 Sinifləndirmə və xüsusiyyətlər.....	2
4.1 Sinifləndirmə.....	2
4.2 Xüsusiyyətlər.....	3
4.2.1 Orqanoleptik xüsusiyyətlər.....	3
4.2.2 Sinif xüsusiyyətləri.....	3
4.3 Xüsusiyyət, yoxlama və sınaq elementlərinin nömrələri.....	5
5 Nümunə götürülməsi, yoxlanılması və sınaqları.....	5
5.1 Nümunə götürülmə.....	5
5.2 Yoxlamalar.....	5
5.2.1 Məhsulun hissiyyat yoxlanılması.....	5
5.2.2 Qablaşdırmanın yoxlanılması.....	5
5.3 Sınaqlar.....	5
5.3.1 Nəmliyin təyini.....	5
5.3.2 Hektolitr kütləsi təyini.....	6
5.3.3 Dən uzunluğu təyini.....	6
5.3.4 Parçalanmış dən təyini.....	6
5.3.5 Xam dən təyini.....	6
5.3.6 Kiflənmiş dən təyini.....	6
5.3.7 Qırmızı zolaqlı dən.....	6
5.3.8 Zədələnmiş dən təyini.....	6
5.3.9 Qüsurlu dən təyini.....	6
5.3.10 Alaq otları toxumları təyini.....	6
5.3.11 Yad maddə təyini.....	6
5.3.12 Digər müxtəlif maddələrin təyini.....	7
5.3.13 Sağlam dənərdən başqa maddələr.....	7
5.3.14 Yük təyini.....	7
5.3.15 Məhsuldarlığın təyini.....	7
5.4 Qiymətləndirmə.....	7
5.5 Yoxlama və sınaq protokolu.....	7
6 Bazara yerləşdirmə.....	8

6.1 Qablaşdırma.....	8
6.2 Saxlama və daşınma.....	8
6.3 Markalanma.....	8
7 İstifadə olunan mənbələr.....	9

LAYIHƏ

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI DÖVLƏT STANDARTI

Çəltik

AZS XXX:2023
(TS 3997:2013)

Paddy rice

Tətbiq edilmə tarixi: “ ____ ” _____ 2023-cü il

1 Tətbiq sahəsi

Bu standart çəltiyə əhatə edir. Bu standart toxumluq çəltiyə şamil edilmir.

2 Normativ istinadlar

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir. Bu istinadlar mətnədə uyğun yerlərdə göstərilib və aşağıda siyahı şəklində qeyd edilmişdir. * ilə işarələnənlər bu standartın nəşr olunduğu tarixdə ingiliscə mətin olaraq nəşr olunmuş Türk Standartıdır.

TS №-si	Türkçə Adı	İngiliscə Adı
TS EN ISO 712	Tahıl və tahıl ürünleri - Rutubet muhtevası tayini - referans metot	Cereal and cereal products - Determination of moisture content - Reference method
TS EN ISO 7971-2	Tahıllar - Hektolitə kütləsi tayini - Bölüm 2: Rutin metot	Cereals - Determination of bulk density, called "mass per hectolitre" - Part 2 : Routine method
TS EN ISO 24333	Tahıllar və tahıl ürünleri - Numune alma	Cereals and cereal products - Sampling

3 Termin və təriflər

3.1 Çəltik

Çəltik - Grassaceae (Gramineae) fəsiləsinin *Oryza sativa* L. növünə aid mədəni bitkilərinin qabığı təmizlənməmiş dənləri.

3.2 Kargo (qəhvəyi dən)

Qabıqları soyulmuş, lakin cilalanmamış və ya əvvəlcədən termik emalından keçməmiş dən.

3.3 Qırmızı dən (Mandık-cələb)

Qabıq ayrıldıqda səthi qırmızı rəngli perikarpa örtülmüş yabarı çəltik dənləri.

3.4 Hektolitə(natura çəkisi)(1 kubmetrin kütləsi) kütləsi

100 litr çəltiyin kiloqram olaraq kütləsi

3.5 Qüsurlu dən

Çəltiyin qabıqdan ayrılması prosesindən sonra alınan düynün içindəki xam dənlerin, təbii deformasiyaya uğramış dənlerin, kiflənmiş dənlerin, qırmızı zolaqlı dənlerin və zədələnmiş dənlerin cəmi.

3.5.1 Xam dən

Tam yetişməmiş və ya inkişaf etməmiş çəltiklərdən əldə edilən yaşıl və ya yaşılımtıl düyü dənləri.

3.5.2 Kiflənmiş dən

Genetik xüsusiyyət kimi ağ nüvəli növlər istisna olmaqla, ətraf mühit və ya digər amillərə görə taxıl səthinin ən azı dördüdə üçü tutqun, kiflənmiş nəmliyi olan düyü dənələr və kiflənmiş olan düyü dənələri.

3.5.3 Qırmızı zolaqlı dən

Üzərində bu çeşidə xas olmayan kəsiklər, nazik və ya qalın tünd qırmızı zolaqlar olan düyü dənələri.

3.5.4 Zədələnmiş dən

Xallı dənələr, ləkəli dənələr, sarı dənələr, həşəratlar tərəfindən yeyilərək zədələnən dənələr və kəhrəba rəngli düyü dənələrinin cəmi.

3.5.4.1 Xallı dən

Çəltiyin qabıqdan ayrılma prosesindən sonra qalan düyü dənələrinin üzərində aydın xırda qara ləkələr və ya açıq qara xətlər olan dənələr.

3.5.4.2 Ləkəli dən

Çəltiyin qabıqdan ayrılma prosesindən sonra düyü dənəsinin qalan səthinin kiçik bir hissəsində dəninin təbii rəngdə nəzərəcarpacaq dəyişiklik olan qara, qırmızı, qəhvəyi rəngli dənələr.

3.5.4.3 Sarı dən

Çəltiyin qabıqdan ayrıldıqdan sonra qurudulması istisna olmaqla, təbii rəngini qismən və ya tamamilə itirmiş, limon və ya narıncı sarı rəng almış düyü dənələri.

3.5.4.4 Kəhrəba rəngli dən

Çəltiyin qabıqdan ayrılmasından sonra qurudulması istisna olmaqla, bütün səthi rəngi bir az kəhrəba-sarı rəngə çevrilmiş çəltik dənələri.

3.6 Məhsuldarlıq(düyü çıxımı)

100 qram çəltikdən əldə edilən tam düyünün faiz olaraq ifadəsi.

3.6.1 Bütün düyü

Qabıqdan ayrılma prosesi başa çatmış 100 q çəltikdən əldə edilən tam dənələrin maksimum $\frac{1}{4}$ - i qırılan çəltik dənələrinin cəmi.

3.6.2 Tam düyü

Çəltikdən xam və kiflənmiş dənələr çıxarıldıqdan sonra qalan tam düyü miqdarına uzun dənli çəltik üçün 3%-i, orta və qısa dənli çəltik üçün 5%-i əlavə edilməklə əldə edilən dəyər.

3.7 Alaq otları toxumları

Çəltiyin içərisində dənli bitkilər istisna olmaqla, bütün ot toxumları.

3.8 Yad maddə(cisimlər)

Düyü dənələrindəki düyü dənələrindən başqa bitki hissələri, daş, torpaq, qum kimi qeyri-üzvi maddələr və qabıq, sap, saman, qılçıq, ölü həşəratlar və parçaları kimi organik maddələr.

3.9 Sağlam dənərdən başqa maddələr

Qırılmış dən, qüsurlu dən, digər müxtəlif maddələr.

3.10 Digər müxtəlif maddələr

Bütöv taxıl istisna olmaqla, alaq otlarının toxumlarının və yad maddələrin cəmi,

3.11 Parçalanmış dən

Çəltiyin qabıqdan ayrıldıqdan sonra qalan $\frac{1}{4}$ -dən çoxu parçalanmış (sınımış, qırmızı dən (mandık), parçalanmış xam dən, parçalanmış kiflənmiş dən, parçalanmış zədələnmiş dən kimi hər cür qırıq elementlər) düyü dənələri və hissələri.

4 Sinifləndirmə və xüsusiyyətlər

4.1 Sinifləndirmə

4.1.1 Siniflər

Çəltik məhsuldarlıq nisbətində görə

- 1-ci-sinif
- 2-ci sinif
- 3-cü sinif
- 4-cü sinif
- Aşağı ixtisaslı olmaqla 5 sinfə bölünür.

4.1.2 Növlər

Çəltiklərin dən uzunluqlarına görə

- Qısa dənli çəltik,
- Orta dənli çəltik,
- Uzun dənli çəltik kimi üç növə bölünür.

4.2 Xüsusiyyətlər

4.2.1 Orqanoleptik xüsusiyyətlər

Çəltik özünəməxsus rəngə, qoxuya və dada malik olmalı, tərkibində kənar qoxu və dad olmamalıdır.

4.2.2 Sinif xüsusiyyətləri

Çəltik məhsuldarlığına görə sinif xüsusiyyətləri Cədvəl 1-də verilmiş göstəricilərə uyğun olmalıdır.

4.2.3 Növ xüsusiyyətləri

Çəltiyin növ xüsusiyyətləri Cədvəl 1-də verilmiş göstəricilərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1 - Çəltiyin növ və sinif xüsusiyyətləri

Məhsulun adı	Sinif №-si	Növ	Nəmlik, (%), ən çoxu	Sağlam dənərdən başqa maddələr, (% 16), ən çox								Hektolitrlə kütləsi, (kg/hL)	Məhsuldarlıq, (%),	Çəltik dənə uzunluğu, (mm)	Düyü dənə uzunluğu, (mm)
				Qüsurlu dənə, (%10), ən çox				Digər müxtəlif maddələr, (% 3), ən çox							
				Parçalanmış dənə, (%) Xam dənələr, (%), ən çoxu	Kiflənməmiş dənələr, (%) ,ən çoxu	Qırmızı zolaqlı dənə, (%) ,ən çoxu	Zədələnmiş dənə, (%) ,ən çoxu	Alaq otları toxumları, (%) ,ən çoxu	Yad maddələr, (%) ,ən çoxu	Yük (%), ən çoxu					
Çəltik	1	Qısa dənli	14,5	10	3	4	5	2	1	2	10	45	ən azı 64,5	7,5(2) mm və aşağı	5,2 mm və aşağı
	2												59,5-64,4		
	3												54,5-59,4		
	4												49,5-54,4		
	DVKTÇ												ən çox 49,4		
	1	Orta dənli	14,5	10	3	4	5	2	1	2	10	48	ən az 64,5	7,6(5,6- 6,4) - 9,0	5,3 - 6,0
	2												59,5-64,4		
	3												54,5-59,4		
	4												49,5-54,4		
	DVOTÇ												ən çox 49,4		
	1	Uzun dənli	14,5	10	3	4	5	2	1	2	10	50	ən az 64,5	ən azı 9,1	ən az 6,1
	2												59,5-64,4		
3	54,5-59,4														
4	49,5-54,4														
DVUTÇ	ən çox 49,4														

Qeyd 1 - Qüsurlu dənə və digər müxtəlif maddələrdəki ünsürləri dəyərləri, digər ünsür dəyərlərinin 0 olacağı halda olabilecek ən yüksək dəyərlərdir.

- QEYD 2** - % ilə verilən dəyərlər kütləcə faizdir.
- AİQDÇ: Aşağı İxtisaslı Qısa Dənli Çəltik
- AİODÇ: Aşağı İxtisaslı Orta Dənli Çəltik
- AİUDÇ: Aşağı İxtisaslı Uzun Dənli Çəltik

4.3 Xüsusiyyət, yoxlama və sınaq elementlərinin nömrələri

Onların yoxlanılması və sınaqlarının xüsusiyyətləri və element nömrələri Cədvəl 2-də verilmişdir.

Cədvəl 2 - Çəltiyin xüsusiyyətləri, yoxlama və sınaq nömrələri

Xüsusiyyət	Xüsusiyyət maddə №-si	Yoxlama və sınaq maddə №-si
Orqanoleptik xüsusiyyətlər	4.2.1	5.2.1
Qablaşdırma	6.1	5.2.2
Nəmlik	4.2.3	5.3.1
Hektolitr kütləsinin təyini	4.2.3	5.3.2
Dən uzunluğu təyini	4.2.3	5.3.3
Parçalanmış dən	4.2.3	5.3.4
Xam dənələr	4.2.3	5.3.5
Kiflənmiş dən	4.2.3	5.3.6
Qırmızı zolaqlı dən	4.2.3	5.3.7
Zədələnmiş dən	4.2.3	5.3.8
Qüsurlu dən	4.2.3	5.3.9
Alaq otları toxumları	4.2.3	5.3.10
Yad maddə	4.2.3	5.3.11
Digər müxtəlif maddələr	4.2.3	5.3.12
Sağlam dənəldən başqa maddələr	4.2.3	5.3.13
Kargo(qəhvəyi dən)	4.2.3	5.3.14
Məhsuldarlıq	4.2.2	5.3.15

5 Nümunə götürülməsi, yoxlanılması və sınaqlar

5.1 Nümunə götürmə

Eyni növlü və birdəfəlik yoxlamaya təqdim edilmiş çəltik bir partiya hesab olunur. Nümunə TS EN ISO 24333 üzrə partiyadan götürülür.

5.2 Yoxlamalar

5.2.1 Məhsulun orqanoleptik yoxlanılması

Məhsulun orqanoleptik müayinəsi, ələkdən əvvəl və sonra nümunəyə baxılaraq, iki ovuc arasına alıb, güclü nəfəs verib, ovuşdurularaq və iyləməklə aparılır. Nəticənin 4.2.1-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.2.2 Qablaşdırmanın yoxlanılması

Qablaşdırmanın və qablaşdırma materiallarının yoxlanılması, vizual yoxlama, onların kütlələrinin çəkisi ilə həyata keçirilir və nəticənin 6.1-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3 Sınaqlar

Aşağıdakı sınaqlar 100 q analiz nümunəsini TS EN ISO 24333 üzrə götürülmüş sınaq nümunəsindən ayıraraq, çəltiyin ümumi sınaqları üçün məhsuldarlığı təyin edən cihaz istifadə etməklə həyata keçirilir.

5.3.1 Nəmliyin təyini

Təxminən 100 qram nümunə götürülür və nəmlik aşağıdakı üsullardan biri ilə müəyyən edilir.

5.3.1.1 İstinad metodu

İstinad üsulu ilə nəmliyin təyini TS EN ISO 712 üzrə aparılır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.1.2 NIR (Near Infrared Reflectance) üsulu

Alıcı və satıcı bu üsulla razılaşıqda tətbiq edilir. Kalibrlənmiş cihazların yoxlanılması aşağıdakı üsula əsasən aparılır.

5.3.1.2.1 Cihazlar

NIR metoduna uyğun olaraq çəltik nümunəsini analiz edə bilən cihaz (İnfraqırmızı əks etdirən spektrofotometr).

5.3.1.2.2 Təsdiqi

Prosesə başlamazdan əvvəl cihaz istehsalçı tərəfindən tövsiyə edildiyi kimi yoxlanılır və gündəlik texniki qulluq aparılır. Müxtəlif rütubətli 40 çəltik nümunəsi seçilir. Seçilmiş nümunələr şirkət tərəfindən tövsiyə edildiyi kimi analiz üçün hazırlanır və cihazda oxunur. Eyni nümunələrdə istinad rütubəti (Maddə 5.3.1.1) TS EN ISO 712 üzrə müəyyən edilir. Cihazdan və istinad üsulu ilə tapılan göstəricilərdən istifadə edilərək, yoxlamada istifadə ediləcək sabit göstəricilər müəyyən edilir. Daha sonra şirkət tərəfindən təqdim olunan kompüter proqramları ilə yoxlama aparılır. Təsdiq başa çatdıqdan sonra əvvəllər istifadə edilən nümunələrdən başqa nümunələr istifadə etməklə əldə edilən nəticələr TS EN ISO 712 üzrə tapılan nəticələrlə müqayisə edilir. Təcrübəli kadrlardan istifadə etməklə yoxlama aparılmalıdır.

5.3.2 Hektolitr kütləsinin təyini

Hektolitr kütləsinin təyini TS EN ISO 7971 üzrə götürülmüş nümunədə aparılır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.3 Dən uzunluğunun təyini

Nümunə bütöv dənələr qalacaq şəkildə ələkdən keçirilir. 100 dən üzrə iki paralel ölçmə aparılır və bu ölçmələrin ortalama ədədi alınır. Nəticələr onluqca yuvarlaqlaşdırılaraq millimetrlə ifadə edilir.

5.3.4 Parçalanmış dən təyini

Çəltik qabıqdan ayrıldıqdan sonra alınan 100 qram düyü nümunəsindən qırılan düyü ayrılır və çəkilir. Tapılan dəyərlə qırılan dənənin miqdarı müəyyən edilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.5 Xam dən təyini

Nümunə götürülür, xam dənələr ayrılır və çəkilir. Tapılan dəyərlə xam dənənin miqdarı müəyyən edilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.6 Kiflənmiş dən təyini

Nümunə götürülür, təbaşirlənmiş dənələr ayrılır və çəkilir. Tapılan göstərici ilə təbaşirlənmiş dənənin miqdarı müəyyən edilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.7 Qırmızı zolaqlı dən təyini

Nümunə götürülür, qırmızı zolaqlı dənələr və qırmızı çəltik dənələri (mandıq) ayrılır və çəkilir. Tapılan göstərici ilə qırmızı zolaqlı dənənin miqdarı müəyyən edilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.8 Zədələnmiş dən təyini

Məhsulu müəyyən etdikdən sonra 100 qram bütöv çəltik nümunəsində ləkələnmiş, xallı, həşərat yeyən, kəhraba sarısı və sarı dənələr ayrılır və çəkilir, miqdarı tapılan göstərici ilə zədələnmiş dənənin miqdarı müəyyən edilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.9 Qüsurlu dən təyini

Qüsurlu dənələr xam, kiflənmiş, qırmızı zolaqlı, təbii deformasiya olunmuş dənələrin və zədələnmiş dənələrin cəmidir. Qüsurlu dən (KT) aşağıdakı düstura görə hesablanır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

$$QD = XD + KD + QZD + TDUD + ZD$$

$$QD = \text{Qüsurlu Dən (\%)} \text{ m/m,}$$

$$XD = \text{Xam Dən (\%)} \text{ m/m,}$$

$$KD = \text{Kiflənmiş Dən (\%)} \text{ m/m, QZD = Qırmızı Zolaqlı Dən (\%)} \text{ m/m,}$$

TDOD= Təbii Deformasiya Olunmuş Dən (%) m/m,

ZD= Zədələnmiş Dən (%) m/m,

5.3.10 Alaq otları toxumlarının təyini

Alaq otlarının toxumları nümunədən ayrılır və ümumi alaq otlarının toxumlarının kütlə faizini hesablamak üçün çəkilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.11 Yad maddələrin təyini

Nümunədə daş, torpaq, qum, sap, saman və s. bütün maddələr yad maddə kimi ayrılır və ümumi yad cismin kütlə faizi kimi hesablanması üçün çəkilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.12 Digər müxtəlif maddələrin təyini

Digər müxtəlif maddələr alaq otları və yad cisimlərdir. Digər müxtəlif maddələr (DMM) aşağıdakı düstura uyğun olaraq hesablanır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

$DMM = AT + YM$

DMM = Digər Müxtəlif Maddələr (%) m/m,

AT = Alaq Toxumları (%) m/m,

YM = Yad Maddə (%) m/m,

5.3.13 Sağlam dənələrdən başqa maddələrin təyini

Bərk dənələr, qırıq dənələr, qüsurlu dənələr və digər müxtəlif maddələrdən başqa maddələrin cəmidir. Bərk dənələrdən başqa maddələr (BDBM) aşağıdakı düstura görə hesablanır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

$BDBM = QID + QD + DMM$

BDBM = Bərk dənədən başqa maddələr (%) m/m,

QID = Qırılmış Dən (%) m/m,

QD = Qüsurlu Dən (%) m/m,

DMM = Digər Müxtəlif Maddələr (%) m/m,

5.3.14 Kargonun (qəhvəyi dən) təyini

Qəhvəyi dənələr nümunədən ayrılır və çəkilir. Tapılan göstərici ilə qəhvəyi dənələrin miqdarı müəyyən edilir. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.3.15 Məhsuldarlığın təyini

100 q analiz nümunəsində yad cisim istisna olmaqla, digər ayrılmış elementlər (sınımış dən, qəhvəyi dən və s.) yenidən nümunəyə əlavə edilir və məhsuldarlığı təyin edən cihaza verilir. Məhsuldarlıq maşında qabıqlar soyulur və 'Hazır Düyü' əldə etmək üçün kifayət qədər cilalanır.

Sınıq düyü dənələri (sınıq qırmızı çəltik dənə (mandıq), qırıq xam və kiflənmiş dənələr və qırıq ləkəli xallı dənələr daxil olmaqla) məhsul maşınından götürülmüş hazır düyüdən ayrılır. Qalan bütöv düyüdən xam və kiflənmiş dənələr ayrılır və çəkilir. Tapılan göstərici ümumi kütləyə mütənasibdir.

"Bütün Düyü"nin miqdarı sınımış, çiy və təbaşirlənmiş düyünün çəkisi ilə müəyyən edilir.

Bütün düyüyə uzun dənələr üçün 3%, orta və qısa dənələr üçün 5% əlavə edilərək, "Baş Düyü"nin miqdarı hesablanır və % məhsuldarlıq hesablanır.

Nəticələrin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

5.4 Qiymətləndirmə

Əgər yoxlama və sınaq nəticələrinin hər biri standartda uyğundursa, partiya standartda uyğun hesab olunur.

5.5 Yoxlama və sınaq protokolu

Yoxlama və sınaq hesabatında ən azı aşağıdakı məlumatlar olmalıdır:

- Şirkətin adı və ünvanı,
- Laboratoriyanın adı və yoxlama və sınağın aparıldığı yer,

- Yoxlama və sınaq aparmış şəxsin və/və ya protokolu imzalayan şəxslərin adları, vəzifələri və peşələri;
- Nümunənin götürüldüyü tarix ilə yoxlama və sınaq tarixi,
- Nümunəni təqdim etmək,
- Yoxlama və sınaqlarda tətbiq olunacaq standartların nömrələri,
- Nəticələrin göstərilməsi,
- Yoxlama və sınaq nəticələrini dəyişdirə biləcək amillərin çatışmazlıqlarını aradan qaldırmaq üçün görülən tədbirlər;
- Tətbiq olunan yoxlama və sınaq üsullarında qeyd olunmayan və ya məcburi sayılmayan, lakin yoxlamaya daxil edilən əməliyyatlar;
- Standarta uyğun olub-olmaması,
- Hesabatın seriya nömrəsi və tarixi, hər səhifənin nömrəsi və səhifələrin ümumi sayı,

6 Bazara çıxarma

Çəltik **habele düyü** bazara topdan və ya qablaşdırılaraq verilir.

6.1 Qablaşdırma

Bağlamalar daşınma, saxlama və satış zamanı çəltiyi yaxşı vəziyyətdə saxlayacaq yeni, təmiz, quru və qoxusuz materiallardan hazırlanmalı, məhsulu daxili və xarici zədələrdən qoruya biləcək xüsusiyyətlərə malik olmalıdır. Çanta və kisələr bağlamaların ağızları açılmayacaq və dağılmayacaq şəkildə tikişsiz və ya möhkəm ip və ya sapla tikilməli, zərurət yarandıqda yan tərəfdən qulaqlar tikilməlidir. Qablaşdırmada lazımı məlumatların yazılmasında istifadə ediləcək mürəkkəb, etiketlərin yapışdırılması üçün istifadə olunan boya və yapışqan qanunvericiliyə uyğun olmalıdır. Əgər yazılar qablaşdırmanın üzərində çap olunubsa, çap xarici səthdə olmalı və məhsulla təmasda olmamalıdır.

6.2 Saxlanma və daşınma

Topdan və ya qablaşdırılmış çəltik quru, nəmsiz, havalı və sərin yerlərdə saxlanmalı, yağışın altında qalmamalı, yüklənməməli və boşaldılmamalıdır. Topdan və ya qablaşdırılmış çəltikləri anbarlarda və nəqliyyat vasitələrində pis qoxu yayan və çirkləndirən maddələrlə bir yerdə saxlamaq olmaz. Anbarlarda saxlanacaq düyü kisələri üst-üstə səkkiz kisədən çox qoyulmamalı və yığınları havalandırmaq üçün sıralar arasında boşluq qoyulmalıdır. Çəltik kisələrinin yüklənməsi və boşaldılması zamanı qarmaqlardan istifadə edilməməlidir. **Çəltik və düyü məhsulları saxlanılan anbarlarda zərəvericilərə qarşı mütəmadi, xüsusi kimyəvi dezinfeksiya işləri aparılmalıdır**

6.3 Markalanma

Aşağıdakı məlumatlar çəltik qablaşdırmasının üzərində oxunaqlı, silinməz və pozulmayan şəkildə yazılmalı və ya çap edilməli və ya etiketin üzərinə yazılmalı və qablaşdırmaya əlavə edilməlidir.

- Topdan bu məlumat etikətdə yazıla və malın uyğun yerində yerləşdirilə bilər.
- Şirkətin ticarət adı və ünvanı, qısa adı və qeydiyyatdan keçmiş ticarət nişanı, əgər varsa,
- Bu standartın işarəsi və nömrəsi (TS 3997 şəklində),
- Partiya, seriya və ya kod nömrələrindən ən azı biri,
- Əmtənin adı (Çəltik),
- Növü,
- Sinifi,
- Çeşidi (bəyannamə əsasında könüllüdür),
- İstehsal sahəsi və ya yeri (istəyə görə),
- Məhsul ili (istəyə görə),

- Ümumi və ya xalis kütlə (kq ilə),
- Lazım gələrsə bu məlumatlar Azərbaycan dilində olduğu kimi xarici dillərdə də yazıla bilər.

6.4 Müxtəlif müddəalar

İstehsalçı və ya satıcı standartta uyğun istehsal edildiyini bəyan etdiyi çəltik üçün tələb olunduqda Standarta Uyğunluq Bəyannaməsini verməyə və ya göstərməyə borcludur. Bu bəyannamədə satılan çəltik;

- 4-cü maddədəki xüsusiyyətlərə uyğundur;
- 5-ci maddədəki yoxlama və sınaqların aparıldığı və müvafiq nəticələrin alındığı bildirilməlidir.

LAYIHƏ

İstifadə olunan mənbələr

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 2000 Ankara.
- Türk Gıda Kodeksi Çeltik Tebliği (Tebliğ No:2002/11).
- Kün, E., 1994, Sıcak İklim Tahılları A.Ü. Ziraat Fakültesi yayınları; 1360, A.Ü. Basımevi, Ankara.
- TMO Çeltik Alım ve çeltik/pirinç satış esaslarına ilişkin uygulama yönetmeliği.
- ESİN, T., 1990. Depolanan Kuru Tarımsal Ürünlere Arız olan Hastalık ve Zararlılar. TMO ALKASAN Matbaası Ankara.
- ÖZKAYA, H., KAHVECİ, B., 1990. Tahıl ve Ürünlerin Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları- Ankara.
- EMEKLİER, Y., 1993. Sıcak İklim Tahılları (Tahıllar II). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1296, Ankara

LAYIHƏ

ICS. 67.060

Açar sözlər: çəltik, xam dən, qüsurlu dən, parçalanmış dən, zədələnmiş dən, təbaşirlənmiş dən.

LAYIHƏ



Rəsmi nəşr
"Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu"
publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2023 (TS 3997:2013)
Çəltik