

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS XXX:2023

İlkin nəşr
2022

Kinoa unu

Quinoa flour

LAYIHƏ



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadəküc., 7-ci köndələn
Qaynar xətt: +994125149308
Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. Bu standart Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin “Əkinçilik Elmi Tədqiqat İnstitutu” tərəfindən işlənilib hazırlanıb.
2. "Toxum əkin materialları, tütün və tütün məmulatları, qeyri-ənənəvi qida məhsullarının yem bitkiləri"nin standartlaşdırma üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 27) tərəfindən təqdim edilib.
3. “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin “_____” _____ 2023-cü il tarixli _____ sayılı qərarı ilə təsdiq edilmişdir.
4. Bu standart ГОСТ 34301-2017 “Щавель и шпинат свежие. Технические условия” standartı əsasında hazırlanmışdır.
This standard is modified (MOD) to the ГОСТ 34301-2017 “Щавель и шпинат свежие. Технические условия”
5. İlk dəfə tətbiq edilir.
6. 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 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1 Tətbiq sahəsi.....	1
2 Normativ istinadlar.....	1
3 Termin və anlayışlar.....	3
4 Texniki tələblər.....	3
5 Əsas tərkib və keyfiyyət göstəriciləri.....	4
6 Analiz və nümunə götürülmə üsulları.....	4
7 Qablaşdırma.....	5
8 Markalanma.....	5
9 Gigiyena.....	6
10 Qəbul qaydaları	6
11 Sınaq üsulları.....	7
12 Daşınma və saxlama.....	8

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI**Kinoa unu****AZS XXX:2022
(ГОСТ 34301-2017)****Quinoa flour**

Tətbiq edilmə tarixi: “ ____ ” _____ 2022-ci il

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart istehlak üçün təzə halda tədarük edilən və satılan müxtəlif kinoa bitkisi toxumları ununa aid edilir.

Kinoa unu - xırdalama və ya üyütmə yolu ilə alınmış və proseslərin gedişində kəpəkləri və rüşeymi kənarlaşdırılmamış, müvafiq xırdalanma dərəcəsinə çatdırılmış *Chenopodium quinoa* L. Kinoa bitkisi toxumlarından alınmış məhsuldur.

Məhsulun əhalinin həyatı və sağlamlığı üçün olan zəruri tələblər 4.4, keyfiyyətinə olan tələblər 4.3 bəndində göstərilmişdir.

1.1(*Chenopodium quinoa* L.) Kinoa bitkisi toxumlarından alınmış kinoa unu, qida məqsədləri üçün nəzərdə tutulmuş, istehlakçılara satılması üçün qablaşdırılmış və ya digər qida məhsullarında istifadə üçün nəzərdə tutulmuş kinoa ununa aid edilir .

1.2 Standarta aid edilmir:

- Qeyri - qida sənayesi üçün nəzərdə tutulmuş kinoa ununa;
- Tərkibində olan qida maddələrinin miqdarı azaldılmış və ya xüsusi üsullarla üyütmədən sonra qida maddələrinin qismən əvəz edildiyi una (qurutma və ya ağartmadan başqa və 3.2.2 yarım bəndində və bölmə 4-də qeyd edilməmiş inqridiyentlərin əlavə edildiyi).

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartın hazırlanmasında aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте (Ölçülərin vahidliyini təmin edən dövlət sistemi. İstənilən növ qablaşdırmalarda onların istehsalı, qablaşdırılması, satışı və idxalı zamanı qablaşdırılan malların miqdarına dair tələblər);

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Metal ölçü xətkəşi. Texniki şərtlər);

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ərzaq sənayesi, kənd təsərrüfatı və kibrit istehsalı üçün ağac və ağac materialından olan qutular. Texniki şərtlər);

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Polietilen pərdələr. Texniki şərtlər);

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Taxta və ağac materialından olan kənd təsərrüfatı qida məhsulları üçün çox dövriyəli qutular. Texniki şərtlər);

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Yüklərin etketlənməsi) ;

ГОСТ 17812-2022 Ящики деревянные многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия (Un məhsulunun saxlanması üçün çox dövriyyəli taxta qutular. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33746-2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия (Çox dövriyyəli polimer qutular. Texniki şərtlər);

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия (Tərəvəz və meyvə üçün taxta və məftil səbətlər. Texniki şərtlər);

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Qida xammalı və məhsulları. Cıvənin müəyyənləşdirilməsi üsulu);

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Qida xammalı və məhsulları. Arsenin müəyyənləşdirilməsi üsulu);

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Qida xammalı və məhsulları. Misin müəyyənləşdirilməsi üsulu);

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Qida xammalı və məhsulları. Qurğuşunun müəyyənləşdirilməsi üsulu);

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Qida xammalı və məhsulları. Kadmiyumun müəyyənləşdirilməsi üsulu);

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Qida xammalı və məhsulları. Sinkin müəyyənləşdirilməsi üsulu);

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Meyvə tərəvəz və onların emalı məhsulları. Xlororqanik pestisidlərin qalıq miqdarının təyini üsulu);

ГОСТ 30602-97 Общественное питание. Термины и определения (İctimai iaşə. Termin və Təriflər);

СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов (Sanitar qaydalar. Tez xarab olan məhsulların saxlanma müddəti və şərait);

СанПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок (Qida əlavələrinin istifadəsinə dair gigiyenik tələblər);

СанПиН 2.3.2.1078-2001 Qida məhsullarının təhlükəsizliyi və qida dəyərinə dair gigiyenik tələblər (Tibbi-bioloji tələblər və ərzaq xammallarının və qida məhsullarının keyfiyyətinə sanitar normalar);

AZS 168-2021 Təzə un. Qəbul qaydaları. Sınaq üsulları. Qablaşdırma, markalanma, daşınma və saxlanma).

3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

Mövcud standartda ГОСТ 27519, ГОСТ 27523 uyğun olaraq aşağıdakı termin və təriflərdən istifadə olunmuşdur.

3.1 həddindən artıq xarici nəm - yuyulmadan, yağışdan, şəhdən və ya suvarmadan təzə unda yaranan nəm.

QEYD - Temperatur fərqiindən qaynaqlanan kondensat, həddindən artıq xarici rütubət hesab edilmir.

4 TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

4.1 Kinoa toxumundan istehsal olunan un bu standartın tələblərinə uyğun olaraq və sanitariya norma və qaydaları gözlənilməklə tədarük olunmalıdır.

4.2 Təzə kinoa unu keyfiyyətinə görə Cədvəl 1-in tələblərinə və normalarına uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1

Xarici görünüşü	Kinoa bitkisi toxumlarından istehsal olunan kinoa unu sağlam, öz-özünə yanma və don vurmamış, kənd təsərrüfatı xəstəlik və zərərvericiləri ilə zədələnməmiş, alağ otları qarışığı ilə sirayətlənməmiş, normal tozlanma və mayalanma prosesinin nəticəində əmələ gəlmiş, tam yetişmiş sağlam toxumlardan istehsal olunmalı, tərkibində nəm normadan artıq olmamalıdır. Kinoa unu sağlam bitkinin süpürgəşəkilli çiçəklərində tozlanma və mayalanma prosesinin normal nəticəsi olaraq, yaranan toxumlardan istehsal olunur. Məhsulun ümumi görünüşünə, keyfiyyətinə, qablaşdırılmasına xələl gətirməyən kiçik toxum qalıqlarına (toxum qabığı), spesifik rəng və formada qismən dəyişikliyə yol verilir.
İyi və dadı	Spesifik toxuma məxsus qoxu və iy
Unda tam dolmamış, zədələnmiş, qaralmış toxumların olma faizi	5,0
	10,0
Kənd təsərrüfatı zərərvericilərinin və onların həyatı fəaliyyətinin qalıqlarına	İcazə verilmir
Kənar qarışıqların olmasına (torpaq, qum, bitki qalıqları və s.)	İcazə verilmir
Toxumda və toxumdan istehsal olunan unda bir neçə qüsurlarsa, yarpaq və bitki ən əhəmiyyətlilərdən birinə görə nəzərə alınır.	

4.4. Təzə kinoa bitkisi toxumlarından istehsal olunan unda zərərli elementlərin həddi, nitratların, pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı, ərzaq xammalının və qida məhsullarının keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə olan gigiyenik tələblər Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin 25 sayılı 30.04.2010-cu il tarixli əmri ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsullarının

təhlükəsizliyinə və qida dəyərliyinə gigiyenik tələblər, Sanitariya- Epidemioloji qaydalar və normativlər”ə əsaslanmalıdır.

5 ƏSAS TƏRKİB VƏ KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİ

5.1 Əsas keyfiyyət göstəriciləri

5.1.1 Kinoa unu və əlavələr təhlükəsiz və insan qidası üçün yararlı olmalıdır.

5.1.2 Kinoa unu kənar qoxu və tama malik olmamalıdır, tərkibində canlı həşəratlar olmamalıdır.

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

5.2 Xüsusi keyfiyyət göstəriciləri

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

Nəql etmə və saxlanma müddəti ilə əlaqədar olaraq müəyyən regionlar üçün daha aşağı nəmlik tələb olunur. Bu standartı qəbul etmiş ölkələr üçün hansı tələblərin qüvvədə olduğunu qeyd edilməsi tövsiyə olunur.

6 ANALİZ VƏ NÜMUNƏ GÖTÜRÜLMƏ ÜSULLARI

Analiz və nümunə götürülmə üsulları üzrə müvafiq Kodeks mətnlərinə (bax. ƏLAVƏ) Parametrin və ya analiz üsullarının birdən artıq hədd göstəricisi verildiyi zaman, istehlakçılara hədd göstəricilərinin və analiz üsullarının qeyd edilməsi tövsiyə olunur.

6.1 Qablaşdırma AZS 168 üzrə aparılır.

Parametr/İzah	Hədd göstəricisi	Analiz üsulu
Küllülük dərəcəsi	Alıcı tərəfindən təyin edilir	AOAC 923.03 ISO 2171:1980 ICC üsul №104/1 (1990)
Yağ turşularının miqdarı	Maks: sulfat turşusuna görə hesabladığında 100 q una (quru maddə) 70 q və ya 100 q unda (quru maddə) sərbəst yağ turşularının neytrallaşdırılması üçün ən çox 50 mq kalium hidroksid istifadə edilməlidir.	ISO 7305:1986 və ya AOAC 939.05
Zülal (Nx5.7)	Min: quru kütlənin 7%-i	ICC 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 ISO 1871:1975
Qidalandırıcı maddələr: - Vitaminlər; - Minerallar; - Amino turşular.	Məhsul satıldığı ölkənin qanunvericiliyi ilə razılaşdırılır	təyin edilməmişdir
İrilik	212 mkm dəlikli ələk №70-dən ən az 98% un keçməlidir.	AOAC 965.22

7 QABLAŞDIRILMA

7.1 Qablaşdırma AZS 168:2021 üzrə aparılır.

7.2 Kinoa unu məhsulun gigiyenik, qida, texnoloji və orqanoleptik xüsusiyyətlərini qoruyan qabda qablaşdırılmalıdır.

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

7.4 Hər bir qablaşdırma paketinin tərkibi eynicinsli, eynimənşəli, eyni botaniki və əmtəə sortuna malik, keyfiyyəti, ölçüsü, (çəşidlənmənin mütləq olduğu hallarda), yetişmə mərhələsi və rəngi eyni olmalıdır. Qablaşdırma vahidinin tərkibinin görünən hissəsi partiyanın tərkibini ifadə etməlidir.

7.5 İstehlakçı qablaşdırma vahidində təzə amarant unu məhsulunun xalis çəkisi etikətdə göstərilmiş nominal miqdara uyğun olmalıdır

7.6 Kisələrə qablaşdırma zamanı, kisələr təmiz, davamlı, möhkəm qorunan və ya lehimlənmiş 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 "Kinoa unu" adı qeyd edilməlidir.

8.2 Məhsul haqqında məlumat istehlak paketinə və (və ya) etiketinə, nəqliyyat qablaşdırmasına istehsalçı tərəfindən müəyyən edilmiş saxlanma şəraitinə riayət edilməklə onun mühafizəsini təmin edən üsulla vurulur.

8.3 Təzə kinoa bitkisi toxumunun unu istehlak paketinin hər bir vahidinə tətbiq edilən məlumatlar aşağıdakılardan ibarət olmalıdır:

- məhsulun adı;
- istehsalçının adı və yerləşdiyi yer və ya istehsalçı fərdi sahibkarın olduğu yer, adı, soyadı, atasının adı, habelə müəyyən edilmiş hallarda səlahiyyətli istehsalçı şəxsin adı və olduğu yer, idxalçı təşkilatın və ya idxalçı fərdi sahibkarın yeri, adı, soyadı, atasının adı;
- istehsalçının əmtəə nişanı (mövcud olduqda);
- xüsusi çəki;
- yığım və qablaşdırma tarixi;
- örtulu sahədə becərilməsi haqqında məlumat;
- saxlama şərtləri və yararlılıq müddəti;
- Genetik cəhətdən dəyişdirilmiş orqanizmlərin istifadəsi haqqında məlumat: əgər məhsulda 0,9% -dən çox genetik modifikasiya olunmuş orqanizm varsa, etikətdə (məsələn, "genetik modifikasiya olunmuş məhsullar") var;
- mövcud standartın təyinatı;
- uyğunluq haqqında məlumat

8.4 Nəqliyyat etikətlənməsi ГОСТ 14192 göstəricilərinə görə;

- məhsulun adı;
- manipulyasiya nişanlarının tətbiqi ilə "Tez xarab olan yük" və "temperaturun məhdudlaşdırılması "0°C-dən 3°C-ə qədər".

9 GİGIYENA

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

9.2 İstehsal texnologiyasına əməl edilməsi üçün məhsulda zərərli maddələr olmamalıdır.

9.3 Müvafiq seçmə və nəzarətin aparılma nəticəsi aşağıdakı kimi olmalıdır:

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

10 QƏBUL QAYDALARI

10.1 Təzə kinoa unu partiyalarla qəbul edilir. Partiya dedikdə istənilən çəkiddə, eyni mənşəli, bir botaniki və bir əmtəə sortuna məxsus, eyni forma və ölçüdə olan xüsusi torba və kisələrdə qablaşdırılmış, eyni ölçülü tərkibə malik, eyni yığım tarixini, eyni nəqliyyat vasitəsində gətirilmiş və bir keyfiyyət sənədi ilə müşayiət olunan istənilən miqdar təzə kinoa unu bir partiya başa düşülür.

10.2 Qaydalara və dövriliyə nəzarət

10.2.1 Məhsulun hər bir partiyası üçün keyfiyyət göstəricilərinə, xüsusi kütləsinə, qablaşdırma keyfiyyətinə və markalanmasına nəzarət aparılır.

10.2.2 Təzə kinoa ununun keyfiyyətini, qablaşdırmanın və markalanmanın düzgünlüyünü, qablaşdırma vahidinin xüsusi çəkisinin bu standartın tələblərinə uyğunluğunu müəyyənləşdirmək üçün, nümunənin həcmi Cədvəl 2-yə uyğun olaraq məhsullar toplusunun müxtəlif yerlərdən seçilərək götürülür:

Cədvəl 2

Partiyanın miqdarı, qablaşdırma vahidlərinin sayı, ədəd.	Nümunə ölçüsü, seçilmiş qablaşdırma vahidlərinin sayı, ədəd.
500-ə qədər.	15
500 ilə 1000 arasında	20
1000 ilə 5000 arasında	25
5000 ilə 10000 arasında	30
10000-dən çox	30 və əlavə olaraq hər 500 tam və natamam qablaşdırma vahidi üçün bir qablaşdırma vahidi

QEYD - əgər partiya 15 qablaşdırma vahidindən azdırsa, bütün qablaşdırma vahidlərindən nümunə seçilir.

10.2.3 Hər bir qablaşdırma vahidinin müxtəlif yerlərdən seçilmiş nöqtələrdən götürülən nümunələr, onun ümumi kütləsinin 10%-dən çox olmamalıdır. Nöqtə nümunələrdən təşkil olunmuş birləşdirilmiş nümunə 3 kq-dan çox olmamalıdır.

10.2.4 Yoxlamanın nəticələri bütün partiyaya şamil edilir.

10.2.5 4.2-üzrə müəyyən edilmiş göstəricilərdən heç olmasa biri üzrə qeyri-qənaətbəxş

nəticələr alındıqda, eyni partiyadan götürülmüş nümunənin ikiqat həcminin təkrar öyrənilməsi aparılır. Təkrar araşdırmanın nəticələri bütün partiya aid edilir.

10.2.6 Yoxlanıldıqdan sonra seçilmiş qablaşdırma vahidləri təzə amarant unun partiyası ilə birləşdirilir.

10.2.7 Zədələnmiş qablaşdırma vahidlərindəki təzə amarant unu yoxlanılır və nəticələr yalnız həmin qablaşdırma vahidlərindəki məhsula aid edilir.

10.2.8 Təzə kinoa unu elementlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin, helmint yumurtalarının və bağırsağ patogenlərinin sistələrinin saxlanılmasına nəzarət bu standartı qəbul etmiş dövlətin normativ hüquqi aktlarına əsasən məhsul istehsalçısının müəyyən etdiyi qaydaya uyğun olaraq həyata keçirilir.

11 SINAQ ÜSULLARI

11.1 Nümunənin seçilməsi 7.2.2, 7.2.3 uyğun olaraq həyata keçirilir.

11.2 Aşağıdakı ölçü vasitələri tətbiq olunur:

- laboratoriya çəki tərəzisi, ± 1 mq-dan böyük olmayan xəta limiti ilə ;
- 300 mm-lik bölünmə qiyməti ilə 1 mm-lik ГОСТ 427 üzrə metal xətkəş, $\pm 0,1$ mm ölçü xətası ilə;
- metroloji xüsusiyyətləri aşağı olmayan digər avadanlıqların tətbiqinə icazə verilir.

11.3 keyfiyyət üzrə yoxlamalar təzə təzə amarant ununun bütün növləri üzrə, 7.2.3 üzrə seçilmiş, birləşmiş tərtib edilmiş nümunəyə görə aparılır.

11.4 Qablaşdırma vahidində məhsulun orta çəkisini müəyyən etmək üçün on qablaşdırma vahidi seçilmədən çəkilir. Nəticələr ikinci onluqdakı işarəyə qədər dəqiqliklə yazılır.

11.5 Təzə kinoa ununun xarici görünüşü, qoxusu və dadı, keyfiyyət göstəriciləri inkişaf etməmiş və qeyri-kafi formalaşmış toxum gövdələri və bu gövdələrdən əldə olunan toxumlar, mineral və kənar çirklərin, kənd təsərrüfatı zərərvericiləri və onların həyat fəaliyyətinin məhsullarının olması, qoxu və dad organoleptiki qiymətləndirilir. Cədvəl 1-də müəyyən edilmiş göstəricilərə görə fraksiyalara sıralanır.

11.11 Toksik elementlərin tərkibini müəyyən etmək üçün nümunələrin hazırlanması və mineralizasiyası - ГОСТ 26929 üzrə;

11.12 Civənin təyini - ГОСТ 26927 üzrə;

11.13 Arsenin təyini - ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 və ГОСТ 31628 üzrə;

11.14 Qurğuşunun təyini - ГОСТ 26932, ГОСТ 30538 və ГОСТ 33824 üzrə;

11.15 Kadmiyumun təyini - ГОСТ 26933, ГОСТ 30538 və ГОСТ 33824 üzrə;

11.16 Pestisidlərin təyini - ГОСТ 30349 və ГОСТ 30710 üzrə.

11.17 Nitratların, helmint yumurtalarının və bağırsağ patogenlərinin sistlərinin, mikrobioloji göstəricilərin (patogenlərin) - bu standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlarla təsdiq edilmiş metodların müəyyən edilməsi.

11.18 Radionuklidlərin təyini - ГOCT 32161 və ГOCT 32163 üzrə.

11.19 Bu standartı qəbul edən dövlət ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlər əsasında genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərin (GMO) mövcudluğunun müəyyən edilməsi.

Cədvəl 3

Göstəricinin adı	Yol verilən həddi, ən çoxu	Sınaq üsulu
Zərərli elementlər, mq/kq		
Qurğuşun	0,5	ГOCT 26932
Arsen	0,2	ГOCT 26930
Kadmium	0,03	ГOCT 26933
civə	0,02	ГOCT 26927
mis	5,0	ГOCT 26931
sink	10,0	ГOCT 26934
Nitratlar, mq/kq	2000	Səh.Naz.metod
Pestisidlər, mq/kq:		
Heksaxlorcikloheksan (α , β , γ)	0,5	ГOCT 30349-96
DDT və onun metabolitləri	0,1	Səh.Naz.metod
Radionuklidlər, Bk/k:		
Seziyum-137	130	ГOCT 32161-2013
Stronsium-90	50	ГOCT 32163-2013

12 DAŞINMA VƏ SAXLANMA

12.1 Daşınma və saxlanma AZS 168 üzrə.

12.2 İstehsal standartı **TU 9293-004-7787064-2011** üzrə

ГOCT ISO 5526-2015

CTO 96140533-032-2018

İSO 5526-2015

TS 100850000 52554-2006

İSO 9001:2008

İSO 22000 :2005

ГOCT 27558-87

ГOCT 26574-2017

ICS 67.080.20

Açar sözlər: kinoa toxumu, kinoa unu, tətbiq sahəsi, normativ istinadlar, texniki tələblər, qablaşdırma, markalanma, qəbul qaydaları, sınaq üsulları, daşınma və saxlanma

LAYIHƏ

azstand | AZƏRBAYCAN
STANDARTLAŞDIRMA
İNSTITUTU

Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2023 (ГОСТ 34301-2017)
Amarant unu