

---

---

**KARAMEL  
TEXNİKİ ŞƏRTLƏR**

**CARAMEL  
Specifications**

LAYIHƏ



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

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

## ÖN SÖZ

**1. TƏRTİB EDİLMİŞDİR:** “Qənnadı və Qida Konsentratları” Texniki Standartlaşdırma Komitəsi (TK 152), “Ukrkondprom” (Укркондпром) Assosiasiyası

**TƏRTİB EDƏN:** Yu.Kojanov (elmi rəhbər); İ. Naumenko

**2. QƏBUL EDİLMİŞ VƏ QÜVVƏYƏ MİNNMİŞDİR:** "Ukrayna Standartlaşdırma, Sertifikatlaşdırma və Keyfiyyət Problemləri üzrə Tədqiqat və Tədris Mərkəzi" Dövlət Müəssisəsi "-nin ((ДП «УкрНДНЦ»)) -nin 29 mart 2016-cı il tarixli, 89 nömrəli əmri, 01-01-2017-ci il tarixindən qüvvədədir.

**3.** "Ukrayna Standartlaşdırma, Sertifikatlaşdırma və Keyfiyyət Problemləri üzrə Tədqiqat və Tədris Mərkəzi" Dövlət Müəssisəsi "-nin ((ДП «УкрНДНЦ»)) 3893:-99 -u əvəz edir.

LAYIHƏ

**MÜQƏDDİMƏ**

1. Bu standart “Veysələoğlu” MMC tərəfindən işlənilib - hazırlanıb və “Qida məhsullarının keyfiyyəti və texnologiyası”nın standartlaşdırması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 33) tərəfindən təqdim edilib.
2. “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin \_\_\_\_\_ sayılı “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2022-ci il tarixli qərarı ilə təsdiq edilmişdir.
3. ДСТУ 3893:2016 “Карамель. Загальні технічні умови” standartı əsasında hazırlanmışdır.  
This standard is modified ДСТУ 3893:2016 “Карамель. Загальні технічні умови”.
4. İlk dəfə tətbiq edilir.
5. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblər beynəlxalq standartların, norma, qayda və tövsiyələrin və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarının əsas tənzimləmə müddəaları nəzərə alınmaqla hazırlanmışdır.
6. Standartın ilkin yoxlama müddəti 2023-ci il, dövrü yoxlama müddəti ildə 1 dəfədir.

## MÜNDƏRİCAT

1. Tətbiq sahəsi.....	1
2. Normativ istinadlar.....	1
3. Termin və anlayışların tərifləri.....	2
4. Təsnifat.....	2
5. Texniki tələblər.....	3
6. Qablaşdırma.....	9
7. Markalanma.....	9
8. Təhlükəsizlik tələbləri.....	10
9. Ətraf mühitin mühafizəsi tələbləri.....	10
10. Qəbul qaydaları.....	11
11. Nəzarət üsulları.....	11
12. Daşınma və saxlama qaydaları.....	11
13. İstehsalçı zəmanətləri.....	11

Əlavə A Dövlət təsnifatçısı 016-a uyğun məhsul kodları

Əlavə B Biblioqrafiya



---

**Karamel**

**Texniki şərtlər**

**AZS XXX:2022**

**Caramel**

**Specifications**

---

Tətbiq edilmə tarixi “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2022-ci il

### **1 Tətbiq sahəsi**

Bu standart pərakəndə satış şəbəkəsində satış üçün nəzərdə tutulmuş, kəskin forma və dadlı, şəkər siropunun nişasta və ya maltoz şərbəti və ya invert siropu və digər xammal ilə qaynadılması yolu ilə hazırlanmış şəkər qənnadı məmulatına - karamelə şamil edilir.

Təhlükəsizliyə və ətraf mühitin mühafizəsinə, utilizasiyaya dair tələblər 8 və 9-cu bölmələrdə təsvir edilmişdir.

### **2 Normativ istinadlar**

Bu standartda aşağıdakı normativ hüquqi aktlara və normativ sənədlərə istinad edilir:

"Keyfiyyətsiz və təhlükəli məhsulların dövriyyədən çıxarılması, emalı, utilizasiyası, məhv edilməsi və sonrakı istifadəsi haqqında" Azərbaycan Qanunu;

Qida məhsullarının markalanması qaydaları üzrə texniki tənzimləmə;

DK 016:2010 Məhsul və xidmətlərin dövlət təsnifatı;

ДСТУ 4273:2015 Süd və quru qaymaq. Ümumi texniki şərtlər;

ДСТУ 4274:2003 Konservləşdirilmiş süd. Şəkərli qatılaşıdırılmış süd. Texniki şərtlər;

ДСТУ 4498:2005 Nişasta şərbəti. Texniki şərtlər;

ДСТУ 4619:2006 Qənnadı məmulatları. Qəbul qaydaları, nümunənin seçilməsi və hazırlanması üsulları;

ДСТУ 4623:2006, ГОСТ 31361-2008 Ağ şəkər. Texniki şərtlər (ГОСТ 31361-2008, IDT);

ДСТУ 4672:2006 Qənnadı məmulatları. Külün və metallomaqnit çirklərin təyini üsulları;

ДСТУ 4683:2006 Qənnadı məmulatları. Keyfiyyət, ölçü, xalis çəki və komponent hissələrinin orqanoleptik göstəricilərinin təyini üsulları;

ДСТУ 4910:2008 Qənnadı məmulatları. Rütubət və quru maddələrin kütlə paylarının təyini üsulları;

ДСТУ 5024:2008 Qənnadı məmulatları. Turşuluq və qələviliyin təyini üsulları;

ДСТУ 5025:2008 Qənnadı məmulatları. Ümumi sulfat turşusunun kütlə payının təyini üsulu;

ДСТУ 5059:2008 Qənnadı məmulatları. Şəkərlərin təyini üsulları;

ДСТУ 5060:2008 Qənnadı məmulatları. Yağın kütlə payının təyini üsulları;

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Qida limon turşusu monohidrat. Texniki şərtlər (ГОСТ 9032004, IDT);

ДСТУ OIML R 87:2012 Paketlərdə qablaşdırılmış malların miqdarı (OIML R 87:2004, IDT);

P 50-05b-96 Məhsul paket şəklində qablaşdırılmışdır. Ümumi kəmiyyət tələbləri;

ГОСТ 12.1.0038 ССБТ. İş sahəsinin havasına uyğun ümumi sanitariya-gigiyenik tələblər;



ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ İstehsalat avadanlığı. Ümumi təhlükəsizlik tələbləri;

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ İstehsal prosesləri. Ümumi təhlükəsizlik tələbləri;

ГОСТ 17.2.3.02-78 Тəbiətin mühafizə olunması. Atmosfer. Sənaye müəssisələri tərəfindən zərərli maddələrin icazə verilən emissiyalarının müəyyən edilməsi qaydaları;

ГОСТ 2156-76 Natrium bikarbonat. Texniki şərtlər;

ГОСТ 11293-89 Jelatin. Texniki şərtlər;

ГОСТ 14192-96 Məhsulların markalanması;

ГОСТ 252632 Qənnadı məmulatları. Ksilitol və sorbitolun təyini üsulları;

ДБН В.2.5-28-2006 Тəbii və süni işıqlandırma;

Əhalinin məskunlaşdığı ərazilərin saxlanılması üçün dövlət sanitariya normaları və qaydaları;

ДСН 3.3.6.037-99 Sənaye səs-küyü, ultrasəs və infrasəsin sanitariya normaları;

НПАОП 15.8-1.14-97 Şirniyyat istehsalı üçün təhlükəsizlik qaydaları;

СанПиН 4630-88 Səth sularının çirklənmədən qorunması üçün sanitariya qaydaları və normaları.

### **3 Termin və anlayışların tərifləri**

Bu standart ДСТУ 2630 və ДСТУ 2633 üzrə terminlər və anlayışların təriflərindən istifadə edir. Bu standartda istifadə olunan terminlər və onun nəzərdə tutduğu anlayışın tərifi aşağıda verilmişdir.

#### **3.1. Манпасı (монпансьє)**

Aydın ətirli kiçik çox rəngli lolipoplar.

## 4 Təsnifat

**4.1** Resept və istehsal üsulundan asılı olaraq karamelin aşağıdakı növləri mövcuddur:

- lolipolar;
- içliklərlə;
- yumşaq;
- südlü.

**4.2** Xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq, içliklər aşağıdakılardır:

- meyvə və giləmeyvə, tərəvəz;
- likör;
- bal;
- fondan buzlanma (pomadka);
- süd məhsulları;
- süd və qəhvə;
- südlü şokolad;
- marzipan və ya marzipana bənzər;
- kərə yağı-şəkər;
- qoz;
- pralin və pralinə bənzər;
- şokolad;
- jelatin;
- dənli, paxlalı və yağlı bitkilərdən;
- qaymaq;
- çırpılmış krem (krem şanti)
- yumşaq;
- sirop;

və digərləri, adları içliklərin inqrediyentləri ilə müəyyən edilir.

**4.3** Karamel, içliklərin sayından və yerləşdirilməsindən asılı olaraq hazırlanır:

- Bir içlik ilə;
- iki və ya daha çox içlik ilə;
- karamel kütləsi ilə laylı içlik ilə (qatlanmış).

**4.4** Karamel, karamel kütləsinin istehsal üsulundan asılı olaraq hazırlanır:

- uzanmamış qabıqla;
- uzanmış qabıqla;
- damarlı, zolaqlı;

**4.5** Qoruyucu səth istehsal üsulundan asılı olaraq karamel aşağıdakı növlərə bölünür:

- parlaq;
- şəkərli;
- səpmə;
- qlazurlu şokolad, qənnadı məmulatları, yağ və ya digər qlazurlarla.

**4.6** Dövlət Təsnifatçısı 016-a uyğun məhsul kodları Əlavə A-da verilmişdir.

## **5 Texniki tələblər**

**5.1** Karamel bu standartın tələblərinə uyğun olaraq reseptura və texnoloji təlimatlara uyğun olaraq, müəyyən edilmiş qaydada təsdiq edilmiş sanitar norma və qaydalara uyğun istehsal edilməlidir.

### **5.2 Xüsusiyyətlər**

**5.2.1** Karamel hazırlamaq üçün aşağıdakı əsas xammal növlərindən istifadə olunur:

- ağ şəkər – ДСТУ 4623/ГОСТ 31361 uyğun;
- şəkərli qatılaşdırılmış tam süd – ДСТУ 4274 uyğun olaraq;
- nişasta şərbəti – ДСТУ 4498-ə uyğun olaraq;
- meyvə püresi və konservləşdirilmiş giləmeyvə - qüvvədə olan normativ sənədə

əsasən;

- qablar - mövcud normativ sənədə əsasən;
- çörək sodası – ГОСТ 2156 uyğun olaraq;
- limon turşusu - ДСТУ ГОСТ 908 uyğun olaraq;
- jelatin - ГОСТ 11293 uyğun olaraq;
- maltoza şərbəti - mövcud normativ sənədə uyğun olaraq.

Karamel istehsalı zamanı mövcud normativ sənədlərə və ya mərkəzi icra hakimiyyəti orqanının dövlət sanitar-epidemioloji ekspertizasının müsbət rəyinə uyğun olaraq digər növ xammaldan istifadə edilməsinə yol verilir ki, bu da sağlamlığın qorunması sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını təmin edir.

Karamel istehsalı üçün istifadə olunan xammal, yarımfabrikatlar, boyalar, aromatik maddələr və digər əlavələr, köməkçi materiallar mövcud qaydaların və sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir. Xammalın idxalının sağlamlığın qorunması sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını təmin etməsi mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən təsdiq edilməlidir.

Karamel hazırlamaq üçün maksimum rəngi 195 Şəkər Analizinin Vahid Metodları üzrə Beynəlxalq Komissiya (ICUMSA) vahidi olan dənəvər şəkərdən istifadə olunur. İstehsal ehtiyacları üçün invert şərbətinin istifadəsinə icazə verilir.

5.2.2 Karamel, karamel kütlələri və içliklərin xüsusiyyətləri Cədvəl 1-də göstərilmişdir.

**Cədvəl 1 - Karamel, karamel kütlələri və içliklərin xüsusiyyətləri**

<b>Ad</b>	<b>Xüsusiyyət</b>
qaymaq	yumurta sarısı və ya digər köpükləndirici maddələrlə çirpilmiş kütlə
çirpilmiş kremli (krem şanti)	yumurta ağı və ya digər köpükləndirici maddələrlə kərə yağı və ya səpmə, meyvə və giləmeyvə və digər xammal əlavə edilməklə çirpilmiş kütlə
qoz	Şəkərli torbada qovrulmuş qoz ləpələrinin homojen bir kütləsi
pralin	Şəkər, qovrulmuş qoz-fındıq, yağ və digər xammaldan əldə edilən incə üyüdülmüş kütlə
pralinəbənzər	Şəkər, qovrulmuş fıstıq, yağ və digər xammaldan alınan incə üyüdülmüş kütlə
şokolad	Şokolad kütləsindən, şəkərdən və digər xammaldan əldə olunmuş kütlə
jelatin	Meyvə və giləmeyvə püresi və digər jelatin əmələ gətirən maddələr və müxtəlif əlavələr əlavə edilməklə və ya qarışdırılmaqla qaynadılmış şəkər-şərbət-aqar siropu və ya şəkər-qlükoza-aqar siropu
dənli, paxlalı və yağlı bitkilər	Şəkər, digər məhsullar və digər inqrediyentlər əlavə edilməklə paxlalı, dənli və yağlı bitkilərdən əldə edilən un və ya üyüdülmüş unun homojen kütləsi
sirop	Müxtəlif əlavələrin əlavə edilməsi ilə qaynadılmış

	şəkər-şərbət siropu
yumşaq	Jelatin və müxtəlif əlavələr əlavə edilmiş qaynadılmış şəkər-şərbət (şəkər-invert) siropu
quru	Soda, limon turşusu və müxtəlif əlavələrdən ibarət quru homojen
<b>Qeyd:</b> Əlavələr ola bilər: süd məhsulları, üyüdülmüş qoz-fındıq, sürtgəcdən keçirilmiş fıstıq, qəhvə, mentol, ədviyyatlar, meyvə və giləmeyvə şirələri və s.	

5.2.3. Orqanoleptik göstəricilərə görə karamel 2-ci cədvəldə göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

### Cədvəl 2 - Orqanoleptik göstəricilər

Göstərici	Xüsusiyyət
dad və qoxu	Kənar dad və qoxu olmadan adına uyğundur. Müxtəlif rəngli Manpasılar (монпансье) fərqli aromatlara olmalıdır. Tərkibində yağ olan karameldə yağlı qoxu və ya digər xoşagəlməz dad olmamalıdır. Meyvə və giləmeyvə içliklərində bilinməyən bir dad olmamalıdır
rəng	Karamelin təsiri rənglənmə mütənasib, kifayət qədər şəffaf olmalıdır. Karamel adından asılı olaraq bir və ya bir neçə rəngdə (zolaqlı, damarlı, qarışıq və s.) rəngləne bilər. Eyni adlı karamel rənginin müxtəlif çalarlarına icazə verilir.
səth	Kiçik çatlar, qlazur və ya aydın naxışlı Kiçik dəliklərə icazə verilir. Boş karamel bərabər şəkildə örtülməlidir Daim işləyən cihazların üzərinə səpilən karamel üçün səthin aşınmasına icazə verilir. Bişirmə səthində açıq tikişlərə və içliklərin izlərinə icazə verilmir. Səthində qoruyucu müalicə ilə açılmış karamel topaqlarda bir-birinə yapışmamalıdır. Forma-horizontal və fırlanan qəlibləmə maşınlarında hazırlanmış karamel üçün və karamel kütləsi ilə interlaylı içlikli karamel üçün naxışın qeyri-müəyyənliyinə, kiçik çatlara və çatlaq qruplarına, içlikli karamel üçün isə eroziyaya yol

	<p>verilməmişdir. Karamel qabığı ilə örtülmüşdür.</p> <p>Şokolad və kakao şirəsi ilə şirəli karamel hamar, böyük miqdarda şəkər ağarması olmadan olmalıdır.</p> <p>Karamelin altından işin qeyri-bərabər şəffaflığı və şirli karamel istehsalı zamanı səthin zədələnməsi məqbuldur. Dəniz yosunu karamelində dəniz yosununun toz hissəciklərinin tərkibinə icazə verilir.</p> <p>Karamel kütləsinə kakao məhsullarının əlavə edilməsi ilə karameldə, kakaonun icazə verilən tərkibi</p> <p>Axın-mexanikləşdirilmiş xətlərdə istehsal olunan karamel səthində qeyri-bərabər zolaqlara icazə verilir</p>
Forma	<p>Tikişin deformasiyası və təhrifi olmadan bu növ məhsullara və reseptə uyğun gəlir.</p> <p>Manpası (монпансье) və fiqurlu karamel aydın şəkildə formatlaşdırılmışdır.</p> <p>Karamel "çubuqlar" bir-birinə sabitlənmiş bir dəstə paralel boru şəklində formalaşır.</p> <p>Aqar karamel, o cümlədən yumşaq, formalaşdırma və bükmə maşınlarında hazırlanır. Yüngül deformasiya və qeyri-bərabər kəsmə məqbuldur.</p>

5.2.4.Fiziki-kimyəvi göstəricilərə görə karamel kütləsi 3-cü cədvəldə göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

**Cədvəl 3 - Karamel kütləsinin və karamelin fiziki-kimyəvi göstəriciləri**

Göstərici	Norma	Nəzarət üsulları
Karamel kütləsinin (yarımfabrikat) rütubəti °A, nv-dən yuxarı	3	ДСТУ 4910-ə əsasən
a) süd karameli üçün və karamel kütləsi ilə qatlanmış içlik ilə, 'K, çox olmayaraq	3,5	
b) formalı-horizontal və fırlanan qələbləmə dəzgahlarında	4,0	

hazırlanmış karamel üçün və lolipopşəkilli karamel üçün, o cümlədən vakuumsuz bişirmə yolu ilə hazırlanmış karamel kütləsi, %, çox olmayaraq		
c) axın-mexanikləşdirilmiş xətlərdə tökmə üsulu ilə hazırlanmış karamel üçün (bufer qarışıqları ilə və ya istifadə edilmədən); maltoza şərbətinin qaynadılması ilə	4,0 5,0	
Reduksiyaedici maddələrin kütlə payı, %, çox olmayaraq		ДСТУ 5059-ə əsasən
turşulaşdırılmamış karamel kütləsində	22	
karamel kütləsində 0,6 K<-ə qədər turşunun daxil edilməsi ilə	24	
vakuumsuz qaynama nəticəsində əldə edilən 0,6 K-a qədər turşu konsentrasiyası olan karamel kütləsində	25	
vakuumsuz qaynama nəticəsində əldə edilən 0,6 K+-dan çox turşunun daxil edilməsi ilə karamel kütləsinə	26	
laktoza tətbiqi ilə karamel kütləsində	32	
tökmə üsulu ilə axın-mexanikləşdirilmiş xətlərdə istehsal olunan karamel kütləsində (bufer qarışıqları ilə və ya istifadə edilmədən); maltoza şərbətinin istifadəsi ilə	32	
vakuum qaynaması ilə axın avtomatlaşdırılmış xəttə istehsal	34	

olunan karamel kütləsində, %, çox olmayaraq;		
- turşulaşdırılmamış karamel kütləsində	23,0	
-1,0%-ə qədər turşunun daxil edilməsi ilə	26,0	
- 1,0%-dən çox turşunun daxil edilməsi ilə	29,0	
limon turşusu baxımından turşulaşdırılmış karamel turşuluğu, dərəcə, az olmayaraq:		ДСТУ 5024-ə əsasən
a) turşunun tətbiqi ilə lolipop		
0,6%-ə qədər	7,1	
1,0 %-ə qədər	10,0	
1,5 %	16,0	
2,0%-ə qədər	17,0	
2.0%-dən çox olmayaraq	26,0	
b) vitaminləşdirilmiş	20.0	
c) turşu daxil olmaqla meyvə və giləmeyvə, tərəvəz və fondan buzlanma içlikləri ilə şirsiz		
0,4%-ə qədər	3,0	
0,8 % 0,4-ə qədər	6,0	
1,0%-ə qədər	9,0	
1.0% m-dən çox	10,0	
c) şəkərli yağlı içliklər	7,1	
limon turşusu baxımından tökmə üsulu ilə (bufer qarışıqları ilə və ya istifadə edilmədən) axın-mexanikləşdirilmiş xətlərdə istehsal olunur.		
turşunun tətbiqi ilə lolipop		
0,6 % qədər	5,0	
1,0%-ə qədər	7,0	



laktat (süd turşusu) turşu baxımından tökmə üsulu ilə axın-mexanikləşdirilmiş xətlərdə istehsal olunur (bufer qarışıqları ilə və ya istifadə edilmədən)		
turşunun tətbiqi ilə lolipop		
0,6 °4-əqədər	3,0	
1,0 %-ə qədər	5,0	
1,0 %-dən çox olmayaraq	7,0	
içlik miqdarı	Təsdiq edilmiş reseptlərə uyğun olaraq	
karamel içliyin kütlə nisbəti	Təsdiq edilmiş reseptlərə uyğun olaraq	ДСТУ 4683 -ə əsasən
qlazurun kütlə nisbəti, %	Mənfi standart kənarlaşma ilə təsdiq edilmiş reseptlərə uyğun olaraq mənfi 2.00	ДСТУ 4683 -ə əsasən
xüsusi qoruyucu örtüklü qapalı karagiəldə qabıqdan və ya digər emal edilmiş materialdan ayrılmış şəkərin kütlə payından çox olmayaraq	2,0	ДСТУ 4683 -ə əsasən
10 faizlik duzlu məhlulunda həll olunmayan popun kütlə payı %-dən azdır, çox	0,2	ДСТУ 4672 -yə əsasən
vitamin C kütlə nisbəti	Mənfi 10% standart	Müəyyən edilmiş qaydada hazırlanmış, təsdiq edilmiş və

	kənarlaşma ilə təsdiq edilmiş reseptlərə uyğun olaraq	sınaqdan keçirilmiş üsullarla müəyyən edilir
meyvə və giləmeyvə içlikləri ilə karameldə ümumi sulfat turşusunun kütlə payı, %, çox olmayaraq	0,01	ДСТУ Ю25 -ə əsasən
dəniz yosunu ilə karameldə yodun kütlə payı, °4 (mq/kq), nv-dən az	20.0 10“ (20)	
<p><b>Qeyd 1.</b> İçliyin bir hissəsinin kütləsinin müəyyən edilmiş normadan mənfə 2,0 k-dan icazə verilən kənarlaşma: içlik kütləsinin yuxarı həddinin kənarlaşma məhdudlaşdırılmır.</p> <p><b>Qeyd 2.</b> İkiqat içlikli karameldə iki içliyin bərabər kütlə payı normallaşdırılır.</p> <p><b>Qeyd 3.</b> İstehsal zamanı yarımfabrikatlarda axın-mexanikləşdirilmə xətlərdə istehsal olunan karamel kütləsi ilə laylı içlik və vakuumda bişirilən karameldə və karamel kütləsi ilə laylı içliklərdə və içliklərdə fiziki-kimyəvi göstəricilər müəyyən edilir.</p> <p><b>Qeyd 4.</b> Resept üzrə duzun tətbiq faizinin müəyyən edilmiş normadan icazə verilən kənarlaşma 2 9t-dir.</p>		

## 6 QABLAŞDIRMA

**6.1** Karamel qablaşdırılmış, çəkiyə görə və tək-tək, bükülmüş və açıq şəkildə hazırlanır.

**6.2** Karamel etiketə, bükülü etiketə və ya folqa və bükməli etiketə, folqalı etiketə və ya folqaya bükülür.

Karamelin qablaşdırılması üçün istifadə olunan qablaşdırma materialları, istehlak və nəqliyyat qabları onun hazırlandığı qüvvədə olan normativ sənədlərin tələblərinə və səhiyyə sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını təmin edən mərkəzi icra hakimiyyəti orqanının tələblərinə uyğun olmalıdır; habelə daşınması, saxlanması və satışı zamanı karamelin keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin qorunmasını təmin etməlidir.

**6.3** Əvvəlcədən qablaşdırılan və çəki ilə qablaşdırılan karamelin çəkisi etiketdə göstərilən çəkiyə uyğun olmalıdır.

**6.4** ДСТУ OIML R 87:2012 və R 50-056-a uyğun olaraq qablaşdırılan məhsullar üçün qablaşdırma vahidinin xalis çəkisinin icazə verilən kənarlaşmaları Cədvəl 4-də verilmişdir.

**Cədvəl 4 - Qablaşdırma vahidində qablaşdırılmış məhsulların sayının icazə verilən mənfi kənarlaşmaların dəyəri**

<b>İstehsal bölməsində kəmiyyətin nominal dəyəri q</b>	<b>Limitin dəyəri / nominal dəyərdən icazə verilən mənfi kənarlaşma</b>	
5-dən 50-yə qədər	<b>9,0</b>	
50-dən 100-ə qədər	<b>4,5</b>	
<b>&gt;&gt; 100&gt;&gt;200&gt;&gt;</b>	<b>4,5</b>	<b>8,00</b>
<b>&gt;&gt; 200&gt;&gt;300&gt;&gt;</b>	<b>3,00</b>	
<b>&gt;&gt; 300&gt;&gt;500&gt;&gt;</b>		<b>15,00</b>
<b>&gt;&gt; 500&gt;&gt;1000&gt;&gt;</b>	<b>1,5</b>	
<b>&gt;&gt;1000&gt;&gt;10000&gt;&gt;</b>		<b>150,00</b>
<b>&gt;&gt;10000&gt;&gt;15000&gt;&gt;</b>		
<b>&gt;&gt;15000&gt;&gt;25000&gt;&gt;</b>	<b>1,0</b>	
<b>Qeyd.</b> Xalis çəkinin yuxarı həddini aşan kənarlaşma məhduddur.		

Çəkili karamelin qablaşdırılması zamanı mənfi 0,5% xalis kütlə kənarlaşmalarına yol verilir.

## **7 Markalanma**

**7.1** Karamel etiketləri Azərbaycan dilində aşağıdakı məlumatları ehtiva edən etiketlərdir:

- məhsulun adı;
- istehsalçının adı və tam ünvanı, istehsal müəssisələrinin ünvanı;
- şəkər əvəzedicisindən istifadə edildikdə - onun adı.

**7.2** Çəkili karamel istisna olmaqla, bütün növ istehlak qablaşdırmalarında (qutular, paketlər, bağlamalar və s.) qida məhsullarının markalanması qaydaları haqqında Texniki Reqlamentə uyğun olaraq etiketlər vurulur, bunlarda:

- məhsulun adı;

- istehsalçının adı və tam ünvanı (hüquqi ünvanı, ünvanı), istehsal müəssisələrinin ünvanı, istehsalçının, qablaşdırıcının, ixracatçının, idxalçının telefon nömrəsi;
- qram və ya kiloqramla xalis çəki;
- komponentlərin üstünlük sırasına görə məhsulun tərkibi.

**Qeyd:** Müxtəlif növ məhsullardan ibarət qənnadı məmulatları dəstləri üzrə məhsulların istehsalı üçün istifadə olunan inqrediyentlərin tam siyahısı göstərilir. Dəst necə tərtib olunur (hər bir məhsul adının tərkibinin göstərilməklə icazə verilir.)

- 100 q qida məhsuluna zülalların, karbohidratların və yağların miqdarının ölçü vahidlərində göstərilməklə qida (qida) dəyəri və 100 q qida məhsuluna görə kilojoul və/və ya kilokalori ilə ifadə edilən enerji dəyəri (kalori)

**Qeyd:** Müxtəlif növ və yeni növ qidalardan hazırlanmış qənnadı dəstləri üçün orta çəkili qida məhsulu istifadə olunur. Bunlardan seçim aparılmışdır (hər bir məhsul adının qida dəyərini müəyyən etməklə)

- istehlakın bitmə tarixi, habelə istehsal tarixi və son istifadə tarixi;
- istehsal partiyasının nömrəsi;
- saxlama şəraiti (temperatur, nisbi rütubət);
- ДСТУ 3145-ə uyğun **barkod** (əgər varsa);
- əmtəə nişanı (əgər varsa).

**7.3** Nəqliyyat markalanması ГОСТ 14192 üzrə manipulyasiya işarələrinin tətbiqi ilə həyata keçirilir: "Rütubətdən qoruyun", "İstidən qoruyun", "Diqqət. Kövrək."

Nəqliyyat konteyner vahidinə aşağıdakı məlumatları ehtiva edən etiket tətbiq olunur:

- məhsulun adı;
- istehsalçının adı və tam ünvanı (hüquqi ünvanı, ölkəsi), istehsal müəssisələrinin ünvanı, istehsalçının, qablaşdırıcının, ixracatçının, idxalçının telefon nömrəsi;
- istehsalçının əmtəə nişanı (əgər varsa);
- kiloqramla xalis çəki;
- qablaşdırma vahidlərinin sayı və qablaşdırmanın xalis kütləsi (qablaşdırılmış məhsullar üçün);
- komponentlərin üstünlük sırasına görə məhsulun tərkibi (ağır karamel üçün);

- 100 q qida məhsuluna zülalların, karbohidratların və yağların miqdarının ölçü vahidlərində göstərilməklə qida (qida) dəyəri və 100 q qida məhsuluna görə kilojoul və/və ya kilokalori ilə ifadə edilən enerji dəyəri (kalori)

- istehlakın bitmə tarixi, habelə istehsal tarixi və son istifadə tarixi;
- partiya nömrəsi;
- saxlama şəraiti;
- **barkod** (əgər varsa).

**7.4** Markalanma etiket yapışdırmaqla və ya trafaretlə aydın iz tətbiq etməklə aparılır.

## **8 Təhlükəsizlik tələbləri**

**8.1** İstehsal zamanı НПАОП 15.8-1.14-ə uyğun olaraq təhlükəsizlik qaydalarına dair ТƏЛƏBLƏRƏ əməl edilməlidir.

**8.2** Kütlənin texnoloji avadanlığı ГОСТ 12.2.003 tələblərinə cavab verməlidir.

**8.3** Texnoloji proses - ГОСТ 12.3.002-yə uyğun olmalıdır.

**8.4** İş yerindəki hava ГОСТ 12.1.005 tələblərinə cavab verməlidir.

**8.5** İş yerlərində səs-küy səviyyəsi ДСН 3.3.6.037-nin sanitar qaydalarına uyğun olmalıdır.

**8.6** İş yerində vibrasiya təhlükəsizliyi və vibrasiyanın sanitar normaları ДСТУ ГОСТ 12.1.012 tələblərinə cavab verməlidir.

**8.7** İş yerlərinin işıqlandırılması Dövlət tikinti qaydaları (ДБН) В.2.Гз-28-in sanitar normalarına uyğun olmalıdır.

## **9 Ətraf mühitin mühafizəsi tələbləri**

**9.1** İstehsal zamanı çirkab suları СанПиН 4630 tələblərinə uyğun olaraq təmizlənir.

**9.2** ГОСТ 17.2.3.02-ye uyğun olaraq maksimum icazə verilən zərərli maddələrin atmosfərə buraxılmasına nəzarət edilməlidir.

**9.3** Məhsulun məişət və istehsalat tullantıları ilə çirklənmədən qorunması - mənşə yerlərinin ərazilərinin rayonlaşdırılması üçün dövlət sanitariya standartlarının və qaydalarının tələblərinə uyğun olaraq aparılmalıdır.

**9.4** "Keyfiyyətsiz və təhlükəli məhsulların tullantılardan çıxarılması, emalı, utilizasiyası, məhv edilməsi və ya sonrakı utilizasiyası haqqında" Azərbaycan Qanununa uyğun olaraq aşağı keyfiyyətli məhsulları və tullantıları utilizasiya edilməlidir [2].

## **10 Qəbul qaydaları**

**10.1** Karamel ДСТУ 4619-a uyğun olaraq qəbul edilməlidir.

**10.2** Xlorid turşusunun 10 faiz məhlulunda həll olunmayan külün kütlə payı istehsalçının tələbi ilə vaxtaşırı, lakin altı ayda bir dəfədən az olmayaraq müəyyən edilir.

**10.3** Ümumi sulfat turşusunun kütlə payı istehlakçının tələbi ilə istehsal müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilir.

## **11 Nəzarət üsulları**

**11.1** Nümunələrin seçilməsi və hazırlanması – ДСТУ 4619-a uyğun olaraq aparılır.

**11.2** Xalis çəki, orqanoleptik göstəricilər və məhsulun tərkibi ДСТУ4683. fiziki və kimyəvi göstəricilər – ДСТУ 4672, ДСТУ 4910, ДСТУ 5025, ДСТУ 5059, ДСТУ 5060, ГОСТ 25268 uyğun olaraq müəyyən edilir.

**11.3** Qlazurla şirlənmiş yumşaq və yarımberk karameldə içliyin rütubəti istehsal prosesində müəyyən edilir. Axın-mexanikləşdirilmiş xətlərdə və vakuumda bişirmə ilə istehsal olunan içlik və karamel kütləsi ilə laylı içlikli karameldə fiziki-kimyəvi göstəricilər yarımfabrikat içliklərin istehsal müddətini müəyyən edir.

**11.4** Reseptlə nəzərdə tutulmuş "dəniz yosunu" tozunun miqdarından yodun kütlə payı hesablama yolu ilə müəyyən edilir.

## 12 Daşınma və saxlama qaydaları

**12.1** Karamel daşınması bu nəqliyyat növündə daşınma qaydalarına uyğun olaraq icazəsi olan xüsusi hazırlanmış və ya təchiz edilmiş nəqliyyat vasitələrindən istifadə etməklə həyata keçirilir.

Daşınma şərtləri istehsalçı tərəfindən müəyyən edilmiş saxlama parametrlərinə uyğun olmalıdır.

Zəhərli maddələrin və kəskin iyi olan malların daşındığı nəqliyyat vasitələrindən istifadə etmək, habelə karamelin xüsusi iyi olan məhsullarla birlikdə daşınması qadağandır.

**12.2** Karamel quru, təmiz, yaxşı havalandırılan, kənar qoxuları olmayan və çörək ehtiyatlarının zərərvericiləri ilə yoluxmayan otaqlarda, temperaturda (18±3) C və nisbi rütubət 75%-dən çox olmayan otaqlarda saxlanmalıdır.

Karamelin xüsusi qoxusu olan məhsullarla saxlanmasına icazə verilmir. Karamel birbaşa günəş işığına məruz qalmamalıdır.

## 13 İstehsal fəaliyyəti

**13.1** İstehsalçı karamelin daşınma və saxlama şərtlərinə uyğunluğu baxımından bu standartın tələblərinə uyğun olduğuna zəmanət verir.

**13.2** İstehsal tarixində karamel saxlanmasının zəmanət müddəti aşağıdakılardan çox olmamalıdır:

- qatqısız, aşqarlı, metal qutulara və ya yeşiklərə qablaşdırılmış, yaxud istiliklə bağlanan materialdan, polimer plyonkalardan və ya bükülmüş bağlamalara qoyulmuş **lolipoplar** üçün - 5 ay;

- meyvə və giləmeyvə, bal və fondan buzlanma içlikləri ilə bükülmüş karamel üçün, - 9 ay;

- şokoladlı içlikli və şokoladlı qlazurlu və qənnadı qlazurlu, bükülmüş, karamel üçün, - 4 ay;

- südlü karamel, likörlü karamel, süd, çırpılmış qaymaq (krem-şanti) və şəkər-yağ içlikləri üçün, bükülmüş və qoruyucu səthlə işlənmiş qablaşdırılmamış, - 4 ay;

- qoz-fındıq və dənli, paxlalı və yağlı bitkilərdən içliklər olan, bükülmüş, səthi emal olunmuş açıq, likör içlikləri olan, hermetik şəkildə bağlanmış qutularda və ya polietilen

plyonkadan torbalarda səthi emal edilmədən açıq şəkildə, jelatin içlikli karamellər üçün,  
- 2 ay;

- **pralin və pralinəbənzər** içliklərlə bükülmüş karamel üçün, - 6 ay;

- yumşaq, yarı bərk və yumşaq qlazurlu şokolad ilə qənnadı **qlazuru** üçün, - 4 ay;

- hermetik materiallara bükülmüş, yumşaq, yarı bərk karamel və yumşaq qlazurlu şokolad və ya qənnadı **qlazuru** üçün, - 6 ay.

- yağlı **qlazurla** şirlənmişlər üçün - 3 ay;

- bükülmüş lolipop (aşqarlı və qatqısız) karamel və içlikli karamel (likör, süd, südlü-qəhvə, südlü-şokolad, meyvə-giləmeyvə, şirniyyat) üçün, axın mexanikləşdirilmiş xətlərdə və vakuumda bişirmə, -12 ay;

- şokoladlı qlazurlu karamel və meyvə və giləmeyvə ilə qənnadı qlazuru, fondan buzlanma, şokolad, hermetik materiallara bükülmüş süd içlikləri üçün - 8 ay;

- polimer materiallara qablaşdırılmış və ya plastik qaba bükülmüş saqqız üçün - 10 ay;

- hermetik qaynaq üsulu ilə bükülmüş süd içməli karamel və qatılaştırılmış süd əlavə edilmiş qarğıdalı karamel üçün - 8 ay

- quru içlikli karamel üçün, bükülmüş, - 12 ay:

- südlü karamel, likörlü karamel, şokolad, şokolad-fındıq, şərbətli, yumşaq, südlü, çırpılmış və şəkərli yağlı içliklər, nəmə davamlı materiallara bükülmüş, - 6 ay;

**13.3** İstehsalçı mövcud qanunvericiliyə uyğun olaraq müəyyən edilmiş qaydada məhsulların digər yararlılıq müddətlərini təyin edə bilər.



**ƏLAVƏ A**

(məlumat üçün)

**DK 016 MƏHSUL KODLARI**

**CƏDVƏL A.1 — Dövlət Təsnifatçısı (DK) 016-a uyğun məhsul kodları**

<b>Məhsulun adı</b>	<b>Məhsul və xidmətlərin dövlət təsnifatı kodu</b>
Qənnadı məmulatları şəkər məhsulları və əvəzedici məhsullardan hazırlanmış onların əvəzediciləri	10.82.22-60.00
<b>Karamel Lolipop</b>	10.82.23-73.00
I Şəkil. karamellər və oxşar konfetlər	10.82.23-75.00

## **ƏLAVƏ B**

**(məlumat üçün)**

### **Biblioqrafiya**

1. СП 945а-71 Şirniyyat sənayesi müəssisələri üçün sanitar qaydalar (qaymaqlı qənnadı məmulatları istehsal edən müəssisələr istisna olmaqla)
2. **Ukrayna Nazirlər Kabinetinin Təhlükəli tullantıların sərhəddən kənar daşınmasına və tullantıların Sarı və Yaşıl siyahılarının utilizasiyasına/təmizlənməsinə nəzarət haqqında Əsasnamənin təsdiq edilməsi haqqında Qərarı**

LAYIHƏ

---

**Normativ sənədlərin ukrayna təsnifatçısı (УКНД) kodu 67.180.10**

**Açar sözlər:** karamel, orqanoleptik göstəricilər, fiziki-kimyəvi göstəricilər, qablaşdırma, markalanma, nəzarət üsulları.

---

LAYIHƏ



Rəsmi nəşr  
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”  
Publik hüquqi şəxs

**AZS XXX:2022**

**Caramel.**

**Texniki şərtlər**