

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

**AZS XXX:2023
(ДСТУ 4228:2021)**

İkinci nəşr
2023

DRAJE

ÜMUMİ TEXNİKİ ŞƏRTLƏR

SUGAR PLUMS

GENERAL SPECIFICATIONS

LAYIHƏ



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin 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

MÜQƏDDİMƏ

1 Bu standart “Veysəloğlu” 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 “___” _____ 2023-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

3 ДСТУ 4228:2021 “Драже. Общие технические условия” standartı əsasında hazırlanmışdır.

This standard is modified ДСТУ 4228:2021 “ Драже. Общие технические условия”.

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.

LAYIHƏ

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 (məlumat üçün) DK 016 üzrə məhsul kodu

Əlavə B (məlumat üçün) Draje istifadəsi üçün tövsiyə olunan saxlama müddəti..

Bibliografiya

ÖN SÖZ

1 TƏRTİB OLUNMUŞDUR: "Şəkər və qida konsentrat məhsulları" Texniki standartlaşdırma komitəsi (TK 152)

2 QƏBUL EDİLİMİŞ VƏ QÜVVƏYƏ MİNMIŞDİR: "Ukrayna Standartlaşdırma, Sertifikatlaşdırma və Keyfiyyət Problemləri üzrə Elmi-Tədqiqat və Tədris Mərkəzi" Dövlət Müəssisəsinin ("UkrETTM" DM) 28 yanvar 2021-ci il tarixli 22 sayılı əmri, 2021-10-01 il tarixdən qüvvədədir

3 Bu standart Ukraynanın milli standartlaşdırmasında müəyyən edilmiş qaydalara uyğun olaraq hazırlanmışdır

4 UDST 4228:2003 standartını əvəz edir

LAYIHƏ

Draje
Ümumi texniki şərtlər

AZS XXX:2023 (DCTY 4228:2021)

Sugar plums
General specifications

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

1 Tətbiq sahəsi

Bu standart dəyirmi və ya başqa formalı, kiçik ölçülü, yuvarlaqlaşdırılmış qabıqla draje - şəkər qənnadı məmulatına şamil edilir.

Təhlükəsizlik, ətraf mühit qorunma tələbləri bu standartın 6-cı və 7-ci bölməsində şərh edilib.

2 Normativ istinadlar

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilir:

DCTY 1009:2005 Vanilli şəkər. Texniki şərtlər

DCTY 2630:2019 Texnoloji prosesslər və şirniyyat istehsalında onlar üçün avadanlıq. Terminlər və ifadə anlayışları

DCTY 2633:2017 Şirniyyat istehsalı məhsulları. Terminlər və ifadə anlayışları

DCTY 3583:2015 Xörək duzu. Ümumi texniki şərtlər

DCTY 3976-2000 Quru qarğıdalı nişastasası. Texniki şərtlər

DCTY 3984-2000 Təchizat və əlavə məhsullar (yarımfabrikatlar). Ümumi texniki şərtlər
UDST 4229:2003 Pətəklik arı mumu. Texniki şərtlər

DCTY 4273:2015 Quru süd və qaymaq. Ümumi texniki şərtlər

DCTY 4391:2017 Kakao tozu. Ümumi texniki şərtlər

DCTY 4394:2020 Həllolunan qəhvə. Ümumi texniki şərtlər

DCTY 4464:2005 Kristal hidrat qlükozası. Texniki şərtlər

DCTY 4498:2005 Nişastalı şərbət. Texniki şərtlər

DCTY 4504:2005 Yerfındığı ləpələri. Ümumi texniki şərtlər

DCTY 4552:2006 Quru süd zərdabı. Texniki şərtlər

DCTY 4619:2006 Qənnadı məmulatları. Qəbul qaydaları, nümunə seçməsi və hazırlığı üsulları

DCTY 4623:2006/ГОСТ31361-2008 Ağ şəkər. Texniki şərtlər (DÜST 31361-2008, IDT)

- ДСТУ 4660:2017 Yarımfabrikatlar. Şirələr və qəlibləmə kütlələri. Ümumi texniki şərtlər
- ДСТУ 4665:2006 Qovrulmuş küncüt toxumları. Texniki şərtlər
- ДСТУ 4672:2006 Şirniyyat məhsulları. Kül və metal-maqnit qatışıqların təyini üsulları
- ДСТУ 4683:2006 Şirniyyat məhsulları. Orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri, ölçülər, xalis çəki və komponentlərin təyini üsulları
- ДСТУ 4843:2007 Günəbaxan toxumu ləpəsi. Texniki şərtlər
- ДСТУ 4900:2007 Cəmlər. Ümumi texniki şərtlər
- ДСТУ 4910:2008 Şirniyyat məhsulları. Rütubətin və quru maddənin kütlə paylarının təyini üsulları
- ДСТУ 5004:2017 Kakao yağı. Ümumi texniki şərtlər
- ДСТУ 5006:2017 Rəndələnmiş kakao. Ümumi texniki şərtlər
- ДСТУ 5024:2008 Şirniyyat məhsulları. Turşuluq və qələviliyin təyini üsulları
- ДСТУ 5059:2008 Şirniyyat məhsulları. Şəkərlərin təyini üsulları
- ДСТУ 5060:2008 Şirniyyat məhsulları. Yağın kütlə payının təyini üsulları
- ДСТУ 6075:2009 Şəkərlənmiş meyvələr. Texniki şərtlər
- ДСТУ 8900:2019 Qoz. Texniki şərtlər
- ДСТУ ГОСТ 745:2004 Qablaşdırma üçün alüminium folqa. Texniki şərtlər (DÜST 745-2003, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 908:2006 Monohidratlı limon qida turşusu. Texniki şərtlər (ГОСТ 908-2004, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 1760:2018 (1760-2014, IDT) Podperqament. Texniki şərtlər
- ДСТУ ГОСТ 9569:2009 Parafin kağız. Texniki şərtlər (ГОСТ 9569-2006, IDT)
- ДСТУ ЕЭК ООН DDF-02:2007 Qoz ləpəsi. Təchizat və keyfiyyətə nəzarət üzrə təlimat (BMT AİK DDF-02:2003, IDT)
- ДСТУ OIML R 87:2017 (OIML R 87:2016, IDT) Paketlərdə qablaşdırılmış malların miqdarı ГОСТ 14192-96 Yükdün markalanması.

QEYD - Bu standartda göstərilən standartların etibarlılığı milli standartlaşdırma orqanının rəsmi nəşrlərinə - milli normativ sənədlərin kataloquna və milli standartların aylıq məlumat indekslərinə uyğun olaraq yoxlanılır.

İstinad edilmiş standart yenisi ilə əvəz edildiyi və ya düzəliş edildiyi halda, ona edilən bütün düzəlişləri əhatə edən yeni standart tətbiq edilməlidir.

3 Termin və anlayışların tərifləri

Bu standartda UDST 2630 və UDST 2633-də verilmiş terminlərdən istifadə edilir.

4 Təsnifat

4.1 Draje reseptindən, istehsal üsulundan və gövdə növündən asılı olaraq aşağıdakı kimi təsnif edilir:

- likör;
- jelatin;
- meyvəli jelatin və meyvəli-tərəvəzli jelatin;
- fondan buzlanma (pomadka);
- iris;
- nonparel ilə şəkərli (gövdəsi qabıqğından ayrılmayan şəkər);
- karamelli;
- yumşaq karamelli (yüksək nəmlik olan içlik ilə);
- ləpəli;
- marsipanlı;
- taxıllı (partlamış dənli bitkilərin və taxıldan örtüklə);
- dənli yarımfabrikatlar əsaslı;
- pralin və pralinəbənzər;
- vafli;
- yağlı;
- şokoladlı;
- qrilyaj;
- çalınmış;
- nuqa əsaslı və nuqaşəkli;
- peçenya əsaslı;
- halva əsaslı;
- çeynəmə karamel əsalı;
- kombine edilmiş gövdə əsaslı;
- yərfındığı əsaslı;
- gövdə aşağıdakılardan olan ilə meyvəli-giləmeyvəli:
 - alkoqollu meyvə və giləmeyvə;
 - şəkərlənmiş meyvə (xüsusən, şirniyyət), tərəvəz, giləmeyvə və quru meyvə və giləmeyvə;
- dadlandırıcı maddələrdən istifadə etməklə draje.
 - Əsas gövdənin səthinin emal üsulundan asılı olaraq, drajelər aşağıdakı kimi bölünür:
 - drajenin əsas gövdəsinin rəngli və ya rəngsiz şəkər-bəhməz siropu və şəkər tozu və ya müxtəlif qatqılar ilə şəkər tozu və ardınca şirlənərək (qeyri-pareil istisna olmaqla) emal edilərək alınan draje;
 - əsas gövdəni şokolad, qənnadı məmulatları, süd və ya ağ şirlə emal etməklə və ya onların müxtəlif nisbətlərdə birləşməsi, kakao kütləsi, kakao-süd kütləsi, ağ qənnadı kütləsi, lazımi rəng effektini əldə etmək üçün boya əlavə edilməklə əldə edilən şirli draje (lazım olduqda) əlavə parıltı ilə;
 - gövdəsi adi yuvarlaq formalı (nonparel) kiçik çoxrəngli şəkər dənələri ilə bərabər yuvarlanan bir draje;

- gövdəsi suvarma şərbəti və şəkər tozunun kakao tozu və ya quru süd ilə qarışığı, quru meyvə və giləmeyvə və ya tərəvəz tozları və digər əlavələrlə işlənmiş draje;
- tökmə şərbətinin saxarozasının kristallaşması nəticəsində əmələ gələn xırtıldayan qabığı olan draje.

4.2 Dövlət Təsnifatçısı (ДК) 016 [7] üzrə məhsul kodları Əlavə A-da göstərilmişdir.

5 Texniki tələblər

5.1 Draje bu standartın tələblərinə və ərzaq məhsullarının təhlükəsizliyinə və müəyyən keyfiyyət göstəricilərinə dair Ukraynanın mövcud qanunvericiliyinin tələblərinə uyğun olaraq istehsal olunur. Draje məhsullarının təhlükəsizlik parametrləri müəyyən edilmiş qaydada təsdiq edilmiş sanitariya tədbirləri ilə tənzimlənir.

5.2 Draje istehsalı üçün aşağıdakı növ xammal və qida əlavələrindən istifadə olunur:

- ağ şəkər - ДСТУ 4623/ГОСТ 31361 üzrə;
- vanil şəkəri – ДСТУ 1009 üzrə;
- nişasta şərbəti - ДСТУ 4498 üzrə;
- limon turşusu – ДСТУ ГОСТ 908 üzrə;
- quru qaymaq - ДСТУ 4273 üzrə;
- yağsız süd tozu – ДСТУ 4273 üzrə;
- südlü zərdab tozu – ДСТУ 4552 üzrə;
- təbii hazır qəhvə - ДСТУ 4394 üzrə;
- yefındığı ləpəsi - ДСТУ 4504 üzrə;
- qovrulmuş küncüt toxumları – ДСТУ 4665 üzrə;
- kristal qlükoza – ДСТУ 4464 üzrə;
- əlavələr və ədviyyatlar - ДСТУ 3984 üzrə;
- xörək duzu - ДСТУ 3583 üzrə;
- meyvə və tərəvəz tozları - qüvvədə olan normativ sənədlər üzrə;
- qarğıdalı nişastasası - ДСТУ 3976 üzrə;
- fruktoza - mövcud normativ sənəd üzrə;
- günəbaxan tumlarının ləpəsi – ДСТУ 4843 üzrə;
- şəkərli meyvələr - ДСТУ 6075 üzrə;
- qəlibləmə üçün şirələr və kütlələr - ДСТУ 4660 üzrə;
- qoz ləpəsi – ДСТУ 8900 üzrə;
- badam ləpəsi - UNECE DDF-O6 ДСТУ üzrə;
- Rəndələnmiş kakao - ДСТУ 5006 üzrə;
- kakao tozu - ДСТУ 4391 üzrə;
- kakao yağı – ДСТУ 5004 üzrə;
- alkoqollu giləmeyvə və meyvələr - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- şəkərli meyvələr və giləmeyvə - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- kışmış - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- meyvə və giləmeyvə püresi - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- tərəvəz püresi - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- cəmlər – ДСТУ 4900 üzrə;
- vitaminlər və ya mineral komplekslər - mövcud normativ sənədlər üzrə;
- aromatizatorlar - mövcud normativ sənədlər üzrə;
- qida əlavələri - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- qida fermentləri - qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- maltoza şərbəti - ДСТУ 4498 üzrə;
- şirəli qənnadı əlavələri - qüvvədə olan normativ sənədlər üzrə;
- qlükoza və qlükoza-fruktoza siropu - mövcud normativ sənədlər üzrə;

- maltodekstrinlər - mövcud normativ sənəd üzrə;
- sublimasiya edilmiş meyvə, giləmeyvə və ya tərəvəz - mövcud normativ sənədlər üzrə;
- arı mumu – ДСТУ 4229 üzrə;
- parafin - mövcud normativ sənəd üzrə.

5.3 Draje istehsalında istifadə olunan xammal ərzaq məhsullarının təhlükəsizliyi və müəyyən keyfiyyət göstəriciləri ilə bağlı Ukraynanın mövcud qanunvericiliyinin tələblərinə cavab verməlidir. Draje istehsalı zamanı Ukraynanın mövcud qanunvericiliyinə uyğun gələn digər xammal növlərindən istifadə etməyə icazə verilir.

5.4 Draje istehsalı zamanı qida əlavələrindən/ətirləndirici maddələrdən/fermentlərdən, əgər onların müəyyən edilməməsi istehlakçıların sağlamlığına təhlükə törədirsə, onların yalnız icazə verilən maksimum həddi keçməyən miqdarda istifadə edilməsinə icazə verilir.

5.5 Draje örtük xüsusiyyətləri

5.5.1 Draje gövdələrinin və ya (karamel) draje içliklərinin istehsalı üçün istifadə olunan draje və qənnadı kütlələrinin əsas növlərinin xüsusiyyətləri Cədvəl 1-də verilmişdir.

Cədvəl 1 - Draje gövdələrinin əsas növlərinin xüsusiyyətləri

Draje gövdələrinin adları	Kütlə xüsusiyyətləri
Likör	Alkoqollu içkilər və dadədvyyətləri əlavə edilmiş və ya əlavə edilməmiş maye, şərbətli (bəhməzsiz qaynadılmış) kütlə
Jelatin	Jelatin əmələ gətirən maddələrin əlavə edilməsi ilə şəkər-bəhməz siropundan hazırlanmış jelatinli kütlə
Jelatin-meyvəli və jelatin-meyvəli-tərəvəzli	Şəkər, bəhməz və/və ya jelatin əmələ gətirən maddələrdən, meyvə-giləmeyvə və ya bitki xammalı və digər əlavələr əlavə edilməklə hazırlanmış jelatinli kütlə
Fondan buzlanma (Pomadka)	Şəkər, bəhməzdən hazırlanmış, süd, meyvə və giləmeyvə xammalının və ya digər qatqı maddələrinin əlavə edilməsi və ya əlavə edilməməsi ilə kiçik kristallı kütlə
İris	Şəkər-bəhməz-süd və ya şəkər-bəhməz-meyvə şərbətinin qaynadılması ilə, yağ və digər qənnadı xammalı əlavə edilməklə hazırlanmış şəkər kristallarının kütlə boyu bərabər paylanmış amorf və ya kiçik kristallı kütlə
Şəkərli	Şəkər tozu və buzlanma siropu ilə, rəngli və ya rəngsiz, aromatizatorlar əlavə edilmiş və ya əlavə edilməmiş, üzərinə yuvarlanmış təxminən 1 mm ölçüdə şəkər kristalları
Karamelli	Şəkər bəhməzinin və ya şəkər invert şərbətinin qaynadılması ilə müxtəlif ləzzət əlavələri əlavə edilməklə hazırlanmış amorf kütlə
Yumşaq karamelli	Pomadkaşəkilli konsistensiya ilə yumşaq örtük (içlikdən rütubətin udulması hesabına)
Ləpəli	Qovrulmuş və ya qurudulmuş və mexaniki çirklərdən təmizlənmiş qoz-fındıq, yerfındığı ləpəsi
Marsipanlı	Qovrulmamış qoz ləpələrindən, yağlı toxumlardan, dənli və ya paxlalı bitkilərdən hazırlanmış, şəkər siropu ilə dəmlənmiş və ya dadlandırıcı əlavələr əlavə edilməklə şəkərlə qarışdırılmış özlü plastik kütlə
Qrilyaj	Çörəkli qoz-fındıqların, yağlı bitkilərin toxumlarının əlavə edilməsi ilə şəkər-çadır və ya şəkər-invert şərbətinin qaynadılması ilə hazırlanmış qatı amorf karamel kütləsi

Taxıl və taxıl əsaslı yarımfabrikatlar	Partladılmış taxıl, dənələr və yarma yarımfabrikatları əsaslı örtük
Çırpılmış	Köpüklənən maddələrlə və müxtəlif dad əlavələrinin əlavə edilməsi və ya əlavə edilməməsi ilə çırpılmış kütlə
Aşağıdakılardan hazırlanmış meyvə-giləmeyvəli:	
- alkoqollu meyvə və giləmeyvə	alkoqollu meyvə və giləmeyvə
- şəkərli meyvə (xüsusən, şirniyyət), tərəvəz, giləmeyvə və quru meyvə və giləmeyvə; dadlandırıcı maddələrdən istifadə etməklə draje	Xırda-xırda doğranmış şəkərli meyvələr, giləmeyvə və tərəvəzlər, həmçinin gilə və ya mexaniki çirkəldən təmizlənmiş qurudulmuş və ya azva qurudulmuş meyvələr, giləmeyvə, kişmiş
- meyvə və giləmeyvə tozları	Şəkər kristalları və ya meyvə və giləmeyvə tozları və konsentratlaşdırılmış meyvə və giləmeyvə şirələri əlavə edilməklə üzərinə yuvarlanmış xırda şəkər tozu ilə şəkərli meyvələr və ya tərəvəzlər
Pralin və pralinəbənzər	Qovrulmuş qoz-fındıq və ya yağlı toxumların, dənli bitkilərin, paxlalı toxumların, yağın, şəkərin, kakao məhsullarının, südün və ya digər oxşar xammalın xırda üyüdülmüş kütləsi
Vafli	Vafli layları arasında işklik və ya əzilmiş vafli vərəq və içlik qarışığı
Yağlı	Digər oxşar xammal əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan xırda üyüdülmüş yağlı kütlə
Şokoladlı	Şokoladlı kütlə əsaslı örtük
Nuqa və nuqaşəkli	Meyvə və giləmeyvə xammalı, süd məhsulları, kakao tozu və ya digər analogi xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmayan şəkərin, bəkməzin və köpükləndiricinin köpüklü, özlü kütləsi
Çeynəmə karamel əsaslı	Karamel kütləsini jelləşdirici maddə və digər inqrediyentlərlə qarışdırmaqla əldə edilən özlü, qeyri-şəffaf kütlə
Peçenya əsaslı	Maya və maya, müxtəlif tatlar, aromatik maddələr və digər oxşar xammal əlavə edilmiş və ya əlavə olunmamış kövrək strukturlu kütlə
Halva əsaslı	Yağlı toxumların və ya qoz-fındıqların qızardılmış üyüdülmüş ləpələrinin əlavə edilməsi ilə köpükləndirici ilə çırpılmış karamel kütləsinin yoğrulması ilə hazırlanmış kütlə
Səkərləndirici maddələrdən hazırlanmış draje	Yuvarlanmış şəkərləndirici maddələrdən hazırlanmış draje
QEYD - Drajelər kombinə edilmiş (birləşmiş) örtük əsasında hazırlana bilər.	

5.5.2 Draje istehsalı üçün həddən artıq rəngli şəkərdən (birdən çox Ştammer vahidi), rafinad, qida şərbətindən və şəkər istehsalının yarımfabrikatlarından istifadə edilməsinə yol verilmir.

5.5.3 Saxaroza inversiya prosesini tənzimləmək üçün hazır məhsulun çəkisinin 0,3%-dən çox olmayan miqdarda tampon duzlarından - natrium laktat və ya natrium asetatın istifadəsinə icazə verilir.

5.5.4 Yağla zəngin içliklərin özlülüyünü azaltmaq üçün tiner kimi qida fosfatid konsentrasiqlarından və içlik çəkisinin 0,5%-dən çox olmayan lesitindən istifadə edilməsinə icazə verilir.

5.5.5 Drajelərin parlaq səthini əldə etmək üçün Ukraynanın səhiyyə sahəsində dövlət siyasətinin formalaşmasını və həyata keçirilməsini təmin edən mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən istifadə üçün təsdiq edilmiş mum-yağlar, parafinlər, mumlar və digər maddələr istifadə olunur.

5.5.6 Orqanoleptik göstəricilərə görə, draje cədvəl 2-də göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 2 - Drajelərin orqanoleptik göstəriciləri

Göstərici adı	Xüsusiyyətləri
Dad və ətir	<p>Kənar qoxular və dadlar olmadan müəyyən adda olan məhsullara xasdır. Tərkibində meyvə və giləmeyvə əlavələri olan draje, ədviyyatlara xas olan dada və ətirə malik olmalıdır.</p> <p>Tərkibində yağ olan drajedə acı, yağlı və ya digər xoşagəlməz dad olmamalıdır.</p>
Rəng	<p>Rəngi müəyyən bir növ draje üçün reseptlərdə verilən vahid, kifayət qədər ifadə edilmiş, ləkəsiz və müəyyən edilmiş rəng xüsusiyyətlərinə (bir rəng, bir neçə rəng, boyanmamış və s.) uyğun olmalıdır.</p> <p>Örtüyü qoz-fındıqların və yefındığı, qurudulmuş meyvələrin və alkoqollu giləmeyvədən olan draje üçün qatlarda qeyri-bərabər rənglənməyə icazə verilir.</p> <p>Nonparel ilə örtülmüş draje bir rəngli və ya müxtəlif rəngli ola bilər.</p>
Xarici görünüş	<p>Hər bir müəyyən draje adına xasdır.</p> <p>Parlaq draje üçün - səthi hamar və parlaqdır; məsələn, "Dəniz çınqılları" adlı draje üçün topaqlı parlaq; dənli yarımfabrikatlara əsaslı draje üçün qeyri-bərabər parlaq.</p> <p>Örtüyü qoz ləpəsi və keşyu ləpəsi olan fıstıq, qarğıdalı çubuqları, yarımfabrikatlar, quru meyvələr və şəkərli meyvələrdən olan drajelər üçün kiçik boşluq və qabığın cüzi şəffaflığına icazə verilir.</p> <p>Yerfıstığından hazırlanmış draje üçün yuvarlanma zamanı ləpə yarısının olmasına icazə verilir. Ağ şokolad və ya qənnadı şirəsi ilə şirəli parlaq draje üçün səthdə yağ parıltısının əhəmiyyətsiz izlərinə icazə verilir.</p> <p>Drajenin müxtəlif rəngli şirlərlə yuvarlanması zamanı drajenin örtüyündə fərqli rəngli şirə vasitəsilə görünməsinə icazə verilir.</p> <p>Nonparelidən yuvarlanma bərabər və davamlı, nonparel isə parlaq və ya şirəsiz olmalıdır. Nonparel diametrinin ölçüsü 1,5 mm-dən çox olmamalıdır.</p> <p>Toz şəkərin səpilməsi bərabər olmalıdır.</p>

	Şokolad, qənnadı məmulatları və ya başqa şirniyyatlarla yuvarlanaraq əldə edilən drajenin səthində "ağarma" olmamalı və ya şirə zərəri verməməlidir. Avtomatik maşınlarda qablaşdırma zamanı səthin əhəmiyyətsiz zədələnməsinə yol verilir.
Forma	Müəyyən draje növünə xas olur (oval, dəyirmi, düz və s.). Jelatin, jelatin-meyvə, likör, taxıl və ləpə qabları, şəkərli meyvələr, alkoqollu və qurudulmuş meyvələr və giləmeyvə ilə drajelər üçün qeyri-müntəzəm formalara icazə verilir.
Bir-birinə yapışmış və deformasiyaya uğramış məhsulların kütləsi, %, ən çoxu	10
<p>QEYD 1 - Dəniz yosunundan hazırlanmış drajedə dəniz yosunu toz hissəciklərinin və bir az turş dadın olmasına icazə verilir.</p> <p>QEYD 2 - Giləmeyvə əlavələri istifadə edilən drajedə ədviyyət toxumunun olmasına icazə verilir. Nişasta, meyvə və giləmeyvə tozları, günəbaxan, qida bitki zülalı, qida soya konsentratı istifadə edilən drajelərdə müvafiq əlavələrin hissəciklərinin olmasına icazə verilir.</p> <p>QEYD 3 - Dadlandırıcıların əlavə olduğu bir drajedə əlavə edilən maddənin dadın olmasına icazə verilir.</p>	

5.5.7. Fiziki və kimyəvi göstəricilərə görə, draje Cədvəl 3-də göstərilən tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 3 - Drajelərin fiziki-kimyəvi göstəriciləri

Draje növlərinin adı	Rütubətin kütlə payı, %, ən çoxu	Reduksiyaedici maddələrin kütlə payı,		Turşuluq, dərəcə, ən azı	İçliyin kütlə payı, %,
		örtükdə	drajedə		
Likörlü	5,0-9,0	-	3	-	-
Jelatin və meyvəli jelatin	5,0-9,0	28	16	4	-
Fondan buzlanma (Pomadka)	3,0-7,0	20	17	1,5	-
İris	3,0-9,0	22	19	-	-
Şəkərli (örtüyün üstünün ayrılması olmadan)	0,34-5,5		4	4	-
Karamelli	1,6-6,0	22	23	3	14
Yumşaq karamelli	4,0-7,0	32	23	1	14
Ləpəli	2,0-4,0	-	-	-	-
Marsipanlı	1,0-4,0	-	-	-	-
Qrilyaj	2,0-4,0	16	10	-	-
Taxıl və taxıl əsaslı yarımfabrikatlar	1,0-5,0	-	7	1,5	-
Çirpilmiş	5,0-9,0	4	-	-	-
Aşağıdakılardan hazırlanmış meyvə-giləneyvəli:	6,0-21,0				

- şəkərli meyvə və tərəvəz	6,0-10,0	-	-	-	-
- qatılaşıdırılmış meyvə və giləmeyvə	20,0	-	-	-	-
- qurudulmuş meyvə və giləmeyvə	4,0-9,0	-	45	4	-
- 45% və ya daha çox kütləvi örtük payı ilə qurudulmuş meyvə və giləmeyvə	4,0-13,0		32	4	
- meyvə və giləmeyvə tozları	6,0-9,0	-	17	4	-
Vafli	8,0	-	-	-	-
Yağlı	5,0	-	-	-	-
Şokoladlı	10,0	-	-	-	-
Nuqayabənzər	15,0	-	-	-	-
Peçenya əsaslı	7,0	-	-	-	-
Halva əsaslı	5,0	-	-	-	-
Çeynəmə karamel əsaslı	8,0	30,0	-	6,0	-
Kombine edilmiş örtük əsaslı	20,0	-	-	-	-
Ksilitol əsaslı Sorbitol əsaslı Fındıq və qarğıdalı çubuqlarının ləpələri əsaslı	1,0-2,8 4,0-6,0 2,5-4,0	Draje reseptində saxaroza miqdarı $\pm 3,0\%$ icazə verilən kənarçıxma həddi ilə 10% -dən çox olmamalıdır. Yağın kütlə payı, %, - $\pm 3,0\%$ icazə verilən kənarçıxma həddi ilə reseptə görə hesablanmış tərkibinə görə			
<p>QEYD 1 - Meyvə və giləmeyvə güveçləri və ya pektin əlavə edilmiş şəkər drajesində reduksiyaedici maddələrin kütlə nisbəti $8,0\%$-dən, qatılaşıdırılmış meyvə və giləmeyvə şirələri əlavə edildikdə $10,0\%$-dən çox olmamalıdır.</p> <p>QEYD 2 - Qlükoza əlavə edilən drajedə reduksiyaedici maddələrin kütlə payı $47,0\%$-dən çox olmamalıdır.</p> <p>QEYD 3 - Turşuluq normaları tərkibinə turşu daxil olmayan drajelərə şamil edilmir.</p> <p>QEYD 4 - Hər bir draje adının rütubətinin kütlə payı icazə verilən kənarlaşmalar nəzərə alınmaqla reseptura uyğun olaraq hesablanmalıdır.</p> <p>QEYD 5 - Şirli drajedə şokolad iynəsinin kütlə payı istehsal zamanı müəyyən edilir. Hazır məmulatlarda şokoladlı iynə ilə birlikdə iynənin kütlə payı müəyyən edilir.</p> <p>QEYD 6 - Qlazurlanmış drajedə azalan maddələrin kütlə payı istehsal zamanı müəyyən edilir.</p>					

5.5.8 Şəkər diyirtləmə ilə drajedə örtüyün ilə diyirtləmə arasında nisbəti üçün icazə verilən kənarçıxma həddi $\pm 5,0\%$ təşkil edir.

5.5.9 Şokoladlı və ya başqa şirəli drajedə diyirtləmə arasında nisbəti üçün icazə verilən kənarçıxma həddi $\pm 2,0\%$ təşkil edir. Reseptə görə şokolad knurling kütləvi payı $50,0\%$ -dən çox olan draje üçün şokoladlı diyirtləmənin icazə verilən kənarçıxma həddi $\pm 5,0\%$ təşkil edir.

5.5.10 C vitamini əlavə edilən drajedə onun məhsullardakı kütlə payının tərkibində icazə verilən kənarçıxma həddi $\pm 10,0\%$ təşkil edir.

5.5.11 Drajedə kütlə payı $10,0\%$ olan xlorid turşusunun məhlulunda həll olunmayan külün kütlə payı $0,1\%$ -dən çox olmamalıdır.

6 Qablaşdırma

6.1 Drajelər çəkiyə görə və ya qablaşdırılmış, bükülmüş və ya açılmamış, ayrı-ayrılıqda və qarışıqlar şəklində hazırlanır.

6.2 Drajelər tövsiyə olunan xalis çəkisi 1000 q-a qədər olan bədii tərtibatlı bağlamalara, çantalara, qutulara, tənəkə bankalara, xüsusən də qarışıq və ya dəstlər şəklində qablaşdırılır. Şirələndirici maddələri olan drajelər çəkiyə görə, paketlərə, qutulara, çantalara, tənəkə bankalara qablaşdırılır, tövsiyə olunan xalis çəkisi 300 q-a qədərdir.

6.3 Draje lehimləmə üsulu ilə etiketə, bükülmə ilə etiketə, folqa və ya folqa ilə etiketə, polimer təbəqəyə bükülür. Etiketlər və altqatlar üçün ДСТУ ГОСТ 1760 üzrə perqamentdən, muşlama üçün əsas kağızdan - mövcud normativ sənədə uyğun olaraq, alüminium folqa - ДСТУ ГОСТ 745 üzrə, selofan - mövcud normativ sənədə uyğun olaraq, polimer və ya digər materiallardan istifadə edilir. Qablaşdırma materialları - mövcud normativ sənədin normativ sənədlərinə uyğun olaraq istifadə edilir. Etiketlərin və altqatların kənar qoxusu olmamalı, drajeyə möhkəm örtülməli və drajenin səthindən asanlıqla ayrılmalıdır.

6.4 Drajelərin maşınlarla bükülməsi halında:

- folqa və folqanın etiketə nisbətən yerdəyişməsi - 2 mm-dən çox olmamalı;
- kifayət qədər möhkəm bükülməmiş drajelərin və bükülmə yerlərində etiketləri cırılmış drajelərin sayı - 5%-dən çox olmamalı;
- kifayət qədər sıx lehimlənməmiş etiketlərdəki drajelərin miqdarı - 7%-dən çox olmamalıdır.

6.5 Qutuların dibi və onlara yerləşdirilən drajelərin səthi yazı kağızı, perqament - qüvvədə olan normativ sənədə uyğun, perqament kağızı – ДСТУ ГОСТ 1760 üzrə, muşlu kağız – ДСТУ ГОСТ 9569 üzrə, selofan - mövcud normativ sənədə uyğun olaraq örtülür. Draje qutuları ipək və ya digər lent və ya alum şnurla bağlanır və ya qutuya mal və xidmətlər üçün işarə olan etiket vurulur və ya draje qutusu istiliklə büzüşən hermetik plyonkaya bükülür. Draje paketləri yapışdırılır və ya ipək lent və ya baftalı ip və ya xüsusi sıxacla bağlanır. Polimer materiallardan və folqadan hazırlanmış paketlər termik olaraq bağlanır.

6.6 Çəkili drajelər Ukraynanın səhiyyə sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını və həyata keçirilməsini təmin edən mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən istifadəsinə icazə verilmiş büzməli kartondan və ya digər növ qutulardan hazırlanmış yeşiklərə qablaşdırılır. Qutuların daxili divarları perqament və ya subperqament, yazı və ya muşlu kağız və ya Ukraynanın səhiyyə sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını və həyata keçirilməsini təmin edən mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən istifadə edilməsinə icazə verilmiş digər materiallarla üzlənməlidir. .

6.7 Çəki draje: likör, jelatin, jelatin-meyvə, qamçı, şəkərli meyvələrdən hazırlanmış gövdəli, quru meyvələr və müxtəlif növ səthi müalicə ilə giləmeyvə, xalis çəkisi 10 kq-dan çox olmayan qablaşdırma tövsiyə olunur.

6.8 Draje çəkisi: şəkər, karamel, fondan, marzipan, qoz, müxtəlif növ səthi işlənmiş iris, xırtıldayan qabığı olan drajelərin xalis çəkisi 16 kq-dan çox olmayan lövhələrə və faner qutulara, büzməli karton qutulara qablaşdırılması tövsiyə olunur. xalis çəkisi 13 kq-dan çox olmayan.

6.9 Qablaşdırılmış drajelər tövsiyə olunan xalis çəkisi 17 kq-dan çox olmayan büzməli kartondan hazırlanmış qutulara yerləşdirilir.

6.10 Bütün növ qablar təmiz, quru, güclü, kənar qoxusuz olmalıdır

6.11 Yerli daşınma üçün qablaşdırılmış drajelərin qablarda - mövcud normativ sənədə uyğun avadanlıqlarda, büzməli kartondan hazırlanmış dövriyyə qablarında qablaşdırılmasına icazə verilir. Bu hallarda qablaşdırılmış draje qablaşdırmadan əvvəl qabın içəridən bükmə materialı və ya mumlu kağızla üzlənməsi aparılır.

6.12 Qablaşdırılmış drajeləri büzməli karton qutulara qablaşdırarkən yalnız alt və üst sıra kağızla örtülür.

6.13 Qablaşdırma vahidinin faktiki tərkibindəki yol verilən çatışmazlıqlar ДСТУ OIML R 87 tələblərinə və Cədvəl 4-də qeyd olunmuş göstəricələrə cavab verməlidir.

Cədvəl 4 - Qablaşdırılmış qabın faktiki tərkibində icazə verilən çatışmazlıqlar

Məhsulun nominal miqdarı (Q_{nom}).q	Yol verilən çatışmazlıqlar (T)	
	Q_{nom} faiz göstəricisi	q
5-dən 50-yə qədər, daxil	9,0	-
50-dən çox 100-ə qədər»	-	4,5
» 100-dən 200-ə qədər »	4,5	-
» 200-dən » 300-ə qədər »	-	9,0
» 300-dən » 500-ə qədər »	3,0	-
» 500-dən » 1 000-ə qədər »	-	15,0
» 1 000-dən » 10 000-ə	1,5	-
» 10 000-dən » 15 000-ə	-	150,0
» 15 000	1,0	

* T dəyəri növbəti dəyərə yuvarlaqlaşdırılmalıdır, əgər Q_{nom} 1000 q-dan az və ya ona bərabədirsə, 0,1 n-ə, Q_{nom} 1000 q-dan çoxdursa, növbəti tam ədədə, q, yuvarlaqlaşdırılmalıdır.

7 Markalanma

7.1 Ukrayna qanunvericiliyinə uyğun olaraq və Qanunun tələblərinə uyğun olaraq istehlak qablaşdırma materialı üzərində dövlət dilində qeyd olunur. [1].

İxrac üçün nəzərdə tutulmuş məhsulların qablaşdırma materialı üzərində markalanma dili müqavilə ilə müəyyən edilir.

7.2 Manipulyasiya əlamətlərinin tətbiqi ГОСТ 14192 tələblərinə uyğun olaraq həyata keçirilir.

Daşınma qabının hər bir vahidini qeyd etmək və ya aşağıdakıları göstərən və ya məhsulları xarakterizə edən başqa etiketi müvafiq şəkildə yapışdırmaq tövsiyə olunur:

- məhsul adları;
- ərzaq məhsulu haqqında məlumatlara cavabdeh olan bazar operatorunun adı və yeri, idxal olunan ərzaq məhsulları üçün isə idxalçının adı və olduğu yer;
- müəyyən edilmiş ölçü vahidlərində qida məhsulunun miqdarı;
- minimum istifadə müddəti və ya "İstifadə tarixi";
- inqrediyentlərin siyahısı (çəkili məhsullar üçün);

- allergik reaksiyalara və ya dözümsüzlüyə səbəb ola bilən maddələr (çəki məhsulları üçün);
- qida məhsulunun qida dəyəri haqqında məlumat (çəkili məhsullar üçün);
- hər hansı xüsusi saxlama şəraiti və/və ya istifadə şərtləri (zəruri olduqda);
- bu standartın təyinatı (zəruri olduqda);
- partiya nömrələri;
- əmtəə nişanı (əgər varsa).

7.3 Ukrayna qanunvericiliyinə zidd olmayan digər əlavə məlumatların əlavə edilməsinə icazə verilir.

8 Təhlükəsizlik tələbləri

8.1 Texnoloji avadanlıqlar mövcud normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir.

8.2 Texnoloji proses mövcud normativ sənədə uyğun olaraq həyata keçirilir.

8.3 İş yerindəki hava mövcud normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir.

8.4 İş yerlərində səs-küy səviyyələri Dövlət sanitariya normaları (ДЧН) 3.36.037 [5] üzrə sanitariya standartlarına cavab verməlidir.

8.5 İş yerlərinin işıqlandırılması Dövlət tikinti qaydaları (ДБН) В 2.5-28 [4] üzrə sanitariya normalarına uyğun olmalıdır.

9 Ətraf mühit mühafizəsi və utilizasiya tələbləri

9.1 Draje istehsalı zamanı tullantı suları mövcud qaydaların tələblərinə uyğun olaraq təmizlənir.

9.2 Onlar mövcud normativ sənədlərə uyğun olaraq atmosfərə maksimum icazə verilən zərərli maddələrin emissiyalarına nəzarət edirlər.

9.3 Torpağın məişət və sənaye tullantıları ilə çirklənmədən qorunması dövlət sanitariya standartlarının və yaşayış məntəqələrinin ərazilərinin saxlanması qaydalarının tələblərinə cavab verməlidir [6].

9.4 Keyfiyyətsiz məhsullar və tullantılar Qanuna [2] və Ukrayna Nazirlər Kabinetinin 1120 sayılı qərarına [3] uyğun olaraq utilizasiya edilir.

10 Qəbul qaydaları

10.1 Qəbul qaydaları ДСТУ 4619 üzrə müəyyən edilib.

10.2 Xlorid turşusunun kütlə payı 10,0% olan məhlulda həll olunmayan külün kütlə payı istehsal müəssisəsi tərəfindən vaxtaşırı, lakin altı ayda bir dəfədən az olmayaraq, habelə istehlakçıların tələbi ilə müəyyən edilir.

10.3 Draje istehsalı zamanı müəssisədə müəyyən edilmiş qaydada və nəzarət tezliyi ilə meyvə gövdələrində kükürd turşusunun, rütubətli və reduksiyaedici maddələrin, həll olunan karbohidratların kütlə payı (saxaroza baxımından ümumi şəkər), və/və ya draje keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində uyğunsuzluqlar olduqda müəyyən edilir.

11 Nəzarət üsulları

11.1 Nümunələrin götürülməsi və nümunələrin hazırlanması ДСТУ 4619 üzrə aparılır.

11.2 Orqanoleptik göstəricilərin təyini ДСТУ 4683 üzrə aparılır.

11.3 Külün, rütubətin, ümumi şəkərin, yağın və reduksiyaedici maddələrin kütlə payının təyini ДСТУ 4910, ДСТУ 5024, ДСТУ 4672, ДСТУ 5059 və ДСТУ 5060 üzrə aparılır.

12 Daşınma və saxlama qaydaları

12.1 Drajelər bu nəqliyyat növündə daşınma qaydalarına uyğun olaraq icazəsi olan nəqliyyat vasitələrindən istifadə etməklə daşınır.

Nəqliyyat vasitələri quru, təmiz, kənar qoxusuz və taxıl ehtiyatlarının zərərvericiləri ilə yoluxmamalıdır.

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

12.2 Daşınma, yükləmə və boşaltma zamanı draje atmosfer yağıntılarından qorunmalıdır.

12.3 Draje quru, təmiz, yaxşı havalandırılan, kənar qoxuları olmayan, çörək ehtiyatlarının zərərvericiləri ilə çirklənməmiş otaqlarda 25 ° C-dən çox olmayan temperaturda və havanın nisbi rütubəti 75% -dən çox olmayan yerdə saxlanılır. Draje birbaşa günəş işığına məruz qalmamalıdır və xüsusi qoxuları olan məhsullarla birlikdə saxlanmasına icazə verilmir.

12.4 Anbarlarda saxlanıldığı zaman məhsul qutuları 2 m-dən çox olmayan qəfəsələr üzərində yerləşdirilməlidir. Sıralar və divar arasında 0,7 m-dən az olmayan keçidlər saxlanılır.

İstilik mənbələrindən, su və kanalizasiya borularından məsafə ən azı 1 m olmalıdır.

Paletlərdə saxlanıldıqda, yığma hündürlüyü aşağıdakıdan çox olmamalıdır:

- bürmüli karton qutular üçün - 3 m.

13.1 İstehsalçı zəmanətləri

13.1 İstehsalçı drajenin daşınma və saxlanma şərtlərinə əməl olunması şərti ilə bu standartın tələblərinə cavab verməsinə zəmanət verir.

13.2 İstehsalçı hər müəyyən draje növü üçün məhsulun yararlılıq müddəti, saxlanma və daşınma şərtləri mövcud qanunvericiliyə uyğun olaraq təyin edir.

13.3 Draje üçün tövsiyə olunan yararlılıq müddəti B əlavəsində göstərilmişdir.

ƏLAVƏ A
(məlumat üçün)
DK 016 ÜZRƏ MƏHSUL KODU

Cədvəl A.1 - DK 016üzrəməhsul kodu

Məhsul adı	Məhsul və xidmətlərin dövlət təsnifatı kodu
Draje	10.82.23-63.00

LAYIHƏ

ƏLAVƏ B
(məlumat üçün)
DRAJENİN İSTİFADƏSİ ÜÇÜN TÖVSIYƏ EDİLƏN YARARLIQ MÜDDƏTİ

Draje növü	Təvsiyə edilən yararlıq müddəti
Alkohollu meyvə və giləmeyvə örtüyü olan draje	30 gün
Likörlü draje	1,5 ay
Jelatin, meyvəli jelatin, çirpilmiş, marsipan dragesi	3 ay
Səthi qlazur ilə örtülmüş, hava keçirməyən materiallara qablaşdırılmış ləpəli, şəkərli, fondan buzlanma(pomadka), qrilyaj, karamelli, iris, quru meyvə əsaslı, qlazurlanmış giləmeyvə və meyvələr əsaslı, taxıl və yarma yarımfabrikatları əsaslı draje	6 ay
Hava keçirməyən materiallara qablaşdırılmış şokoladlı draje	12 ay
Şokoladlı, yağlı, vafli draje	6 ay
Debakterizasiya prosesindən keçirilmiş və rəndələnmiş kakao əsasında şokolad kütləsindən hazırlanmış, qlazurlanmış şokoladlı draje	12 ay
Nuqayabənzər draje	9 ay
Peçenya əsaslı draje	12 ay
Halva əsaslı draje	6 ay

BİBLİOQRAFIYA

- 1 "Yeyinti məhsulları ilə bağlı istehlakçılar üçün məlumat haqqında" Ukrayna Qanunu
- 2 "Keyfiyyətsiz və təhlükəli məhsulların dövriyyədən çıxarılması, emalı, utilizasiyası, məhv edilməsi və ya sonrakı istifadəsi haqqında" Ukrayna Qanunu
- 3 Ukrayna Nazirlər Kabinetinin "Təhlükəli tullantıların transsərhəd daşınmasına və onların utilizasiyasına/ kənarlaşdırılmasına nəzarət haqqında Əsasnamənin və tullantıların Sarı və Yaşıl Siyahılarının təsdiq edilməsi haqqında" 13.07.2000-ci il tarixli, 1120 nömrəli Qərarı.
- 4 Dövlət tikinti qaydaları (ДБН) V.2.5-28-2006 Bina və tikililərin mühəndis avadanlıqları. Təbii və süni işıqlandırma - Ukrayna Tikinti, Memarlıq və Mənzil-Kommunal Təsərrüfat Nazirliyinin 05.15.2006-cı il tarixli 168 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.
- 5 Dövlət sanitariya normaları (ДЧН) 3.3.6.037-99 Sənaye səs-küyü, ultrasəs və infrasəsin sanitar normaları - Ukraynanın Baş Dövlət Sanitar Həkiminin 01.12.1999-cu il tarixli 37 sayılı qərarı ilə təsdiq edilmişdir.
- 6 Ədliyyə Nazirliyində 04.05.2011-ci il tarixdə 457/19195 nömrəli qeydiyyatdan keçmiş dövlət sanitar normaları və yaşayış məntəqələrinin ərazilərinin saxlanması qaydaları - Ukrayna Səhiyyə Nazirliyinin 03.17.2011-ci il tarixli, 145 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.
- 7 Dövlət Təsnifatçısı (DK) 016:2010 Məhsul və xidmətlərin dövlət təsnifatı.

NK 004: 67.180.10 üzrə kod

Açar sözlər: draje, nəzarət üsulları, mənzil, diyirlətmə, orqanoleptik göstəricilər, qablaşdırma, qəbul, fiziki-kimyəvi göstəricilər.

LAYIHƏ



Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2023 (ДСТУ 4228:2021)

Dreje
Ümumi texniki şərtlər