

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

**AZS XXX:2023
(ДСТУ 4135:2021)**

İkinci nəşr
2023

**KONFETLƏR
ÜMUMİ TEXNİKİ ŞƏRTLƏR**

**CANDY
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 4135:2021 “Цукерки. Загальні технічні умови” standartı əsasında hazırlanmışdır. This standard is modified ДСТУ 4135:2021 “Цукерки. Загальні технічні умови”.

4 İlk dəfə tətbiq edilir.

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 ildir.

LAYIHƏ

MÜNDƏRİCAT

1. Tətbiq sahəsi.....	1
2. Normativ istinadlar.....	1
3. Termin və təriflər.....	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.....	20
Əlavə B (İstinad) İstehlak üçün konfetlərin tövsiyə olunan saxlama müddəti.....	21
Bibliografiya.....	28

ÖN SÖZ

1. TƏRTİB EDİLMİŞDİR: “Qənnadı və Qida Konsentratları” Texniki Standartlaşdırma Komitəsi (TK 152)

2. QƏBUL EDİLMİŞ VƏ QÜVVƏYƏ MINMİŞDİR: "Ukrayna Standartlaşdırma, Sertifikatlaşdırma və Keyfiyyət Problemləri üzrə Tədqiqat və Tədris Mərkəzi" Dövlət Müəssisəsi "-nin (ДП «УкрНДНЦ») -nin 28 yanvar 2021-ci il tarixli, 22 2 nömrəli əmri, 2021-10-01-ci il tarixində qüvvəyə minmişdir

3. Bu standart Ukraynanın milli standartlaşdırmasında müəyyən edilmiş 2 qaydaya uyğun olaraq hazırlanmışdır.

4. ДСТУ 4135:2014-ü əvəz edir

ЛАЙІННӘ

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

1 Tətbiq sahəsi

Bu standart forma və dad baxımından fərqlənən bir və ya bir neçə konfet kütləsindən şəkər və ya şəkər əvəzediciləri əsasında hazırlanmış qənnadı məmulatlarına şamil edilir.

Məhsulun təhlükəsizliyi, istehsal prosesi və ətraf mühitin mühafizəsi tələbləri bu standartın 5, 8 və 9-cu bölmələrində təsvir edilmişdir.

2 Normativ istinadlar

Bu standart aşağıdakı normativ sənədlərə aid edilir:

DCTU 2630:2019 Konfet istehsalında texnoloji proseslər və avadanlıqlar. Terminlər və təriflər;

DCTU 2633:2017 Qənnadı məmulatları. Terminlər və təriflər

DCTU 3583: 2015 Xörək duzu. Ümumi texniki şərtlər

DCTU 3976-2000 Quru qarğıdalı nişastası. Texniki şərtlər

DCTU 3984-2000 Təchizat və preparatlar (yarımfabrikatlar). Ümumi texniki şərtlər

DCTU 4221:2003 Rektifikasiya edilmiş etil spirti. Texniki şərtlər

DCTU 4273:2015 Süd və quru qaymaq. Ümumi texniki şərtlər

DCTU 4274:2019 Konservləşdirilmiş süd. Şəkərli qatılaşdırılmış süd. Texniki şərtlər

DCTU 4335:2004 Qənnadı məmulatları, kulinariya, çörək və süd yağları. Ümumi texniki şərtlər

DCTU 4391:2017 Kakao tozu. Ümumi texniki şərtlər

DCTU 4394:2020 Hazır qəhvə. Ümumi texniki şərtlər

DCTU 4399:2005 Kərə yağı. Texniki şərtlər

DCTU 4445:2005 Ərinmiş yağlar və qarışıqlar. Ümumi texniki şərtlər.

DCTU 4464:2005 Qlükoza kristal hidrat. Texniki şərtlər

DCTU 4465:2005 Marqarin. Ümumi texniki şərtlər DCTU 4497:2005 Təbii bal. Texniki şərtlər.

ДСТУ 4498:2005 Nişasta şərbəti. Texniki şərtlər

ДСТУ 4504:2005 Fıstıq lobya ləpəsi. Ümumi texniki şərtlər

ДСТУ 4542:2006 Üyüdülmüş kakao. Texniki şərtlər

ДСТУ 4552:2006 Quru Süd serumu. 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 4660:2017 Yarımfabrikatlar. Qəlibləmə üçün şirələr və kütlə. Ümumi texniki şərtlər

ДСТУ 4665:2006 Qovrulmuş küncüt toxumları. Texniki şərtlər.

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

ДСТУ 4682:2006 Qənnadı məmulatları. Keyfiyyət, ölçü, xalis çəki və komponent hissələrinin orqanoleptik göstəricilərinin təyini üsulları

ДСТУ 4700:2006 Ukrayna konyakları. Texniki şərtlər.

ДСТУ 4848:2007 Yarımfabrikat və qənnadı məmulatları. Fındıq və şokolad-fındıq kütlələri. Ümumi texniki şərtlər

ДСТУ 4900:2007 Cəmlər. Ümumi texniki şərtlər

ДСТУ 4910:2008 Qənnadı məmulatları. Rütubətin və quru maddələrin kütlə paylarının təyini üsulu.

ДСТУ 5004:2017 Kakao yağı. Ümumi texniki şərtlər

ДСТУ 5005:2014 Bitki mənşəli yağlar. Bitki mənşəli yağlar. ekvivalentlər, kakao yağı təkmilləşdiricilər, əvəzedicilər və surroqatlar. Ümumi texniki şərtlər

ДСТУ 5006:2017 Rəndələnmiş kakao. Ümumi texniki şərtlər

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

ДСТУ 5028:2008 Yeməli toyuq yumurtaları. Texniki şərtlər.

ДСТУ 5059:2008 Qənnadı məmulatları. Şəkərlərin təyini üsulları

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

ДСТУ 7012:2008 Küncüt. Texniki şərtlər.

ДСТУ 7696:2015 Yağlı xaşxaş. Ümumi texniki şərtlər.

ДСТУ 8719:2017 Yumurta məhsulları. Texniki şərtlər.

ДСТУ 8743:2017 Subtropik bitkilərin qurudulmuş meyvələri. Texniki şərtlər.

ДСТУЕН 15086:2008 Qida məhsulları. Qida məhsullarında izomalt, laktitol, maltitol, mannitol, sorbitol və ksilitolun miqdarının təyini (EN 15086:2008, iDT)

ДСТУ ISO 3477:2019 (ISO 6477:1988, iDT) Keşyu ləpəsi. Texniki şərtlər.

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Qablaşdırma üçün alüminium folqa. Texniki şərtlər (ГОСТ745-2003, iDT)

ДСТУ ГОСТ 1760:2018 (ГОСТ 1760-2014, iDT) Perqament. Texniki şərtlər.

ДСТУ ГОСТ 9569:2009 Parafinləşdirilmiş kağız. Texniki şərtlər (ГОСТ 9569:2009, iDT)

ДСТУ OIML (Beynəlxalq Hüquq Metrologiyası Təşkilatı) R 87:2017 (OIML (Beynəlxalq Hüquq Metrologiyası Təşkilatı) R 87: 2016, iDT) Paketlərdə qablaşdırılmış malların miqdarı.

ГОСТ1341-97 Tərəvəz perqamenti. Texniki şərtlər.

ГОСТ 6805-97 Təbii qovrulmuş qəhvə. Ümumi texniki şərtlər.

ГОСТ 14192-95 yük markalanması

QEYD - Bu standartların həyata keçirilməsinə sadıq olan Milli Daxili İşlər İnstitutunun fəaliyyəti Milli Standartlar Təşkilatının rəsmi nəşrlərinin, milli normativ sənədlərin kataloqunun və milli standartlara dair aylıq məlumatların himayəsi altında nəzərdən keçirilir.

Əgər standart təkmilləşdirmə ilə əlaqədar yenisi ilə əvəz edilərsə və ya ona yeni standartlar əlavə olunarsa, ona tətbiq edilən bütün yeni standartları əhatə edən yeni standartı tətbiq etmək lazımdır.

3 Termin və təriflər

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

3.1 konfet qutusunun Verilmiş formada konfet kütləsi

3.2 artan həcmli konfet Çəkisi 25 q-dan çox olan konfetlər.

4 Təsnifat

4.1 İstehsal texnologiyasında asılı olaraq konfetlərin aşağıdakı növləri mövcuddur:

- qlazursuz (səth qoruyucu yağ-mum təbəqəsi ilə örtük edilə bilər və ya səpilə bilər və ya PARLAQ);
- qlazurlu və ya qismən qlazurlu (kütləsi tam və ya qismən qlazurla örtülmüşdür);
- içlik ilə; və ya
- içlik olmadan;
- şokolad (şokolad) və ya qənnadı məmulatlarından qəliblənmiş

4.2 Şirniyyatların xarici dizaynına aşağıdakılar daxildir:

- bükülmüş;
- qismən bükülmüş;
- açıq;
- Ukraynanın ətraf mühitin mühafizəsi sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını və həyata keçirilməsini təmin edəcək mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən istifadəsinə icazə verilmiş, kapsul və ya filetolarda, polimer və digər materiallardan hazırlanmış korekslərdə bədii tərtibatlı qutularda qablaşdırılır;;
- istifadəsinə mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən icazə verilən, Ukraynanın səhiyyə sahəsində dövlət siyasətinin formalaşdırılmasını və həyata keçirilməsini təmin edən folqa və ya polimer materiallardan hazırlanmış materiallar.

4.3 Dövlət Təsnifatçısı 016-a uyğun məhsul kodları Əlavə A-da verilmişdir.5 Texniki tələblər

5 Texniki tələblər

5.1 Konfetlər bu standartın tələblərinə və ərzaq məhsullarının təhlükəsizliyinə və müəyyən keyfiyyət göstəricilərinə dair mövcud Ukrayna qanunvericiliyinin tələblərinə uyğun olaraq istehsal edilir. Konfetlərin təhlükəsizlik parametrləri müəyyən edilmiş qaydada təsdiq edilmiş sanitariya prosedurları ilə tənzimlənir.

5.2 Konfet kütlələrinin xüsusiyyətləri

5.2.1 Konfet qutularının və içliklərinin istehsalı üçün konfet kütlələrinin xüsusiyyətləri cədvəldə göstərilmişdir.

Cədvəl 1 - Konfet kütlələrinin xüsusiyyətləri

Konfet kütləsinin adı	Xüsusiyyət
fondan buzlanma (pomadka)	Süd, meyvə və giləmeyvə və ya digər oxşar xammal əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan şəkər və bəkməzdən hazırlanmış incə kristal kütlə
fondan buzlanma (pomadka) - kremli	Şəkərdən, şərbətdən, süd, kərə yağı, gənəgərçək yağı və ya digər yağ və digər analogi xammal əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan hazırlanmış incə kristal plastik kütlə
şəkər tozuna əsaslı qaymaq	İncə dispers şəkər tozu, şərbət, quru qatılaştırılmış süd məhsulları, bitki yağları və digər analogi xammaldan hazırlanmış incə kristal kütlə
meyvəli	Meyvə və giləmeyvə xammalından və şəkərdən, süni dadlandırıcılar və digər oxşar xammallar əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan hazırlanmış jelatinli (yapışqan) kütlə
jelatinli	Şəkərdən, şərbətdən və jelatin əmələ gətirən maddələrdən hazırlanmış, digər oxşar xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan yumşaqdan elastikə qədər konsistensiyaya malik jelatinli (yapışqan) kütlə
jelatinli-meyvəli	şəkərdən, şərbətdən, jelatin əmələ gətirən maddələrdən, meyvə və giləmeyvə və digər analogi xammal əlavə edilməklə, yumşaqdan elastik konsistensiyaya qədər jelatinli (yapışqan) kütlə
südlü-jelatinli	Şəkərdən, şərbətdən, süd məhsullarından, jelatin əmələ gətirən maddələrdən, digər oxşar xammal əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan hazırlanmış yumşaqdan elastikə

	qədər konsistensiyaya malik nazik kristal kütlə və ya qismən yenidən kristallaşmış kütlə
marzipanlı	Qovrulmamış qoz ləpələrindən hazırlanmış, şəkər şərbəti və ya şəkər siropu əlavə edilmiş və ya əlavə edilməmiş və digər analoji xammaldan hazırlanmış homojen plastik kütlə
marzipanabənzər	Yağın, taxılın və ya paxlalı bitkilərin həll edilmiş toxumlarından şəkər şərbəti və ya şəkər siropu ilə ətirli digər analoji xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan hazırlanmış homojen plastik kütlə
şokoladlı	Şəkər, süd məhsulları və digər analoji xammal və əlavə məhsullar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan kakao məhsullarının (bir və ya bir neçəsinin) incə üyüdülmüş kütləsi
qənnadı (yağlı)	Şəkərdən, bitki yağından, kakao məhsulları, quru süd məhsulları və digər analoji xammal əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan əldə edilən incə üyüdülmüş kütlə
pralinli	Şəkər, qovrulmuş qoz-fındıq, yağ və digər analoji xammaldan əldə edilmiş incə üyüdülmüş kütlə
fondan buzlanma (pomadka)	Yağın, taxılın, paxlalı toxumların və ya unun (qarğıdalı, düyü və s.), piy və şəkər, quru süd məhsulları, kakao məhsulları və digər analoji xammal əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan əldə edilmiş incə üyüdülmüş kütlə
qaymaqlı	Şəkər qamışından, şərbətdən və köpükləndiricidən, jelatin əmələ gətirən maddələrdən, struktur giləmeyvə xammalı, süd məhsulları, kakao tozu və digər analoji xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan hazırlanmış yumşaqdan incə kristal quruluşa malik köpüklü kütlə
çırpılmış qaymaq (krem-şanti)	Köpüklü şəkər kütləsi, köpükləndirici və jelatin əmələ gətirən maddələrdən, meyvə və giləmeyvə xammalı, süd məhsulları, kakao tozu və digər analoji xammallar əlavə edilmiş və ya əlavə edilməmiş yağ
likörlü	Alkoqollu içkilər və digər analoji xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan maye və ya qismən kristallaşmış şərbətli kütlə
kremlı	qoz-fındıq, kakao məhsulları, süd məhsulları və digər analoji xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmayan şəkər və yağ əsasında yağlı kütlə
qrilyaj və yumşaq qrilyaj	Ərinmiş şəkər, qaynadılmış şərbət və ya balı qoz-fındıq, fıstıq lobya, yağlı toxum və dənli bitkilərin ləpəsi və digər analoji xammal ilə qarışdırmaqla əldə edilən kütlə
köpüklü	Meyvə və giləmeyvə xammalı, süd məhsulları, kakao tozu və digər analoji xammallar əlavə olunmaqla və ya əlavə olunmadan şəkər siropundan, şərbətdən və köpükləndiricidən hazırlanmış köpüklü, özlü kütlə
irisəbənzər (qalın)	Şəkər-şərbət-süd və ya şəkər-şərbət-meyvə şərbətini və digər analoji xammal əlavə etməklə qaynatmaqla əldə edilmiş incə kristal və ya amorf kütlə
yumşaq karamel	Yağ və digər analoji xammal əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan şəkər-şərbət və ya şəkər-şərbət-süd siropunun qaynadılması ilə əldə edilən kütlə

meyvəli-qrilyajlı	Xammalın şəkərlə qaynadılması yolu ilə, qoz-fındıq ləpəsi, fıstıq lobyası, yağlı toxum və ya taxıl məhsullarının ləpəsi, kışmış, quru meyvələr, şəkərli meyvələr və digər analoji xammal əlavə edilməklə əldə edilən kütlə
südlü-qrilyajlı	Südü şəkərlə qaynadılması ilə, Qoz-fındıq və ya fıstıq lobyasının əzilmiş ləpəsi, yaxud yağlı toxumların və ya taxıl məhsullarının ləpəsi, kışmış, şəkərli meyvələr və digər analoji xammal, jelatin əmələ gətirən maddələr əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan əldə edilən kütlə
süd basqılı	Şəkərdən, şərbətdən, süd məhsullarından qoz-fındıq, fıstıq lobyası, kışmış ləpələri əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan, jelatin kütləsi ilə və ya daxil edilmədən hazırlanmış incə kristal kütlə
südlü	Kərə yağı, qoz-fındıq, meyvə-giləmeyvə və digər analoji xammal əlavə edilmədən şəkərin, südü və süd məhsullarının qismən və ya tam kristallaşmış kütləsi
karameləbənzər	Şəkər və ya şəkər şərbətinin və ya şəkər-invert şərbətinin qaynadılması ilə hazırlanmış, digər oxşar xammal əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan əldə edilən kütlə
trüfel	Şəkərdən, bitki yağından, kakao məhsullarından, quru süd məhsulları və ya digər analoji xammal əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan əldə edilən incə üyüdülmüş kütlə
alkoqollaşdırılmış giləmeyvə, meyvə və quru meyvələrdən	Giləmeyvə və meyvələr alkoqollaşdırılmış, qurudulmuş, şəkərlənmiş qlazurlu və ya işlənmiş səthlə qlazursuz
qozlu	Tam və ya yarım qoz-fındıq, tam və ya qismən şirəli
qırıq yarmadan və ya onların yarımfabrikatlarından	Qaynadılmış şərbətin qırılmış taxıl məhsulları və/və ya dənli yarımfabrikatlar, qoz-fındıq ləpəsi, fıstıq lobyası, yağlı toxumların ləpəsi və digər analoji xammallarla qarışdırılaraq əldə edilən kütlə
doğranmış qoz-fındıq, giləmeyvə meyvələr, quru meyvələr, partlamış dənli bitkilər, taxıl məhsulları digər analoji xammallar	Qaynadılmış şərbət, qoz ləpəsi və doğranmış qoz-fındıq qarışığı, giləmeyvə, qurudulmuş meyvələr, quru şərbət, partlamış dənli bitkilər, taxıl məhsulları və digər analoji xammalın qarışdırılması ilə əldə edilir.
şokolad və yarımfabrikatlar, şokolad və ya qənnadı şirəsi, qoz ləpəsi, doğranmış qoz-fındıq, giləmeyvə, meyvələr, quru meyvələr, partlamış dənli bitkilər, taxıl məhsulları və digər analoji xammallar	Yarım bərk şokolad, şokolad və ya qənnadı şirəsi, qoz ləpəsi, doğranmış qoz-fındıq, giləmeyvə, meyvə, qurudulmuş meyvələr, qırıq dənli bitkilər, taxıl məhsulları və digər analoji xammalın qarışdırılması ilə əldə edilir.
perzipanlı	Şəkər siropu ilə dəmlənmiş və ya şəkərlə qarışdırılmış, digər analoji xammallar əlavə edilməklə və ya əlavə olunmadan qovrulmamış çiy meyvələrin əzilmiş özlərindən hazırlanmış homojen plastik kütlə
dadlandırıcı kütlələri	Dadlandırıcılar (ksilitol, sorbitol və s.) əsasında yuxarıda göstərilən müxtəlif növ konfet kütlələri.

5.2.2 Konfet gövdəsi aşağıdakılardan hazırlana bilər:

- konfet kütləsinin bir vahidi;

- iki və ya daha çox konfet kütləsi (kombinə edilmiş, çox qatlı, içi içliklə);
- digər qənnadı yarımfabrikatları ilə kombinə edilmiş bir və ya bir neçə konfet kütləsi (pryanik təbəqəsi, biskvit təbəqəsi, vafli təbəqələr, peçenye və s.);
- şəkərli meyvələr, qurudulmuş meyvələr, alkoqollu meyvələr və ya giləmeyvə, qoz-fındıq, taxıl, lobya ləpəsi, fıstıq və s.;
- vafli təbəqələri arasında konfet kütlələri, xüsusilə, tamamilə və ya qismən doldurulmuş formalı və ya relyef formaları.

Konfet həmçinin peçenye qırıntılarından, krakerlərdən, içliklə qatlanmış vafli vərəqlərdən və ya vafli təbəqədən, içlikdən (vafli), dənli bitkilərdən və s. qatqılı və ya əlavəsiz hazırlana bilər.

Konfetlərin səthi aşağıdakı formada ola bilər: tam və ya qismən bəzədilmiş və ya dekorativ yarımfabrikatlarla bəzədilmiş (kakao tozu, şəkər, şəkər tozu, qoz və ya vafli qırıntıları, şokolad kütlələri; konfet kütlələri, qoz-fındıq, meyvələr və ya digər dekorativ materiallarla işlənmiş)) və ya yağ mumu qarışığı ilə örtülmüşdür.

5.2.3 Konfet hazırlamaq üçün təmizlənmiş şərbət və siropdan istifadə edilməsinə yol verilmir.

5.2.4 Konfetlərin orqanoleptik göstəricilərinə dair tələblər 2-ci cədvəldə göstərilmişdir.

Cədvəl 2 - Konfetlərin orqanoleptik göstəriciləri

Göstərici	Norma	Nəzarət üsulları
dad və qoxu	Təsdiq edilmiş reseptlərə uyğun olaraq, kənar dad və qoxu olmayan xüsusi bir konfet növü üçün xarakterikdir	11.2-yə uyğun olaraq
xarici görünüşü	Təsdiq edilmiş reseptlərə uyğun olaraq xüsusi konfet növünə aiddir. Qlazursuz konfetlər. Qlazursuz konfetlər quru yapışmayan səthə malik olmalıdır. Nişastaya qəlibləmə yolu ilə axın mexanikləşdirilmiş xətlərdə hazırlanmış konfetlər üçün səthdə nişasta izlərinə icazə verilir. Parlaq konfetlər parlaq, yapışmayan səthə malik olmalıdır. Səpmə konfetlərin üzərini bərabər qat şəkər, şəkər tozu, kakao tozu və s. ilə örtmək lazımdır, səpilmələrin bir qədər səpilməsinə icazə verilir. Fondan buzlanma (pomadka) gövdəsi olan konfetlərin səthində işıqlı dalğalar şəklində cüzi miqdarda şəkər kristal toplana bilər. Qənnadı yağları əsasında presləmə üsulu ilə istehsal olunan konfetlər səthin aşağı hissəsində daha yüngül, daha açıq kölgə ola bilər. Şokolad və ya qənnadı şirəsi, qoz-fındıq və ya doğranmış qoz-fındıq, alkoqollu giləmeyvə və ya meyvələr, qurudulmuş meyvələr, partlamış dənli bitkilər, taxıl məhsulları və digər analoji xammalların qarışığı əsasında preslənmə üsulu ilə hazırlanmış konfetlərdə komponentlərə icazə verilir.	11.2-yə uyğun olaraq

	<p>Şokolad örtüyü ilə örtülmüş şirniyyatların səthində «bozlaşma» olmamalıdır, maşınla bükmə zamanı mexanikləşdirilmiş tərs maşınlarda aerob əməliyyat zamanı əhəmiyyətli səth deformasiyaları ola bilər.</p> <p>Müxtəlif boş yarımfabrikatlarla bəzədilmiş şirniyyatların səthi bəzəklərinin qeyri-bərabər və cüzi donması ola bilər.</p> <p>Qlazurda yapışqan yarımfabrikatların izlərinə, konfetlərin səthində qeyri-bərabərliyə və konfetlərin gövdələrinin bir qədər sızmasına yol verilir.</p> <p>Çırpılmış, qaymaqlı, xırdalanmış, jelatin və çoxqabıqlı gövdəli, ayaqşəkilli və irisəbənzər qabıqlı konfetlər konfet kütləsinin süzülməsinə şərait yaratmayan bir az çatlamış səthə malik ola bilər.</p> <p>Şəkər və fondan buzlanma (pomadka) ilə qlazurlu konfetlər şəkərin səthində yüngül ləkələrin görünüşünə malik ola bilər.</p> <p>Konfet yağları əsasında ekstruziya üsulu ilə istehsal edilən, habelə şokolad üfürmə avadanlığında qəliblənmiş konfetlər üçün, o cümlədən qənnadı və ya yağ şirəsi ilə qlazurlu, səthi tutqun ola bilər.</p> <p>Köpük əsaslı, qabarcıq əsaslı və akril örtüklü konfetlərin yanlarından və dibindən yüngül gövdə parıltısı və səthində naməlum şirniyyat çatlaması ola bilər.</p> <p>İçlikli şirniyyatlar, alkoqollu meyvələrlə konfetlər, giləmeyvə və konfetdə qurudulmuş giləmeyvələr və konstruksiyalardan hazırlanmış gövdəli konfetlər konfetlərin səthinə cüzi təsir göstərə bilər.</p> <p>İçlikli və ya içliksiz qəlibləmə üçün şokoladdan və ya qənnadı pastasından çıxarılan konfetlər üzərində parlaq görüneyə və zədələneyə bilər.</p> <p>Fiqur şəklində olan marzipan və marzipanabənzər kütlədən hazırlanmış konfetlər bədi formada və ya qida boyaları ilə rənglənməli və qoruyucu təbəqə ilə örtülməlidir (parazin A markalı, arı mumu və s.) və ya plastik torbalara qablaşdırılmalıdır.</p>	
forma	<p>Təsdiq edilmiş reseptlərə görə müxtəlifdir.</p> <p>Şirniyyat hazırlayan maşınlarda hazırlanmış şirniyyatlar qeyri-bərabər kəsilməmiş və cüzi deformasiyaya malik ola bilər.</p> <p>Sonrakı kəsmə ilə basaraq hazırlanmış konfetlər qoşquların qeyri-bərabər kəsilməsi ola bilər.</p> <p>Gövdəsi qurudulmuş meyvələrdən və şəkərli meyvələrdən ibarət şirniyyatlar, həmçinin</p>	11.2-yə uyğun olaraq

	qlazursuz jelatinli konfetləri qeyri-bərabər deformasiyaya malik ola bilər.	
--	---	--

5.2.5 Fiziki-kimyəvi göstəricilər baxımından qabıqlar, təbəqələr və içliklər Cədvəl 3-də göstərilən standartlara cavab verməlidir.

Cədvəl 3 - Konfet gövdələrinin, təbəqələrinin və içliklərinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri

	Konfetlərin gövdələrinin, qatlarının, içliklərinin adı	Normalar			
		Rütubətin kütlə payı, 96, çox olmayaraq	ümumi şəkərin kütlə payı (saxaroza baxımından), %, -dən çox olmayaraq	yağın kütlə payı, %, az olmayaraq	Reduksiyaedici maddələrin kütlə payı, %, çox olmayaraq
1	qlazurlanmadan əvvəl fondan buzlanma (pomadka) gövdələri və gövdənin təbəqələri	19			14
	- invertazın əlavə edilməsi ilə	18			16
2	fondan buzlanma (pomadka) gövdələri və qlazursuz Fondan buzlanma (pomadka) təbəqələri	18			14
	-invertazın əlavə edilməsi ilə	16	-	-	18
3	süd fondan buzlanması (pomadka) və südlü konfet kimi əlavələrdən hazırlanmış gövdələr	19	-	-	
4	şəkər əsasında içlikli və içliksiz fondan buzlanma (pomadka) gövdələri	18	-		
5	meyvə, jelatin gövdələri (jelatinli-meyvəli, südlü-jelatinli)				

	-jelatin əmələ gətirən maddələr əlavə etmədən	20	-	-	85
	-natrium laktat və ya digər uçucu duzlarla Jelatin əmələ gətirən maddələrin əlavə edilməsi ilə	22	-	-	65
	-jelatin əmələ gətirən maddələr əlavə etmədən	28	-	-	85
	-jelatin əmələ gətirən maddələrin və meyvə və giləmeyvə xammalının əlavə edilməsi ilə	32		-	65
	-dəyişdirilmiş nişastanın əlavə edilməsi ilə	30			
6	marzipan və ya marzipanəbənzər	20	75		
7	pralin	4	65	21	
8	pralinebənzər	4	85	-	
9	qənnadı və bitki yağı əsaslı yağ kütlələri	6			
10	süd gövdələri və gövdənin süd təbəqələri:				
	-qlazurlu	18	-	-	-
	- qlazursuz	14	-	-	-
11	çırpılmış qaymaq (krem şanti)və qaymaqlı gövdəli konfetlər	25			
12	fondan buzlanma gövdəli (pomadka) Konfet gövdələri:				
	- fondan buzlanma-(pomadka) krem	19	-	-	-
	- fondan buzlanma (pomadka) qaymaqlı, nişastasız tökmə ilə alkoqollu	15			
	- kremsiz şokolad	8	-	13	
	- şokolad və kakao yağı ilə krem	3	-		16
	- iki qatlı krem	17	-	37	-
13	likörlü gövdə	31	-	33	-
14	qrilyaj gövdə	6	-	22	-

15	meyvə gövdələri və yumşaq qrilyajar	25			
16	süd qrilyaj gövdələri	20			
17	südlü irisəbənzər kütlə (qalın) olan gövdələr	14			
18	qənnadı meyvələrindən və qurudulmuş meyvələrdən hazırlanmış konfet gövdələri və s	32	-	-	-
19	alkoqollu meyvə və giləmeyvə gövdələri	45	-	-	-
20	oxşar gövdələr	15	-	-	-
21	müxtəlif dənli bitkilərdən və dənli yarımfabrikatlardan hazırlanmış gövdələr	15			
22	qabıq qarğıdalı çubuqları	8			
23	meyvə, kişmiş, giləmeyvə, qoz-fındıq və digər əlavələrlə şokolad və qənnadı məmulatlarının qarışığından gövdələr	12	-	-	-
24	fındıq qabıqları (bütün qoz-fındıq və ya yarım qoz)	5	-	-	-
25	qoz ləpələrinin, doğranmış qoz-fındıqların, giləmeyvələrin, meyvələrin, quru meyvələrin, dənli bitkilərin, qırılmış taxılların və digər analogi xammalın qarışığından qabıqlar	15	-	-	-
26	yarımşokolad, şokolad və ya qənnadı şirəsi, qoz ləpəsi, doğranmış qoz-fındıq, giləmeyvə, qoz-fındıq, qurudulmuş qoz-fındıq, taxıl	7			

	məhsulları, qırılmış taxıl və s. qarışıqından hazırlanmış gövdələr				
27	gövdələr birləşdirilir, nişastasız tökmə ilə hazırlanır	20	-	-	-
28	konfetlərin içlikləri, xüsusən qənnadı məmulatlarında çıxarılan və qəlibləmə üçün şokolad kütləsi				
	- fondan buzlanma (pomadka), fondan buzlanma (pomadka) əsaslı	30	-	-	-
	- likör, karamelə bənzər əsaslı	50	-	-	-
	- şokolad və şokolad əsaslı	30			
	- süd və süd əsaslı	20	-	-	-
	- meyvə, meyvə jeli, süd jeli və əsaslı	41			
	- pralin və pralinebənzər	4			
	- yağlı	6			
	- krem və əsaslı	23			
	- pralin, pralinebənzər, marzipan və yağlı kütlələr əsaslı	20			
29	dadlandırıcılara əsaslanan konfet gövdələri:				
	- fondan buzlanma (pomadka), süd, marzipan	15	+3 icazə verilən kənarlaşma ilə reseptə görə hesablanmış məzmununa görə	+3 icazə verilən kənarlaşma ilə reseptə görə hesablanmış məzmununa görə	
	- marzipanabənzər	9,0			
	-pralinli	4			
	- krem	7			
	-qrilyaj	6,0			
	- jelatinə bənzər strukturlar	30			
	- meyvə və xəmir	24	-	-	-
	-meyvəli, tərəvəzli və qurudulmuş meyvələr	32			
30	yumşaq karamel	9	-	-	-

31	içliklə qatlanmış vafli təbəqələrdən və ya vafli və içlikdən (yaşıl)	5,0	m		
32	perzipan	20	75		

QEYD 1 - Tərkibində invertaz komponenti olan preparatlar əlavə edilən konfetlərin fondan buzlanma (pomadka)-krem gövdələrində kütlə üzrə rütubət ən azı 11 96 olmalıdır.

QEYD 2 - Cədvəl 3-də "-" işarəsi əhəmiyyətli göstəricinin normallaşmadığını bildirir.

QEYD 3 - Pralinlərin fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri istehsal prosesində əlavələr daxil edilməzdən əvvəl müəyyən edilir.

QEYD 4 - Şəkərlər (qlükozalar, taqatolar, qlükoza və fruktoza birləşmələri və s.) əsasında hazırlanmış yumşaq gövdələr üçün reduksiyaedici maddələrin miqdarı BD % -dən çox olmamalıdır.

QEYD 5 Xlorid turşusunun 1D% kütlə payında olmayan külün konfetlərdə kütlə payı D.1%-dən çox olmamalıdır.

5.2.6 Şokolad kütləsindən və ya qənnadı məmulatlarından hazırlanmış konfetlərdə içliyin kütlə payı reseptə uyğun və icazə verilən kənarlaşmalarla +3% olur. İçlikli şokolad konfetlərində hazır məhsulun kütləsinə nisbətə şokolad kütləsinin kütlə payı 25%-dən az olmamalıdır.

Şokoladlı konfetlərin istehsalı zamanı şokolad kütləsinə qida əlavələrinin miqdarı çıxıldıqdan sonra hazır məhsulun şokolad hissəsinin ümumi kütləsinin 5%-dən çox olmayan miqdarda bitki mənşəli yağların (kakao yağı ekvivalenti) və əlavələr, kakao yağının minimum tərkibini və quru maddə baxımından kakao məhsullarının ümumi miqdarını azaltmadan əlavə edilməsinə icazə verilir.

5.2.7 Gövdələrdə, təbəqələrdə, içliklərdə və qlazursuz kütləvi konfetlərdə rütubətin kütlə payı resepturada nəzərdə tutulmuş son kənarlaşmalar nəzərə alınmaqla uyğun olmalıdır, lakin 3-cü cədvəldə göstərilən normalardan artıq olmamalıdır.

5.2.8 Fruktoza istifadə edərək hazırlanmış konfetlərin içliklərində rütubətin kütlə payı şəkərdən istifadə edilən analoji kütlədən 2% çox ola bilər; reduksiya edən maddələrin kütlə payı normallaşdırılır.

5.2.9 Gövdələrdə, təbəqələrdə, içliklərdə və şirsiz pralin və marzipan konfetlərində ümumi şəkərin (saxaroza baxımından) kütlə payı reseptura uyğun olaraq hesablanmış tərkibə uyğun olmalıdır, kənarlaşma 3%, lakin cədvəl 3-də göstərilən normalardan artıq olmamalıdır.

5.2.10 Gövdələrdə, təbəqələrdə, içliklərdə və pralin və qaymaqlı konfet kütlələrindəki yağın kütlə payı 4% icazə verilən kənarlaşma ilə 2-ci reseptə görə hesablanmış tərkibə uyğun olmalıdır, lakin cədvəl 3.-də göstərilən normalardan artıq olmamalıdır.

5.2.11 Qlazurlu konfetlərdə şirənin kütlə payı 33 % maksimum icazə verilən kənarlaşma ilə resepturanın hesablanmış tərkibinə uyğun olmalıdır.

5.2.12 Konfetlərdə istifadə edildikdə qida əlavələrinin tərkibi Ukraynanın mövcud iqtisadi qanunvericiliyinin tələblərinə uyğun olaraq müəyyən edilmiş qaydada təsdiq edilmiş icazə verilən maksimum həddən artıq olmamalıdır.

5.2.13 Vafli layları arasında içlikləri olan konfetlərdə vafli və ya vafli təbəqə ilə içlik nisbəti reseptura üzrə hesablamalara uyğun və maksimum kənarlaşma 35 % olmalıdır.

5.3 Xammala olan tələblər

5.3.1. Konfetlərin istehsalı üçün aşağıdakı xammal növləri istifadə olunur:

- ağ şəkər - ДСТУ 4623/ГОСТ 31361 uyğun olaraq;
- qlazur və qəlibləmə kütləsi - ДСТУ 4990; üzrə;
- nişasta şərbəti - ДСТУ 4498 üzrə;
- maltoza şərbəti - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- şəkərli qatılaşdırılmış tam süd - ДСТУ 4274 üzrə;

- süd və quru qaymaq- ДСТУ 4273 üzrə;
- rəndələnmiş kakao - ДСТУ 5006 üzrə;
- kakao yağı - ДСТУ 5004 üzrə;
- keşyü qozu ləpəsi - ДСТУ ISO 3477 üzrə;
- şirin badam ləpəsi - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- fındıq ləpəsi - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- qoz ləpəsi - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- kərə yağı - ДСТУ 4399 üzrə;
- marqarin - ДСТУ 4465 üzrə;
- kokos qırıntıları -qüvvədə olan normativ sənədə əsasən;
- konyak - ДСТУ 4700 üzrə;
- kristal qlükoza - ДСТУ 4464 üzrə;
- rektifikasiya edilmiş etil spirti - ДСТУ 4221 üzrə;
- kakao paxlası - ДСТУ 4542 üzrə;
- təbii hazır qəhvə - ДСТУ 4384 üzrə;
- təbii qovrulmuş qəhvə - ГОСТ 6805 üzrə;
- qənnadı yağları - ДСТУ 4335 və digər qüvvədə olan normativ sənədlərə üzrə;
- qurudulmuş üzüm - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- ləvazimatlar və ədviyyatlar - ДСТУ 3984 üzrə;
- yumurta məhsulları - ДСТУ 8719 üzrə;
- ДСТУ 4900-ə uyğun cəmlər;
- qarğıdalı nişastası - ДСТУ 3976 üzrə;
- kakao yağı əvəzediciləri - ДСТУ 5005 üzrə;
- meyvə və giləmeyvə püresi - qüvvədə olan normativ sənədə əsasən;
- fıstıq lobya ləpəsi - ДСТУ 4504 üzrə;
- bitki mənşəli yağlar - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- kakao tozu - ДСТУ 4391 üzrə;
- tərəvəz püresi - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- xörək duzu - ДСТУ 3583 üzrə;
- yağlar və qarışıqlar - ДСТУ 4445 üzrə;
- təbii qaz - ДСТУ 4487 üzrə;
- quru süd serumu - ДСТУ 4552 üzrə;
- küncüt toxumu - ДСТУ 4965, ДСТУ 7012 üzrə;
- xaşxaş - ДСТУ 7696-ya üzrə;
- quru meyvələr - ДСТУ 8743 üzrə;
- toyuq yumurtası - ДСТУ 5028 üzrə;
- süd yağının əvəzediciləri - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- qlükoza və ya qlükoza-fruktoza siropu - qüvvədə olan normativ sənədə üzrə;
- qida əlavələri - qüvvədə olan normativ sənədlərə üzrə;
- dadlandırıcılar - qüvvədə olan normativ sənədlərə üzrə;
- prebiyotiklər - qüvvədə olan normativ sənədlərə üzrə;

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

5.3.2. Konfetlərin istehsalı zamanı aşqarların/material əlavələrinin/ yalnız onların tərifinin olmaması istehlakçıları risk altına saldıqda, icazə verilən maksimum həddən artıq olmayan miqdarda icazə verilir.

6 Qablaşdırma

6.1 Konfetlər bükülmüş (çəkisinə görə və qablaşdırılmış), qismən bükülmüş (çəkisinə görə və qablaşdırılmış) və qablaşdırılmamış (çəkisinə görə və qablaşdırılmış), ayrıca və qarışıq dəstlər şəklində hazırlanır.

6.2 Konfetlər etiketə, qapaqlı etiketə, folqa ilə etiketə, üzüklü etiketə və folqaya, folqa və ya polimer plyonkaya bükülür.

6.3 Etiket kağızı, yazı kağızı, ofset çap kağızı, selofan, muşlama üçün muşlu kağız bazası, mövcud normativ sənədə uyğun olaraq "kaurex" tipli kağız, ДСТУ GOST 9599 uyğun muşlu kağız, ГОСТ 1341-ə uyğun perqament ДСТУ ГОСТ 1700 üzrə perqament kağızı, ДСТУ ГОСТ 745 üzrə qida qablaşdırması üçün alüminium folqa, sahədə Ukrayna dövlət siyasətini formalaşdıran və həyata keçirən icra hakimiyyətinin mərkəzi orqanı tərəfindən təsdiq edilmiş polimer və digər qablaşdırma materialları istifadə olunmalıdır.

Etiketlərdəki boyalar davamlı olmalıdır, konfetlərin üstünə sızmamalıdır. Etiketlərdə, folqada və üz qabığında kənar qoxu olmamalıdır.

6.4 Etiket, folqa və üzük konfetlərin ətrafına möhkəm oturmalı və onlardan asanlıqla ayrılmalıdır.

Konfetlərin maşınlarla bükülməsi halında bunlar ola bilər:

- kifayət qədər möhkəm bükülmüş konfetlərin və bükülmə yerlərində etiketi cırılmış konfetlərin sayı - 5%-dən çox olmamalıdır;

- kifayət qədər sıx lehimlənməmiş etiketlərdə konfetlərin sayı - 7 %-dən çox olmamalıdır. Konfetləri ayrı-ayrılıqda bir neçə ədəd qablaşdırma bilərsiniz.

6.5. Bükülmüş konfetlər ayrı-ayrılıqda, çəkisinə görə istehsal olunur və ya bədii tərtibatlı qutulara, bağlamalara və ya torbalara (kağız, selofan və ya elektron polimer materiallar) qablaşdırılır.

QEYD - Bazarda olan bükülmüş çəkili konfetlərin metroloji nəzarəti sarğılarla birlikdə aparılır.

6.6 Qutuların dibi və onlara qoyulmuş bükülməmiş konfetlərin üstü mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən təsdiq edilmiş perqament və ya alt-perqament, yaxud muşlu kağız, yaxud selofan, yaxud büzməli kağızdan və ya polimer materiallardan hazırlanmış yastıqlarla üzünməlidir, Ukraynanın qida mühafizəsi sahəsində dövlət siyasətinin həyata keçirilməsini formalaşdırır və həyata keçirir.

Konfetlərin korrekslərə, kapsullara və ya filetolara qablaşdırılması zamanı qutunun dibi möhürlənmişdir.

6.7 Yenidən qablaşdırılan konfetlər olan qutular ipək və ya viskoza, yaxud kapron, yaxud selofan kəndir, ipək və ya alum şnurla bağlanır, yaxud qutunun qapağı və dibi bir-birinin ardınca iki tərəfdən kağız zolaq, polietilen lent və yapışdırılmış, nazik bir təbəqə və ya konfet qutusu istilik sızdırmazlığı polimer filmi ilə örtülmüşdür.

İçərisində şirniyyatların qablaşdırılması üçün sellülozadan və ya polimer plyonkadan hazırlanmış qutular istiliklə bağlanmalı və ya lent və ya alum kəndirle bağlanmalı və ya etiketle bağlanmalıdır.

6.8 Bükülmüş və ya qablaşdırılmış konfetlər büzməli karton qutulara qablaşdırılır.

Bükülmüş çəkili konfetlər üst-üstə yığılaraq və ya toplu halda qutulara yığılır. Qutular qablaşdırılmış məhsulun mühafizəsini və keyfiyyətini təmin etməlidir.

Bükülmüş konfetlər və likör konfetləri xalis çəkisi aşağıdakılardan çox olmayan cərgələrdə qutulara yerləşdirilməlidir:

- likörlü - 6 kq;
- qaymaqlı - 8 kq.

6.9. Yerli daşınma üçün əvvəlcədən qablaşdırılmış konfetlərin konteyner-avadanlıqda, habelə iki qat sıx bükmə və ya kisə kağızında qablaşdırılmasına, sonradan iplə bağlanmasına və ya yapışqan lentlə qablaşdırılmasına qüvvədə olan normativ sənədə uyğun olaraq icazə verilir.

6.10. Qablaşdırılmamış konfetlər cərgələrdə cərgələrə düzülür, cərgələri perqament və ya subperqamentlə, yaxud mumlu kağızla, yaxud sellofanla, yaxud Ukraynanın ətraf mühitin mühafizəsi sahəsində mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən təsdiq edilmiş polimer materiallarla örtülür ki, bu da Azərbaycan Respublikasında dövlət siyasətinin formalaşdırılması və həyata keçirilməsini təmin edir.

Quru tipli qutularda qablaşdırılmamış konfetlərin xalis çəkisi 10 kq-dan çox olmamalıdır. İxrac konfetlərin kütləsinə, keyfiyyət göstəricilərinə, bədii tərtibatına, markalanmasına görə qablaşdırılmasına dair tələblər nizamlanmaya və müqaviləyə əsasən tənzimlənə bilər.

6.11 Su nəqliyyatı ilə daşınma zamanı konfetlər izolyasiya edilmiş paketlərdə qablaşdırılmalıdır.

Konfetlərin qablarda daşınması halında büzməli karton qutularda qablaşdırılmasına icazə verilir. Yerli daşınma üçün tornalanmış konfetlərin büzməli kartondan çoxistifadəli qablarda, qablaşdırılmış büzməli kartondan çox istifadəli qablarda və avadanlıq qablarında qablaşdırılmasına icazə verilir.

6.12 Konfetlərin qablaşdırılması üçün istifadə olunan qablaşdırma materialları, istehlak və nəqliyyat qabları təmiz, quru, yad maddələrdən təmizlənməli, Ukraynanın mövcud qanunvericiliyinə uyğun olaraq qida məhsulları ilə təmasda olmasına icazə verilməli, məhsulların daşınması, saxlanması və həyata keçirilməsi zamanı keyfiyyət və təhlükəsizliyin qorunmasını təmin etməlidir.

6.13 Qablaşdırılmış qabın faktiki tərkibindəki icazə verilən çatışmazlıqlar DCTY OIML (Beynəlxalq Hüquq Metrologiyası Təşkilatı) R 87 tələblərinə cavab verməli və Cədvəl 4-də qiymətləndirilməlidir.

Cədvəl 4 - Qablaşdırılmış qabın faktiki tərkibində icazə verilən çatışmazlıqlar

Məhsulun nominal miqdarı (Qnom) q	Yol verilən çatışmazlıqlar(T)°	
	Qnom faizi	
5-dən 50-yə qədər	9,0	
50-dən 100-ə qədər		4,5
>>100>>200>>	4,5	
>>200>>300>>		8,0
>>300>>500>>	3,0	
>>500>>1000>>		15,0
>>1000-10000 daxil olmaqla.	1,5	
>>10000>>15000>>	-	150,0
>>15000	1,0	

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

6.18 Müxtəlif dəstlər və növlər, xüsusən qeyri-şirniyyat məhsulları və/və ya qeyri-ərzaq məhsulları istehsal edildikdə, sonuncular ayrıca qablaşdırılmalı və Ukraynanın mövcud iqtisadi qanunvericiliyinin tələblərinə cavab verməlidir.

7 Markalanma

7.1 Konfetlərin istehlak qablaşdırması dövlət dilində qeyd olunur və o, Ukrayna qanunvericiliyinə uyğun olaraq Qanunun [1] tələblərinə cavab verməlidir.

7.2 İxrac üçün nəzərdə tutulan məhsulların qablaşdırmasında markalanma dili müqavilədə qeyd tutulur.

7.3 Manipulyasiya etiketlərinin tətbiqi Dövlətlərarası standart (ГОСТ) 14182 tələblərinə uyğun olaraq həyata keçirilir. Hər bir nəqliyyat konteyner vahidinə markalanma tətbiq etmək və ya etiket yapışdırmaq və ya başqa bir şəkildə əlavə ilə məhsulları satın almaq almaq tövsiyə olunur. :

- məhsulun adı;
- ərzaq məhsulu haqqında məlumatlara cavabdeh olan bazar operatorunun adı və yeri, idxal olunan ərzaq məhsulları üzrə isə - idxalçının adı və olduğu yer;
- müəyyən edilmiş ölçü vahidlərində qida məhsulunun miqdarı;
- minimum istifadə müddəti və ya tarixi: "istifadə tarixi";
- qablaşdırılan məhsullar üçün qablaşdırma vahidlərinin sayı və qablaşdırma vahidinin kütləsi;
- 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 standartda dəyişiklik (zəruri olduqda);
- barkod (əgər varsa).

7.4 Ukraynanın mövcud qanunvericiliyinə zidd olmayan digər əlavə məlumatların əlavə edilməsinə icazə verilir.

8 Təhlükəsizlik tələbləri

8.1. Konfetlərin istehsalı zamanı mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq təhlükəsizlik qaydalarına dair TƏLƏBLƏRƏ əməl edilməlidir.

8.2 Kütlələrin texnoloji avadanlıqları mövcud normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir.

8.3 Texnoloji proses qüvvədə olan normativ sənədin tələblərinə uyğun aparılmalıdır.

8.4 İş yerindəki hava mövcud normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir.

8.5 İş yerlərində səs-küy səviyyəsi Dövlət sanitariya normaları (ДЧН) 3.3.6.037 [7] sanitariya standartlarına uyğun olmalıdır.

8.8 İş yerində vibrasiya təhlükəsizliyi və vibrasiyanın sanitar normaları mövcud normativ sənədin tələblərinə cavab verməlidir.

8.7 İş yerlərinin işıqlandırılması Dövlət tikinti qaydaları (ДБН) В.2.5-28 [6]-nın sanitar normalarına uyğun olmalıdır.

9 Ətraf mühitin mühafizəsi tələbləri

9.1 Məhsulların istehsalı prosesində tullantı suları mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq təmizlənməlidir.

9.2 Atmosferə zərərli maddələrin atılmasına nəzarət qüvvədə olan normativ sənədlərin tələblərinə uyğun aparılır.

9.3 Torpaq mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq məişət və sənaye tullantıları ilə çirklənmədən qorunur.

9.4 Qanuna [2] və Ukrayna Nazirlər Kabinetinin 1120 nömrəli qərarına [3] uyğun olaraq keyfiyyətsiz məhsulları və tullantıları utilizasiya edilməlidir.

10 Qəbul qaydaları

10.1 Konfetlər Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 4618-ə uyğun olaraq qəbul edilməlidir.

10.2 Rütubətin, şəkərin, yağın, xlorid turşusunun kütlə payı 10 % olan məhlulda həll olunmayan külün kütlə payı və reduksiya olunan maddələrin kütlə payı qəbul edən və/və ya istehlakçı tərəfindən müəyyən edilmiş nəzarət qaydasına və dövriliyinə uyğun olaraq müəyyən edilir.

10.3 Vafli təbəqələri arasında içlikləri olan şirli konfetlərdə, kombinasiyalı və içki qutularında fiziki-kimyəvi əlavələr, o cümlədən qlazur və dekorativ yarımfabrikatların komponentlərinin kütlə nisbəti istehsal prosesində müəyyən edilir.

11 Nəzarət üsulları

11.1 Xalis çəki, orqanoleptik göstəricilər və məhsulun tərkibi Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 4683 uyğun olaraq müəyyən edilir.

11.2 Fiziki-kimyəvi göstəricilər Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 4672, Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 4910, Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 5025, Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 5059, Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) 5060 və Ukrayna Dövlət Standartı (ДСТУ) EN 15068 uyğun olaraq müəyyən edilir.

11.3 Sintetik əlavələrin, natrium duzlarının, qoruyucu duzların və yeni turşuların və ya onların duzlarının istifadə edildiyi halda kütlə payı bu fəaliyyət növünə səlahiyyətli orqanlar tərəfindən müəyyən edilmiş qaydada təsdiq edilmiş üsullarla müəyyən edilir.

12. Daşınma və saxlama qaydaları

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

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

12.2 Yükləmə, daşıma, boşaltma və saxlama zamanı konfet yağışdan və birbaşa günəş işığından qorunmalıdır.

12.3 Şirniyyatlar quru, təmiz, yaxşı havalandırılan, kənar qoxuları olmayan, çörəyin zərərvericilərindən təsirlənməyən otaqlarda (18 ± 3) °C temperaturda və havanın nisbi rütubəti 75%-dən çox olmayan şəraitdə saxlanılır.

12.4 Anbarlarda saxlama zamanı konfetləri olan qutular 2 m-dən çox olmayan hündürlükdə rəflərdə yerləşdirilməlidir.

Aralıqlardan və divardan 0,7 m-dən az olmayan keçidlər buraxılır.

İstilik, su, kanalizasiya borularının mənbəyindən istehsalata qədər olan məsafə ən azı 1 m olmalıdır.

13 İstehsalçı zəmanətləri

13.1 İstehsalçı konfetlərin daşınma və saxlama şərtlərinə uyğun olduğu halda bu standartın tələblərinə uyğunluğuna zəmanət verir.

13.2 Məhsulların yararlılıq müddəti, saxlanması və daşınma şəraiti Ukraynanın mövcud qanunvericiliyinə uyğun olaraq qənnadı məmulatının konkret adı üçün istehsalçı tərəfindən müəyyən ediləcək.

13.3 Şokolad dəstlərinin, konfet dəstlərinin və kombine edilmiş konfetlərin yararlılıq müddəti ən qısa yararlılıq müddəti olan konfetlərin və ya təbəqələrin istifadə müddəti ilə müəyyən edilir.

13.4 İstehlak üçün konfetlərin tövsiyə olunan saxlama müddəti və istehsal tarixi Əlavə B-də göstərilmişdir.

ƏLAVƏ A
(məlumat üçün)
Dövlət Təsnifatçısı (DK) 016 MƏHSUL KODLARI

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

Məhsulun adı	Məhsul və xidmətlərin dövlət təsnifatı kodu
Konfetlər	10.82

LAYIHƏ

ƏLAVƏ B
(məlumat üçün)
KONFETLƏRİN TÖVSIYYƏ EDİLƏN SON İSTİFADƏ TARİXİ

Şirniyyat və konfet gövdələri	Ölçü vahidindən çox olmayaraq	Bükülmüş və/və ya qismən ya qablaşdırılmış konfet	Bükülmüş və ya qablaşdırılmış	Karton qutulara qablaşdırma üsulu ilə kağız polimer plynokaya bükülmüş və istiliklə möhürlənmiş və ya digər plynokaya qablaşdırılmış və s.
şokoladlı konfetlər - içlikli - içliksiz	ay ay	4 4	6 6	7 10
səthində müxtəlif formalı və rels xəritələri yaratmaq üçün qənnadı məmulatları və şokolad məlhəmi ilə açılan konfetlər: - içlikli - içliksiz	ay ay	4 4	6 6	6 10
peçenyələr, şokolad və qənnadı məlhəmləri likörlü içlikləri ilə qəliblənmiş konfetlər	ay	-	1	3
- qlazurlu-şokoladlı, südlü-şokoladlı və ya qənnadı qlazurlu konfetlər - fondan buzlanma (pomadka) gövdəli və süd gövdəli - meyvə gövdəli	ay ay	3 3	8 8	8 8
- pralindən hazırlanmış gövdələrlə, pralinəbənzər, qənnadı məmulatları və ya bitki yağı əsasında yağ kütləsindən hazırlanmış gövdələrlə;	ay	33 3	8	8

- yağ əlavə edilmiş fondan buzlanma (pomadka) gövdəli və tərkibində stabilizator və ya invertaz əlavə edilmiş fondan buzlanma (pomadka) gövdəli	ay	3	6	6
-südlü- jelatinli gövdəli	ay	-	4	4
-südlü- jelatinli invertaz və ya antikristalizator əlavə edilmiş gövdəli	ay	-	6	6
qaymaqlı gövdəli, istifadə edərək hazırlanmış				
şokoladlı konfetlər				
-içlikli	ay	4	6	7
-içliksiz	ay	4	6	10
aqar və jelatin	ay	2	3	4
jelatin-nişasta	ay	2	3	3
- çırpılmış qaymaq (krem şanti) və jele gövdələri istifadə olunaraq hazırlanmışdır:				
- pektin;	ay	2	4	4
- antikristalizator;	ay	2	5	5
findıq qabıqları (qoz qabıqları istisna olmaqla):	ay	3	4	4
qozdan;	ay	1	2	3
invertaz fermenti olan fondan buzlanma (pomadka) -krem gövdələri ilə	ay		3	4
südlü gövdə ilə	ay	-	2	2
meyvəli-jelatinli və jelatin gövdə ilə	ay	2	8	8
krem, fondan buzlanma (pomadka) krem və onun əsasında gövdə ilə	ay	1	6	6
krem, fondan buzlanma (pomadka) krem, krem-qaymaqlı kərə yağlı gövdəli	il	-	30	45
Kərə yağlı marzipan gövdəli	il	-	15	30

Marzipan, Marzipanabənzər, Perzipan gövdəli	ay		8	
badam ləpəsi və yağı əlavə etməklə qaymaqlı gövdəli	il	-	15	30
likör ilə və iki qatlı onlardan biri içkidir ("likör və konyak ilə şokolad şüşələri", «Пляшечки любитепельські»);	il	-	30	45
- alkoqollu giləmeyvə və meyvələrlə:	ay		1	2
- içliklə və ya ayrıca lay və içliklə (vafli) qatlanmış vafli təbəqələrdən;	ay	7	8	8
- şokolad və ya qənnadı qlazuru alkoqolla işlənmiş giləmeyvə və şirniyyatlardan hazırlanmış, şokolad əmələ gətirən avadanlıqda hazırlanmış gövdələrlə;	ay		3	4
birləşmiş hallarla, bunlardan biri fondan, invertaz əlavə etməklə	ay	-	6	
- nişastasız üsulla hazırlanmış gövdələrlə				
- kombinə edilmiş	ay		9	9
- fondan buzlanma (pomadka)-krem;	ay		4	6
- fondan buzlanma (pomadka)	ay		8	8
-irisəbənzər (qalın), zoğal aşqarlı içlik əlavəli	ay		8 8	6 8
-nuqayabənzər gövdəli, xüsusən də zoğal aşqarlı içlik əlavəli	ay	3	9	9
-qurudulmuş giləmeyvə və meyvələrlə,	gün	45	120	120
- partlamış taxıllardan və zoğal	ay	2	4	6

aşqarlı unundan istifadə edilən gövdələrə				
-qrilyaj gövdələrə	ay	4	6	6
-quru meyvə qrilyajları, süd qrilyajları və yumşaq qrilyajlar ilə	ay	3	6	6
- qoz-fındıq, bütöv qoz-fındıq, giləmeyvə, taxıl, quru taxıl, taxıl, partlamış taxıl və s. qarışığı gövdəli	ay	3	8	8
pralin, pralinəbənzər və yağlı qənnadı kütləsindən içliklər və onların şirələri vəfli təbəqələri arasında olan konfetlər, xüsusən də içliklə doldurulmuş formalı və ya relyefli vəfillər	ay	6	12	12
südlü, qozlu qlazurlu, yağlı qlazurlu konfetlər	il	30	45	45
fondan buzlanma (pomadka) şərbəti ilə qlazurlu konfetlər	il	15	30	30
şəkər şərbəti ilə qlazurlu konfetlər.	il	15	15	15
qoz ləpəsi, doğranmış qoz-fındıq, giləmeyvə, meyvə, quru meyvələr, dənli bitkilər, taxıl bitkiləri və digər analoji xammalın qarışığından hazırlanmış qabıqlı, qismən şərbətli konfetlər	ay	8	8	8
qlazursuz konfetlər	ay	-	6	
- fondan buzlanma (pomadka), süd:	ay	2	3	2
- artan kristalizator və ya şəkər əlavə edilməklə hazırlanmış fondan buzlanmalar (pomadka)	ay	3	3	3
- qoz ləpəsi, xırdalanmış qoz,	ay	8	8	8

giləmeyvə, meyvə, quru meyvə, dənli bitkilər, partlamış dənli bitkilər və digər analogi toxumların qarışığı;				
- pralin, pralinbənzer və qənnadı şəkəri əsasının yağlı kütləsindən hazırlanmış gövdələrlə;	ay		9	9
- partlamış taxıllar əlavə edilməklə hazırlanan gövdə.	ay	4	5	4
şokolad kremi;	ay	3	3	3
- jelatin, xüsusən də içlikli	ay	3	3	3
- aqar və ya pektin istifadə edərək hazırlanmış kütlə;	ay	2	2	2
- qozabənzer və irisəbənzer (trüfel), xüsusilə içlik və iri əlavələrlə	ay	4	6	4
süd konfetləri:	ay	2	3	
- tökmə üsulu ilə çıxarılan			9	10
- artan miqdarda şərbət ilə;	il	-	30	45
- qablaşdırma və bişirmə yolu ilə əmələ gələn konfetlər	il	-	10	20
-teatr fondan buzlanma (pomadka), şokoladlı fondan buzlanma (pomadka) «малютка»	il	-	15	20
Kərə yağlı fondan buzlanma (pomadka) konfetləri	il	-	10	10
qəlibləmə avadanlıqlarında irisərdən hazırlanmış «вершкове тягучка», «золоте телятко», konfetləri	il	-	3	3
yarı bərk şokolad, şokolad və ya qənnadı şirəsi, qoz toxumu, doğranmış fıstıq, giləmeyvə,	ay	120 gün	9	9

taxıl, quru taxıl, dənli bitkilər, partlamış dənli bitkilər və s. qarışığında konfetlər.				
vinil və ya polimer plyonkalara bükülmüş qoruyucu örtüyü olmayan marzipan fiqurları, meyvələr, tərəvəzlər və s.	il	-	10	10
Gizli təbəqə ilə örtülmüş marzipan məhsulları	il	-	30	30
- konservantların və antikristalizatorların əlavə edilməsi ilə	ay	-	8	6
- pudralı konfetlər	il	5		
- gövdələri əsaslardan və ya onların bir neçəsindən, onlardan və ya süd jelatini məlhəmlərindən ibarət olan işlənmiş səthi olan konfetlər.	ay	-	12	12
- dadlandırıcılara əsaslanan konfetlər:				
- qlazursuz gövdəli				
- fondan buzlanma (pomadka) ilə. meyvəli, yaş. qaymaqlı xəmirli olan konfetlər		-	25	30
- qriyajlı	il	-	60	60
- kremli, kakao tozu ilə səpimmiş	il	-	30	30
- pralin, biyan kökündən hazırlanmış gövdəli pralinəbənzər qənnadı məmulatları əsasında kütlələr	il	-	2	2
qlazurlu likörlü qənnadı məmulatları əsasında kütlələr	ay			
- pralin, pralinəbənzər qənnadı məmulatlarına və ya azaldıcı əsaslanan məlhəmlər;			3	3

- qriylajlı, vafli təbəqələri arasında i�likl�rl�;	ay		3	3
-fondan buzlanma (pomadka)ilə. meyvə, jelatin-meyvə, �ırpılmıř qaymaqlı (krem řanti), marzipan	ay	-	1	2
- meyvələrdən, giləmeyvə v� qurudulmuř meyvələrdən	il	-	30	45

LAYIHƏ

BİBLİOQRAFIYA

- 1 "Qida məhsulları ilə bağlı istehlakçılar üçün məlumat haqqında" Ukrayna Qanunu
- 2 "Keyfiyyətsiz və təhlükəli məhsulların dövriyyədən çıxarılması, emalı, utilizasiyası, məhv edilməsi və sonrakı istifadəsi haqqında" Ukrayna qanunu
- 3 Ukrayna Nazirlər Kabinetinin 13.07.2000-ci il tarixli, 1120 nömrəli Ukrayna Nazirlər Kabinetinin Təhlükəli tullantıların sərhdən kənar daşınmasına və tullantıların Sarı və Yaşıl siyahılarının utilizasiyasına/təmizlənməsinə nəzarət haqqında Əsasnamənin təsdiq edilməsi haqqında Qərarı
- 4 06.05. 2016 tarixli 688/28818 sayılı Ukrayna Ədliyyə Nazirliyində qeydiyyatdan keçmiş "Kakao və şokolad məhsullarına dair tələblərin təsdiq edilməsi haqqında" 13 aprel 2016-cı il tarixli 157 nömrəli Ukrayna Aqrar Siyasət Nazirliyinin Fərmanı.
- 5 Dövlət Təsnifatı (DK) 2010 Məhsul və xidmətlərin dövlət təsnifatı
- 6 Dövlət tikinti qaydaları (ДБН) В.2.5 - 28-2018 Təbii və süni işıqlandırma
- 7 Dövlət sanitariya normaları (ДСТУ) 3.3.6.037-99 Sənaye səs-küyü, ultrasəs və infrasəsin sanitariya normaları

LAYIHƏ



Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2023 (ДСТУ 4135:2021)
Konfetlər
Ümumi texniki şərtlər