

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**СЕМЕЧКИ, ОРЕХИ И ГОРОХ ЖАРЕННЫЕ**

Технические условия

ҚОВУРИЛГАН ПИСТАЛАР, ЁНҒОҚЛАР ВА НЎҲОТ

Техникавий шартлар

FRIED SEEDS, NUTS AND PEAKES

Specifications

Дата введения с «___» _____ 2019г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт, распространяется на семечки, орехи и горох (в том числе нут) (далее по тексту – продукция), путем термообработки - обжарки, с добавлением или без добавления поваренной соли, а также сахара. Предназначены для непосредственного употребления и реализации через розничную торговую сеть, а также для экспорта.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.0.004-90	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.021-75	Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана почвы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадка для орошения и удобрения
ГОСТ 2226-2013	Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Метода определение массовой доля сахара
ГОСТ 6201-68	Горох шлифованный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8758-76	Нут. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 9142-2014	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности сельского хозяйства и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10248-85	Семена нута. Сортовые и посевные качества. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10852-86	Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 10853-88	Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями.
ГОСТ 10854-88	Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси.
ГОСТ 10856-96	Семена масличные. Метод определения влажности.
ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые. Метод определения массовой доли поваренной соли.
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13502-86	Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16830-2014	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16833-2014	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 22391-89	Подсолнечник. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
ГОСТ 24370-80	Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов.
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определение ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые Методы определение мышьяка

ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые Методы определение меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые Методы определение свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые Методы определение кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые Методы определение цинка
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30090-93	Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 31361-2008	Сахар-белый. Технические условия
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31784-2012	Арахис. Технические условия
ГОСТ 31788-2012	Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия
ГОСТ 31855-2012	Ядра кешью. Технические условия
ГОСТ 31895-2012	Сахар-белый. Технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Методы определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Методы определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
O`zDSt 5.8:2006	НСС РУз. Знаки подтверждения соответствия. Правила применения
O`zDSt 8.022-2002	Государственная система обеспечения единства измерений Республики Узбекистан. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида метрологического контроля и надзора за их соответствием.
O`zDSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия
СанПиН 0283-2010	Гигиенические требования по безопасности пищевой продукции.
СанПиН 0324-2016	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
СанПиН 0325-2016	Санитарно-гигиенические нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
СанПиН 0326-2016	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

Примечание - При использовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замен, то положение, в котором дана ссылка на него применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 АССОРТИМЕНТ

3.1 В зависимости от используемого сырья продукция выпускаются в следующем ассортименте:

- ядро ореха грецкого;
- фисташки жаренные;

- фисташки жаренные соленые;
- арахис жаренный;
- ядро арахиса жаренные
- ядра арахиса жаренные соленые;
- ядра арахиса жаренные сладкие;
- ядро миндаля жареное;
- ядро миндаля жаренное соленые;
- кешью жаренный;
- кешью жаренный соленый;
- косточки урюка жаренные соленые (шурданак);
- ядра косточки урюка жаренные;
- ядра косточки урюка жаренные соленые;
- ядра косточки урюка жаренные сладкие;
- семена подсолнечника жаренные;
- семена подсолнечника жаренные соленые.
- ядра семечек подсолнуха жаренные;
- ядра семечек подсолнуха жаренные соленые;
- горох и нут жаренные соленые;
- семена тыквы жаренные.

Допускается комплектовать продукцию в виде ассорти.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Семечки, орехи и горох (в том числе и нут) жаренные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Соответствующий данному наименованию сладких, соленых и не соленых, ядер орехов, семечек и гороха. Фисташки, урюк и миндаль в основном со вскрывшейся скорлупой. Наличие сморщенных, недоразвитых, поврежденных и подгорелых ядер и семечек не допускается. Допускается отделение кристалликов соли Для продукции с солью допускается менее выраженный цвет поверхности.
Вкус и запах	Свойственный вкусу сладких, соленых и не соленых обжаренных ядер орехов, семечек и гороха. Не допускается прогорклый или иной неприятный привкус или посторонний запах.
Цвет	Свойственный цвету данного вида сырья.

4.2.2 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Нормы
Массовая доля влаги, %, не более	6,0
Массовая доля соли (для соленой продукции), %, не более	3,0
Массовая доля сахара (для сладкой продукции), %, не менее	4,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01
Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,01
Зараженность вредителями	Не допускается
Наличие незрелых, загнивших, заплесневевших ядер	Не допускается

4.2.3 По микробиологическим показателям продукция не должна иметь признаков порчи и должна соответствовать требованиям и нормам [1].

4.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточного количества пестицидов, радионуклидов показателей не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, применяемые для выработки должны быть, разрешенных применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сертифицировано в НСС РУз.

4.3.2 Входной контроль сырья и материалов проводится согласно действующей нормативной документации на сырьё и материалы:

- ядро ореха грецкого - по ГОСТ 16833;
- фисташки по ГОСТ 31788;
- кешью - по ГОСТ 31855;
- нут – по ГОСТ 8758 и ГОСТ 10248 или по другой действующей нормативной документации;
- арахис - по ГОСТ 17111, ГОСТ 31784;
- горох шлифованный – по ГОСТ 6201;
- ядро миндаля сладкого - по ГОСТ 16831;
- косточки урюка (абрикоса) и ядра урюка (абрикоса) по другой действующей нормативной документации;
- семена подсолнечника - по ГОСТ 22391;
- ядра семечек подсолнуха - по сертификату соответствия;
- семена тыквы по сертификату соответствия;
- соль поваренная пищевая йодированная по O`zDSt 1091;
- сахар – по ГОСТ 31361, ГОСТ 31895.

4.3.3 Сырье и материалы, применяемые для производства продукции, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сертифицированы в НСС РУз. Входной контроль сырья и материалов проводится согласно действующей нормативной документации на сырьё и материалы или сертификату соответствия.

4.3.4 К производству не допускается сырье, поврежденное вредителями, болезнями и пораженное гнилью и плесенью.

4.3.5 На производство не принимается сырье, в котором остаточное количество токсичных элементов и микробиологические показатели превышают допустимые уровни, установленные [1].

4.4 Упаковка

4.4.1 Продукция для реализации в торговой сети упаковывается массой нетто от 10 g до 1,0 kg в потребительскую тару:

- пакеты из лакированного целлофана по ГОСТ 7730,
- пакеты из пленки полипропиленовой по действующей нормативной документации,
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги по ГОСТ 24370,
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302,
- пакеты из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354, пакеты по ГОСТ 13502.
- корзинки плетенные из ивы по нормативной документации или сертификату соответствия;

или в другие виды упаковки из термоспаивающихся жиронепроницаемых материалов отечественного или импортного производства, разрешенных к применению Минздравом РУз, по сертификату соответствия.

Допускается по требованию потребителя упаковывать продукцию в другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом РУз для пищевых продуктов, и другого развеса.

4.4.2 Допускаемые отрицательные отклонения от массы нетто упакованной продукции в соответствии с требованиями O`zDSt 8.022.

4.4.3 Продукцию в потребительской таре укладывают в транспортную тару: картонные коробки по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 или ящики дощатые, фанерные по ГОСТ 10131 массой нетто не более 25 kg.

4.4.4 Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4.4.5 Продукция в потребительской таре может быть упакована в другие виды транспортной тары из упаковочных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.6 Продукция может быть упакована в новые мешки по ГОСТ 30090 или мешки, бывшие в употреблении, не ниже II категории, чистые, сухие, крепкие, не зараженные вредителями, без постороннего запаха, мешки бумажные и комбинированных материалов по ГОСТ 2226. Масса мешков не более 30 kg.

4.4.7 Мешки зашивают машинным или ручным способом, прочной ниткой, с оставлением гребня по всей ширине мешка.

4.4.8 Тара и материалы, применяемые для упаковки продукции, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и соответствовать требованиям [2].

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [3].

4.5.2 На каждую упаковочную единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка типографским способом или офсетной печатью, несмываемой краской или вложена этикетка с указанием следующих данных:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, товарный знак (при наличии), адрес (юридический и производства), телефон;
- наименование вида продукта;
- состав видов продукции (для ассорти);
- масса нетто, g или kg;
- пищевая и энергетическая ценности 100 g продукта;
- условия хранения;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O`zDSt5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- для продукции, реализуемой только в пределах Республики Узбекистан должна быть надпись на государственном языке: «O`zbekistonda ishlab chiqarilgan», поставке продукции на экспорт: «Made in Uzbekistan». Допускается писать на языке страны – заказчика.

Допускается нанесение информации рекламного характера, не противоречащая законодательству Республики Узбекистан.

Информация о пищевой ценности указана в Приложении А.

4.5.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, или прикреплением ярлыка, содержащая следующие информационные данные:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, товарный знак (при наличии), адрес (юридический и производства), телефон;
- наименование вида продукции;
- количество упаковочных единиц, шт;
- масса нетто упаковочной единицы;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- знак соответствия по O`zDSt5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- для продукции, реализуемой только в пределах Республики Узбекистан должна быть надпись на государственном языке: «O`zbekistonda ishlab chiqarilgan», поставке продукции на экспорт: «Made in Uzbekistan». Допускается писать на языке страны – заказчика.

4.5.4 Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки: «Бережь от влаги» в соответствии с требованиями по ГОСТ 14192.

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техника безопасности и производственной санитарии для предприятий

пищевой промышленности.

5.3 К работе по производству допускаются лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

5.4 Общие санитарно - гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция - по ГОСТ 12.4.021.

5.5 Уровни вредных производственных факторов: шума, вибрации, микроклимата, производственных помещений, возникающие в процессе функционирования технологического оборудования должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и правилам [4], [5], [6].

5.6 Требования по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

5.7 Требования к сточным водам и их утилизации в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

5.8 Предварительные и периодические медицинские осмотры необходимо проводить в соответствии с приказом Минздрава Республики Узбекистан.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Продукция принимают партиями.

Партией считают совокупность единиц продукции одного наименования, выработанное за один технологический цикл, в упаковке одного типа, и оформленное одним удостоверением качества.

6.2 Удостоверение качества, сопровождающее партию продукции должно содержать следующие данные:

- номер документа и дату выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- наименование продукта;
- номер партии и дату отгрузки;
- масса нетто партии;
- дата изготовления и дату упаковывания (день, мес., год);
- срок хранения (день, мес, год);
- условия хранения;
- отметка о приемке продукции;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации.

6.3 Каждая партия готового продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия или другой аккредитованной лабораторией, согласно заключенным договорам.

6.4 Контроль качества потребительской и транспортной упаковки, маркировки и массы нетто потребительской упаковочной единицы проводят для каждой партии.

Внешнему осмотру и проверке качества упаковки и маркировки подвергают не менее 3% единиц упаковок.

Для проверки массы нетто потребительской упаковочной единицы из разных мест партии случайным образом берут выборку в количестве 10 единиц.

6.5 Для проведения органолептических и физико-химических испытаний отбирают случайным образом не менее трех упаковочных единиц из разных мест партии общей массой не менее 0,5 kg. Объем средней пробы образца для испытаний

составляет не менее 0,25 kg.

6.6 Органолептические показатели, наличие вредителей и посторонних примесей проверяют для каждой партии продукта.

Массовую долю влаги проверяют при нарушении условий поставки и хранения исходного продукта, при возникновении в органолептической оценке продукта, а также периодически, не реже одного раза для каждой новой партии исходного продукта. Массовую долю хлоридов проверяют по требованию потребителя и контролирующей организации.

6.7 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов, остаточного количества пестицидов и микробиологических показателей в продукции, согласно заключенного договора с аккредитованной испытательной лабораторией, не реже одного раза в квартал.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.9 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории на соответствие всем требованиям настоящего стандарта и нормативной документации в национальной системе сертификации РУз.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб по п. 6.5 настоящего стандарта.

Подготовка к испытаниям по ГОСТ 10852, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 32164.

7.2 Внешний вид, цвет продукции определяют визуально, вкус и запах - органолептически.

7.3 Определение массы нетто на весах по ГОСТ 29329.

7.4 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 10856.

7.5 Определение массовой доли соли по ГОСТ 26186, ГОСТ 15113.7.

7.6 Определение массовой доли сахара по ГОСТ 5903.

7.7 Определение массовой доли минеральных, сорной примеси по ГОСТ 10854.

7.8 Определение зараженности вредителями по ГОСТ 10853.

7.9 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) по ГОСТ 31747;
- патогенные, в том числе бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 31659;
- дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12;
- количества *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 10444.2.

7.10 Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
- меди по ГОСТ 26931; ГОСТ 30178;
- цинка по ГОСТ 26934; ГОСТ 30178.

7.11 Определение радионуклидов цезия Cs-137 по ГОСТ 32161, стронция Sr-90 по ГОСТ 32163.

7.12 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам утвержденным установленным порядке.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Продукты транспортируют всеми видами транспорта в крытых средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.2 Склады для хранения продуктов должны соответствовать санитарным требованиям, утвержденным в установленном порядке. Перед укладкой продуктов на хранение, склад должен быть тщательно очищен, прохладным, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше плюс 20° С и относительной влажности воздуха не более 75%.

8.3 Запрещается хранить продукты совместно с ядовитыми и пахнущими материалами.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

9.2 Срок годности продуктов:

- ядро ореха грецкого - не более 6 месяцев;
- фисташки жаренные- не более 6 месяцев;
- фисташки жаренные соленые - 6 месяцев;
- арахис жаренные - не более 6 месяцев;
- ядра арахиса жаренные – не более 6 месяцев
- ядра арахиса жаренные сладкие - не более 6 месяцев;
- ядра арахиса жаренные соленые - не более 6 месяцев;
- ядра миндаля жаренные - не более 6 месяцев;
- ядра миндаля жаренные соленые - не более 6 месяцев;
- кешью жаренные соленые - не более 5 месяцев;
- косточки урюка жаренные соленые (шурданак) - не более 6 месяцев;
- ядра косточки урюка жаренные - не более 6 месяцев;
- ядра косточки урюка жаренные соленые - не более 6 месяцев;
- ядра косточки урюка жаренные сладкие - не более 6 месяцев;
- семена подсолнечника жаренные - не более 3 месяцев;
- семена подсолнечника жарены соленые - не более 3 месяцев;
- ядра семечек подсолнуха жаренные - не более 3 месяцев;
- ядра семечек подсолнуха жаренные соленые -не более 3 месяцев;
- горох жаренные соленые - не более 6 месяцев;
- семена тыквы жаренные – не более 3 месяцев.

Приложение А
(обязательное)

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Углеводы, g	Жир, g	Белок, g	Энергетическая ценность, kcal
Грецкий орех	10,2	61,3	13,8	648
Фисташки	12,4	57,9	16,8	638
Арахис	9,7	45,2	26,3	550,8
Горох	53,3	1,2	23,0	316
Миндаль	13,6	57,7	18,6	648,1
Кешью	9,6	54,6	17,5	600
Ядра урюка	10,5	49,5	15,8	551
Семена подсолнечника	5,0	52,9	20,7	579

БИБЛИОГРАФИЯ

- [1] СанПиН 0283-2010 Гигиенические требования по безопасности пищевой продукции.
- [2] UzTR.476-021:2017 Общий технический регламент «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»
- [3] UzTR.490-022:2017 Общий технический регламент «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки»
- [4] Сан ПиН0324-16 Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
- [5] Сан ПиН0325-16 Санитарные нормы допустимых уровни шума на рабочих местах.
- [6] Сан ПиН0326-16 Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 97 6140, 92 9440

ОКС 67.080.10

Ключевые слова: стандарт, орехи, семена, горох, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортировка и хранение.

