



Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyi

**QIDA MƏHSULLARININ TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ VƏ
QIDA DƏYƏRLİLİYİNƏ GİGİYENİK TƏLƏBLƏR**

Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər

Bakı – 2010

“Sanitariya-epidemioloji salamatlıq haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanunu

“Sanitariya normaları və qaydaları, gigiyena normativləri ətraf mühit amillərinin insan üçün təhlükəsizliyi və ya zərərsizliyi meyarlarını və insanın həyat və fəaliyyəti üçün əlverişli şərait yaradılması tələblərini müəyyən edən normativ aktlardır” (maddə 3).

“Bütün dövlət orqanları, ictimai birliklər, tabeliyindən və mülkiyyət formasından asılı olmayaraq müəssisələr, idarələr, təşkilatlar, vəzifəli şəxslər və vətəndaşlar sanitariya normalarına və qaydalarına, gigiyena normativlərinə hökmən əməl etməlidirlər” (maddə 3).

“İctimai birliklər, müəssisələr, təşkilatlar, idarələr və vətəndaşlar ərzaq xammalının və qida məhsullarının istehsalı, daşınması, saxlanması və satışı zamanı tibbi-bioloji tələblərə, sanitariya normalarına və qaydalarına, gigiyena normativlərinə əməl etməlidirlər” (maddə 20).

“Azərbaycan Respublikasının sanitariya qanunvericiliyinə, o cümlədən qüvvədə olan sanitariya normalarına və qaydalarına, gigiyena normativlərinə əməl edilməməsi, epidemiya əleyhinə tədbirlərin görülməməsi, Azərbaycan Respublikası dövlət sanitariya-epidemioloji xidməti orqanları və idarələri vəzifəli şəxslərinin rəylərinin, qərarlarının və göstərişlərinin yerinə yetirilməməsi ilə əlaqədar vətəndaşların hüquqlarına və cəmiyyətin mənafeyinə toxunan qeyri-hüquqi, təqsirli hərəkət sanitariya sahəsində hüquq pozuntusu sayılır” (maddə 38).

“Sanitariya sahəsində hüquq pozuntularına yol vermiş vəzifəli şəxslər və vətəndaşlar inzibati, cinayət və mülki-hüquq məsuliyyətinə cəlb edilə bilərlər” (maddə 38).

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI SƏHIYYƏ NAZİRLİYİ

ƏMR

Bakı

№ 25

30.04.2010-cu il

“Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər” sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlərin təsdiq edilməsi haqqında”

Qida məhsullarının hazırlanması, idxalı və dövriyyəsi zamanı insanların təhlükəsizliyinə olan gigiyenik tələblərin və məhsulların qida dəyərliliyi normativlərinin tənziplənməsi və nəzarətin gücləndirilməsi məqsədilə “Sanitariya-epidemioloji salamatlıq haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununu rəhbər tutaraq və Ədliyyə Nazirliyinin 08.12.2009-cu il tarixli 3/RN106 nömrəli məktubunu nəzərə alaraq

ƏMR EDİRƏM:

1. “Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər” sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər təsdiq edilsin (əlavə olunur).

2. Respublikanın sanitariya-epidemioloji xidmətinin idarə və müəssisələrinin rəhbərlərinə tapşırılsın ki, qida məhsullarının hazırlanması, idxalı və dövriyyəsinə sanitariya nəzarətinin aparılmasının bu əmrə təsdiq olunmuş sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlərin tələbləri əsasında həyata keçirilməsi təmin edilsin.

3. Respublika Gigiyena və Epidemiologiya Mərkəzinin baş direktoru A.Əlibəyova tapşırılsın ki, bu əmrə təsdiq olunmuş sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlərlə Respublikanın sanitariya-epidemioloji xidmətinin idarə və müəssisələri, eləcə də digər aidiyyəti qurumlar təmin edilsin.

4. Əmrin icrasına nəzarət Sanitariya-epidemioloji nəzarəti sektorunun müdiri Viktor Qasımovaya həvalə edilsin.

**Nazir müavini,
Respublikanın baş
dövlət sanitariya həkimi**

Abbas Vəlibəyov

QIDA MƏHSULLARININ TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ VƏ QIDA DƏYƏRLİLİYİNƏ GİGİYENİK TƏLƏBLƏR

Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər

I. İstifadə sahəsi

1.1. “Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliyinə gigiyenik tələblər” sanitariya-epidemioloji qaydaları və normativləri (sonradan-Sanitariya qaydaları), qida məhsullarının insan üçün təhlükəsizliyinə və qida dəyərliyinə gigiyenik tələbləri, eləcə də qida məhsullarının hazırlanması, idxalı və dövriyyəsi zamanı göstərilən normativlərə riayət olunması üzrə tələbləri müəyyənləşdirir.

1.2. Hazırkı Sanitariya qaydaları “Sanitariya-epidemioloji salamatlıq haqqında” və digər qanunvericilik aktlarına əsasən hazırlanmışdır.

1.3. Hazırkı Sanitariya qaydaları qida məhsullarının hazırlanması və dövriyyəsi, qida məhsullarının pərakəndə satışı və ictimai iaşə sahələri ilə bağlı fəaliyyətlə məşğul olan vətəndaşlar fiziki və hüquqi şəxslər, eləcə də Azərbaycan Respublikasının dövlət sanitariya-epidemioloji xidmət orqanları və idarələri üçün nəzərdə tutulmuşdur.

1.4. Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlara gigiyenik tələblər xüsusi sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlərlə müəyyənləşdirilir.

2. Ümumi müddəalar

2.1. Qida məhsulları insanın lazımi maddələrə və enerjiyə olan fizioloji tələbatını ödəməli, qida məhsulları üçün orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəriciləri üzrə tələblərə cavab verməli, indiki və gələcək nəslin sağlamlığı üçün təhlükə törədən kimyəvi, radioaktiv, bioloji maddələrin və onların birləşmələrinin, mikroorqanizmlərin və digər bioloji orqanizmlərin yol verilən miqdarının normativ sənədlərlə müəyyənləşdirilən tələblərinə uyğun olmalıdır.

2.2. Azərbaycan Respublikası ərazisində istehsal olunan, respublikaya idxal edilən və dövriyyədə olan qida məhsulları təhlükəsizliyinə və qida dəyərliyinə görə sanitariya qaydalarına uyğun olmalıdır.

2.3. Hazırkı Sanitariya qaydaları ilə müəyyənləşdirilən tələblərə cavab verməyən qida məhsullarının istehsalına, idxalına və dövriyyəsinə yol verilmir.

2.4. Qida məhsullarının istehsal, idxalı və dövriyyəsi məsələlərini reqlamentləşdirən normativ və texniki sənədlərin hazırlanması zamanı hazırkı Sanitariya qaydalarının tələbləri yerinə yetirilməlidir.

2.5. Yeni növ qida məhsullarının, onların hazırlanmasının, qablaşdırılmasının, saxlanması, daşınmasının yeni texnoloji proseslərinin işlənilməsi zamanı fiziki və hüquqi şəxslər keyfiyyətə və təhlükəsizliyə, keyfiyyətin və təhlükəsizliyin saxlanması tələbləri əsaslandırmağa, keyfiyyət və təhlükəsizlik üzərində istehsalat nəzarətinə dair proqramlar işləməyə, belə qida məhsulları üçün yararlılıq müddətlərini müəyyənləşdirməyə borcludurlar.

İstehsalçı müəssisə tərəfindən məhsulların istehsalı, qablaşdırılması, daşınmasında yeni, müasir texnologiyaların və qida əlavələrinin (konservantlar, stabilizatorlar və s.) tətbiqi şərti ilə, eləcə də xarici ölkələrin təcrübəsinə əsaslanaraq hazırlanmış yeni normativ sənədlərdə

(texniki şərt, reseptura) dövlət sanitariya-epidemioloji xidməti ilə razılaşdırmaqla saxlanma müddəti dəyişdirilə bilər.

2.6. Texniki sənədlərin layihələrinin müəyyənləşdirilmiş qaydada sanitariya-epidemioloji ekspertizası aparılmalıdır.

2.7. Azərbaycan Respublikasında yeni qida məhsullarının hazırlanmasına və respublikaya qida məhsullarının idxalına onların müəyyənləşdirilmiş qaydada dövlət gigiyena qeydiyyatına alınmasından sonra yol verilir.

2.8. Qida məhsullarının hazırlanması normativ və texniki sənədlərə uyğun həyata keçirilməli və istehsalçı tərəfindən qida məhsullarının keyfiyyət və təhlükəsizlik sənədi ilə təsdiq edilməlidir.

2.9. İctimai iaşə müəssisələrində qida məhsullarına keyfiyyət və təhlükəsizlik vəsiqəsinin tərtibatı tələb edilmir.

2.10. Texniki sənədlərin layihələrinin və qida məhsullarının Sanitariya qaydalarına uyğunluğu müəyyənləşdirilmiş qaydada sanitariya-epidemioloji ekspertiza aparılması ilə təsdiq edilir.

2.11. Sanitariya qaydalarında yeni növ qida məhsullarının, yaxud ilk dəfə idxal olunan qida məhsulu növünün təhlükəsizlik və qida dəyərliliyinə dair tələblər olmadıqda sanitariya-epidemioloji ekspertiza zamanı belə məhsullar üçün aşağıda qeyd olunan göstəricilər üzrə tələblər qoyulur:

- yeni növ məhsul üçün normativ, yaxud texniki sənəddə tərtibatçı tərəfindən müəyyən edilən;

-xüsusiyyətinə və tərkibinə görə anoloji məhsul üçün qüvvədə olan sanitariya qaydaları ilə müəyyənləşdirilən;

-məhsula mənşə ölkəsində şamil edilən;

-beynəlxalq təşkilatlar tərəfindən tövsiyə edilən.

2.12. Sanitariya-epidemioloji ekspertizanın nəticələri əsasında qida məhsullarının təhlükəsizlik və qida dəyərliliyinə tələblər Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabineti tərəfindən müəyyənləşdirilmiş qaydada xüsusi formalı gigiyenik sertifikatda və ya sanitariya-epidemioloji rəydə öz əksini tapır.

2.13. Qida məhsulları elə qablaşdırılmalıdır ki, bütün dövriyyə etaplarında məhsulların keyfiyyət və təhlükəsizliyinin saxlanması təmin edilsin.

2.14. Qida məhsullarının müxtəlif növləri (uşaq, pəhriz və xüsusi təyinatlı qida məhsulları, bioloji aktiv əlavələr, genetik modifikasiya edilmiş orqanizmlərdən (bundan sonra - GMO) hazırlanmış qida məhsulları və s. üçün aşağıdakılar göstərməlidir:

-tətbiq sahəsi (uşaq, pəhriz və xüsusi təyinatlı qida məhsulları, qida əlavələri, bioloji aktiv əlavələr üçün);

-qida məhsullarının tərkibinə daxil olan inqrediyentlərin, qida əlavələrin, mikrob kulturaların, mayalar və qida məhsullarının zənginləşdirilməsi üçün istifadə olunan maddələrin adı; bioloji aktiv əlavələrdə və bioloji aktiv komponentlər üçün zənginləşdirilmiş qidalarda sutkalıq fizioloji tələbatdan faizlərin göstərilməsi (əgər belə tələbat müəyyənləşdirilərsə);

-istifadəsinə və tətbiqinə dair tövsiyələr, lazım olan hallarda istifadəsinə əks göstərişlər;

-bioloji aktiv əlavələr üçün «Dərman deyil» məlumatı mütləq göstərilir;

-genetik modifikasiya edilmiş orqanizmlərdən hazırlanmış qida məhsulları üçün «genetik modifikasiya edilmiş qida məhsulu» və ya «genetik modifikasiya edilmiş orqanizmdən alınmış qida məhsulu», və ya «qidanın tərkibində genetik modifikasiya edilmiş orqanizmdən komponentlər var» məlumatları mütləq göstərilir (tərkibində 5%-dən çox GMO komponentləri olan qida məhsulları üçün);

-dövlət qeydiyyatı haqqında məlumat.

GMO-dən alınan və tərkibində dezoksiribonuklein turşusu (DNT) və zülal olmayan ərzaq məhsulu əgər özünün ənənəvi analoqunun qida dəyərliliyi ilə tam ekvivalentdirsə əlavə etiketləşdirməyə ehtiyac yoxdur (əlavə 4).

2.15. Heyvan mənşəli qida xammallarının hazırlanması zamanı müəyyənləşdirilmiş qaydada sanitariya-epidemioloji ekspertizadan və dövlət qeydiyyatından keçməmiş yem əlavələrindən, heyvanlar üçün boy stimulyatorlarından, dərman vasitələrindən, pestisidlərdən (o

cümlədən heyvan və quşların işlənməsi üçün preparatlardan, eləcə də onların saxlandığı yerlərin işlənməsi üçün preparatlardan) istifadə etməyə yol verilmir.

2.16. Tərkibində yem əlavələri, heyvanları böyütmə stimulyatorları (o cümlədən hormonal preparatlar), dərman vasitələri, pestisidlər, aqrokimya vasitələri olan və müəyyənləşdirilmiş qaydada sanitariya-epidemioloji ekspertizadan və dövlət qeydiyyatından keçməmiş qida məhsullarının Azərbaycan Respublikası ərazisinə idxalına, ölkə ərazisində istehsalına və dövriyyəsinə yol verilmir. Onların utilləşdirilməsi və ya məhv edilməsi müəyyənləşdirilmiş qaydada həyata keçirilir.

2.17. Qida məhsullarının istehsalı, idxalı və dövriyyəsi sahəsində fəaliyyət göstərən fiziki və hüquqi şəxslər istehsalat nəzarətinin aparılması və təşkili üzrə sanitariya qaydalarına uyğun olaraq qida məhsullarının hazırkı Sanitariya qaydalarının tələblərinə uyğun olduğunu müəyyənləşdirmək üçün istehsalat nəzarətini, o cümlədən qida məhsullarının təhlükəsizlik və qida dəyərliliyinin göstəriciləri üzrə laboratoriya müayinələri və sınaqlarını həyata keçirməlidirlər.

2.18. Ərzaq məhsullarının hazırlanması və dövriyyəsi sahəsində sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki və hüquqi şəxslər sərbəst olaraq, yaxud müəyyənləşdirilmiş qaydada akkreditə olunmuş laboratoriyaları cəlb etməklə laboratoriya müayinələri və sınaqlarının aparılmasını həyata keçirirlər.

2.19. Qida məhsullarının keyfiyyət və təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə laboratoriya müayinə və sınaqlarının aparılması üçün vahid ölçmə və ölçmənin xəta xarakteristikasının, məhsul nümunələrinin sınağı və onların parametrlərinə nəzarət zamanı istifadə olunan üsulların tələblərinə cavab verən metroloji attestasiyadan keçmiş metodikalardan, eləcə də göstərilən tələblərə cavab verən və təsdiq edilmiş metodikalardan istifadəyə yol verilir.

2.20. Təhlükəsizlik göstəricilərinin heç olmasa biri üzrə qeyri-kafi nəticə alınan hallarda həmin məhsul partiyasından ikiqat həcmdə götürülmüş nümunə üzrə təkrar müayinələr aparılır. Təkrar müayinənin nəticəsi bütün məhsul partiyasına şamil edilir.

2.21. Qida məhsullarının hazırkı Sanitariya qaydalarına uyğun olması üzərində dövlət sanitariya-epidemioloji nəzarəti müəyyənləşdirilmiş qaydada Azərbaycan Respublikasının dövlət sanitariya-epidemioloji xidmət orqanları və idarələri tərəfindən həyata keçirilir.

III. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər

3.1. Hazırkı Sanitariya qaydaları ilə qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər və qida məhsullarının insanın əsas qida maddələrinə və enerjiyə olan fizioloji tələbatını ödəmə qabiliyyəti müəyyənləşdirilir.

3.2. Qida məhsullarının orqanoleptik xüsusiyyətləri hər bir məhsul növü üçün səciyyəvi olan dad, rəng, qoxu və konsistensiya göstəriciləri ilə təyin edilir və bu göstəricilər əhalinin ənənəvi formalaşmış zövqünü və adətlərini ödəməlidir. Qida məhsullarının orqanoleptik göstəriciləri onların saxlanması, daşınması və realizasiyası proseslərində dəyişməməlidir.

3.3. Qida məhsullarında kənar qoxu, dad, qatışıqlar olmamalı, rəngi və konsistensiyası həmin növ məhsula məxsus olandan fərqlənməməlidir.

3.4. Qida məhsullarının mikrobioloji, radioloji, eləcə də kimyəvi çirkləndiricilərə görə təhlükəsizliyi hazırkı Sanitariya qaydaları ilə (əlavə 1) müəyyənləşdirilən gigiyenik normativlərə uyğunluğu ilə təyin olunur.

3.5. Qida məhsullarının təhlükəsizlik və qida dəyərliliyi, o cümlədən qidaya bioloji aktiv əlavələrin, qarışıq tərkiblərin göstəriciləri xammalın əsas növlərinin həm kütlə payı üzrə, həm də normalaşdırılan kontaminantların (çirkləndiricilərin) icazə verilən səviyyəsi üzrə müəyyənləşdirilir.

3.6. Quru, qatılaştırılmış və həll edilmiş qida məhsullarının təhlükəsizlik göstəriciləri xammalda və son məhsulda quru maddələrin miqdarı nəzərə alınaraq, əsas məhsula hesablanmaqla təyin edilir.

3.7. Gigiyenik normativlər potensial təhlükəli kimyəvi birləşmələrə və bioloji obyektlərə şamil edilir və qida məhsullarında onların miqdarı müəyinə olunan məhsulun verilmiş kütləsində (həcmində) icazə verilən səviyyədən yüksək olmamalıdır.

3.8. Qida məhsullarının tərkibində insan sağlamlığı üçün təhlükə törədən əsas kimyəvi çirkləndiricilərin miqdarına nəzarət edilir.

Toksiki elementlərin miqdarının icazə verilən səviyyəsinə gigiyenik tələblər bütün növ ərzaq xammallarına və qida məhsullarına tətbiq edilir.

3.9. Aflatoksin B1, dezoksinivalenol (vomitoksin), zearalenon, T-2 toksin və patulin mikotoksinlərinin miqdarına bitki mənşəli ərzaq xammalı və qida məhsullarında, aflatoksin-M1-in miqdarına isə süd və süd məhsullarında nəzarət edilir. Başlıca çirkləndiricilər: dənli məhsullar üçün-dezoksinivalenol; qoz və yağlı bitkilər üçün- aflatoksin B1; meyvə və tərəvəzdən alınan məhsullar üçün - patulin.

3.10. Uşaq və pəhriz qidalarında mikotoksinlərin olmasına yol verilmir.

3.11. Ərzaq xammallarının və qida məhsullarının bütün növlərində pestisidlər: heksaxlorcikloheksan (α,β,γ -izomerləri), DDT və onun metabolitlərinə nəzarət aparılır. Taxıl və onun emal məhsullarında həm də civə üzvi pestisidlərə, 2,4-D turşusuna, onun duzlarına və efirlərinə nəzarət aparılır. Balıq və balıq məhsullarında 2,4-D turşusuna, onun duzlarına və efirlərinə nəzarət aparılır.

3.12. Heyvan mənşəli məhsullarda heyvanların boy stimulyatorlarının (o cümlədən hormonal preparatların), heyvandarlıqda yemləmə, heyvanların və quşların xəstəliklərinin müalicəsi və profilaktikası məqsədilə istifadə olunan dərman vasitələrinin (o cümlədən antibiotiklərin) qalıq miqdarına nəzarət edilir.

Ətdə, ət məhsullarında və qida üçün əlavə ət məhsullarında və quşlarda kənd təsərrüfatında tətbiqinə icazə verilən yem antibiotikləri - qrizin, basitrasin, eləcə də baytarlıqda müalicə üçün çox işlənən tetrasiklin qrupu antibiotikləri, levomisetinə nəzarət edilir. Süddə və süd məhsullarında penisillin, streptomisin, levomisetin, tetraskilin qrupu antibiotiklərinə nəzarət edilir; yumurta və yumurta məhsullarında basitrasin, tetrasiklin qrupu antibiotikləri, streptomisin, levomisetinə nəzarət edilir.

3.13. Heyvanlar üçün boy stimulyatorları (o cümlədən hormonal preparatlar) heyvandarlıqda yem, xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikası məqsədilə tətbiq edilən dərman vasitələri (o cümlədən antibiotiklər), 3.14.bəndində göstərilməyən preparatların miqdarına nəzarət məhsulların istehsalı və saxlanması zamanı istifadə olunan heyvanların boy stimulyatorları və dərman preparatları haqqında istehsalçının (malgöndərənin) məlumatına əsasən həyata keçirilir.

3.14. Heyvan mənşəli məhsullarda heyvanların boy stimulyatorlarının (o cümlədən hormonal preparatların), heyvandarlıqda yemləmə, heyvanların və quşların xəstəliklərinin müalicəsi və profilaktikası məqsədilə istifadə olunan dərman vasitələrinin (o cümlədən antibiotiklərin) qalıq miqdarına nəzarət edilir.

Ətdə, ət məhsullarında və qida üçün əlavə ət məhsullarında və quşlarda kənd təsərrüfatında tətbiqinə icazə verilən yem antibiotikləri - qrizin, basitrasin, eləcə də baytarlıqda müalicə üçün çox işlənən tetrasiklin qrupu antibiotikləri, levomisetinə nəzarət edilir. Süddə və süd məhsullarında penisillin, streptomisin, levomisetin, tetraskilin qrupu antibiotiklərinə nəzarət edilir; yumurta və yumurta məhsullarında basitrasin, tetrasiklin qrupu antibiotikləri, streptomisin, levomisetinə nəzarət edilir.

3.15. Heyvanlar üçün boy stimulyatorları (o cümlədən hormonal preparatlar) heyvandarlıqda yem, xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikası məqsədilə tətbiq edilən dərman vasitələri (o cümlədən antibiotiklər), 3.14.bəndində göstərilməyən preparatların miqdarına nəzarət məhsulların istehsalı və saxlanması zamanı istifadə olunan heyvanların boy stimulyatorları və dərman preparatları haqqında istehsalçının (malgöndərənin) məlumatına əsasən həyata keçirilir.

3.16. Polixlorlaşdırılmış bifenillərə balıq və balıq məhsullarında, benz(a) pirenə taxılda, hissə verilmiş ət və balıq məhsullarında nəzarət edilir.

3.17. Uşaq və pəhriz qidalarında benz(a) pirenin olmasına yol verilmir.

3.18. Azot tərkibli birləşmələrdən: histaminə-qızılbalıq və skumbriya fəsiləsindən (o cümlədən tunes qrupuna aid) olan balıqlarda; nitratlara- meyvə-tərəvəz məhsullarında; N-nitrozaminlərə - balıq və balıq məhsullarında, ət məhsullarında və pivəbişirmə səmənisində nəzarət edilir.

3.19. Piy məhsullarında turşuma göstəriciləri olan turşuluq ədədi və peroksid ədədinə nəzarət edilir.

3.20. Qida məhsullarında radionuklidlərin miqdarının gigiyenik normativlərinə nəzarət edilir.

Qida məhsullarının sezium-137 və stronsium-90-a görə radiasiya təhlükəsizliyi radionuklidlərin xüsusi aktivliyinin hazırkı Sanitariya qaydaları ilə müəyyənləşdirilən yol verilən səviyyəsi ilə müəyyənləşdirilir. Qida məhsullarının radiasiya təhlükəsizliyi meyarlarına uyğun olmasını təyin etmək üçün B-uyğunluq göstəricisindən istifadə olunur, belə ki, nümunədə sezium-137 və stronsium 90-in xüsusi aktivliyinin ölçülmə nəticəsi aşağıdakı qaydada hesablanır:

$B=(A/H)90Sr+137Sr$, burada A-qida məhsulunda 90Sr və 137Sr-un xüsusi aktivliyinin ölçülən göstəriciləri (Bk/kq); H-həmin qida məhsulunda 90Sr və 137Sr--un üçün yol verilən xüsusi aktivlikdir (Bk/kq).

Digər radionuklidlərlə çirklənmiş qida məhsullarında radiasiya təhlükəsizliyi, radiasiya təhlükəsizliyi normalarına dair sanitariya qaydaları ilə müəyyənləşdirilir.

3.21. Yoluxucu və parazitar xəstəliklər yaranmasına səbəb olan, insan və heyvanların sağlamlığına təhlükə törədən patogen mikroorqanizmlərin və parazitar xəstəliklərin törədicilərinin, onların toksinlərinin qida məhsullarında olmasına yol verilmir.

3.22. Ət və ət məhsullarının, balığın, xərçəngkimilərin, molyuskaların, suda-quruda yaşayanların, sürünənlərin və onlardan hazırlanan məhsulların parazitar xəstəliklərin törədicilərinə görə sanitariya-epidemioloji ekspertizası parazitoloji nəzarətin aparılmasına dair sanitariya qaydalarına və parazitoloji təhlükəsizlik göstəricilərinə uyğun olaraq həyata keçirilir.(Əlavə 6).

3.23. Ət və ət məhsullarında parazitar xəstəliklərin törədiciləri olan finnaların, trixinella və exinokokk sürfələrinin, sarkosist və toksoplazm sistalarının olmasına yol verilmir.

3.24. Balıqlarda, xərçəngkimilərdə, molyuskalarda, suda-quruda yaşayanlarda, sürünənlərdə və onlardan hazırlanan məhsullarda insan sağlamlığı üçün təhlükə törədə bilən parazitlərin canlı sürfələrinin olmasına yol verilmir.

Helmintlərin canlı sürfələrinin aşkar edilməsi zamanı parazitar xəstəliklərin profilaktikası üzrə sanitariya qaydaları rəhbər tutulmalıdır.

3.25. Tər və dondurulmuş təzə göyərtidə, tərəvəz, meyvə və giləmeyvədə helmint yumurtalarının və patogen bağırsağ təkhüceyrələrinin sistalarının olmasına yol verilmir.

3.26. İcməli suyun parazitoloji göstəriciləri üzrə gigiyenik normativlər mərkəzləşdirilmiş su təchizatı sisteminin suyunun keyfiyyətinə olan gigiyenik normativlərin tələblərinə uyğun olaraq müəyyənləşdirilir.

3.27. Qida məhsullarının mikrobioloji təhlükəsizlik və qida dəyərliliyi göstəriciləri üzrə gigiyenik normativlərə aşağıda göstərilən mikroorqanizm qrupları aid edilir:

-sanitariya-səciyyəvi mikroorqanizmlər: mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM), bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları-BÇQB (koliformalar), Enterobacteriaceae bakteriyalar ailəsi, enterokokklar;

-şərti patogen mikroorqanizmlər: E.coli, S.aureus, Proteus cinsli bakteriyalar, B.cereus və sulfitreduksiyaedici klostridilər, Vibrio parahaemolyticus;

-patogen mikroorqanizmlər, o cümlədən salmonellalar və Listeria monocytogenes, Yersinia cinsli bakteriyalar;

-xarabolma mikroorqanizmləri: maya və kif göbələkləri, süd turşusu mikroorqanizmləri;

-biotexnoloji mikroflora normalaşdırılan məhsullarda və probiotik məhsullarda-maya mikroflorası mikroorqanizmləri və probiotik mikroorqanizmlər (süd turşusu mikroorqanizmləri, propionturşu mikroorqanizmləri, mayalar, bifidobakteriyalar, asidofil bakteriyaları və s).

3.28. Qida məhsullarının mikrobioloji təhlükəsizlik göstəricilərinin normalaşdırılması əksər qrup mikroorqanizmlər üçün alternativ prinsip üzrə həyata keçirilir, belə ki, məhsulun müəyyən normalaşdırılan kütləsində bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyalarının, əksər şərti-patogen

mikroorqanizmlərin, eləcə də patogen mikroorqanizmlərin, o cümlədən salmonellaların və *Listeria monocytogenes*in olmasına yol verilmir.

Digər hallarda 1qr.(ml) məhsulda koloniya əmələ gətirən vahidlərin miqdarı normativi əks etdirir (KƏGV/qr,ml).

3.29. Konservləşdirilmiş qida məhsullarının təhlükəsizlik meyarları (sənaye sterilliyi) konservləşdirilmiş məhsulların tərkibində həmin konkret konserv növü üçün müəyyən edilmiş saxlanma temperaturunda inkişaf qabiliyyətində olan mikroorqanizmlərin, insan sağlamlığı üçün təhlükə törədən mikroorqanizmlərin və mikrob toksinlərinin olmamasıdır (əlavə 8).

3.30. Bioloji aktiv əlavələr qidalanma zamanı, yaxud qida məhsullarının tərkibinə qatılmaqla insan orqanizminə daxil edilməsi təmin edilən qida, minor, pro- və prebiotik təbii (təbiiyə bərabər) bioloji aktiv maddələrin (komponentlərin) mənbələridir.

Qidaya bioloji aktiv əlavələrin hazırlanmasında istifadə olunan bioloji aktiv maddələr, qida komponentləri və onların mənbələri olan məhsullar onların səmərəli olmasını təmin etməli və insan sağlamlığına heç bir zərərli təsir göstərməməlidir (əlavə 5a).

Müasir elmi tədqiqatların göstəricilərinə görə qidaya bioloji aktiv əlavələrin hazırlanmasında insan həyatı və sağlamlığı üçün təhlükə törətməsi məlum olan bioloji aktiv maddələrin, qida komponentlərinin və onların mənbəyi olan məhsulların istifadəsinə yol verilmir (əlavə 5b).

3.31. Qida məhsullarında qida dəyərliliyi göstəriciləri təyin olunur. Qida məhsulunun qida dəyərliliyi göstəriciləri istehsalçı (texniki sənədləri işləyən) tərəfindən analitik müayinə metodları, yaxud qida məhsulunun resepturası və xammalın tərkib göstəricilərini nəzərə almaqla əsaslandırılır.

3.32. Ayrı-ayrı qida məhsulları qida dəyərliliyi göstəricilərinə görə hazırkı Sanitariya qaydalarının tələblərinə uyğun olmalıdır (əlavə 2).

3.33. Uşaq qidaları uşağın yaşı nəzərə alınmaqla onun orqanizminin funksional vəziyyətinə uyğun olmalı və uşağın sağlamlığı üçün təhlükə törətməməlidir.

3.34. Uşaq qidaları və onların komponentləri, hamilə qadınlar və uşaq əmizdirən qadınlar üçün qidalar (sonra xüsusiləşdirilmiş qidalar adlanacaq) hazırkı Sanitariya qaydaları ilə müəyyənləşdirilən təhlükəsizlik və qida dəyərliliyi gigiyenik normativlərinə uyğun olmalıdır (əlavə 3).

3.35. Müasir elmi tədqiqatların göstəricilərinə görə insanların həyatı və sağlamlığı, gələcək nəsillərin həyatı və sağlamlığına təhlükəli təsir göstərməyən qida əlavələrindən qida məhsullarının tərkibində istifadə etməyə icazə verilir (əlavə 7).

Tərkibində əlavə 7-də göstərilməyən qida əlavələri olan qida məhsullarının Azərbaycan Respublikası ərazisində hazırlanması, idxalı, istifadəsi və realizasiyasına yol verilmir. Onların utilləşdirilməsi və ya məhv edilməsi müvafiq qaydada həyata keçirilir.

3.36. Qida əlavələrinin tətbiqi və onların qida məhsullarının tərkibində yol verilən səviyyəsi qida əlavələrinin tətbiqi üzrə sanitariya qaydaları ilə reqlamentləşdirilir.

1. QIDA MƏHSULLARININ TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ VƏ QIDA DƏYƏRLİLİYİNƏ

GİGİYENİK TƏLƏBLƏR

1.1.Ət və ət məhsulları; quş, yumurta və onlardan hazırlanan məhsullar

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd	
1.1.1. Ət, o cümlədən ət məhsulları-təzə soyudulmuş, dona verilmiş, dondurulmuş (bütün növ ətlik, ov və vəhşi heyvanlar)	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,5		
	arsen	0,1		
	kadmium	0,05		
	civə	0,03		
	Antibiotiklər*:			vəhşi heyvanlardan başqa
	levomisetin	yol verilmir	< 0,01	
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/q.	
	qrizin	yol verilmir	<0,5 vah/q.	
	basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/q.	
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	0,1		
	DDT və onun metabolitləri	0,1		
	Radionuklidlər:			
	sezium-137	160	Bk/kq-sümüksüz ət	
320		Bk/kq,sümüksüz maral əti,sümüksüz vəhşi heyvan əti		
160		Bk/kq,bütün növ sümüklər		
sronsium-90	50	Bk/kq, sümüksüz ət		
	100	Bk/kq,sümüksüz maral əti,sümüksüz vəhşi heyvan əti		
	200	Bk/kq,bütün növ sümüklər		

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, qrupları	məhsul	MAFAn MM, KƏGV/q r, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr)yol verilmir		Mayalar, KƏGV- /qr, çox olmamalı	Kif KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd
			BÇQB (koliformlar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1		2	3	4	5	6	7
1.1.1.1.							nümunə dərin qatdan götürülür
Ət (bütün növ ətlik heyvanlar)							
-təzə cəmdək, yarım cəmdək, şaqqalanmış, doğranmış		10	1,0	25	-	-	25 qr. <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir
-soyudulmuş və dona verilmiş cəmdək, yarım cəmdək, şaqqalanmış və doğranmış ətdə		1·10 ³	0,1	25	-	-	25 qr. <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir

1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.2.						
Dondurulmuş ətlük heyvan əti:						
-cəmdəkdə, yarım-cəmdəkdə, şaqqalanmış, doğranmış ətdə	1·10 ⁴	0,01	25	-	-	25 qr. <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir
-sümüklü, sümüksüz, damarlı ət blokları	5·10 ⁵	0,001	25	-	-	həmin qaydada
-sümükdən ayrılmış ət kütləsi	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	həmin qayda, nümunə hazırlanması flambirləşmə edilmədən aparılır
1.1.1.3.						
Sümüksüz ət yarımfabrikatları (soyudulmuş,dona verilmiş,dondurulmuş), o cümlədən marinada qoyulmuş:						
-iri tikəli	5·10 ⁵	0,001	25	-	-	25 qr. <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir
-xırda tikəli	1·10 ⁶	0,001	25	-	-	həmin qaydada
1.1.1.4.						
Döyülmüş ət yarımfabrikatları (soyudulmuş,dondurulmuş):						
-formalaşdırılmış, o cümlədən unlanmış	5·10 ⁶	0,0001	25	-	500*	25 qr. <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir. *yararlılıq müddəti 1 aydan çox olan unlanmış yarımfabrikatlar üçün
-xəmirə bükülmüş, içi doldurulmuş (məs.dolma, badımcan) yarımfabrikatlar	2·10 ⁶	0,0001	25	-	500*	25 qr. <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir. *yararlılıq müddəti 1 aydan çox olan unlanmış yarımfabrikatlar üçün
-ətlük heyvan ətlərinin qiyməsi (mal, donuz və s.)	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	25 qr. <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir
1.1.1.5.						
sümüklü ət yarımfabrikatları (iri tikəli, xırda tikəli, porsionlar)	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	25 qr. <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq,çox olmamalı			Qeyd	
1.1.2. Ətlük heyvanların soyudulmuş, dondu-rulmuş əlavə ət məhsulları (subprodukt) (qara ciyər, böyrək, dil, beyin, ürək) donuz dərisi, qida qanı və ondan hazırlanan məhsullar	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun	0,6			böyrəklər	
		1,0				
	arsen	1,0			böyrəklər	
		0,3				
	kadmium	1,0			böyrəklər	
		0,1				
civə	0,2			böyrəklər		
	0,2					
	Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.1. bəndinə uyğun				
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Kif, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (kolifor -malar)	Sulfitreduk -siyaedici löstridlər	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.1.2.1. Ətlük heyvanların soyudulmuş, dondurulmuş, blokda dondurulmuş əlavə ət məhsulları (subprodukt), donuz dərisi	-	-	-	25	-	Blokda dondurulmuşlardan nümunə hazırlanması flambirləşmə ilə aparılır; 25 qr. <i>L.monocytogones</i> yol verilmir.
1.1.2.2. Qida qanı	5·10 ⁵	0,1	1,0	25	-	1 qr. <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir
1.1.2.3.						
Qandan alınan məhsullar						
-qida albumini	2,5·10 ⁴	0,1	1,0	25	-	1 qr. <i>S.aureus</i> və <i>Proteus</i> olmasına yol verilmir
-qan plazmasının (zərdabının) quru konsentratı	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	-	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı		Qeyd		
1.1.3. Mal, donuz, qoyun və digər ətlik heyvanlardan piy-xammal (soyudulmuş, dondurulmuş), donuz piyi və ondan hazırlanan məhsullar	«Yağ xammalı və piy məhsulları» bölməsi, 1.7.4. bəndinə baxmalı					
1.1.4. Kolbasa məmulatı***, bütün ətlik heyvanların ətindən məhsullar, ətdən hazırlanmış kulinariya məmulatları	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun	0,5				
	arsen	0,1				
	kadmium	0,05				
	jivə	0,03				
	Benz (a) piren	0,001		hisə verilmiş məhsullar üçün		
	Antibiotiklər, pestisidlər və radionuklidlər	1.1.1.bəndinə uyğun				
Nitrozaminlər:						
NDMA və NDEA jəmi	0,002					
	0,004		hisə verilmiş məhsullar üçün			
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/q, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (kolifor - malar)	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Ətlik heyvanların ətindən quru hisə verilmiş və çiy qaxac, kolbasalar və məhsullar, o cümlədən doğranmış və vakuüm altında qablaşdırılmış	-	0,1	0,01	1,0	25	1 qr-da <i>E.joli</i> , 25 qr-da <i>L.monojytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.1.4.2. Yarımhisə verilmiş və bişmiş hisə verilmiş kolbasa	-	1,0	0,01	1,0	25	25 qr-da <i>L.Monojytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.1.4.3. Yararlılıq müddəti 5 sutkadan artıq olan, bişmiş-hisə verilmiş, yarımhisə verilmiş kolbasalar, o cümlədən doğranmış və vakuüm altında qablaşdırılmış	-	1,0	0,1	1,0	25	25 qr-da <i>L.monojytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.1.4.4. Bişmiş kolbasa məmulatları (kolbasa, sosiska, sardelka, ət çörəkləri)						
-əla və birinci növ	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	sosiska və sardelkada 25 qr. <i>L.monojytogenes</i> olmasına yol verilmir
-ikinci növ	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
1.1.4.5. Konservant əlavə edilmiş bişmiş, o cümlədən delikates kolbasalar.	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Yararlılıq müddəti 5 sutkadan yuxarı olan, o cümlədən doğranmış və modifikasiya olunmuş atmosfer şəraitində, vakuüm altında qablaşdırılmış bişmiş kolbasa məmulatları	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	*süfrə üçün doğranmışlar üçün- $2,5 \cdot 10^3$

1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.7. Bişmiş ət məhsulları: budlar, mal, donuz və qoyun ətindən ruletlər, preslənmiş mal, qoyun və donuz əti, vetçina, bekon, donuz başının preslənmiş əti, formalı qoyun əti	1·10 ³	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.8. Hisə verilmiş-bişirilmiş ət məhsulları						
-bud, ruletlər, döş, boyun əti	1·10 ³	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.9. Hisə verilmiş-qızardılmış, qızardılmış ət məhsulları	1·10 ³	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.10. Yararlılıq müddəti 5 sutkadan yuxarı olan, bişirilmiş və qızardılmış, hisə verilmiş-qızardılmış ət məhsulları, o cümlədən doğranıb vakuum altında qablaşdırılan	1·10 ^{3*}	1,0	0,1	1,0	25	*süfrə üçün doğrananlarda - 2,5·10 ³
1.1.4.11. Hazır,tezdondurulan ət xörəkləri:						
-bütün növ ətlük heyvanların porsion tikələrin-dən (sousu olmayan) qızardılmış, qaynadılmış	1·10 ⁴	0,01	-	0,1	25	<i>Enterococcus</i> 1·10 ³ KƏGV/qr, çox olmamalı
-çəkilmiş ətdən sous ilə: ətdən və qida üçün əlavə ət məhsullarından (subprodukt) blinçiklər və s.	2·10 ⁴	0,01	-	0,1	25	həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı				Qeyd
1.1.5. Qida üçün əlavə ət məhsulları (subprodukt), qandan istifadə etməklə ət məhsulları (paşetlər, içalat kolbasası, zelslər, studenlər və s.). Qida üçün əlavə ət məhsulları (subprodukt), qandan istifadə etməklə bişmiş məhsullar, kolbasa, şirə gəzdirilmiş yeməklər (çörəklər, kolbasalar, studenlər, içalat kolbasası, şirə gəzdirilmiş xörəklər)	Toksiki elementlər	1.1.1. bəndinə uyğun				
	Benz (a) piren və nitroz-aminlər	1.1.4.bəndinə uyğun				
	Antibiotiklər, pestisidlər və radionuklidlər	1.1.1.bəndinə uyğun				
	Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	Sulfitredüksiya edici klostridilər	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.1.5.1. Qan kolbasaları	2·10 ³	1,0	0,01*	-*	25	*yararlılıq müddəti 2 sutkadan yuxarı olan məhsullar üçün: <i>S.aureus</i> 1,0 qr. yol verilmir; sulfitredüksiyaedici klostridilər 0,1qr.yol verilmir
1.1.5.2. Zelslər	2·10 ³	1,0	0,1	-*	25	* <i>S.aureus</i> 1 qr-da yol verilmir.
1.1.5.3. İçalat kolbasaları	2·10 ³	1,0	0,01*	-*	25	*yararlılıq müddəti 2 sut-kadan yuxarı olan məhsullar üçün; <i>S.aureus</i> 1,0 qr-da yol verilmir; sulfitredüksiyaedici klostridlərə 0,1qr. yol verilmir
1.1.5.4. Qara ciyərdən və ya ətdən paşetlər, o cümlədən bükülmüş	1·10 ³	1,0	0,1	-*	25	*yararlılıq müddəti 2 sut-kadan yuxarı olan məhsul-lar üçün: <i>S.aureus</i> 1,0 qr-da yol verilmir; <i>L.monocy-togenes</i> 25 qr. yol verilmir
1.1.5.5. Həlməşikləşdirilmiş ət məhsulları (studenlər, xolodeslər, xaş, şirə əzdirilənlər və s.)	2·10 ³	0,1	0,1	0,1*	25	*həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd
1.1.6. Ət və ət-bitki konservləri***	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
		1,0	yığıma tənəkə qabda olan konservlər üçün
	arsen	0,1	
	kadmium	0,05	
		0,1	yığıma tənəkə qabda konservlər üçün
	civə	0,03	
	qalay	200,0	yığıma tənəkə qabda konservlər üçün
	xrom	0,5	yığıma tənəkə qabda konservlər üçün
	Pestisidlər***		
	heksaxlor sikloheksan (α,β,γ - izomerlər)	0,1	
	DDT və onun metabolitləri	0,1	
	Nitrozaminlər: NDMA və NDEA cəmi	0,002*	natrium nitrit əlavə edilmiş konservlər üçün
	Nitratlar	200	tərəvzli ət-bitki konservləri üçün
	Radionuklidlər	1.1.1.bəndinə uyğun	
Mikrobioloji göstəricilər:			
İndeks, məhsul qrupları	Tələblər		
1.1.6.1. Pasterizə edilmiş konservlər			
-mal və donuz ətidən	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «D» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verməlidir		
-döyülmüş və lyubitelski vətçinalar			
1.1.6.2. Mal,donuz,at və s.ətlərdən sterilizə edilmiş konservlər:			
-təbii	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verməlidir.		
-yarma,tərəvz qarniri ilə			

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3	4
1.1.7. Qida üçün əlavə ət məhsullarından (subprodukt), o cümlədən pəştətdən konservlər (bütün növ ətlik və ov heyvanlarından)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,6	
		1,0	yığıma tənəkə qabda konservlər üçün
	arsen	1,0	
	kadmium	0,3	
		0,6	böyrəklər
	civə	0,1	
		0,2	böyrəklər
	qalay	200,0	yığıma tənəkə qabda konservlər üçün
	xrom	0,5	xromlu qabda konservlər üçün
	Nitrozaminlər: NDMA və NDEA cəmi	0,002	
	Antibiotiklər,pestisidlər və radionuklidlər	1.1.1. bəndinə uyğun	
	Mikrobioloji göstəricilər	Sterilləşdirilmiş konservlər hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərinə uyğun olmalıdır	
1.1.8. Sublimasiya edilmiş və isti ilə qurudulmuş ət	Toksiki elementlər:		1.1.1.bəndinə uyğun
	Nitrozaminlər: NDMA və NDEA cəmi	0,002	İlkin və son məhsulda quru qalıq nəzərə alınmaqla ilkin məhsulda hesablanır
	Antibiotiklər, pestisidlər və radionuklidlər	1.1.1. bəndinə uyğun	

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Kif, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (kolifor- malar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.1.8.1. Ət və qida üçün əlavə ət məhsullarından (subprodukt) quru qida konsentratları	2,5·10 ⁴	1,0	25	100	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq,çox olmamalı	Qeyd	
1.1.9. Soyudulmuş,dona verilmiş, dondurulmuş quş əti, o cümlədən yarımfabrikatlar (bütün növ ətlik və ov quşları)	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,5		
	arsen	0,1		
	kadmium	0,05		
	civə	0,03		
	Antibiotiklər*:			vəhşi quşlardan başqa
	levomisetin	yol verilmir	<0,01 v/qr	
	tetraskilin qrupu	yol verilmir	<0,01 v/qr	
	qrizin	yol verilmir	<0,5 v/qr	
	basitrasin	yol verilmir	<0,02 v/qr	
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,1		
	DDT və onun metabolitləri	0,1		
	Radionuklidlər:			
sezium-137	180	Bk/kq		
stronsium-90	80	Bk/kq		

Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (koli- formalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Quş əti və cəmdəyi				nümunə əzələnin dərin qatlarından götürülür.
-soyudulmuş	1·10 ⁴	-	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir.
-dondurulmuş	1·10 ⁵	-	25	həmin qaydada
-çəkilib qablaşdırılan soyudulmuş, dona verilmiş, dondurulmuş	5·10 ⁵	-	25	həmin qaydada
1.1.9.2. Quş ətindən təbii yarımfabrikatlar:				
-unlanmamış ətli -sümüklü, sümüksüz	1·10 ⁵	-	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir.
-unlanmış ətli- sümüklü, sümüksüz, ədviyyətli, sousla, marinada qoyulmuş	5·10 ⁵	-	25	həmin qaydada
-bloklarda sümüksüz ət tikələri	1·10 ⁶	-	25	həmin qaydada

1	2	3	4	5
1.1.9.3. Quş ətindən döyülmüş yarımfabrikatlar (soyudulmuş, dona verilmiş, dondurulmuş)				
-xəmirə bükülmüş	1·10 ⁶	0,0001	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir
-natural örtükdə, o cümlədən kupatlar	1·10 ⁶	-	25	həmin qaydada
-unlanmış və unlanmamış	1·10 ⁶	-	25	həmin qaydada
1.1.9.4. Mexaniki üsulla sümükdən ayrılan quş əti, soyudulmuş, dondurulmuş bloklarda sümük qalıqı, dondurulmuş sümüklü yarımfabrikat	1·10 ⁶	-	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir.
1.1.9.5. Quş dərisi	1·10 ⁶	-	25	həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.1.10. Qida üçün əlavə quş məhsulları, (subprodukt), qida üçün əlavə quş məhsullarından yarımfabrikatlar.	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,6	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,3	
	civə	0,1	
	Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.9. bəndinə uyğun	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər o, cümlədən salmonellalar	
1.1.10.1. Qida üçün əlavə quş məhsulları, (subproduktlar), qida üçün əlavə quş məhsullarından yarımfabrikatlar	1·10 ⁶	-	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir.

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.1.11. Quş ətindən istifadə edilən kolbasa məmulatları, hissə verilən kulinariya məmulatları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,05	
	civə	0,03	
	Benz(a) piren	0,001	hissə verilmiş məhsullar üçün
	Nitrozaminlər:		
	NDMA və NDEA cəmi	0,002	
		0,004	hissə verilmiş məhsullar üçün
	Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.9.bəndinə uyğun	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1 Quru hissə verilmiş, çiy qaxac edilmiş kolbasa məmulatları	-	0,1	0,01	1,0	25	1 qr. <i>E.coli</i> yol verilmir. 25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir.
1.1.11.2. Doğranmış və vakuum altında qablaşdırılmış quru hissə verilmiş, çiy qaxac edilmiş kolbasa məmulatları	-	0,1	0,1	1,0	25	1 qr-da <i>E.coli</i> yol verilmir. 25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir.

1.1.11.3. Kolbasa məmulatları						
- yarım-hisə verilmiş	-	1,0	0,01	1,0	25	
-doğranmış və vakuum altında qablaşdırılmış	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Bişmiş kolbasa məmulatları (kolbasalar, sosiskalar,ət çörəkləri, sardelkalar, ruletlər, vetçina və s.)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	sosiskalar və sardelkalar üçün 25-qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir
1.1.11.5. Bişmiş-hisə verilmiş kolbasalar	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Qızardılmış,bişmiş-hisə verilmiş, hisə verilmiş quş cəmdəyi,cəmdək hissələri və məmulatlar	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Quru hisə verilmiş, çiy qaxac edilmiş quş cəmdəyi,cəmdək hissələri və məmulatlar	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	1qr. <i>E.coli</i> yol verilmir 25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir
1.1.11.8. Döyülmüş quş ətindən kulinariya məmulatları	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Quş ətindən tez dondurulan hazır xörəklər:						
-qızardılmış,qaynadılmış	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	<i>Enterococcus</i> $1 \cdot 10^4$ KƏGV/qr-dan çox olmamalı
-döyülmüş ətdən sousla və (və ya) qarnirlə	$2 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq,çox olmamalı			Qeyd	
1.1.12. Qida üçün əlavə quş məhsulları (subprodukt), dəri istifadə olunmaqla hazırlanan ət məhsulları (paşetlər,içalat kolbasası və s.).	Toksiki elementlər	1.1.10 bəndinə uyğun				
	Benz (a) piren və nitrozaminlər	1.1.4 bəndinə uyğun				
	Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.9.bəndinə uyğun				
Mikrobioloji göstəricilər :						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir.				Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.1.12.1. Quş ətindən paşetlər,o cümlədən quş içalatından istifadə olunmaqla.	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	25 qr-da <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir.
1.1.12.2. Quş qara ciyərindən paşetlər.	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	25 qr-da <i>L. monocytogenes</i> yol verilmir.
1.1.12.3. Quşdan həlməşik məhsullar: zəlsələr, studenlər, şirə gəzdirilənlər və s. o cümlədən ətlik heyvanların əti istifadə olunmaqla assortilər.	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd
1.1.13. Quş konservləri (quş ətindən və ət-bitkidən***, o cümlədən paştet və qiymədən)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
		0,6	paştet
		1,0	yığılmış tənəkə qabda konservlər üçün
	arsen	0,1	
		1,0	paştet
	kadmium	0,05	
		0,3	paştet
		0,1	yığılmış tənəkə qabda konservlər üçün
	Civə	0,03	paştet
		0,1	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qabda konservlər üçün
	xrom	0,5	həmin qaydada
	Nitrozaminlər:: NDMA və NDEA cəmi		0,002
Pestisidlər**:			
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ - izomerlər)	0,1		
DDT və onun metabolitləri	0,1		
Nitratlar	200	ət-bitkidən	
Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.9.bəndinə uyğun		
Mikrobioloji göstəricilər:			
İndeks, məhsul qrupları	Tələblər		
1.1.13.1. Quş ətindən pasterezə olunmuş konservlər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «D» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.		
1.1.13.2. Bitki əlavə olunmuş və əlavə olunmamış quş ətindən sterilizə olunmuş konservlər, o cümlədən paştetlər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.		

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd		
1.1.14. Quş ətindən sublimasiya edilmiş və isti ilə qurudulmuş məhsullar	Toksiki elementlər:		İlkin və son məhsulda quru qalığın nəzərə alınması ilə ilkin məhsulda hesablanır		
	1.1.9.bəndinə uyğun				
	Nitrozaminlər: NDMA və NDEA cəmi				
	1.1.13.bəndinə uyğun				
Pestisidlər**					
Antibiotiklər, pestisidlər və radionuklidlər		1.1.9.bəndinə uyğun			
Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (kolifor-malar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.1.14.1. Sublimasiya ilə qurudulmuş cücə qiyməsi	1·10 ⁴	0,01	0,1	25	1qr-da <i>Proteus</i> yol verilmir
1.1.14.2. İsti ilə qurudulmuş toyuq qiyməsi	5·10 ³	0,1	0,1	25	həmin qaydada
1.1.14.3. Qurudulmuş quş əti məhsulları	1·10 ⁴	0,1	0,01	25	həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.1.15. Yumurta və maye yumurta məhsulları (melanj,zülal,yumurta sarısı)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,3	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,01	
	civə	0,02	
	Antibiotiklər*:		
	levomisetin	yol verilmir	<0,01
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01
	streptomisin	yol verilmir	<0,5
	basitrasin	yol verilmir	<0,02
	Pestisidlər**:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ- izomerlər)	0,1	
	DDT və onun metabolitləri	0,1	
	Radionuklidlər:		
sezium-137	80	Bk/kq	
stronsium-90	50	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/q, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir.				Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S. aureus	Protey	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.1.15.1. Dietik toyuq yumurtası,bildirçin yumurtası	1·10 ²	0,1	-	-	125*	*hər biri 25 qr.olan 5 nümunədə yol verilmir; müayinə yumurta sarısında aparılır.
1.1.15.2. toyuq və digər quşların süfrə yumurtası	5·10 ³	0,01	-	-	125*	*həmin qaydada
Maye yumurta məhsulları:						
1.1.15.3. -Omlet üçün süzülmiş, pasterizə edilmiş, yumurta qatışıqları	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
-dondurulmuş: melanj, yumurta sarısı, zülal, o cümlədən duzlu, yaxud şəkərli, omlet üçün qatışıqlar	5·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq,çox olmamalı	Qeyd
1.1.16. Quru yumurta məhsulları (yumurta tozu,sarısı və zülalı)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	3,0	
	arsen	0,6	
	kadmium	0,1	
	civə	0,1	
	Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.15. bəndinə uyğun	ilkin və son məhsulda quru qalığın nəzərə alınması ilə ilkin məhsulda hesablanır

Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qv, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.au reus	Pro tey	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.16.1. Yumurta tozu, melanc (enteral qidalanma məhsulları üçün)	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Quru yumurta sarısı, melanc, zülal, omlet üçün qatışıqlar	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Sublimasiya ilə qurudulmuş yumurta məhsulları:						
-yumurta sarısı	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	-	25	
-zülal,albumin	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	-	25	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.1.17. Quru yumurta sarısı (albumin)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,05	
	civə	0,03	
	Antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər	1.1.15.bəndinə uyğun	İlkin və son məhsulda quru qalıqın nəzərə alınması ilə ilkin məhsulda hesablanır

*Qrızin,basitrasin və tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin təyini üzrə kimyəvi üsullardan istifadə zamanı onların v/qv- da faktiki miqdarları standartın fəallığı üzrə hesablanır.

**Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət etmək lazımdır (3.12., 3.13.bəndlərinə baxmalı).

***Kolbasa məmulatları və ət-bitki konservləri üçün təhlükəsizlik göstəricilərinin hesablanması əsas xammal növləri üzrə həm kütlə payı, həm də normalaşdırılan kontaminantların yol verilən həddləri üzrə həyata keçirilir.

1.2.Süd və süd məhsulları

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.2.1. Çiy və termiki emaldan keçmiş süd və qaymaq,ayran, süd zərdabı, maye turş süd məhsulları, o cümlədən yoqurt, xama, süd əsaslı içkilər	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
	arsen	0,05	
	kadmium	0,03	
	civə	0,005	
	Mikotoksinlər: aflatoksin M ₁ ;	0,0005	
	Antibiotiklər*:		
	levomisetin	yol verilmir	<0,01
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 v/qr
	streptomisin	yol verilmir	<0,5 v/qr
	penisillin	yol verilmir	<0,01 v/qr
	İnqibitor maddələr	yol verilmir	çiy süd və qaymaqlar
	Pestisidlər**:		
	heksaxlorcikloheksan – (α,β,γ- izomerlər)	0,05	süd,ayran,süd zərdabı,maye turş süd məhsulları, süd əsaslı içkilər
		1,25	qaymaq, xama - yağa görə hesablanır
	DDT və onun metabolitləri	0,05	süd, ayran, süd zərdabı, maye turş süd məhsulları, süd əsaslı içkilər
		1,0	qaymaq, xama-yağa görə hesablanır
Radionuklidlər:			
sezium- 137	100	Bk/l	
stronsium -90	25	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (kolifor-malar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
11.2.1.1. Çiy süd				
-əla növ	3·10 ⁵	-	25	somatik hüceyrələr 1 sm ³ -da 5·10 ⁵ -dən çox olmamalı
-birinci növ	5·10 ⁵	-	25	somatik hüceyrələr 1 sm ³ -da 5·10 ⁶ -dan çox olmamalı
-ikinci növ	4·10 ⁶	-	25	həmin qaydada
1.2.1.2. Pasterizə edilmiş süd, süd zərdabı, ayran:				
-istehlak qabında	1·10 ⁵	0,01	25	1 sm ³ <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir 25 sm ³ -da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
-bidon və sisternlərdə	2·10 ⁵	0,01	25	0,1 sm ³ <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir 25 sm ³ -da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir.
1.2.1.3. Pasterizə edilmiş qaymaqlar				
-istehlak qabında	1·10 ⁵	0,01	25	1 sm ³ -da <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir; 25 sm ³ -da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
-bidonlarda	2·10 ⁵	0,01	25	0,1 sm ³ <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir; 25 sm ³ -da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.2.1.4. Bişirilmiş süd	2,5·10 ³	1,0	25	
1.2.1.5. Sterilizə edilmiş süd və qaymaq	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq istehlak qabında sterilizə edilmiş süd və qaymaq üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.			

İndeks, məhsul qrupları	Süd turşu mikroorqanizmlərinin miqdarı KƏGV/qr	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir			Mayalar, kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S. aureus	Patogenlər o cümlədən salmonellalar		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Maye turş süd məhsulları, o cümlədən yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olmayan yoqurt	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Maye turş süd məhsulları, o cümlədən yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan yoqurt	1·10 ⁷ -dən az olmayaraq**	0,1	1,0	25	maya-50* kif-50	*maya istifadə edil-məklə hazırlanan içkilərdən başqa **termiki emaldan keçmiş məhsullar üçün normalaşdırılmır
1.2.1.8. Yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan, bifidobakteriyalarla zənginləşdirilmiş maye turş süd məhsulları	1·10 ⁷ -dən az olmayaraq; bifidobakteriyalar 1·10 ⁶ -dan az olmayaraq	0,1	1,0	25	maya-50* kif-50	*maya istifadə edilməklə hazırlanan içkilərdən başqa.
1.2.1.9. Ryajenka	-	1,0	1,0	25	-	
1.2.1.10. Xama və xama əsaslı məhsullar.	-	0,001*	1,0	25	maya-50** kif-50**	*termiki emaldan keçmiş məhsullar üçün-0,01; ** yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq (1),çox olmamalı	Qeyd		
1.2.2. Kəsmik və kəsmik məhsulları, pastavari zülallı süd məhsulları	Toksiki elementlər:				
	qurğuşun	0,3			
	arsen	0,2			
	kadmium	0,1			
	civə	0,02			
	Mikotoksinlər:				
	aflatoksin M ₁	0,0005			
	Pestisidlər**:				
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	1,25	yağa görə hesablanmaqla			
DDT və onun metabolitləri	1,0	həmin qaydada			
Antibiotiklər, radionuklidlər			1.2.1. bəndinə uyğun		
Mikrobioloji göstəricilər :					
İndeks, məhsul qrupları	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir				Qeyd
	BÇQB (koliformalar)	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	Mayalar və kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	
1.2.2.1. Yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olmayan kəsmik və kəsmik məmulatları	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan kəsmik və kəsmik məmulatları, o cümlədən dondurulmuş	0,01	0,1	25	maya-100 kif-50	
1.2.2.3. Termiki emaldan keçmiş kəsmik məmulatları	0,01	1,0	25	maya və kif-50	

1	2	3	4	5	6
1.2.2.4. Süd zərdabından albumin kütləsi	0,1	0,1	25	maya -100 kif-50	MAFAnMM- KƏGV/qv, $2 \cdot 10^5$ -dən çox olmamalı (süd turşusu mikroflorası ilə hazırlanan məh- sullardan başqa)

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq (l) çox olmamalı	Qeyd
1.2.3. Süd məhsulu konservləri (süd,qaymaq, ayran, zərdab, şəkərlə qatılaşıdırılmış, sterilizə edilmiş qatılaşıdırılmış süd)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,3	
	arsen	0,15	
	kadmium	0,1	
	civə	0,015	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qabda konservlər üçün
	xrom	0,5	xromlanmış qabda konservlər üçün
	Mikotoksinlər: aflatoksin M ₁	0,0005	
	Pestisidlər	1.2.2. bəndinə uyğun	
	Antibiotiklər	1.2.1.bəndinə uyğun	
Radionuklidlər:			
sezium-137	300	Bk/kq	
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qv, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (kolifor- malar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1	2	3	4	5
1.2.3.1. Bankalarda sterilizə edilmiş qatılaşıdırılmış süd	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidir.			
1.2.3.2. Şəkərli qatılaşıdırılmış süd:				
-istehlak qabında	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	
-nəqliyyat qabında	-	1,0	25	
1.2.3.3. Ayran,süd zərdabı, şəkərli qatılaşıdırılmış qaymaq	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	
1.2.3.4. Qatılaşıdırılmış südlə və şəkərlə təbii qəhvə, kakao, şəkərli qatılaşıdırılmış qaymaq	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, (l) çox olmamalı	Qeyd
1.2.4. Quru süd məhsulları:süd, qaymaq, turş süd məhsulları, içkilər, dondurma üçün qatışıqlar, zərdab və ayran	Toksiki elementlər, mikotok- sinlər və antibiotiklər	1.2.1. bəndinə uyğun	bərpa edilmiş məhsulda hesablanmaqla
	Pestisidlər**		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ - izomerlər)	1,25	yağa görə hesablanmaqla
	DDT və onun metabolitləri	1,0	həmin qaydada
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	500	Bk/kq
stronsium-90	200	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.2.4.1. Üzlu quru inək südü	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Yağsızlaşdırılmış quru süd:					
-birbaşa istifadə üçün	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	
-sənaye emalı üçün	1·10 ⁵	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Quru süd içkiləri	1·10 ⁵	0,01	1,0	25	Kif-50 KƏGV/qr - dan çox olmamalı
1.2.4.4. Quru qaymaqlar, şəkərli quru qaymaqlar	7·10 ⁴	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Quru süd zərdabı	1·10 ⁵	0,1	1,0	25	Kif-50 KƏGV/qr - dan çox olmamalı maya-100 ƏGV/qr- dan çox olmamalı
1.2.4.6. Quru ayran	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	həmin qaydada

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq (l) çox olmamalı		Qeyd
1.2.5. Süd zülallarının konsentratları, kafein, kafeinatlar, süd zülalları hidrolizatları	«Digər məhsullar» bölməsinin 1.9.2. bəndinə baxmalı			
1.2.6. Pendirlər (bərk, yarım bərk, yumşaq, əridilmiş, duzlu məhlula qoyulmuş)	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun		0,5	
	arsen		0,3	
	kadmium		0,2	
	civə		0,03	
	Mikotoksinlər,antibiotiklər		1.2.1.bəndinə uyğun	
	Pestisidlər		1.2.2.bəndinə uyğun	
	Radionuklidlər:			
sezium-137		50	Bk/kq	
stronsium-90		100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir.		Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər,o cümlədən salmonellalar	
1.2.6.1. Pendirlər (bərk, yarım bərk, duzlu məhlula qoyulmuş, yumşaq)	-	0,001	25	<i>S.aureus</i> 500 KƏGV/qr- dan çox olmamalı; 25 qr-da <i>L. monocytogenes</i> olmasına yol verilmir.
1.2.6.2.Əridilmiş pendirlər				
-aşqarsız	5·10 ³	0,1	25	Kif-50 KƏGV/qr-dan çox olmamalı Maya-50 KƏGV/qr çox olmamalı
aşqarlı	1·10 ⁴	0,1	25	Kif-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı; Maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı.

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq (l) çox olmamalı	Qeyd
1.2.7. Süd əsaslı dondurmalar	Toksiki elementlər, mikotoksinlər, anti- biotiklər, radionuklidlər	1.2.1.bəndinə uyğun.	
	Pestisidlər	1.2.2.bəndinə uyğun	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.2.7.1. Bərk dondurmalar	1·10 ⁵	0,01	1,0	25	25-qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir.
1.2.7.2. Yumşaq dondurmalar	1·10 ⁵	0,1	1,0	25	həmin qaydada
1.2.7.3. Yumşaq dondurma üçün maye qatışıqlar	3·10 ⁴	0,1	1,0	25	həmin qaydada
1.2.7.4. Yumşaq dondurma üçün quru qatışıqlar	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq (l) çox olmamalı	Qeyd
1.2.8 İnək yağı	«Yağ xammaları və piy məhsulları» bölməsinin 1.7.6. bəndinə baxmalı		
1.2.9. Turş süd məhsullarının,turş kərə yağının və pendirlərin istehsalı üçün bakterial maya kulturaları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,2	
	civə	0,03	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (kolifor- malar)	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.2.9.1. Kefir üçün simbiotik mayalar (maye)	-	3,0	10,0	100	Kif-5 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
1.2.9.2. Turş süd məhsullarının, turş kərə yağının və pendirlərin istehsalı üçün təmiz kulturalardan mayalar:					
-maye, o cümlədən dondurulmuş	1·10 ^{8*}	10,0	10,0	100	Kif və mayalar 5 KƏGV/qr çox olmamalı *qatışdırılmış mayalar üçün 1·10 ¹⁰⁻ dan az olmamalı
-quru	1·10 ^{9*}	1,0	1,0	10	Kif və mayalar 5 KƏGV/qr çox olmamalı *qatışdırılmış mayalar üçün 1·10 ¹⁰⁻ dan az olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq (l), çox olmamalı	Qeyd	
1	2	3	4	
1.2.10. Maya və probiotik mikrofloranın becərilməsi üçün süd əsaslı quru qidalı mühitlər	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,3		
	arsen	1,0		
	kadmium	0,2		
	civə	0,03		
	Mikotoksinlər: aflatoksin M ₁	0,0005		
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorcikloheksan- (α,β,γ -izomerlər)	1,25	yağa görə hesablanır	
	DDT və onun metabolitləri	1,0	həmin qaydada	
	Radionuklidlər:			
	sezium-137	160	Bk/kq	
stronsium-90	80	həmin qaydada		
Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.2.10.1. Maya və probiotik mikrofloranın becərilməsi üçün quru qidalı mühitlər	5·10 ⁴	0,01	25	0,01 qr-da sulfireduksiya -edici klostridilərin olmasına yol verilmir.

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq (l), çox olmamalı	Qeyd
1.2.11. Qeyri-süd komponentləri ilə süd tərkibli məhsullar,o cümlədən dondurmalar	Toksiki elementlər,mikotoksinlər, antibiotiklər,pestisidlər, radionuklidlər	Qeyri-süd komponentlərinin miqdarı və onların təhlükəsizliyinə tələblər nəzərə alınmaqla müəyyənləşdirilir.	
	Mikrobioloji göstəricilər	1.2.1.-1.2.7.bəndlərinə uyğun	

*Streptomisin,penisillin və tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin təyini üzrə kimyəvi üsullardan istifadə zamanı onların v/qr-la faktiki miqdarları standartın aktivliyi üzrə hesablanır.

**Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət etmək lazımdır. (3.12,3.13. bəndlərinə baxmalı).

1.3.Balıq, qeyri-balıq vətəgələri obyektləri və onlardan hazırlanan məhsullar

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd		
1.3.1. Diri balıq, təzə soyudulmuş, dondurulmuş balıq, qiymə, file, dəniz məməlilərinin əti.	Toksiki elementlər:				
	qurğuşun	1,0			
		2,0	qılnc-balıq, tunes, ağbalıq		
	arsen	1,0	şirin suda yaşayan		
		5,0	dənizdə yaşayan		
	kadmium	0,2			
	civə	0,3	şirin suda yaşayan yırtıcı olmayan		
		0,6	şirin suda yaşayan yırtıcı		
		0,5	dənizdə yaşayan		
		1,0	tunes, ağbalıq, qılnc balıq		
	Histamin	100,0	tunes, skumbriya, qızılbalıq, siyənək.		
	Nitrozaminlər: NDMA və NDEA cəmi	0,003			
	Pestisidlər*:				
	heksaxlorcikloheksan- (α, β, γ - izomerlər)	0,2	dənizdə yaşayanlar		
		0,03	şirin suda yaşayanlar		
	DDT və onun metabolitləri	0,2	dənizdə yaşayanlar		
		0,3	şirin suda yaşayanlar		
		2,0	nərə, qızılbalıq, yağlı siyənək		
		0,2	dəniz heyvanlarının əti		
	2,4-D turşusu, onun duzları və efirləri	yol verilmir	şirin suda yaşayan		
Polixlorlaşdırılmış bifenillər	2,0				
Radionuklidlər:					
sezium-137	130	Bk/kq			
stronsium-90	100	həmin qaydada			
Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	S. Aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar və L.monocytogenes	
1.3.1.1. Xammal balıq, təzə balıq	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25	V.parahaemolyticus-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, dəniz balıqları üçün
1.3.1.2. Soyudulmuş, dondurulmuş balıq	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	həmin qaydada
1.3.1.3. Soyudulmuş, dondurulmuş balıq məhsulları:					
-balıq fillesi, xüsusi bölünmüş (hazırlanmış balıq)	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	həmin qaydada; vakuum altında qablaşdırılmış məhsulun 0,01 qr-da sulfitreduksiyaedici klostridilər olmasına yol verilmir.
-balıq qiyməsi, formaya salınmış qiymə məmulatı, o cümlədən un komponentləri ilə	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	həmin qaydada
-xüsusi keyfiyyətli qiymə	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25*	vakuum altında qablaşdırılmış məhsulun 0,1 qr-da sulfit- reduksiyaedici klostridilərin olmasına yol verilmir; *yalnız salmonellalar

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı				Qeyd
1.3.2. Balıq konservləri və preservləri	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun,arsen, kadmium,civə	1.3.1.bəndinə uyğun				
	qalay	200				yığılmış tənəkə qablarda konservlər üçün
	xrom	0,5				xromlaşdırılmış qablarda konservlər üçün
	Benz (a) piren	0,001				hisə verilmiş məhsullar üçün
	Histamin, nitrozaminlər, pestisidlər, polixlorlaşdırılmış bifenillər, radionuklidlər	1.3.1. bəndinə uyğun				
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (kolifor -malar)	S. aureus	Sulfitre-duksiya-edici klostridilər	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar, L.monocytogenes	
1.3.2.1. Doğranmış və doğranmayan balıqdan ədviyyatlı və xüsusi duzlanmış preservlər	$1 \cdot 10^5$	0,01	-	0,01	25	Kif-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, Maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
1.3.2.2. Balıqdan az duzlu ədviyyatlı və xüsusi duzlanmış preservlər:						
-doğranmayan	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	Kif-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, Maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
-doğranmış	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	0,01	25	həmin qaydada
1.3.2.3. Bitki yağı,sous əlavə olunmuş doğranmış balıqdan qarnirli və qarnirsiz preservlər (o cümlədən yağda qızılbalıqdan)	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	həmin qaydada
1.3.2.4 «Pasta» preservlər:						
-balıq pastaları	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	həmin qaydada
-zülallı pastalardan	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	0,1	25	həmin qaydada
1.3.2.5. Termiki emaldan keçmiş balıqdan preservlər	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Şüşə,alümin və tənəkə qablarda balıq konservləri	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					
1.3.2.7. Şüşə qablarda pasterizə ed.balıq yarımkonservləri	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «D» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd mq/kg, çox lımamalı				Qeyd
1.3.3. Qurudulmuş, qaxac edilmiş, hissə verilmiş, marinada qoyulmuş balıq, istifadə üçün hazır olan balıq kulinariyası və digər balıq məhsulları	Toksiki elementlər, histamin və polixlorlaşdırılmış bifenillər	1.3.1.bəndinə uyğun				ilkin və son məhsulda quru qalıqın nəzərə alınması ilə ilkin məhsulda hesablanır.
	Nitrozaminlər: NDMA və NDEA cəmi	0,003				
	Radionuklidlər:					
	sezium-137	260				Bk/kq
	stronsium-90	200				həmin qaydada
	Pestisidlər*:					
	Heksaxlorcikloheksan (α, β, γ - izomerlər)	0,2				
	DDT və onun metabolitləri	0,4				
		2,0				qaxac balıq məmulatları, yağlı siyənək
Benz (a) piren	0,001				hissə verilmiş balıq	
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks , məhsul qrupları	MAFAnMM KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (kolifor- malar)	S. aureus	Sulfitre- duksiya- edici klos- tridilər	Patogen- lər, o cümlədən salmonel- lalar və L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. İsti hissə verilmiş balıq məhsulları, o cümlədən dondurulmuş	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1*	25	*vakuum altında qablaşdırılan
1.3.3.2. Soyuq hissə verilmiş balıq məhsulları:						
-dondurulmuş	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	*həmin qaydada V.parahaemolyticus-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, dəniz balıqları üçün
-doğranmış (tikələrlə, süfrə üçün)	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	*həmin qaydada V.parahaemolyticus-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, dəniz balıqları üçün
-soyuq hissə verilmiş, doğranmış qaxac balıq məmulatları	$7,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	*vakuum altında qablaşdırılmış
-balıq assortiləri, qaxac, vətçinə, qiymə, ədviyyatlı məmulatlar	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1*	25	*həmin qaydada
1.3.3.3. Az duzlu, hissə qurudulmuş, dondurulmuş və vakuum altında qablaşdırılmış file	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	25	V.parahaemolyticus-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, dəniz balıqları üçün
1.3.3.4. Ədviyyatlı, marinada qoyulmuş, duzlu balıq						
-doğranmayan	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1*	25	*vakuum altında qablaşdırılan
-doğranmış duzlu və az duzlu, o cümlədən konservantsız qızıl balıq, doğranmış file; şirəgəzdirilmiş, ədviyyatlı, qarnirlə, bitki yağı ilə	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1*	25	*vakuum altında qablaşdırılan
1.3.3.5. Qaxac edilmiş balıq	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0*	25**	*vakuum altında qablaşdırılan **yalnız almonellalar: kif-50 KƏGV/qr-dan çox olmamalı maya-100 KƏGV/qr çox olmamalı

1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.6. Qurudulmuş (qaxac) balıq	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1*	25**	*vakuum altında qablaşdırılan; **yalnız salmonellalar; kif və maya 100 KƏGV/qr çox olmamalı
1.3.3.7. Qurudulmuş balıq	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	0,01*	25**	*həmin qaydada; **həmin qaydada
1.3.3.8. Bişirilmə tələb edən balıqlı quru şorbalar	$5 \cdot 10^5$	0,001	-	-	25*	*yalnız salmonellalar; kif və maya 100 KƏGV/qr çox olmamalı
1.3.3.9. Termiki emaldan keçmiş kulinariya məmulatları						
-bişirilmiş, qızardılmış, qaynadılmış, şirə gəzdirilmiş və s. balıq və balıq qiyməsi məhsulları; (paşetlər, pastalar); xəmir komponentləri ilə (düşbərə, pəlmən, piroqlar), o cümlədən dondurulmuş	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0*	25**	*vakuum altında qablaşdırılan ** yalnız salmonellalar kif və maya 100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
-çox komponentli məmulatlar-solyanka, plovlar, ləvəngilər, qəlyanaltılar, pörtləndirilmiş tərəvəzli dəniz məhsulları,o cümlədən dondurulmuş;	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	1,0*	25**	*vakuum altında qablaşdırılan **yalnız salmonellalar
-həlməşik məhsullar: studenlər,şirə gəzdirilmiş balıqlar və s.	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	-	25*	*yalnız salmonellalar
1.3.3.10. Termiki emaldan keçməyən kulinariya məmulatları:						
-balıqdan və dəniz məhsullarından qatışıqsız salatlar	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25		0,1 qr-da <i>Proteus</i> olmasına yol verilmir
-döyülmüş duzlu balıq: paşetlər,pastalar	$2 \cdot 10^5$	0,01	0,1	25		həmin qaydada
-kürü,siyənek yağı və s	$2 \cdot 10^5$	0,001	0,1	-	25	həmin qaydada
1.3.3.11. Bişirilib dondurulmuş məhsullar:						
-balıqdan tezdondurulan hazır xörəklər və qəlyanaltılar,balıqlı blinçiklər,o cümlədən vakuum altında qablaşdırılan	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	<i>Enterococcus</i> - $1 \cdot 10^3$ KƏGV/qr, çox olmamalı (porsion tikəli məhsullarda) *vakuum altında qablaşdırılan
-strukturalaşdırılmış məmulatlar (krab (xərcəng) çubuqları və s.)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterococcus</i> $2 \cdot 10^3$ KƏGV/qr-dan çox olmamalı (qiymədən)
1.3.3.12. Balıq bulyonu əsaslı moyonez	-	0,01	-	-	25*	*yalnız salmonellalar; kif-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.3.4. Balıq kürüləri və toxumları, onlardan alınan məhsullar; kürülərin analoqları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	1,0	
	civə	0,2	
	Pestisidlər*:		
	Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ - izomerlər)	0,2	
	DDT və onun metabolitləri	2,0	
	polixlorlaşdırılmış bifenillər, radionuklidlər	1.3.1.bəndinə uyğun	

Mikrobioloji göstəricilər :								
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Kif KƏGV/qr, çox olmamalı	Maya, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koli-formalar)	S. Aureus	Sulfitreduksiya-edici klostridilər	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.3.4.1. Soyudulmuş, dondurulmuş balıq toxumları, təmizlənmiş kürü	5·10 ⁴	0,001	0,01	-	25	-	-	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir; <i>V.parahaemolyticus</i> -100 KƏGV/qr çox olmamalı, dəniz balıqları üçün
1.3.4.2. Duzlu balıq toxumu mayesi	1·10 ⁵	0,1	0,1	-	25	-	-	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.3.4.3. Kulinariya kürü məhsulları:								
-termiki emaldan keçmiş	1·10 ⁴	1,0	0,1	-	25	-	-	
-termiki emaldan keçməmiş, çox komponentli xörəklər, qarışdırılmadan sonra	2·10 ⁵	1,0	0,1	-	25	-	-	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir; 0,1 qr. <i>Proteus</i> olmasına yol verilmir
1.3.4.4. Nərə balıqlarının kürüsü:								
-bankada dənli, sıxılmış	1·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
-pasterizə edilmiş dənli	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* kütləsində (qr) yol verilmir
-sıxılmış duzlanmış, az duzlanmış	5·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Qızılbalıqların duzlu dənli kürüsü								
-bankada, çəlləkdə	1·10 ⁵	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
-sıxılmış dondurulmuş	5·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Digər növ balıqların kürüləri:								
-proboynaya duzlu; sıxılmış az duzlanmış, hissə verilmiş, qaxac edilmiş	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	50	300	
-pasterizə edilmiş	5·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	*kütləsində (qr) yol verilmir
1.3.4.7. Kürülərin analoqları, o cümlədən zülaldan	1·10 ⁴	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd
1.3.5. Balıq qara ciyəri və onun məhsulları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	kadmium	0,7	
	civə	0,5	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qablarda konservlər üçün
	xrom	0,5	xromlaşdırılmış qablarda konservlər üçün
	Pestisidlər*		
	heksaxlorosikloheksan- (α,β,γ -izomerlər)	1,0	
	DDT və onun metabolitləri	3,0	
	Polixlorlaşdırılmış bifenillər	5,0	
Radionuklidlər:		1.3.1. bəndinə uyğun	

1	2	3	4
Mikrobioloji göstəricilər :			
1.3.5.1. Balığın qara ciyərindən konservlər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyə tələblərini ödəməlidirlər		
1.3.5.2. Balıqların dondurulmuş qara ciyəri, başı	Mikrobioloji göstəricilər:		
	MAFAnMM	$1 \cdot 10^5$	KƏGV/qr çox olmamalı
	BÇQB (koliformalar)	0,001	məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir
	<i>S.aureus</i>	0,01	həmin qaydada
	<i>V.parahaemolyticus</i>	100	KƏGV/qr, çox olmamalı,dəniz balıqları üçün
patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L.monocytogenes</i>	25	KƏGV/qr, çox olmamalı,dəniz balıqları üçün	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq çox olmamalı	Qeyd
1.3.6. Balıq yağı	«Yağ xammalları və piy məhsulları» bölməsinin 1.7.8. bəndinə baxmalı		
1.3.7. Qeyri-balıq vətəgələri obyektləri (molyuskalar,xərçəngkimilər, onurğasızlar,dəniz yosunları) və onlardan emal olunan məhsullar, suda-quruda yaşayanlar, sürünənlər.			
-molyuskalar,xərçəngkimilər	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	10,0	
	arsen	5,0	
	kadmium	2,0	
	civə	0,2	
-dəniz yosunları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	5,0	
	kadmium	1,0	
	civə	0,1	
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	200	
	stronsium-90	100	

Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAn MM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koli-formalar)	S. aureus	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L.monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Qeyri-balıq vətəgələri obyektləri:						
Xərçəngkimilər:						
-diri	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	-	25	<i>V.Parahaemolyticus</i> -100 KƏGV/qr-dan çox olma-malı, dənizdə yaşayanlar üçün
-soyudulmuş, dondurulmuş	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	-	25	həmin qaydada
İkilaylı molyuskalar (midilər, istridyələr və s.)						
-diri	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	<i>E.Coli</i> -1 qr-da yol verilmir; Enterococcus-0,1 qr-da yol verilmir; <i>V.Parahaemolyticus</i> - 25 qr-da yol verilmir, dənizdə yaşayanlar üçün
-soyudulmuş, dondurulmuş	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	-	25	<i>V.Parahaemolyticus</i> -100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, dənizdə yaşayanlar üçün
-başayaqlı molyuskalar	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	-	25	həmin qaydada

1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.2. Qeyri-balıq vətəgə obyektlərindən preservlər, bitki yağları,sous əlavə edilməklə, şirə gəzdirilən,qarnirli və qarnirsiz	2·10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25*	*yalnız salmonellalar; kif-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı; maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
1.3.7.3. İkilaylı molyuska ətindən preservlər	5·10 ⁴	0,1	0,1	-	25*	*yalnız salmonellalar; kif-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı, maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
1.3.7.4. Qeyri-balıq vətəgə obyektlərindən konservlər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					
1.3.7.5. Dəniz onurğasızlarından qaxac edilmiş və qurudulmuş məhsullar	2·10 ⁴	1,0	-	0,1	25*	*yalnız salmonellalar; kif və maya 100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
1.3.7.6. Qeyri-balıq vətəgə obyektlərindən bişirilmiş-dondurulmuş məhsullar:						
-xərçəngkimilər	2·10 ⁴	0,1	0,1	1,0*	25	*vakuum altında qablaşdırılmış; <i>Enterococcus</i> ,KƏGV/qr,çox olmamalı: 1·10 ³ -porsion tikələrdən məhsullarda, 2·10 ³ -qiymələrdə
-molyuska əti, ikilaylı molyuska ətindən xörəklər	2·10 ⁴	0,1	1,0	1,0*	25	*vakuum altında qablaşdırılan; <i>Enterococcus</i> , KƏGV/qr, çox olmamalı: 1·10 ³ porsion tikələrdən olan məhsullarda, 2·10 ³ -qiymələrdə
-Krevet,krab, kril ətlərindən	2·10 ⁴	0,1	1,0	1,0*	25	*həmin qaydada; <i>Enterococcus</i> ,KƏGV/qr,çox olmamalı: 1·10 ³ -porsion tikələrdən olan məhsullarda, 2·10 ³ -qiymələrdə
1.3.7.7. Qurudulmuş və zülallı qeyri-balıq dəniz vətəgə obyektləri:						
-Quru midi bulyonu,bulyon kubikləri və pastaları, ayrılmış zülal	5·10 ⁴	0,1	-	0,01	25*	*yalnız salmonellalar
-mididən hidrolizat (MİQİ-K)	5·10 ³	1,0	1,0	-	25*	*həmin qaydada
-mididən zülal-karbohidrat konsentrasi	-	1,0	1,0	1,0	25*	*həmin qaydada
1.3.7.8. Yosunlar və onlardan alınan məhsullar:						
-xam yosunlar, o cümlədən dondurulmuş	5·10 ⁴	0,1	-	-	25*	*həmin qaydada
-qurudulmuş dəniz kələmi	5·10 ⁴	1,0	-	-	25*	*həmin qaydada kif-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
-dəniz kələmindən cəmlər	5·10 ³	1,0	-	-	25*	*yalnız salmonellalar
-qida aqarı,aqaroid,furselyarin,qida alginat natriumu	«Digər məhsullar» bölməsinin 1.9.6.2. bəndinə baxmalı					

* Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalığı miqdarına nəzarət etmək lazımdır. (3.12., 3.13. bəndlərinə baxmalı).

1.4. Taxıl, dəyirman-yarma və çörək-bulka məmulatları

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3	4
1.4.1. Ərzaq dənələri, o cümlədən buğda, çovdar, yulaf, arpa, darı, qarabaşaq, düyü, qarğıdalı	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,1	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	buğda
	dezoksinivalenol	0,7	arpa
	T-2 toksin	1,0	
	zearalenon	0,1	
		1,0	buğda, arpa, qarğıdalı
	Nitrozaminlər NDMA və NDEA cəmi	0,015	pivəbişirmə səmənisi
	Benz (a) piren	0,001	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan - (α,β,γ-izomerləri)	0,5	
	DDT və onun metabolitləri	0,02	
	heksaxlorbenzol	0,01	buğda
	üzvi civə pestisidləri	yol verilmir	
	2-4 D turşusu, onun duzları, efirləri	yol verilmir	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	70	Bk/kq
	stronsium-90	40	Bk/kq
	Zərərli qatışıqlar		
	çovdar mahmızı	0,05	
	sürünən kəkrə, tülküquyruğu, termopsis (birlikdə cəmi)	0,1	çovdar, buğda
	Vyazel (müxtəlif rəngli)	0,1	çovdar, buğda
heliotrop (gün çiçəyi)	0,1	çovdar, buğda	
ağ trixodesma	yol verilmir	çovdar	
sürmə dənələri	10,0	buğda	
Fuzarioz dənələri	1,0	çovdar, buğda, arpa	
çəhrayı rəngli dənələr	3,0	çovdar	
Parlaq sarı-yaşıl flyuoressensiyalı dənələr	0,1	qarğıdalı	
Çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə (həşərat və gənələr) çirklənmə və yoluxma	15,0	diri və ölmüş zərərvericilərin cəmi sıxlığı ekz./kq-dan çox olmamalı	
1.4.2. Paxlalı bitkilərin toxumları, o cümlədən noxud, lobya, maş, lərgə, mərci	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,3	
	kadmium	0,1	
	civə	0,02	
	Mikotoksinlər: aflatoksin B ₁	0,005	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan - (α,β,γ-izomerləri)	0,5	
	DDT və onun metabolitləri	0,05	
	civə üzvi pestisidləri	yol verilmir	
	2,4-D turşusu, onun duzları və efirləri	yol verilmir	
	Çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə (həşərat, gənə) çirklənmə və yoluxma	yol verilmir	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	50	Bk/kq
stronsium-90	60	həmin qaydada	

1	2	3	4
1.4.3. Yarmalar, yulaf unu, yumaqlar (lopalar)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,1	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
	dezoksinivaenol	0,7	buğdadan
		1,0	arpadan
	T-2 toksin	0,1	
	zearalenon	0,2	buğdadan, qarğıdalıdan, arpadan
	Pestisidlər	1.4.1. bəndinə uyğun	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	50	Bk/kq
stronsium-90	30	həmin qaydada	
Çörək ehtiyatları zərərverici-ləri ilə (həşəratlar, gənələr) çirklənmə və yoluxma	yol verilmir		

Mikrobioloji göstəricilər :

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KÖGV /qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Kif, KÖGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koli-formalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	B. cereus		
1.4.3.1. Bişirilmə tələb etməyən yarmalar (istilik qurudulmasından keçmiş qida konsentratları)	5·10 ³	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Bütün növ yarmalardan çöplər (ekstruzion texnologiya ilə hazırlanan qida konsentratları)	1·10 ⁴	1,0	25	0,1	50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3	4
1.4.4. Buğda, çovdar, qarğıdalı, arpa, darı, düyü, qarabaşaq, kalış unları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,1	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
	dezoksinivalenol	0,7	buğda
		1,0	arpa
	T-2 toksin	0,1	
	zearalenon	0,2	buğda, qarğıdalı, arpadan
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,5	
	DDT və onun metabolitləri	0,02	dənliyərdən
		0,05	paxlalılardan
	heksaxlorbenzol	0,01	buğdadan
	civə üzvi pestisidləri	yol verilmir	
	2,4-D turşusu, onun duzları, efirləri	yol verilmir	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	60	Bk/kq
	stronsium-90	30	həmin qaydada
	Çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə (həşərat və gənələr) çirklənmə və yoluxma	yol verilmir	
Buğda unu üçün «kartof xəstəliyi» törədiciləri ilə yoluxma	yol verilmir		
			laboratoriya bişirmə sınağından 36 saat sonra

1	2	3	4			
1.4.5. Makaron məmullatları	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun	0,5				
	arsen	0,2				
	kadmium	0,1				
	civə	0,02				
	Mikotoksinlər və pestisidlər	1.4.4. bəndinə uyğun				
	Radionuklidlər:					
seziyum-137	60	Bk/kq				
stronsium-90	30	həmin qaydada				
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks,məhsul qrupları	MAFAn MM, KƏGV/q r, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Maya və kif (cəmi) KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.4.5.1. Yumurtalı makaron məmullatları	-	-	-	25	-	-
1.4.5.2. Süd əsaslı (yağsızlaşdırıl-mış quru süd,üzlü quru inək südü, kəsmik) əlavələrlə tez hazırlanan makaron məmullatları	5·10 ⁴	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Bitki əsaslı (qida kəpəkləri, buğda toxumları yumaq-ları, quru tərəvəz tozları, dəniz kələmi) əlavələrlə tez hazırlanan makaron məmullatları	5·10 ⁴	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Zülalsız makaron məmullatları	1·10 ⁵	0,01	-	25	200*	*maya-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq, çox olmamalı			Qeyd		
1.4.6. Qida kəpəkləri (buğda,yulaf)	«Digər məhsullar» bölməsinin 1.9.4. bəndinə baxmalı						
1.4.7. Çörək, bulka məmullatları, yağlı məmullatlar	Toksiki elementlər:						
	qurğuşun	0,35					
	arsen	0,15					
	kadmium	0,07					
	civə	0,015					
	Mikotoksinlər, pestisidlər	1.4.4.bəndinə uyğun					
	Radionuklidlər:						
seziyum-137	40	Bk/kq					
stronsium-90	20	həmin qaydada					
Mikrobioloji göstəricilər:							
İndeks, məhsul qrupları	MAFAn.MM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Kif,KƏG V/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Proteus növlü bakteriyalar	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.1. Çörək-bulka məmullatları, o cümlədən meyvə və tərəvəz içlikli piroqlar, blinçiklər	1·10 ³	1,0	1,0	-	25	50	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.2 Kəsmikli, pendirli çörək-bulka məmulatları: blinçiklər xaçapuri, (o cümlədən dondurulmuş) və s.	1·10 ³	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Bişirilmiş qaymaqlı kremlə çörək-bulka məmulatları	5·10 ³	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Ət məhsulları, balıq və dəniz məhsulları ilə çörək-bulka məmulatları	1·10 ³	1,0	1,0	0,1	25	50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.4.8. Baranka (bublik.), xuxarı məmulatları, çörək çöpləri, solomka (yonqar) və s.	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,1	
	civə	0,02	
	Mikotoksinlər, pestisidlər	1.4.4. bəndinə uyğun	
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	50	Bk/kq
stronsium-90	30	həmin qaydada	
1.4.9. Unlu qənnadı məmulatları	«Şəkər və qənnadı məmulatları» bölməsinin 1.5.5. bəndinə baxmalı.		

* Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə edilən pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət etmək lazımdır. (3.12.,3.13. bəndlərinə baxmalı)

1.5. Şəkər və qənnadı məmulatları

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq, çox olmamalı		Qeyd		
1.5.1. Şəkər	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun	0,5				
	arsen	1,0				
	kadmium	0,05				
	civə	0,01				
	Pestisidlər*:					
	heksaxlorosikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,005				
	DDT və onun metabolitləri	0,005				
	Radionuklidlər:					
	sezium-137	140		Bk/kq		
stronsium-90	100		həmin qaydada			
1.5.2. Şəkərli qənnadı məmulatları: şirələnmiş və şirələnməmiş, pomadalı, çalınmış, qriylı, meyvə-giləmeyvəli konfetlər, karamellər, iris, halva, pastila, zefir, marmelad, jeleli məmulatlar	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun	1,0				
	arsen	1,0				
	kadmium	0,1				
	civə	0,01				
	Mikotoksinlər: aflatoksin B ₁	0,005		tərkibində qoz olan məmulatlar üçün		
	Pestisidlər**					
	Radionuklidlər:					
	sezium-137	160		Bk/kq		
	stronsium-90	100		həmin qaydada		
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koli-formalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Şirələnməmiş konfetlər						
-pomadkalı, südlü	5·10 ³	1,0	25	10	50	
-pralin əsasda, qənnadı yağında	1·10 ⁴	0,01	25	50	100	
1.5.2. Şirələnmiş konfetlər korpuslarla:						
-pomadkalı, meyvəli, marsipanlı, qriylı	1·10 ⁴	1,0	25	50	50	
-südlü, çalınmış	5·10 ⁴	0,1	25	50	50	
-meyvə qurularından	5·10 ⁴	0,1	25	200	100	
-partladılmış şəkərli dənərdən	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
-pralin əsaslı, kremli	5·10 ⁴	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Diabetik konfetlər	5·10 ³	1,0	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.4. Drajelər (bütün adlar)	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Şirələnmiş karamellər:						
-nabatlar,içərisi pomadalı,likörlü, meyvə-giləmeyvəli, çalınmış	5·10 ²	1,0	25	50	50	
-içərisi qozlu, şokoladlı qozlu, şokoladlı,qaymaqlı və.s.	5·10 ³	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Şirələnmiş içi doldurulmuş karamellər:						
-pomadalı,meyvəli	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
-südlü,çalınmış,qozlu	5·10 ⁴	0,1	25	50	50	
1.5.2.7. Diabetik karamel	5·10 ²	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. İris (bütün adlarda)	1·10 ³	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Saqqızlar	5·10 ²	1,0	25	50	50	
1.5.2.10. Halvalar:						
-şirələnmiş	1·10 ⁴	0,01	25	50	50	
-şirələnmemiş	5·10 ⁴	0,01	25	50	50	
1.5.2.11. Pastilamarmelad məmulatları:						
-şirələnmemiş pastila, zefir, marmelad	1·10 ³	0,1	25	50	100	
-şirələnmiş pastila,zefir, marmelad	5·10 ³	0,1	25	50	100	
-diabetik pastilamarmelad məmulatları	1·10 ³	1,0	25	50	50	
1.5.2.12. Şərq şirniyyatı:						
-yumşaq növlü konfetlər,qozhalvası,oyla	5·10 ³	0,1	25	100	100	
-şirələnmiş yumşaq növlü konfetlər	1·10 ⁴	0,1	25	100	100	
-şərbətlər	5·10 ³	0,1	25	200	100	
-rahat-lukum	1·10 ⁴	0,01	25	-	100	
1.5.2.13.Karamel növlü şərq şirniyyatı						
-qovrulmuş qoz	1·10 ³	1,0	25	50	50	
-kozınak	5·10 ³	0,1	25	50	50	
-şirələnmiş karamel növlü	1·10 ⁴	0,1	25	50	50	
1.5.2.14. «Vermişel» növlü bəzədilmiş şəkərli yarımfabrikatlar	1·10 ³	1,0	25	50	50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.5.3. Şəkərli qənnadı məmulatları: şokalad və şokaladlı məmulatlar	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,5	
	civə	0,1	
	Mikotoksinlər aflatoksin B ₁	0,005	
	Pestisidlər**:		
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	140	Bk/kq
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər :

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/q, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Mayalar, KƏGV/q, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	Patogenlər, o cümlədən salmonella-lar			
1.5.3.1. Şokolad:						
-əlavəsiz adi və desert	1 · 10 ⁴	0,1	25	50	50	
-əlavələrlə adi və desert	5 · 10 ⁴	0,1	25	50	100	
-İçi doldurulmuş, «Assorti» növü konfetlər, qənnadı plitkaları	5 · 10 ⁴	0,1	25	50	100	
1.5.3.2. Diabetik şokolad	5 · 10 ³	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Pastalar, kremlər:						
-südlü, şokoladlı	5 · 10 ³	0,1	25	50	50	
-qozlu	5 · 10 ⁴	0,01	25	50	100	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.5.4. Kakao-paxla, kakao-məhsullar	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,5	
	civə	0,1	
	Mikotoksinlər: aflatoksin B ₁	0,005	kakao-məhsullar
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	100	Bk/kq
	stronsium-90	80	həmin qaydada
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan - (α,β,γ- izomerləri)	0,5	
	DDT və onun metabolitləri	0,15	

Mikrobioloji göstəricilər :							
İndeks, məhsul qrupları	məhsul	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Mayalar, KƏGV /qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd
			BÇQB (koli-formalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.5.4.1. Kakao-toz:							
	-satış üçün	1·10 ⁵	0,01	25	100	100	
	-sənayedə işlədilmə üçün	1·10 ⁴	0,01	25	100	100	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.5.5. Unlu qənnadı məmulatları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,3	
	kadmium	0,1	
	civə	0,02	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
	dezoksinivalenol	0,7	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	50	Bk/kq
	stronsium-90	30	həmin qaydada
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,2	
DDT və onun metabolitləri	0,02		

Mikrobioloji göstəricilər :							
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1	2	3	4	5	6	7	8

1.5.5.1.							
Biskvitli, qat-qat, kövrək undan, yüngül, bişirilmiş, ovuntulu bəzəkli tortlar və pirojnalar, o cümlədən dondurulmuş							
-qaymaqlı	5·10 ⁴	0,01*	0,01*	25	100	50	*yararlılıq müddəti 5 sutka və daha çox olan məhsullar üçün 0,1 qr-da yol verilmir
-zülallı-çalınmış, suflə tipli	1·10 ⁴	0,01*	0,01*	25	50	100	*həmin qaydada
-meyvəli, omadkalı, şokolad şirəsi ilə	1·10 ⁴	0,01*	0,1	25	50	100	*həmin qaydada
-yağlı	5·10 ⁴	0,01*	0,1	25	50	100	*həmin qaydada
-kəsmikli qaymaqlı	5·10 ⁴	0,01*	0,1	25	**-	**-	*həmin qaydada ** yararlılıq müddəti 5 sutka və daha çox olan məhsullar üçün mayalar-50, kiflər-100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
«kartofka» tipli	5·10 ⁴	0,01*	0,1	25	50	100	*həmin qaydada
-bişirilmiş kremlə	1·10 ⁴	0,01*	1,0	25	50	100	*həmin qaydada

1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.2. Marqarin əsaslı, bitki qaymaq və yağları ilə bəzədilmiş, bəzədilməmiş tortlar və pirojnalar	1 · 10 ⁴	1,0	0,1	25	50	50	
1.5.5.3. Diabetik tortlar, pirojnalar, ruletlər	5 · 10 ³	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. İçi doldurulmuş vafilili tortlar:							
-yağlı	5 · 10 ³	0,1	-	25	50	50	
-pralində, şokoladlı-qozlu	5 · 10 ⁴	0,01	-	25	50	50	-
1.5.5.5. İçi doldurulmuş biskvitli ruletlər:							
-qaymaqlı,yağlı	5 · 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100	
-meyvəli, şəkərlənmiş, xaşxaşlı, qozlu	1 · 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6. Kekslər:							
-şəkər pudrası ilə	5 · 10 ³	0,1	-	25	50	50	
-şirələnmiş, qozlu, meyvəli, rom hopdurulmuş, şəkərlənmiş	5 · 10 ³	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7. Germetik qablaşdırılmış keks və ruletlər	5 · 10 ³	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Vafilər:							
-içi doldurulmayan, meyvəli, pomadalı, yağlı içi doldurulmuş	5 · 10 ³	0,1	-	25	50	100	
-içi qozlu-pralinli, şokolad şirəsi ilə şirələnmiş	5 · 10 ⁴	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9. Pryaniklər,kovrijkalar:							
-içi doldurulmayan	2,5 · 10 ³	1,0	-	25	50	50	
-içi doldurulan	5 · 10 ³	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10. Peçenyelər:							
-şəkərli,şokolad şirəli,yağlı	1 · 10 ⁴	0,1	-	25	50	100	
-içərisi krem laylı	1 · 10 ⁴	0,1	0,1	25	50	100	
-qaletlər, krekerlər	1 · 10 ³	1,0	-	25	-	100	
1.5.5.11. Unlu şərq şirniyyatları:							
-darçınli biskvit, kurabye, şəkər-lukum, şəkər-çörək	5 · 10 ²	1,0	-	25	50	50	
-qozlu ruletlər və çubuqlar	1 · 10 ³	1,0	-	25	50	50	
-şirələnmiş	1 · 10 ⁴	0,1	-	25	50	100	

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.5.6. Bal	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	0,5	
	kadmium	0,05	
	Oksimetilfurfurol	25	
	Pestisidlər:		
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,005	
	DDT və onun metabolitləri	0,005	
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	100	Bk/kq
	stronsium-90	80	həmin qaydada

* Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət etmək lazımdır (3.12., 3.13 bəndlərinə baxmalı)

** heksaxlorsikloheksanın (α,β,γ -izomerləri) və DDT və onun metabolitlərinin yol verilən həddi əsas xammal növlərinin həm kütlə payı üzrə, həm də normalaşdırılan pestisidlərin yol verilən hədləri üzrə hesablanır.

1.6. Meyvə-tərəvəz məhsulları

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.1. Təzə və təzə dondurulmuş tərəvəzlər, kartof, bostan bitkiləri, meyvələr, giləmeyvələr, göbələklər	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
		0,4	meyvə, giləmeyvə
	arsen	0,2	
		0,5	göbələk
	kadmium	0,03	
		0,1	göbələk
	civə	0,02	
		0,05	göbələk
	Nitratlar:		
	kartof	250	
	Ağ faraş baş kələm (sentyabrın 1-nə qədər)	900	
	gec yetişən ağ baş kələm	500	
	faraş yerkökü (sentyabrın 1-nə qədər)	400	
	Gec yetişən yerkökü	250	
	tomatlar (pomidorlar)	150	
		300	mühafizə edilən torpaq
	xiyarlar	150	
		400	mühafizə edilən torpaq
	çuğundur (yemək üçün)	1400	
	baş soğan	80	
	yarpaq soğan	600	
		800	mühafizə edilən torpaq
	yarpaqlı tərəvəzlər (kahıllar, ispanaq, turşəng, kələmin salat növləri, cəfəri, kişniş, şüyüd, nanə, reyhan və.s.)	2000	
	şirin bibər	200	
		400	mühafizə edilən torpaq
	Badımcan	400	
	Qarpız	60	
	qovun (yemiş)	90	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,1	kartof, yaşıl noxud, şəkər çuğunduru
		0,5	tərəvəzlər, bostan bitkiləri, göbələk
0,05		meyvə, giləmeyvə, üzüm	
DDT və onun metabolitləri	0,1		
Radionuklidlər:			
kartof	sezium-137	120	Bk/kq
	stronsium-90	40	həmin qaydada
tərəvəzlər, bostan bitkiləri	sezium-137	120	həmin qaydada
	stronsium-90	40	həmin qaydada
meyvələr, giləmeyvələr, üzüm	sezium-137	40	həmin qaydada
	stronsium-90	30	həmin qaydada
yabanı giləmeyvələr	sezium-137	160	həmin qaydada
	stronsium-90	60	həmin qaydada
göbələklər	sezium-137	500	həmin qaydada
	stronsium-90	50	həmin qaydada

Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/q, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir		Mayalar, KƏGV /qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (kolifor -malar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.6.1.1.						
Təzə, dondurulmuş təzə tərəvəzlər və kartof, onlardan alınan məhsullar:						
-pörtlədilmiş tezdondurulan bütöv təzə tərəvəzlər	1·10 ⁴	1,0	25	1·10 ²	1·10 ²	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
-pörtlədilməyən tez dondurulan bütöv təzə tərəvəzlər	1·10 ^{5*}	0,01	25	5·10 ²	5·10 ²	*doğranmış, o cümlədən qarışıq tərəvəzlər üçün-5·10 ⁵
-tez dondurulan yarpaqlı və yaşıl tərəvəzlər	5·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	5·10 ²	pörtlədilmiş məhsulun 25-qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
-pörtlədilmiş tezdondurulan göbələklər	1·10 ⁴	1,0	25	1·10 ²	1·10 ²	
-kartofdan tez dondurulan yarımfabrikatlar (qarnir kartofu, kotletlər, bitoçkilər və s.)	5·10 ⁴	0,01	25	1·10 ³	-	
-pörtlədilmiş tezdondurulan tərəvəzlərdən qatışıqlar və salatlar	5·10 ⁴	0,1	25	1·10 ²	1·10 ²	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
- tərəvəzlərdən püreyə bənzər tezdondurulan yarımfabrikatlar	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	2·10 ²	1 qr-da sulfireduksiya-edici klostridilər olmasına yol verilmir.
-tezdondurulan tərəvəz kotletləri (yarımfabrikatlar)	1·10 ⁵	0,1	25	1·10 ³	-	
1.6.1.2.						
Tezdondurulan meyvələr,giləmeyvələr,üzüm və onlardan alınan məhsullar:						
-tumlu və hamar çəyirdəkli tezdondurulan meyvələr	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	1·10 ³	
-çəyirdəyi hamar olmayan tezdondurulan meyvələr	5·10 ⁵	0,1	25	5·10 ²	1·10 ³	
-vakuüm qablaşdırılmada və tezdondurulan bütöv təzə giləmeyvələr	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	5·10 ²	
-sürtgəcdən keçirilmiş, yaxud xırdalanmış tezdondurulan giləmeyvələr	1·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	1·10 ²	
- tezdondurulan meyvə-tərəvəzdən desert xörəklər	1·10 ³	1,0	25	1·10 ^{2*}	1·10 ^{2*}	*maya və kiflərin miqdarı cəm halda
-meyvə-tərəvəzdən desert yarımfabrikatlar	1·10 ⁵	0,1	25	1·10 ^{3*}	1·10 ^{3*}	*həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.2. Quru tərəvəzlər, kartof, meyvələr, giləmeyvələr, göbələklər	Toksiki elementlər, nitratlar, pestisidlər	1.6.1.bəndinə uyğun	
	Radionuklidlər:		
kartof	seziyum-137	600	Bk/kq
	stronsium-90	200	həmin qaydada
tərəvəz,bostan bitkiləri	seziyum-137	600	həmin qaydada
	stronsium-90	200	həmin qaydada
meyvə, giləmeyvə, üzüm	seziyum-137	200	həmin qaydada
	stronsium-90	150	həmin qaydada
yabanı giləmeyvələr	seziyum-137	800	həmin qaydada
	stronsium-90	300	həmin qaydada
göbələklər	seziyum-137	2500	həmin qaydada
	stronsium-90	250	həmin qaydada

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr, sm ³) yol verilmir		Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.6.2.1. Quru tərəvəzlər və kartof					
-qurudulmadan əvvəl pörtlədilməyən quru tərəvəzlər	5·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	<i>B.cereus</i> -1·10 ³ KƏGV/ qr-dan çox olmamalı
-quru kartof püresi	5·10 ⁴	0,1	25	5·10 ²	
-qurudulmadan əvvəl pörtlədilən quru kartof və digər kökümeyvəliyə	2·10 ⁴	0,01	25	5·10 ²	
-kartof çipsiləri	1·10 ³	0,1	25	-	
-dad əlavələri ilə çipsilər və ekstrudisiya edilmiş məmulatlar	1·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	
1.6.2.2. Quru meyvə və giləmeyvələr:					
-quru meyvə və giləmeyvələr	5·10 ⁴	0,1	25	1·10 ²	mayalar 5·10 ² KƏGV/ qr-dan çox olmamalı
-sublimasiya ilə qurudulmuş meyvə və giləmeyvələr, meyvə-giləmeyvə püreləri	5·10 ⁴	0,1	25	1·10 ²	
-şəkərlənmiş	1·10 ³	1,0	25	50	mayalar 50 KƏGV/qr-dan çox olmamalı
1.6.2.3. Qurudulmuş göbələklər	5·10 ⁵	0,001	25	5·10 ²	
1.6.2.4. Qida konsentratları:					
-meyvə və tərəvəz desertləri (isti ilə qurudulmuş)	5·10 ³	1,0	25	1·10 ²	<i>S.aureus</i> 1 qr-da, <i>B. cereus</i> 0,1 qr-da yol verilmir
-tərəvəz tozları (sublimasiya ilə qurudulmuş)	5·10 ⁴	0,01	25	1·10 ²	

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.3. Tərəvəz, meyvə, giləmeyvə konservləri	qurğuşun	0,5	
		0,4	meyvə,giləmeyvə
		1,0	yığılmış tənəkə qablarda
	arsen	0,2	
	kadmium	0,03	
		0,05	yığılmış tənəkə qablarda
	civə	0,02	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qablarda
	xrom	0,5	xromlaşdırılmış qablarda
	Mikotoksinlər: Patulin	0,05	alma, pomidor, çaytikanı
Nitratlar, pestisidlər, radionuklidlər	1.6.1.bəndinə uyğun		

Mikrobioloji göstəricilər:	
İndeks, məhsul qrupları	Tələblər
1	2
1.6.3.1. pH 4,2 və daha yüksək olan tərəvəz konservləri, pH 3,8 və daha yüksək olan armud, ərik, şaftalı konservləri (turşu əlavə edilmədən hazırlananlar)	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.
1.6.3.2. Quru qalığın miqdarı 12%-dən aşağı olan qatılaşdırılmayan tomat məhsulları (qarışıqsız konservləşdirilmiş)	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «B» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.
1.6.3.3. p H 3,7-4,2 olan tərəvəz konservləri	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «V» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.

1	2
1.6.3.4. Tərəvəz konservləri (pH 3,7-dən aşağı), pasterezə edilmiş meyvə, meyvə-tərəvəz konservləri, sorbin turşusu ilə PH 4,0-dən aşağı olan ictimai iaşə üçün konservlər: pH 3,8-dən aşağı olan armud, şaftalı və ərik konservləri	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «Q» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.4. Göbələk konservləri	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
		1,0	yığılmış tənəkə qablarda
	arsen	0,5	
	kadmium	0,1	
	civə	0,05	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qablarda
	xrom	0,5	xromlanmış qablarda
	Pestisidlər, radionuklidlər	1.6.1.bəndinə uyğun	

Mikrobioloji göstəricilər:

Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri (təbii göbələklərdən) üçün, yaxud «V» qrupu konservləri (marinada qoyulmuş göbələklərdən) üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.5. Meyvə, tərəvəz, giləmeyvə şirələri, nektarları, içkiləri, konsentratları (konservləşdirilmiş), tərəvəz, meyvə yarımfabrikatları; aromatlşdırılmış, meyvəli, meyvə-giləmeyvəli dondurmalar, qida buzu	Toksiki elementlər :		
	qurğuşun	0,5	tərəvəz
		0,4	meyvə, giləmeyvə
		1,0	yığılmış tənəkə qablarda
	arsen	0,2	
	kadmium	0,03	
		0,05	yığılmış tənəkə qablarda
	civə	0,02	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qablarda
	xrom	0,5	xromlanmış qabda
-içkilər	qurğuşun	0,3	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,03	
	civə	0,005	
-konsentratlar		1.6.1.bəndinə uyğun	xammalda və son məhsulda quru maddələrin miqdarı nəzərə alınmaqla ilkin məhsulda hesablanır
Mikotoksinlər:			
-şirələr, içkilər, konsentratlar	patulin	0,05	alma, pomidor, çaytikanı
-meyvə, tərəvəz yarımfabrikatları	patulin	0,05	pomidor pulpası, alma pulpası
Nitratlar, pestisidlər			
-şirələr, içkilər, konsentratlar		1.6.1. bəndinə uyğun	İçkilər və konsentratlar üçün xammal və son məhsulda quru maddələrin miqdarı nəzərə alınmaqla ilkin məhsulda hesablanır
Radionuklidlər:			
-şirələr, içkilər	seziyum-137	1.6.1. bindinə uyğun	
	stronsium-90		
-konsentratlar	seziyum-137	1200	Bk/kq
	stronsium-90	240	Bk/kq

Mikrobioloji göstəricilər:							
İndeks, məhsul qrupları		Tələblər					
1.6.5.1. Konservləşdirilmiş tərəvəz şirələri (pH 4,2 və daha yüksək)		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər					
1.6.5.2. Tərkibində quru maddələrin miqdarı 12%-dən az olan konservləşdirilmiş tomat içkiləri		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «B» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər					
1.6.5.3. Tərkibində quru maddələrin miqdarı 12% və daha yüksək olan konservləşdirilmiş tomat məhsulları (tomat pastaları, tomat sousları)		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «B» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər. Tomat pastasında Qovard üzrə kiflərin miqdarı görmə sahəsində 40%-dən çox olmamalıdır.					
1.6.5.4. Tərkibində quru maddələrin miqdarı 12% və daha yüksək olan sterilizə edilmiş tomat ketçupları.		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «B» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					
1.6.5.5. pH 3,7-4,2 olan tərəvəz şirələri (turşu əlavə olunmuş).		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «V» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					
1.6.5.6. pH 3,7-dən aşağı olan tərəvəz şirələri: meyvə (sitrus), meyvə-giləmeyvə şirələri, o cümlədən şəkərli, təbii, qatılaşdırılmış, pasterezə edilmiş; pH 3,8 və daha aşağı olan konservləşdirilmiş ərik, şaftalı və armud şirələri.		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «Q» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər..					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr, sm ³) yol verilmir		Mayalar, KƏGV /qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd	
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar				
1.6.5.7. pH 3,7 və daha aşağı olan, pasterezə edilmiş, karbon qazı ilə qazlaşdırılmış meyvə-giləmeyvə içkiləri və şirələri	50	1000	-	1,0*	5,0	1 sm ³ -da süd turşulu mikroorqanizmlər olmasına yol verilmir *yol verilməyən kütlə, sm ³	
1.6.5.8. Sənaye emalı üçün meyvə, meyvə-giləmeyvə və giləmeyvə konsentratları							
-pasterizə edilmiş		Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «Q» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					
-pasterizə edilməyən, o cümlədən tez dondurulan		5 · 10 ³	1,0	25	2 · 10 ³	5 · 10 ²	
1.6.5.9. Sterilizə edilməyən, o cümlədən konservant əlavə edilən tomat sousları və ketçupları		5 · 10 ³	1,0	25	50	50	1 sm ³ -da sulfitreduksiya-edici klostridilərin olmasına yol verilmir
1.6.5.10. Meyvə-tərəvəzli dondurmalar və şəkər siropu əsasında hazırlanan aromatləşdirilmiş meyvə buzu		1 · 10 ⁵	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Meyvə-tərəvəz dondurmaları və meyvə buzu üçün qatışıqlar		5 · 10 ⁴	0,01	25	100	100	quru qatışıqlara su ilə bərpa edildikdən sonra nəzarət aparılır
1.6.5.12. Saxlanılmadan realizə edilən təzə sıxılmış meyvə və tərəvəz şirələri		1.9.15.16.bəndinə uyğun					

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq çox olmamalı	Qeyd
1.6.6. Cəmlər, mürəbbələr, povidlalar, konfityurlar, sürtgəcdən keçirilmiş şəkərli meyvə və giləmeyvələr, digər şəkərli meyvə-giləmeyvə konsentratları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
		1,0	yığılmış tənəkə qablarda
	arsen	1,0	
	kadmium	0,05	
	civə	0,02	
	qalay	200,0	yığılmış tənəkə qablarda
	xrom	0,5	xromlaşdırılmış qablarda
	Mikotoksinlər:		
	patulin	0,05	alma,çaytikanı
	Nitratlar, pestisidlər**		
	Radionuklidlər:		
sezium-137	80	Bk/kq	
stronsium-90	70	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir		Mayalar, KƏGV/qr, çol olmamalı	Kiflər, KƏGV /qr, çox olma-malı	Qeyd
		BÇQB (kolifor-malar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.6.6.1. Sterilizə edilməyən, cəmlər, mürəbbələr,povidlalar,konfityurlar,sürtgəcdən keçirilmiş şəkərli meyvə və giləmeyvələr,digər şəkərli meyvə-giləmeyvə konsentratları	5·10 ³	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Müxtəlif üsullarla fiziki istilik təsirlərinə cəlb edilmiş cəmlər, mürəbbələr, povidlalar, konfityurlar, sürtgəcdən keçirilmiş şəkərli meyvə və giləmeyvələr, digər şəkərli meyvə-giləmeyvə konsentratları	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «Q» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.					

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.7. İsladılmış,turşudulmuş, marinada qoyulmuş, duzlu meyvələr, tərəvəzlər və göbələklər	Toksiki elementlər,nitratlar, pestisidlər,radionuklidlər	1.6.1.bəndinə uyğun	
Mikrobioloji göstəricilər:			
İndeks, məhsul qrupları	Məhsulun kütləsində qr (sm ³), yol verilmir.		
	Mezofil sulfitreduksiyyəyici klostridlər	Patogenlər,o cümlədən salmonellalar	
1.6.7.1. Birbaşa istifadə üçün turşudulmuş və duzlu tərəvəzlər (kələm, xiyar, pomidor və s); isladılmış və duzlu meyvələr,o cümlədən bostan bitkiləri (qablaşdırılan və qablaşdırılmayan)	-		25
1.6.7.2. Çəlləklərdə marinada qoyulmuş və duzlu, çəlləklərdə bişirilmiş göbələklər	0,1		25

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı			Qeyd	
1.6.8. Quru ədviyyatlar və spesiyyalar	Toksiki elementlər:					
	qurğuşun	5,0				
	arsen	3,0				
	kadmium	0,2				
	Radionuklidlər:					
	seziyum-137	200		Bk/kq		
stronsium-90	100		həmin qaydada			
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr, sm ³) yol verilmir			Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Sulfitreduksiyaedici klostridlər	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.6.8.1 Ədviyyatlar və ətirli ədviyyatlar						
-istifadəyə hazır	5·10 ⁵	0,01	0,01	25	1·10 ³	
-xammal ədviyyatlar: yumru qara istiot, ətirli istiot, qırmızı istiot, darçın, mixək, hil, muskat cevizi və s.	2·10 ⁶	0,001	-	25	1·10 ⁴	
1.6.8.2. Ətirli tərəvəz və ədviyyatlarla kompleks qida əlavələri	5·10 ⁵	0,01	0,01	25	2·10 ²	
1.6.8.3. Qidaya dad verən ədviyyatlar-xardal, yeyilən qıtıqotu kökü	5·10 ⁴	0,01	0,01	25	2·10 ²	
1.6.8.4. Tozvari sarımsaq (sublimasiya ilə qurudulmuş)	5·10 ³	1,0	-	25	1·10 ²	<i>B.cereus</i> 1·10 ² KƏGV/qr-dan çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd mq/kq, çox olmamalı		Qeyd
1.6.9. Qoz	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,5		
	arsen	0,3		
	kadmium	0,1		
	civə	0,05		
	Pestisidlər*:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	0,5		
	DDT və onun metabolitləri	0,15		
	Mikotiksinlər: aflatoksin B ₁	0,005		
	Radionuklidlər:			
	seziyum-137	200		Bk/kq
	stronsium-90	100		həmin qaydada

Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks, məhsul qrupları	Məhsulun kütləsində (qr, sm ³) yol verilmir		Kiflər, KƏGV/qr çox olmamalı	Qeyd
	BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.6.9.1. Təbii qozlar (badam, yunan qozu, araxis, püstə, boz kaliforniya qozu, pekan, kokos qozu, fındıq) təmizlənmiş, qovrulmayan	0,01	25	1·10 ³	
1.6.9.2. Qovrulmuş qozlar	0,01	25	5·10 ²	
1.6.9.3. Qurudulmuş, xırdalanmış kokos qozları	0,01	25	1·10 ²	
1.6.9.4. Xırdalanmış kokos qozları	0,01	25	1·10 ²	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.6.10. Çay (qara, yaşıl, plitka)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	10,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	1,0	
	civə	0,1	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	400	Bk/kq
	stronsium-90	200	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:			
kiflər	1·10 ³	KƏGV/qr, çox olmamalı	
1.6.11. Qəhvə (dənəvər, döyülmüş, həll olan)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,05	
	civə	0,02	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	300	Bk/kq
	stronsium-90	100	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:			
kiflər	5·10 ²	Yaşıl kofe dənələri, KƏGV/qr-dan çox olmamalı	

*Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə edilən pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət edilməlidir. (3.12., 3.13. bəndlərinə baxmalı)

** Nitratlar və pestisidlər əsas xammal növünün həm kütlə payı, həm də bu kontaminantların yol verilən hədləri üzrə hesablanırlar

1.7.Yağ xammalları və piy məhsulları

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.7.1. Yağ bitkilərinin toxumları (günəbaxan,soya, pambıq, qarğıdalı, kətan, araxis, xardal, raps)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	0,3	
	kadmium	0,1	
	civə	0,05	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	0,2	soya, pambıq
		0,4	kətan, xardal,raps
		0,5	günəbaxan,araxis
	DDT və onun metabolitləri	0,05	soya,pambıq,qarğıdalı
		0,1	kətan, xardal,raps
		0,15	günəbaxan,araxis
Radionuklidlər:			
seziyum-137	70	Bk/kq	
stronsium-90	90	həmin qaydada	
1.7.2. Bitki yağlarının bütün növləri	Turşumadan xarabolma göstəriciləri:		
	Turşuluq ədədi	4,0	mq KON/qr
		0,6	həmin qaydada, təmizlənmiş yağlar üçün
	peroksid ədədi	10,0	aktiv oksigen mmol/kq
	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
		0,2	araxis
	arsen	0,1	
	kadmium	0,05	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	təmizlənmiş yağlar üçün
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	0,2	
0,05		təmizlənmiş,dezodorasiya edilmiş	
DDT və onun metabolitləri	0,2		
	0,1	təmizlənmiş,dezodorasiya edilmiş	
Radionuklidlər:			
seziyum-137	60	B _k /kq	
stronsium-90	80	həmin qaydada	
1.7.3. Bitki yağları və heyvan piylərinin emalından alınan məhsullar, o cümlədən balıq yağı (marqarinlər, kulinariya yağları, qənnadı yağları, mayonezlər, fosfatid konsentrasiqları)	Turşumadan xarabolma göstəriciləri :		
	peroksid ədədi	10,0	aktiv oksigen mmol/kq
	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
		0,3	mayonez
	arsen	0,1	
	kadmium	0,05	
	civə	0,05	
	nikel	0,07	marqarin, kulinariya və qənnadı yağları üçün.
	Mikotoksinlər:		
aflatoksin B ₁	0,005		
Pestisidlər,radionuklidlər			
Polixlorlaşdırılmış bifenillər	1.7.2. bəndinə uyğun		
	3,0	tərkibində balıq yağı olan məhsullar üçün	

Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər,KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.7.3.1.Mayonez						
-istehlak qablarında	-	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	50	
-sənaye emalı üçün	-	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	50	
1.7.3.2. Kulinariya və qənnadı yağları	-	0,001	25	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$	
1.7.3.3. Xörək və buterbrod üçün marqarinlər	-	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	50	
1.7.3.4. Bitki yağlarında kremlər	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.7.4. Mal, qoyun, donuz və digər ətlük heyvanların piyxammalı (soyudulmuş, dondurulmuş), soyudulmuş, dondurulmuş, duzlanmış, hisə verilmiş donuz piyi	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,03	
	civə	0,03	
	Antibiotiklər**		
	levomisetin	yol verilmir	< 0,01
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 v/qr
	qrizin	yol verilmir	< 0,5 v/qr
	basitrasin	yol verilmir	< 0,02 v/qr
	Nitrozaminlər:		
	NDMA və NDEA cəmi	0,002	
		0,004	hisə verilmiş donuz piyi
	Benz (a) piren	0,001	hisə verilmiş donuz piyi
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α, β, γ -izomerlər)	0,2	
	DDT və onun metabolitləri	1,0	
Radionuklidlər:			
sezium-137	100	B _k /kq	
stronsium-90	50	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər :					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.7.4.1. Duzlanmayan, soyudulmuş, dondurulmuş donuz piyi	$5 \cdot 10^4$	0,001	-	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.7.4.2. Donuz piyindən və donuz döş ətindən duzlanmış, hisə verilmiş, hisə verilmiş-bişirilmiş məhsullar	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	duzlanmış və hisə verilmiş məhsullar üçün həmin qaydada

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg,çox olmamalı	Qeyd				
1.7.5. Əridilmiş heyvani piylər	Turşumadan xarab olma göstəriciləri:						
	turşuluq ədədi	4,0	mq KON/qr				
	peroksid ədədi	10,0	aktiv oksigen mmol /kq				
	Toksiki elementlər:						
	qurğuşun	0,1					
	arsen	0,1					
	kadmium	0,03					
	civə	0,03					
	mis	0,4	saxlanma üçün tədarük edilənlər				
	dəmir	1,5	həmin qaydada				
	Antibiotiklər, nitrozaminlər, pestisidlər,radionuklidlər	1.7.4. bəndinə uyğun					
1.7.6. İnək yağı	Turşumadan xarab olma göstəriciləri :						
	yağlılıq fazasının turşuluğu	2,5	Kettstofer üzrə				
	Toksiki elementlər:						
	qurğuşun	0,1					
		0,3	şokoladlı yağ				
	arsen	0,1					
	kadmium	0,03					
		0,2	şokoladlı yağ				
	civə	0,03					
	mis	0,4	saxlanma üçün tədarük edilənlər				
	dəmir	1,5	həmin qaydada				
	Mikotoksinlər: aflatoksin B ₁	0,0005					
	Antibiotiklər**:						
	levomisetin	yol verilmir	< 0,01				
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 v/qr				
	streptomisin	yol verilmir	< 0,5 v/qr				
	penisillin	yol verilmir	< 0,01 v/qr				
	Pestisidlər*:						
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	1,25	yağa görə hesablanır				
	DDT və onun metabolitləri	1,0	həmin qaydada				
	Radionuklidlər:						
sezium-137	200	B _k /kq					
stronsium-90	60	həmin qaydada					
Mikrobioloji göstəricilər :							
İndeks, məhsul qrupları	MAFANM M, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	S. aureus	Patogenər, o cümlədən salmonellalar			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Voloqodskoye və əla növlü yağlar	1·10 ⁴	0,1	1,0	25	Cəmi 50		25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.7.6.2. Şirin və turş kərə yağları, o cümlədən yağın kütlə payı 60% və daha çox olan duzlu	1·10 ^{5*}	0,01	0,1	25	Cəmi 100		həmin qaydada *turş kərə yağlarında normalaşdırılmır
1.7.6.3. Şokoladlı yağ	1·10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir

1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.4. Yağın kütlə payı 30%-dən 59%-ə qədər olan kərə yağları (buterbrod)	2·10 ⁵	0,001	0,01	25	100	100	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.7.6.5. Əridilmiş inək yağı	1·10 ³	1,0	-	25	200	-	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.7.7. Süd yağları da aid edilməklə heyvani yağlarla bitki yağlarının qarışığından alınan yağ məhsulları	Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
	yağlılıq fazası turşuluğu	2,5	Kettstofer üzrə
	peroksid ədədi	10,0	yağlılıq fazasında aktiv oksigen mmol/kq
	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
		0,3	şokolad komponenti ilə
	arsen	0,1	
	kadmium	0,03	
		0,2	şokolad komponenti ilə
	civə	0,03	
	mis	0,4	saxlanma üçün tədarük edilənlər
	dəmir	1,5	həmin qaydada
	nikel	0,7	hidrogeniz olunmuş piyli məhsullar üçün
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,0005	
	Antibiotiklər**:		
	levomisetin	yol verilmir	0,01
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	0,01 v/qr
	streptomisin	yol verilmir	0,5 v/qr
	penisillin	yol verilmir	0,01 v/qr
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	1,25	yağa görə hesablanır
DDT və onun metabolitləri	1,0	həmin qaydada	
Radionuklidlər:			
sezium-137	100	B _k /kq	
stronsium-90	60	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər :

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.7.7.1. Yağın kütlə payı 60% və daha çox olan, süd yağları da aid edilən heyvani yağlarla bitki yağlarının qarışığından alınan yağ məhsulları	1·10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir
1.7.7.2. Yağın kütlə payı 30-59% olan, süd yağları da aid edilməklə heyvani yağlarla bitki yağlarının qarışığından alınan yağ məhsulları	-	0,01	0,01	25	Cəmi 200		həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd
1.7.8. Müalicə-profilaktika məqsədli balıq yağı və dəniz məməlilərinin yağları	Turşumadan xarabolma göstəriciləri		
	turşuluq ədədi	4,0	mq KON/qr
	peroksid ədədi	10,0	aktiv oksigen mmol/kq
	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,2	
	civə	0,3	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	0,1	
	DDT və onun metabolitləri	0,2	
	Polixlorlaşdırılmış bifenillər	3,0	
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	60	B _k /kq
stronsium-90	80	həmin qaydada	

*Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə edilən pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət etmək lazımdır

(3.12.,3.13.bəndlərinə baxmalı)

**Qrizin,basitrasin, penisillin,streptomisin və bu qrupdan olan antibiotiklərin v/qr-la faktiki miqdarının hesablanması standartın aktivliyi üzrə həyata keçirilir

1.8. İçkilər

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.8.1. Butulkalara yığılmış içməli sular (qazlaşdırılan və qazlaşdırılmayan)*	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,03	
	arsen	0,05	
	kadmium	0,001	
	civə	0,0005	
	Radionuklidlər**:		
	ümumi α –radioaktivlik	0,1	B _k /l
	ümumi β –radioaktivlik	1,0	həmin qaydada
	Mikrobioloji göstəricilər:		
	MAFAnMM	100	KƏGV/sm ³ , çox olmayan həcmdə (sm ³) olmasına yol verilmir, 100 sm ³ üzrə 3 dəfə müayinə aparılır
	BÇQB (koliformalar)	100	
BÇQB (koliformalar) fekal	100		
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100	həmin qaydada	
1.8.2. Təbii içməli mineral sular (süfrə, müalicə-süfrə, müalicə)**	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
	kadmium	0,01	
	civə	0,005	
	Radionuklidlər:		
	ümumi α –radioaktivlik	0,1	B _k /l
	ümumi β –radioaktivlik	1,0	həmin qaydada
	Mikrobioloji göstəricilər:		
	MAFAnMM	100	KƏGV/sm ³ , çox olmayan həcmdə (sm ³) olmasına yol verilmir, 100 sm ³ üzrə 3 dəfə müayinə aparılır
	BÇQB (koliformalar)	100	
	BÇQB (koliformalar) fekal	100	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100	həmin qaydada	
1.8.3. Konservləşdirilmiş şirə, içkilər, tərəvəz, meyvə, giləmeyvə konsentratları	«Meyvə –tərəvəz məhsulları» bölməsinin 1.6.5. bəndinə baxmalı		
1.8.4. Südlü içkilər	«Süd və süd məhsulları» bölməsinin 1.2.1. və 1.2.4. bəndlərinə baxmalı		
1.8.5. Alkoqolsuz içkilər, o cümlədən şirə tərkibli və süni minerallaşdırılmış	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,3	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,03	
	civə	0,005	
	Radionuklidlər**:		
	sezium-137	70	B _k /l
	stronsium-90	100	həmin qaydada
	Mikotoksinlər: patulin	0,05	şirə tərkibli: alma, tomat, çaytikanı
	Kofein	150	tərkibində kofein olan içkilər üçün
		400	tərkibində kofein olan xüsusilaşdırılmış içkilər üçün
Xinin	85	tərkibində xinin olan içkilər üçün	
Ümumi minerallaşma	2,0	qr/l, çox olmamalı, süni minerallaşdırılmış içkilər	

Mikrobioloji göstəricilər :					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində və ya həcmində (qr, sm ³) yol verilmir		Mayalar və kiflər KƏGV/qr çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.8.5.1. Yararlılıq müddəti 30 sutkadan az olan konservantsız və pasterezə edilməyən alkoholsuz içkilər	30	333	25	100	
1.8.5.2. Yararlılıq müddəti 30 sutka və daha çox olan alkoholsuz içkilər, o cümlədən şirə tərkibli:					
-şəkərli	-	100	100	15*	*KƏGV/100 sm ³ , çox olmamalı
-şirinləşdiricilərlə	100*	100	100	-	* aerob mezofillərin miqdarı
-şirə tərkibli	-	100	100	40*	*həcmdə (sm ³), olmalarına yol verilmir
1.8.5.3. İstehlak qablarında alkoholsuz içkilər üçün konsentratlar (maye, pasta şəkilli), qatışıqlar (tozvari, tabletləşdirilmiş, qranuləşdirilmiş və s.)	5·10 ⁴ *	1,0	25	10**	*tərkibində natrium bikarbonat olan konsentratlardan başqa; ** həcmdə (sm ³), kütlədə (qr) olmasına yol verilmir
1.8.5.4. İsti alkoholsuz içkilərin hazırlanması üçün quru bitki xammalı qatışıq	5·10 ⁵	1,0	25	100-maya, 100-kif	
1.8.5.5. Pasterizə edilməyən siroplar	-	1,0	25	50*	*KƏGV/ 10 sm ³ , çox olmamalı
1.8.5.6. İsti süzülən pasterezə edilən siroplar	-	1,0	25	40*	*həcm, sm ³ , olmasına yol verilmir
1.8.5.7. Aseptik üsulla süzülüb qablaşdırılan konsentratlar	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «Q» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər. «Meyvə-tərəvəz məhsulları» bölməsinin 1.6.5.8. bəndinə baxmalı				

İndeks ,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.8.6. Qıcırma içkiləri	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,3	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,03	
	civə	0,005	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	70	B _k /l
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/ 100 sm ³ , çox olmamalı	Məhsulun həcmində və ya kütləsində (sm ³ , qr) yol verilmir		Mayalar və kiflər	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Süzgəcdən keçirilməyən kvaslar:					
-keçlərdə	-	3,0	25	-	
-çəlləkdən tökülən	-	1,0	25	-	

1	2	3	4	5	6
Süzgəcdən keçirilən pasterizə edilməyən kvaslar:					
-polimer butulkalarda	-	10,0	25	-	
-keqlərdə	-	3,0	25	-	
-çəlləkdən tökülən	-	1,0	25	-	
Süzgəcdən keçirilib pasterizə edilən kvaslar	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Süzgəcdən keçirilməyən zəif alkohollu qızcırma içkiləri:					
-keqlərdə	-	3,0	25	-	
-çəlləkdən tökülən	-	1,0	25	-	
1.8.6.3. Süzgəcdən keçirilib pasterizə edilməyən zəif alkohollu qızcırma içkiləri:					
-polimer butulkalarda	-	10,0	25	-	
-keqlərdə	-	3,0	25	-	
-çəlləkdən tökülən	-	1,0	25	-	
1.8.6.4. Süzgəcdən keçirilib pasterizə edilən zəif alkohollu qızcırma içkiləri	10	10	25	100	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.8.7. Pivə, çaxır, araq, zəif alkohollu və digər spirtli içkilər	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,3	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,03	
	civə	0,005	
	Metil spirti	0,05	% ,çox olmamalı (həcm payı susuz spirtlə hesablanır)-araq, etil, yeyinti spirtləri
		1,0	qr/dm ³ , çox olmamalı, (konyak,konyak içkiləri)
	Xinin	300	tərkibində xinin olan spirtli içkilər
	Nitrozaminlər:		
	NDMA və NDEA jəmi	0,003	pivə
Radionuklidlər:			
sezium-137	70	Bk/l	
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks,məhsul qrupları	MAFANMM, KƏGV/100sm ³ , çox olmamalı	Məhsulun həcmi və ya kütləsində (sm ³ ,qr), yol verilmir		Mayalar və kiflər	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.8.7.1. Çəlləkdən tökülən pivə	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Pasterizə edilməyən pivələr:					
- keqlərdə	-	3,0	25	-	
-butulkalarda	-	10,0	25	-	
Pasterizə edilmiş və məhsulsuzlaşdırılmış pivə	500	10	25	40	

* Butulkalara yığılan içməli sular mərkəzləşdirilmiş içməli su təchizatı sistemi suyunun təhlükəsizliyinə gigiyenik tələblərə uyğun olan sulardan hazırlanmalıdır.

** Ümumi aktivlik normativlərindən yüksək olduqda HPB-99-a uyğun olaraq radionuklidlərin fərdi konsentrasiyaları ölçülür, o cümlədən təbii radionuklidlər Ra-226, U -238, Th-232 və texnogen radionuklidlər Cs-137, Sz-90-in fərdi konsentrasiyaları.

1.9. Digər məhsullar

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.1. İzolyatlar, kensentratlar, hidrolizatlar və bitki zülalı teksturatları; qida srotu,müxtəlif yağ tərkibli paxlalı dənlərdən, yağlı və qeyri-ənənəvi bitkilərdən unlar	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,2	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
		0,7	buğdadan
	dezoksinivalenol	1,0	arpadan
	zearalenon	1,0	buğdadan,arpadan,qarğıdalıdan
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,5	dənli bitkilərdən, qarğıdalıdan, paxlalı bitkilərdən (soyadan başqa), günəbaxan və araxisdən
		0,4	kətandan,xardaldan, rapsdan
		0,2	soyadan, pambıqdan
	DDT və onun metabolitləri	0,15	günəbaxandan, araxisdən
		0,1	kətan,xardal, rapsdan
		0,05	pambıq, qarğıdalı, paxlalılardan
0,02		dənli bitkilərdən	
Oliqosaxar	2,0	%,soya zülallı pəhriz və uşaq qidası məhsulları üçün çox olmamalı	
Tripsin inqibitoru	0,5	həmin qaydada	
Radionuklidlər:			
sezium-137	80	Bk/kq	
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	
1.9.1.1. İzolyatlar, bitki zülalı konsentratları soya unu	5·10 ^{4*}	0,1	0,1	25	0,1	Mayalar və kiflər 100 KƏGV/qr-dan çox olmamalı; *5·10 ³ -uşaq məhsulları üçün
1.9.1.2. Soya xammalından fermentativ zülal hidrolizatı	1·10 ³	1,0	-	25	-	1qr-da maya və kiflər olmasına yol verilmir
1.9.1.3. Günəbaxan zülallı qida konsentratı	5·10 ⁴	0,1	-	25	-	Kiflər-10 KƏGV/qr-dan çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.2. Süd zərdabı zülalları konsentratları, kazein, kazeinatlar, süd zülalları hidrolizatları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,3	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,2	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,0005	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	1,25	yağa görə hesablanır
	DDT və onun metabolitləri	1,0	həmin qaydada
	Radionuklidlər:		
sezium-137	300	B _k /kq	
stronsium-90	80	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV /qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.9.2.1. Qida kazeinatları	5·10 ⁴	0,1	25	0,01 qr-da sulfitreduksiya-edici klostridilərin olmasına yol verilmir
1.9.2.2. Zərdab zülalı konsentratları	5·10 ⁴	1,0	25	0,1 qr-da <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir
1.9.2.3. Albumin-kazein konsentratı	2,5·10 ³	1,0	25	1,0 qr-da <i>S.aureus</i> olmasına yol verilmir

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.3. Qan zülalları konsentratları (plazmanın, zərdabın, qida albumininin quru konsentratları)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,1	
	civə	0,03	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	160	B _k /kq
	stronsium-90	80	həmin qaydada
	Mikrobioloji göstəricilər:		
	«Ət və ət məhsulları» bölməsinin 1.1.2.2. və 1.1.2.3. bəndlərinə baxmalı		
1.9.4. Taxıl, paxlalı bitkilərin rüşeyimləri, onların cecə və yumaqları, kəpək	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,1	
	civə	0,03	
	Mikotoksinlər:		
	aflatoksin B ₁	0,005	
		0,7	buğdadan
	dezoksinivalenol	1,0	arpadan
	zearalenon	1,0	buğda, arpa, qarğıdalıdan
	Pestisidlər*		
	Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,5	
	DDT və onun metabolitləri	0,02	
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	170	B _k /kq
	stronsium-90	120	həmin qaydada
	Oliqosaxar	1.9.1 bəndi üzrə	
tripsin inqibitoru	həmin qaydada		
Çörək ehtiyatlarının zərərvericiləri ilə çirklənmə və yoluxma (həşərat, gənə)	yol verilmir		

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/q _r ,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Kif, KƏGV/q _r , çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər,o cümlədən salmonellalar		
1.9.4.1. Dənlilərdən qida kəpəkləri	5·10 ⁴	0,1	25	100	termiki emaldan keçmiş
1.9.4.2. Kəpəkdən qida lifləri, sıxılmış tərəvəz və meyvə cecəsi	5·10 ⁴	0,1	25	50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq,çox olmamalı	Qeyd	
1.9.5. Taxıl, paxlalı və digər bitkilərin toxumlarından zülallı məhsullar: -içkilər, o cümlədən qıçqırdılmış; tofu və okara	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,2	quru maddəyə hesablanır	
	arsen	0,1		
	kadmium	0,2		
	civə	0,03		
	Mikotoksinlər:			
	aflatoksin B ₁	0,005		
		0,7	buğdadan	
	dezoksiniivalenol	1,0	arpadan	
	zearalenon	1,0	buğda,arpa,qarğıdalıdan	
	Pestisidlər*:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,1	quru maddəyə hesablanır	
	DDT və onun metabolitləri	0,01		
	civə üzvi pestisidlər	yol verilmir		
	Radionuklidlər:			
	seziyum-137	130	B _k /kq,quru maddəyə hesablanır	
	stronsium-90	80	həmin qaydada	
Oliqosaxar		1.9.1. bəndi üzrə		
tripsin inqibitoru		1.9.1 bəndi üzrə		
Çörək ehtiyatlarının zərərvericilərlə çirklənməsi və yoluxması (həşərat, gənə)		yol verilmir		
qatılaşdırılmış, zənginləşdirilmiş və quru içkilər; quru tofu və okara	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,2	quru maddəyə hesablanır	
	arsen	0,1		
	kadmium	0,2		
	civə	0,03		
	Mikotoksinlər:			
	aflatoksin B ₁	0,005		
		0,7	buğdadan	
	dezoksiniivalenol	1,0	arpadan	
	zearalenon	1,0	buğda, arpa, qarğıdalıdan	
	Pestisidlər*;			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,1	quru maddəyə hesablanır	
	DDT və onun metabolitləri	0,01		
	civə üzvi pestisidlər	yol verilmir		
	Radionuklidlər:			
	seziyum-137	130	B _k /kq, quru maddəyə hesablanır	
	stronsium-90	80	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	B. cereus	
1.9.5.1. Soya paxlaları əsasında hazırlanan içkilər:						
-aseptik şəraitdə süzülən soya içkiləri	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər					
-soya içkiləri, kokteyllər, soyudulmuş və dondurulmuş desertlər	5·10 ⁴	0,1*	1,0	25	0,1	*1,0-yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün Kif-10 KƏGV/qr, çox olmamalı
-qızcırdılmış soya içkiləri	-	0,1*	1,0	25	0,1	*həmin qaydada Kif-10, maya-10 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.5.2. Soya zülallı məhsullar (tofu)	5·10 ^{4**}	0,1*	1,0	25	0,1	*həmin qaydada ** maya kulturaları istifadə edilənlərdə normalaşdırılmır; Kif-10, maya-50, KƏGV/qr, çox olmamalı
-okara	5·10 ⁴	0,01	1,0	25	0,1	Kif-10 KƏGV/qr, çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları,	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.6. Qatılaşdırıcılar, stabilizatorlar, həlməşikləşdirici agentlər (pektin, aqar, karraqinan və digər kitrələr)	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	2,0	karraqinan, qummiarabik, kitrələr: quar, ksantan, qelan
		5,0	aqar
		10,0	pektin, kitrələr: qxatti, tari, karayi
	arsen	3,0	pektin, aqar, karraqinan, kitrələr: qxatti, tari, karayi, qelan
	kadmium	1,0	karraqinan
	civə	1,0	həmin qaydada
	mis	50	pektin
	sink	25	pektin
	Radionuklidlər:		
seziyum-137	160	B _k /kq	
stronsium-90	90	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Kiflər, KƏGV /qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.9.6.1. Pektin:					
-uşaq və pəhriz qidası məhsulları üçün	5·10 ²	1,0	25	50	Maya-50 KƏGV/qr, çox olmamalı
-kütləvi istehlak məhsulları üçün	5·10 ⁴	0,1	25	100	Maya-100 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.6.2. Qida aqarı, aqaroid, furselyarin, natrium alginat (qida)	5·10 ⁴	1,0	25	100	
1.9.6.3. Karraqinan	5·10 ³	1,0	25	100	
1.9.6.4. Kitrə əsaslı qatılaşdırıcılar və stabilizatorlar (quar, ksantan və s.)	5·10 ³	1,0	25	500*	*mayalar və kiflərin cəmi

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.7. Jelatin,birləşdirici toxuma zülalları konsentratları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	2,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,1	
	civə	0,05	
	Pestisidlər*:		
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,1	
	DDT və onun metabolitləri	0,1	
	Radionuklidlər:		
sezium-137	160	B _k /kq	
stronsium-90	80	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.9.7.1. Qida jelatini				
-uşaq və pəhriz qidası məhsulları üçün	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	
-kütləvi istehlak məhsulları üçün	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.8. Nişastalar,patka və onların emal məhsulları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,5	
	kadmium	0,1	
	civə	0,02	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,5	qarğıdalı
		0,1	kartof
	DDT və onun metabolitləri	0,05	qarğıdalı
	0,1	kartof	
Radionuklidlər:			
sezium-137	400	B _k /kq	
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.9.8.1. Quru nişasta (kartof, qarğıdalı, noxud)	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Amilopektinli şişirdilmiş nişasta, ekstruzion nişasta	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Az şəkərli patka	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Maltin, maltodekstrinlər	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Laktuloza konsentratı	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	50	100	<i>S.aureus</i> 1qr-da yol verilmir
1.9.8.6. Qlükoza-fruktoza siropu	$1 \cdot 10^5$	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Şirə əlavə edilmiş qlükoza qranulaları	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.9. Qida mayaları, təkhüceyrəli bitkilərin biokütləsi, bakterial başlanğıc kulturalar	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	0,2	
	kadmium	0,2	
	civə	0,03	
	Radionuklidlər:		
sezium-137	100	B _k /kq	
stronsium-90	80	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Qeyd
	BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.9.9.1. Quru çörəkbişirmə mayaları	0,01	0,1	25	
1.9.9.2. Preslənmiş çörəkbişirmə mayaları	0,001	0,1	25	Kiflər-100 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.9.3. Liofil qurudulmuş başlanğıc kulturalar (fermentləşdirilmiş ət məhsullarının emalı üçün)	1,0	1,0	10	1 qr-da sulfitreduksiyaedici klostridilərin olmasına yol verilmir; kulturalar üçün texnoloji mikroflora mikroorqanizmlərinin miqdarı 10 ⁹ , konsentratlar üçün 10 ¹⁰ KƏGV/sm ³ -dan aşağı olmamalı; mayalar-10, kiflər 10 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.9.4. Təkhüceyrəli bitkilərin biokütləsi, sənaye emalı üçün mayalar	1,0	1,0	25	MAFAnMM-1 · 10 ⁴ KƏGV/qr, çox olmamalı; Mayalar 50, kiflər 50 KƏGV/qr, çox olmamalı; 1 qr-da produsentin diri hüceyrələrinin olmasına yol verilmir

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.9.10. Quru qida bulyonları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	0,2	
	civə	0,1	
	Pestisidlər*:		
	heksaxlor sikloheksan (α,β,γ,- izomerlər)	0,1	başlanğıc məhsula hesablanır.
	DDT və onun metabolitləri	0,1	
Radionuklidlər:			
	sezium-137	160	B _k /kq
	stronsium-90	50	həmin qaydada
1.9.11. Ksilit, sorbit, mannit, digər şəkər spirtləri	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	1,0	
	arsen	2,0	
	kadmium	0,05	
	civə	0,01	
	nikel	2,0	
	Radionuklidlər:		
sezium-137	200	B _k /kq	
stronsium-90	100	həmin qaydada	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.9.11.1. Ksilit, sorbit, mannit, digər şəkər spirtləri	1 · 10 ⁴	1,0	25	1 · 10 ²	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd		
1.9.12. Müalicə-profilaktik və xörək duzu	Toksiki elementlər:				
	qurğuşun	2,0			
	arsen	1,0			
	kadmium	0,1			
	civə	0,1			
		0,01	«Ekstra» müalicə-profilaktika		
	Yod*		*35-50 mkqr/qr		
	Radionuklidlər:				
	seziyum-137	300	B _k /kq		
stronsium-90	100	həmin qaydada			
1.9.13 Kristal aminturşular və onlardan alınan qatışıqlar	Toksiki elementlər:				
	qurğuşun	1,0			
	arsen	1,0			
	kadmium	0,1			
	civə	0,03			
	Radionuklidlər:				
	seziyum-137	200	B _k /kq		
	stronsium-90	100	həmin qaydada		
	Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir		Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.9.13.1. Kristal aminturşular və onlardan alınan qatışıqlar	1·10 ³	1,0	25	10	

İndeks məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd				
1.9.14. Qida konsentratları	Toksiki elementlər**		Başlanğıc məhsula hesablanır				
	Radionuklidlər**						
Mikrobioloji göstəricilər:							
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. Tozvari kulinarriya sousları (istilik qurudulmasından keçmiş)	1·10 ⁴	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Tərəvəz, ədviyyatlar əlavə edilmiş tozvari dad ədviyyatları (istilik qurudulmasından keçmiş)	1·10 ⁴	0,01	1,0	-	25	100	<i>B.cereus</i> , 100 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.14.3. Qaynadılma tələb etməyən xörək konsentratları (instant şorbalar)	5·10 ⁴	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.4. Qaynadılma tələb etməyən, ekstruzion texnologiya ilə hazırlanmış birinci və ikinci xörəklər	5·10 ⁴	1,0	-	1,0	25	100	<i>B.cereus</i> , 100 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.14.5. Qaynadılma tələb edən çox komponentli quru şorbalar (qaxacla tərəvəzli, makaron məmulatı ilə ətlə və toyuqla, ətlə və toyuqlu pure, tərəvəz-pure	5·10 ⁴	0,01	0,01	-	25	500	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.6. Qaynadılma tələb edən ədviyyatlı quru bulyon-konsentratlar	5·10 ⁴	1,0	0,01	-	25	200	
1.9.14.7. Qaynadılma tələb edən göbələkli quru şorbalar	5·10 ⁴	0,001	0,01	-	25	500	
1.9.14.8. Tez hazırlanan quru sıyıq konsentratları	1·10 ⁴	0,01	-	-	25	100	<i>B.cereus</i> -100 və mayalar 100 KƏGV/qr çox olmamalı.
1.9.14.9. Quru meyvə-tərəvəz kiselləri	1·10 ⁵	0,01	-	-	25	500	Mayalar-500 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.14.10. Profilaktik qidalanma üçün quru məhsullar-yarmalı, südlü, ətli qatışıqlar (ekstruzion texnologiyalı)	5·10 ³	0,1	-	1,0	25	100	<i>B.cereus</i> -10 və mayalar-10 KƏGV/qr, çox olmamalı

Mikrobioloji göstəricilər:							
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir					Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	E.coli	S.aureus	Proteus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Hazır kulinariya məmulatları, o cümlədən ictimai iaşə məhsulları.							
1.9.15.1 Çiy meyvə və tərəvəzdən salatlar:							
-qatılmamış	1·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25	<i>L.monocytogenes</i> 25 qr-da yol verilmir.
-qatılmış (mayonez, xama, souslar və s.)	5·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25	həmin qaydada; mayalar-500, konservantlar 200 KƏGV/qr, çox olmamalı; Kiflər-50 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.15.2. Yumurta, konservləşdirilmiş tərəvəz, meyvə, və.s. əlavə edilmiş çiy tərəvəzdən salatlar:							
-qatılmamış və duzlu tərəvəz əlavə edilməyən	1·10 ⁵	0,01	0,1	0,1	0,1	25	25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> yol verilmir
-qatılmış (mayonez, xama, souslar və s.)	1·10 ⁵	0,01	0,1	0,1	0,1	25	həmin qaydada; Mayalar-500, konservantla-200 KƏGV/qr, çox olmamalı kiflər- 50 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.15.3. Duzlu, marinada qoyulmuş, turşu tərəvəzlərdən salatlar	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Qaynadılmış tərəvəzlərdən salatlar və vineqretlər, qaynadılmış, qızardılmış, pörtlədilmiş tərəvəzlərdən xörəklər:							
-duzlu tərəvəzlər əlavə edilməyən və qatılmamış	5·10 ³	0,1	-	1,0	0,1	25	
-qatılmış (mayonez, xama, souslar və s.)	5·10 ⁴	0,1	0,1	1,0	0,1	25	Mayalar-500, konservantlar-200 KƏGV/qr, çox olmamalı; Kiflər 50 KƏGV/qr, çox olmamalı

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.5.							
Ət, quş eti, balıq, qaxaclar və s. əlavə edilmiş salatlar:							
-qatılmamış	1·10 ⁴	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
-qatılmış (mayonez, xama, souslar və s.)	5·10 ⁴	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Mayalar 500, konservantla - 200 KƏGV/ qr, çox olmamalı; Kiflər-50 KƏGV/qr, çox olmamalı
1.9.15.6.							
Balıqdan studenlər (şirə gəzdirilmiş)	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
Mal, qoyun, donuz, quş ətlərindən studenlər (şirə gəzdirilmiş)	1·10 ⁴	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Ət və qara ciyərdən paştet	1·10 ⁴	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Qaynadılmış mal, qoyun, donuz, dovşan və s. ətlər	1·10 ⁴	1,0	-	1,0	0,1	25	qatılmamış və soussuz
Marinadlı qaynadılmış, qızardılmış balıq	1·10 ⁴	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.7. Soyuq şorbalar:							
-kvasda, qatıqda, ətli və tərəvəz-li; doğrama, çuğundurlu şorba, botvinya	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
-borşlar, yumurtalı, balıqlı, ətli, göyörtli şi	1·10 ⁴	0,01	0,1	0,1	0,1	25	xama qatılmayan
- qurudulmuş və konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvələrdən şorba-pürelər və şirin şorbalar	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8. İsti şorbalar və digər isti xörəklər:							
-borşlar, şi, sup-xarço, tərəvəz şorbaları, bulyonlar, rassolnik və s.	5·10 ²	1,0	-	-	-	25	
-makaron məmulatları ilə və kartoflu, tərəvəzli, yarmalı, paxlalı şorbalar; həmin əlavələrlə südlü şorbalar	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	25	
-püre-şorbalar	5·10 ²	1,0	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.9. Yumurtadan xörəklər:							
-qaynadılmış yumurta	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
-yumurtadan (melanj, yumurta tozu) təbii və tərəvəzlər, ət məh-sulları əlavə edilmiş omletlər, yumurta qatışıqlı içi doldurulan	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.10. Kəsmikdən xörəklər:							
-vareniklər, buğda bişirilmiş puding	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	25	
-kəsmik kətəsi, zapekanka, qızardılmış puding, kəsmiklə içi doldurulan, piroqlar	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.11.							
Balıqdan xörəklər:							
-qaynadılmış, pörtlədilmiş, qızardılmış balıq	1·10 ³	1,0	-	0,1		25	
-balıq kotleti kütləsindən xörəklər (kotletlər, zraza, şnitcellər, tomat sousunda frikadellər); qızardılmış məmulatlar, piroqlar	2,5·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.12.							
Ət və ət məhsullarından xörəklər: qaynadılmış, qızardılmış, pörtlədilmiş, bişirilmiş ət, plovlar, pelmen, düşbərə, blinçiklər, döyülmüş ətdən məmulatlar, o cümlədən qızardılmış və s.							
	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.13. Quş, dovşan ətindən qayna-dılmış, qızardılmış, pörtlədilmiş xörəklər, döyülmüş quş ətindən məmulatlar, pəlmənlər, piroqlar və s.	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.14. Qarnirlər:							
-qaynadılmış düyü və makaron məmulatları, kartof püresi və s.	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25	hazırlanmamış
-qaynadılmış, qızardılmış kartof	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
-pörtlədilmiş tərəvəzlər	5·10 ²	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.15. İkinci xörəklər üçün souslar və ədviyyatlar	5·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.16. Şirin xörəklər və içkilər:							
-təzə və konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvədən kompotlar	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	25	
-qurudulmuş meyvə-giləmeyvədən kompotlar	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	50	
-siroplardan, şirələrdən, qurudulmuş meyvə-giləmeyvələrdən kisəllər, meyvə-giləmeyvə püreləri	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	50	
-təzə sıxılmış meyvə və tərəvəz şirələri	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	-	25	tərəvəz şirələrinin 25 qr-da <i>L.monocytogenes</i> olmasına yol verilmir.
-jelelər,musslar	1·10 ³	1,0	-	1,0		25	
-kremlər (sitrus bitkilərindən, vanilli,şokoladlı və s.)	1·10 ⁵	0,1	-	0,1	-	25	
-alma kətəsi (şarlotka)	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
-südlü kokteyllər	1·10 ⁵	0,1	-	1,0	-	25	
-çalınmış qaymaq	1·10 ⁵	0,1	-	0,1	-	25	
1.9.15.17. Quş ətindən hazır kulinariya məmulatları, istehlak qabında balıqlar,o cümlədən vakuum altında qablaşdırılanlar	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	vakuum altında qablaşdırılanların 0,1 -da sulfitreduksiyaedici klostridilərin olmasına yol verilmir
1.9.15.18. Dondurulmuş yarımfabrikat pitsalar	5·10 ⁴	0,01	0,1	0,1	-	25	
1.9.15.19. Hazır pitsalar	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Şəkər pambığı	1·10 ³	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Hazır qamburğələr,çızburğələr, Sendviçlər, dönərlər və s.	2·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.22. İctimai iaşə müəssisələrində hazırlanan bəzədilmiş un qənnadı məmulatları	1.5.5. bəndi üzrə						0,1 qr-da <i>E.coli</i> olmasına yol verilmir

* Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə edilən pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət vacibdir (3.12, 3.13. bəndlərinə baxmalı).

** Qida konsentratlarında (kombinasiya edilmiş) toksiki elementlərin və radionuklidlərin miqdarı əsas komponentin həm kütlə payı üzrə, həm də bu kontaminantların yol verilən səviyyəsi üzrə hesablanır.

1.10. Qidaya bioloji aktiv əlavələr (BAƏ)

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı		Qeyd	
1.10.1. Zülallar, aminturşular və onların komplekslərinin üstünlüyü əsasında BAƏ	Təhlükəsizlik göstəriciləri 1.1.16., 1.2.4., 1.9.1., 1.9.2., 1.9.3., 1.9.4., 1.9.13. bəndləri üzrə rəqlamentləşdirilir.				
1.10.2. Heyvan və bitki mənşəli lipidlərin üstünlüyü əsasında BAƏ	Təhlükəsizlik göstəriciləri aşağıdakı bəndlər üzrə rəqlamentləşdirilir:				
-bitki yağları əsasında BAƏ	1.7.2., 1.7.3. bəndləri.				
Balıq yağları əsasında BAƏ	1.7.8. bəndi.				
Heyvani yağlar əsasında BAƏ	1.7.4., 1.7.5., 1.7.6. bəndləri üzrə				
-qarıxıq piy əsasında BAƏ	Üstünlük təşkil edən komponent üzrə				
1.10.3. Həzm edilən (mənimsənilən) karbohidratların üstünlüyü əsasında BAƏ, o cümlədən bioloji aktiv komponentlər əlavə edilmiş bal, siroplar və.s.	Təhlükəsizlik göstəriciləri 1.5.1., 1.6.2., 1.9.8., 1.5.6. bəndləri üzrə rəqlamentləşdirilir. Siroplar üçün təhlükəsizlik göstəriciləri quru maddələrə görə hesablanır. (1.5.1. bəndi üzrə).				
1.10.4. Qida liflərinin üstünlüyü əsasında BAƏ (sellüloza, kitrə, pektin, mikrokristal sellüloza, kəpəklər, fruktooliqosaxar, xitozan və digər polisaxaridlər)	Toksiki elementlər:				
	qurğuşun	1,0			
	arsen	0,2			
	kadmium	0,1			
	civə	0,03			
	Mikotoksinlər	Xammal üzrə rəqlamentləşdirilir			
	Pestisidlər*:				
	Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,5			
	DDT və onun metabolitləri	0,02			
	Heptaxlor	yol verilmir		< 0,002	
	aldrin	yol verilmir		< 0,002	
	Radionuklidlər:				
	seziyum-137	200		B _k /kq	
	stronsium-90	100		həmin qaydada	
Mikrobioloji göstəricilər:					
İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/q _r , çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir.			Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	E.coli	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.10.4.1. Qida lifləri üstünlüyü əsasında BAƏ (sellüloza, kitrə, pektin, mikrokristal sellüloza, kəpəklər, fruktooliqosaxar, xitozan və digər polisaxaridlər)	5·10 ⁴	0,1	1,0	25	Mayalar və kiflər-100 KƏGV/q _r , çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd	
1.10.5. Təmiz substansiyalar əsasında BAƏ (vitaminlər, mineral maddələr, üzvi turşular və s.), yaxud müxtəlif qatışıqlardan istifadə edilməklə onların konsentratları əsasında (bitki ekstraktları və s.), o cümlədən içkilər üçün quru konsentratlar	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	5,0		
	arsen	3,0		
	kadmium	1,0		
	civə	1,0		
	Pestisidlər*:			bitki komponentləri qatılmış kompozisiyalar üçün
	heksaxlorisikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,1		
	DDT və onun metabolitləri	0,1		
	heptaxlor	yol verilmir	< 0,002	
	aldrin	yol verilmir	< 0,002	
	Radionuklidlər:			bitki komponentləri qatılmış kompozisiyalar üçün.
seziyum-137	200	B _k /kq		
stronsium-90	100	həmin qaydada		

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	E.coli	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	
1.10.5.1. Təmiz substansiyalar əsasında BAƏ (vitaminlər, mineral maddələr, üzvi turşular və s.), yaxud müxtəlif qatışıqlardan istifadə edilməklə onların konsentratları əsasında (bitki ekstraktları və s.), o cümlədən içkilər üçün quru konsentratlar	5·10 ⁴	0,1	1,0	10,0	Mayalar və kiflər-100 KƏGV/qr, çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.10.6. Təbii minerallar (seolitlər və s.) əsasında BAƏ, o cümlədən mumiya	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	6,0	
	arsen	3,0	
		12,0	mumiyada
	civə	1,0	
	kadmium	1,0	
	Radionuklidlər:		
	seziyum-137	200	B _k /kq
	stronsium-90	100	həmin qaydada

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir			B.cereus, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
1.10.6.1. Təbii minerallar (seolitlər və s.) əsasında BAƏ, o cümlədən mumiya.	1·10 ⁴	0,1	1,0	10,0	200	Mayalar və kiflər-100 KƏGV/qr, çox olmamalı

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər			Yol verilən hədd, mq/kg, çox olmamalı	Qeyd			
1.10.7. Bitki əsasında BAƏ, o cümlədən çiçək tozcuqlar: -quru (çaylar)	Toksiki elementlər:							
	qurğuşun				6,0			
	arsen				0,5			
	kadmium				1,0			
	civə				0,1			
	Pestisidlər*:							
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)				0,1			
	DDT və onun metabolitləri				0,1			
	heptaxlor				yol verilmir	< 0,002		
	aldrin				yol verilmir	< 0,002		
	Radionuklidlər:							
	sezium-137				200	B _k /kq		
					400	həmin qaydada, dərman bitkiləri (otlar, qabıqlar, köklər, meyvələr)		
	stronsium-90				100	Bk/kq		
			200	həmin qaydada, dərman bitkiləri (otlar, qabıqlar, köklər, meyvələr)				
- maye (eliksirlər, balzamlar,nastoykalar və s.)	Toksiki elementlər:							
	qurğuşun				0,5			
	arsen				0,05			
	kadmium				0,03			
	civə				0,01			
	Pestisidlər*:							
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)				0,1			
	DDT və onun metabolitləri				0,1			
	heptaxlor				yol verilmir	< 0,002		
	aldrin				yol verilmir	< 0,002		
	Radionuklidlər:							
	sezium-137				200	B _k /kq		
	stronsium-90				100	həmin qaydada		
	Mikrobioloji göstəricilər:							
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV /qr çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Mayalar, KƏGV /qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koli-formalar)	E. coli	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.10.7.1.								
Bitki əsasında BAƏ,o cümlədən çiçək tozcuqları								
-tabletləşdirilmiş, kapsullaşdırılmış, tozvari	1·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	10	100	100	<i>B.cereus</i> ,200 KƏGV/qr,çox olmamalı
-probiotikmikroorqanizmlər əlavə edilməklə tabletləşdirilmiş, kapsullaşdırılmış, tozvari	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Probiotik mikroorqanizmlər: 1·10 ⁵ KƏGV/qr,az olmamalı
- aseptik süzülmüş maye	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq müvafiq konserv qrupları üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.							
-maye siroplar, eliksirlər, nastoyklar, balzamlar və s. şəklində.	5·10 ³	1,0	-	-	10	50	50	<i>B.cereus</i> 200 KƏGV/qr, çox olmamalı.
-quru dərman bitkilərinin qatışıqları (çaylar)	5·10 ⁵	0,01	0,1	-	10	100	10 ³	
-BAƏ-çaylar (uşaqlar üçün quru)	5·10 ³	0,1	1,0	1,0	25	50	50	<i>B.cereus</i> 200 KƏGV/qr, çox olmamalı.

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq,çox olmamalı	Qeyd	
<p>1.10.8 Ət-süd xammalının emalı əsasında BAƏ, o cümlədən subproduktlar (əlavə ət məhsulları), quşlar, buğumayaqlılar, suda-quruda yaşayanlar, arıçılıq məhsulları (arı südü, arı yapışqanı (propolis) və s.) -quru</p> <p>-ət xammalı əsasında BAƏ o cümlədən quş subproduktları</p> <p>süd xammalı əsasında BAƏ</p>	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	1,0		
	arsen	1,5		
	kadmium	1,0		
	civə	0,2		
	Mikotoksinlər:			süd xammalı emalı əsasında BAƏ üçün.
	aflatoksin M ₁	0,0005		
	Antibiotiklər**:			vəhşi heyvanlardan başqa
	levomisetin	yol verilmir	< 0,01	
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 vah/qr	
	qrizin	yol verilmir	< 0,5 vah/qr	
	basitrasin	yol verilmir	< 0,02 vah/qr.	
	levomisetin	yol verilmir	< 0,01	
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 vah/qr	
	streptomisin	yol verilmir	< 0,5 vah/qr	
	pensillin	yol verilmir	< 0,01 vah/qr	
	Pestisidlər*:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,1		
	DDT və onun metabolitləri	0,1		
	heptaxlor	yol verilmir	< 0,002	
	aldrin	yol verilmir	< 0,002	
	Mikrobioloji göstəricilər:			
	MAFAnMM	1 · 10 ⁴	KƏGV/qr,çox olmamalı.	
	BÇQB (koliformalar)	0,1	kütləsində (qr) yol verilmir.	
	<i>E.coli</i>	1,0	həmin qaydada	
	<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada	
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	10,0	həmin qaydada		
Mayalar və kiflər	200	arıçılıq məhsulları üçün, KƏGV/qr,çox olmamalı		
<p>1.10.9. Balıqlar,dəniz onurğasızları, xərçəngkimilər, molyuskalar və digər dəniz məhsulları, dəniz bitki orqanizmləri (yosunlar və s.) əsasında BAƏ-quru</p>	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	10,0		
	arsen	12,0		
	kadmium	2,0		
	civə	0,5		
	Pestisidlər*:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,2		
	DDT və onun metabolitləri	2,0		
	heptaxlor	yol verilmir	< 0,002	
	aldrin	yol verilmir	< 0,002	
	Radionuklidlər:			
	sezium-137	200	B _k /kq	
	stronsium-90	100	həmin qaydada	
	Mikrobioloji göstəricilər:			
	MAFAnMM	1 · 10 ⁴	KƏGV/qr,çox olmamalı	
	BÇQB (koliformalar)	0,1	kütləsində (qr) yol verilmir.	
	<i>E.coli</i>	1,0	həmin qaydada	
	<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada	
	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	10,0	həmin qaydada	
	Mayalar və kiflər	200	KƏGV/qr, çox olmamalı, dəniz bitki orqanizmlərindən BAƏ üçün	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.10.10. Probiotik mikroorqanizmlər əsasında BAƏ	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
	arsen	0,05	
	kadmium	0,03	
	civə	0,005	
	Pestisidlər*:		
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,05	
	DDT və onun metabolitləri	0,05	
	heptaxlor	yol verilmir	< 0,002
aldrin	yol verilmir	< 0,002	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	Məhsulun kütləsində (qr) yol verilmir				Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı	Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
	BÇQB (koliformalar)	E. coli	S. aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar			
1.10.10.1. Probiotik mikroorqanizmlər əsasında BAƏ:							
-təmiz mikroorqanizm kulturaları əsasında BAƏ-quru	2,0	-	2,0	10,0	10	10	Probiotik mikroorqanizm $1 \cdot 10^9$ KƏGV/qr, az olmamalı
-aminturşular, mikroelementlər, monodi və oliqosaxaridlər və s. əlavə edilənlərlə təmiz mikroorqanizm kulturaları əsasında BAƏ-quru	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Probiotik mikroorqanizmlər $1 \cdot 10^8$ KƏGV/qr, az olmamalı
-təmiz mikroorqanizm kulturaları əsasında BAƏ-maye	10,0	-	10,0	50,0	10*		Probiotik mikroorqanizmlər $1 \cdot 10^{10}$ KƏGV/qr, az olmamalı *maya və kiflərin cəmi
Qatılardırılmayan təmiz mikroorqanizm kulturaları əsasında maye BAƏ	10,0	-	10,0	50,0	10*		Probiotik mikroorqanizmlər $1 \cdot 10^7$ KƏGV/qr, az olmamalı *həmin qaydada

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1.10.11. Təkhüceyrəli yosunlar (spirulin, xlorella və s.), mayalar və onların lizatları əsasında BAƏ	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	2,0	
	arsen	1,0	
	kadmium	1,0	
	civə	0,1	
	Nitratlar	1000	
	Pestisidlər*:		
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,1	
	DDT və onun metabolitləri	0,1	
	heptaxlor	yol verilmir	< 0,002
	aldrin	yol verilmir	< 0,002
	Radionuklidlər:		
	sezium-137	200	B _k /kq
	stronsium-90	100	həmin qaydada
	Mikrobioloji göstəricilər:		
	MAFAnMM	$1 \cdot 10^4$	KƏGV/qr, çox olmamalı
	BÇQB (koliformalar)	0,1	kütləsində (qr) yol verilmir
	<i>E. coli</i>	1,0	həmin qaydada
	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	10,0	həmin qaydada
	Mayalar	10	KƏGV/qr, çox olmamalı
	Kiflər	50	həmin qaydada
Produsentin diri hüceyrələri	Mayalar və onların lizatları üçün 1 qr-da yol verilmir.		

*Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə edilmiş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət edilməlidir (3.12., 3.13. bəndlərinə baxmal).
** Qrızin, basitrasin və tetrasikilin qrupu antibiotiklərinin təyini üzrə kimyəvi üsulların istifadəsi zamanı onların vah/qr-la faktiki miqdarları standartların aktivliyi üzrə hesablanır.

2.1. Ayrı-ayrı qida məhsullarının qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər

İndeks	Məhsulun adı	Zülal	Piy	Karbohidrat	Qeyd
Məhsulun 100 qr-na qr-la					
2.1.1. Ət və quş emalı məhsulları					
2.1.1.1. Kolbasa məmulatları					
2.1.1.1.1.	Bişmiş kolbasalar	11-dən az olmamalı	25-dən çox olmamalı	2-dən az	
2.1.1.1.2.	Sosiskalar və sardelkalar	10-dən az olmamalı	30-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.1.3.	Ət çörəkləri	11-dən az olmamalı	30-dən çox olmamalı	2-dən az	
2.1.1.1.4.	Bişmiş-hisə verilmiş kolbasalar	16-dən az olmamalı	38-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.1.5.	Yarımhisəverilmiş kolbasalar	16-dən az olmamalı	45-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.1.6.	Çiy hisə verilmiş kolbasalar	20-dən az olmamalı	50-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.1.7.	Donuz ətindən məhsullar	10-dən az olmamalı	50-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.2. Ət konservləri					
2.1.1.2.1.	Mal ətindən	17-dən az olmamalı	17-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.2.2.	Qoyun ətindən	16-dən az olmamalı	15-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.2.3.	Donuz ətindən	15-dən az olmamalı	32-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.1.2.4.	Quş ətindən	16-dən az olmamalı	18-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.2. Süd məhsulları					
2.1.2.1.	Kəsmik	14-dən az olmamalı	18-dən çox olmamalı	-	
2.1.2.2.	Əridilmiş pendirlər	15-dən az olmamalı	32-dən çox olmamalı	-	
2.1.3. Balıq məhsulları					
2.1.3.1.	Balıq konservləri				
2.1.3.1.1.	Təbii	19-dən az olmamalı	8-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.3.1.2.	Yağda	17-dən az olmamalı	23-dən çox olmamalı	1-dən az	
2.1.4. Piy məhsulları					
2.1.4.1.	İnək yağı (kərə)	-	72-dən az olmamalı	-	Bitki, yaxud kulinariya yağları olmamalı

2.2. Meyvə və tərəvəz şirələrinin qida dəyərliliyi kriteriyaları
Üzvi turşular, karbohidratlar, 5- oksimetilfurfurol (OMF) və Na və K kationları

Şirənin növü	BRİX	Askor -bin t-su mq/l	Limon t-su qr/l	Alma t-su qr/l	OMF mq/l	Fruktoza qr/l	Qlükoza qr/l	Qlükoza - fruktoza	Saxaroz q/l	Sorbit qr/l	Na mq/l	K mq/l
Portağal	10,0	≥200	6,3-17,0	0,8-3,0	≤10	20-50	20-50	1	10-50	-	≤30	1300-2500
Qreypprut	9,5	≥200	8,0-20,0	0,2-12,0	≤10	20-50	20-50	0,9-1,02	5-40	-	≤30	900-2000
Alma	10,0	-	0,05-0,2	>3,0	≤20	45-85	15-35	0,3-0,5	5-30	2,5-7,0	≤30	900-1500
Üzüm*	13,5	-	0-0,5	2,5-7,0	≤20	60-110	60-110	1,0	Yox	-	≤30	900-2000
Ananas	11,2	≥50	3,0-11,0	1,0-4,0	≤20	15-40	15-40	0,8-1,1	25-80	-	≤30	900-2000
Ərik (püre)	10,2 (11,2)	-	1,5-16,0	5-20	≤20	10-45	15-50	1,0-2,5	<55	1,5-10	≤35	2000-4000
Tomat	5,0	-	2,0-5,0	0,1-0,6	≤20	12-18	10-16	0,8-1,0	<1	-	≤100	1500-3500
Qaraqarağat (pure)	11,6	≥750	26,0-42,0	1-4	≤20	30-65	23-50	0,6-0,9	0-5	-	≤30	2300-4100
Albalı	13,5	-	0,0-0,4	15,5-27,0	≤20	32-60	35-70	1,0-1,35	Yox	10-35	≤30	1600-3500
Şaftalı	10,0	-	1,5-5,0	2,0-6,0	≤20	10-32	7,5-25	0,8-1,0	12-60	1-5	≤35	1400-3300
Çiyələk	7,0	-	5-11	0,6-5,0	≤20	18-40	15-35	0,75-1,0	<10	<0,25	≤40	1300-2800
Armut	11,9	-	<4,0	0,8-5,0	≤20	50-90	10-35	<0,4	0-15	-	≤30	1000-2000
Limon	8,0	≥150	45-63	1,0-7,5	≤20	3-12	3-11	0,9-1,3	<7,0	-	≤30	1100-2000

- çaxır turşusu 2,0 -7,0 qr/l

**3. UŞAQ QIDASİ MƏHSULLARININ QIDA DƏYƏRLİLİYİNƏ
VƏ TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ GIGİYENİK TƏLƏBLƏR**

3.1. Erkən yaşlı uşaqların qidalanması üçün məhsullar

3.1.1. Süd əsaslı məhsullar

3.1.1.1. Uyğunlaşdırılmış süd məhsulları (quru, maye, şirin, turş süd)

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
<i>0-dan 5 aylığa qədər uşaqlar üçün</i>				
Zülal	qr/l	14-17	+	
Süd zərdabı zülalları	Ümumi zülalın miqdarından %	50-60	+	
Kazein	həmin qaydada	40-50	+	
Taurin	mq/l	40-50	+	
Bioloji dəyərliyi	%, az olmamalı	80	-	qadın südü zülalına nisbət üzrə
Piy	qr/l	30-38	+	
Linol turşusu	Piy turşuları cəmindən %, az olmamalı	14	+	
Linol turşusu	mq/l, az olmamalı	4000	-	
Vitamin E/PDYT nisbəti	-	1-2	-	
Karbohidratlar (laktoza, qlükoza, dekstrinmaltoza)	qr/l	65-80	+	
Laktoza	Karbohidratların ümumi miqdarından %, az olmamalı	70	+	
Energetik dəyərliyi	kkal/l	640-720	+	
Mineral maddələr:				
Kalsium	mq/l	300-700	+	
Fosfor	həmin qaydada	200-400	+	
kalsium/fosfor	-	1,2-2,0	-	
Kalium	mq/l	500-800	+	
Natrium	həmin qaydada	150-300	+	
kalium/natrium	-	2-3	-	
Maqnezium	həmin qaydada	40-60	+	
Mis	mkqr/l	300-600	+	
Manqan	həmin qaydada	20-100	+	
dəmir	mq/l	3-8	+	
Sink	həmin qaydada	3-10	+	
xloridlər	həmin qaydada	400-700	-	
Yod	mkqr/l	50-100	+	
kül	qr/l	3-4	+	

1	2	3	4	5
Vitaminlər:				
retinol (A)	mkqr/l	500-800	+	
tokoferol (E)	mq/l	4-12	+	
kalsiferol (D)	mkqr/l	8-12	+	
vitamin K	həmin qaydada	25-50	+	
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	350-700	+	
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	500-700	+	
pantoten turşusu	həmin qaydada	2500-3500	+	
piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	300-500	+	
niatsin (PP)	həmin qaydada	3000-8000	+	
föl turşusu (B ₉)	həmin qaydada	50-100	+	
sianokobalamin (B ₁₂)	həmin qaydada	1,5-3,0	+	
askorbin turşusu (C)	mq/l	40-100	+	
inozit	həmin qaydada	20-30	+	
xolin	həmin qaydada	50-100	+	
biotin	mkqr/l	10-20	+	
karnitin	mq/l	10-20	+	
Qətranlaşma	mOsm/kq	290-320	+	
Böyrəklərə potensial su-duz yükü	mekv/l	100-125	-	
5-dən 12 aylığa qədər uşaqlar üçün				
Zülal	qr/l	15-18	+	
Süd zərdabı zülalları	Zülalın ümumi miqdarından %	40-60	+	
Kazein	həmin qaydada	60-40	+	
Bioloji dəyərliliyi	%,az olmamalı	80	+	Qadın südü zülalına nisbətə
Piy	qr/l	30-38	+	
Linol turşusu	Piy turşuları cəmindən %,az olmamalı	14	+	
	mq/l,az olmamalı	4000	-	
Karbohidratlar (laktoza,qlükoza, dekstrin-maltoza,nişasta və s.)	qr/l	70-80	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal/l	640-720	+	
Mİneral maddələr:				
kalsium	mq/l	400-700	+	
fosfor	həmin qaydada	300-500	+	
kalsium/fosfor	-	1,2-2,0	-	
kaliyum	mq/l	500-900	+	
natrium	həmin qaydada	150-300	+	
kaliyum/natrium	-	2-3	-	
maqnezium	mq/l	50-70	+	
mis	mkqr/l	400-1000	+	
manqan	həmin qaydada	30-80	+	
dəmir	mq/l	7-14	+	
sink	həmin qaydada	4-10	+	
xloridlər	həmin qaydada	600-800	-	
yod	mkqr/l	50-100	-	
kül	qr/l	3-5	+	

1	2	3	4	5
Vitaminlər				
retinol (A)	mkqr/l	600-800	+	
tokoferol (E)	mqr/l	6-12	+	
kalsiferol (D)	mkqr/l	8-12	+	
vitamin K	həmin qaydada	25-60	+	
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	400-700	+	
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	600-1000	+	
pantoten turşusu	həmin qaydada	2500-3500	+	
piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	500-700	+	
niatsin (PP)	həmin qaydada	3000-8000	+	
föl turşusu (Bc)	həmin qaydada	50-1000	+	
sianokobalamin (B ₁₂)	həmin qaydada	1,5-2,5	+	
askorbin turşusu (C)	mqr/l	50-100	+	
xolin	həmin qaydada	50-80	+	
biotin	mkqr/l	10-20	+	
inozit	mqr/l	20-30	+	
karnitin	mqr/l	10-15	-	
qətranlaşma	mOsm/kq	300-320	-	
Böyrəklərə potensial su-duz yükü	mrkv/l	115-180	-	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri:

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigen mmol/kq piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Antibiotiklər*:		
levomisetin	yol verilmir	< 0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 v/qr
penisillin	yol verilmir	< 0,01 v/qr
streptomisin	yol verilmir	< 0,5 v/qr
Mikotoksinlər:		
aflatoksin M ₁	yol verilmir	< 0,00002
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:		
seziyum-137	40	B _k /l
stronsium-90	25	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər :		
İstant hazırlanan quru süd qatışıqları (şirin,turş süd)		
MAFAnMM	2·10 ³	37-50 ⁰ C-də bərpa edilən qatışıqlar üçün KƏGV/qr, çox olmamalı; turş süd qatışıqları üçün normalaşdırılmışdır
	3·10 ³	70-85 ⁰ C-də bərpa edilən qatışıqlar üçün KƏGV/qr, çox olmamalı; turş süd qatışıqları üçün normalaşdırılmışdır
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir

1	2	3
<i>E.coli</i>	10	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	10	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
Patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L.monocytogenes</i>	100	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada
asidofil mikroorqanizmlər	$1 \cdot 10^7$	turş süd məhsullarında KƏGV/qr, az olmamalı (onlardan istifadə etməklə hazırlanarkən)
bifidobakteriyalar	$1 \cdot 10^6$	həmin qaydada
süd turşu mikroorqanizmləri	$1 \cdot 10^7$	turş süd məhsullarında KƏGV/sm ³ , az olmamalı
Sterilizə edilmiş şirin maye süd qatışıqları		
Sənaye şəraitində yüksək temperaturun təsiri və aseptik süzülməklə istehsal olunanlar	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq sterilizə edilmiş süd üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər	
Maye turş süd qatışıqları		
BÇQB (koliformalar)	3	həcmində (sm ³) yol verilmir
<i>E.coli</i>	10	həmin qaydada
<i>S.aureus</i>	10	həmin qaydada
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	həmin qaydada
asidofil mikroorqanizmlər	$1 \cdot 10^7$	KƏGV/sm ³ , az olmamalı, (onlardan istifadə edilməklə hazırlanarkən)
bifidobakteriyalar	$1 \cdot 10^6$	həmin qaydada
süd turşu mikroorqanizmləri	$1 \cdot 10^7$	turş süd məhsullarında KƏGV/sm ³ , az olmamalı
kiflər	10	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada

3.1.1.2. Hissəvi uyğunlaşdırılmış süd qatışıqları, o cümlədən növbəti qatışıqlar (quru, maye, şirin, turş süd)

1) Qida dəyərliliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Zülal	qr/l	18-22	+	
Süd zərdabı zülalları	zülalın ümumi miqdarından %	20-50	-	
Kazein	həmin qaydada	50-80	-	
Piy	qr/l	25-38	+	
Linol turşusu	piy turşuları cəmindən %, az olmamalı	14	+	
	mqr/l, az olmamalı	$5 \cdot 10^3 - 6 \cdot 10^3$	-	
Karbohidratlar (laktoza, qlükoza, dekstrin-maltoza, saxaroza, nişasta və s.)	qr/l	70-90	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal/l	640-800	+	
MİNERAL MADDƏLƏR:				
kalsium	mqr/l	600-800	+	
fosfor	həmin qaydada	300-500	+	
kalium	mqr/l	600-900	+	
natrium	həmin qaydada	250-350	+	
maqnezium	mqr/l	50-100	+	
mis	mkqr/l	400-1000	+	
manqan	həmin qaydada	30-80	+	
dəmir	mqr/l	5-14	+	
sink	həmin qaydada	4-10	+	
kül	qr/l	4-5	+	

1	2	3	4	5
<i>Vitaminlər:</i>				
retinol (A)	mkqr/l	600-800	+	
tokoferol (E)	mq/l	5-12	+	
kalsiferol (D)	mkqr/l	10-12	+	
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	400-800	+	
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	600-1000	+	
pantoten turşusu	həmin qaydada	2500-3500	+	
piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	500-700	+	
niatsin (PP)	həmin qaydada	400-8000	+	
fol turşusu (B _c)	həmin qaydada	50-150	+	
sianokobalamin (B ₁₂)	həmin qaydada	1,5-3,0	+	
askorbin turşusu (C)	mq/l	50-100	+	
qətranlaşma	mOsm/kq?	320-360	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mq/kq,çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigen mmol/kq piy
Toksiki elementlər, antibiotiklər, mikotoksinlər,pestisidlər və radionuklidlər	3.1.1.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
İstant hazırlanan qatışıqlar		
MAFAnMM	2·10 ³	KƏGV/qr,çox olmamalı,37-50°C-də bərpə edilən qatışıqlar üçün
	3·10 ³	KƏGV/qr,çox olmamalı,70-85°C-də bərpə edilən qatışıqlar üçün
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir.
<i>E.Coli</i>	10	həmin qaydada
<i>S.aureus</i>	10	həmin qaydada
Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L.monocytogenes</i>	100	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr,çox olmamalı
Kiflər	50	KƏGV/qr,çox olmamalı
Mayalar	10	həmin qaydada
İstilik emalı tələb edən qatışıqlar		
MAFAnMM	2,5·10 ⁴	KƏGV/qr,çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	200	KƏGV/qr,çox olmamalı
Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L.monocytogenes</i>	50	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	100	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.1.1.3. Sterilizə edilmiş süd (o cümlədən vitaminləşdirilmiş)

1) Qida dəyərliyi (100 qr.məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidi	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Zülal	qr	2,8-3,2	+	
Piy	həmin qaydada	3,2-3-5	+	
	qr, az olmamalı	2,0		profilaktik qidalanma üçün.

1	2	3	4	5
Energetik dəyərliliyi	kkal	55-65	+	profilaktik qidalanma üçün
Kül	qr	0,6-0,8	-	
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr	115-140	+	
fosfor	həmin qaydada	90-120	+	
kalium	həmin qaydada	140-180	-	
natrium	mqr, çox olmamalı	60	-	
Vitaminlər:				
retinol (A)	mqr	0,1-0,2	-	vitaminləşdirilmiş məhsullar üçün
karotin	həmin qaydada	0,05-0,1		həmin qaydada
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	0,1-0,2	-	həmin qaydada
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,1-0,2		həmin qaydada
Askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	2-8	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri, toksiki elementlər, antibiotiklər, mikotoksinlər, pestisidlər və radionuklidlər	3.1.1.1. bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq sterilizə edilmiş süd üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.	

3.1.1.4. Maye turş süd məhsulları (o cümlədən meyvə-tərəvəz qatışıqları ilə)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidi	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	2,0-3,2	+	profilaktik qidalanma üçün
	qr, çox olmamalı	4,0	+	
Piy	qr	2,5-7,0	+	profilaktik qidalanma üçün
	qr, az olmamalı	1,5	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	4-12	-	
Energetik dəyərliliyi	kkal	40-125	+	
Kül	qr	0,5-0,8	-	
Mineral maddələr:				
kalsium	mrq	60-140	+	
fosfor	həmin qaydada	30-120	-	
kalium	həmin qaydada	140-180	-	
natrium	mqr, çox olmamalı	60	-	
Vitaminlər:				
tiamin (B ₁)	mqr	0,05-0,1	+	vitaminləşdirilmiş məhsullar
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,1-0,2	+	həmin qaydada
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	2-8	+	həmin qaydada
Turşuluq	⁰ T, çox olmamalı	100	-	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Toksiki elementlər, antibiotiklər, mikotoksinlər, pestisidlər və radionuklidlər	3.1.1.1. bəndi üzrə	

1	2	3
Mikrobioloji göstəricilər:		
BÇQB (koliformalar)	3,0	həcmində (sm ³), yol verilmir.
<i>E.coli</i>	10,0	həmin qaydada, yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
<i>S.aureus</i>	10,0	həcmində (sm ³), yol verilmir.
Patoqenlər, o cümlədən salmonellalar	50,0	həmin qaydada
Mayalar	10	KƏGV/sm ³ , çox olmamalı, yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
	10 ⁴	kefir üçün
Kiflər KƏGV/sm ³ , çox olmamalı	10	KƏGV/sm ³ , çox olmamalı, yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
Süd turşu mikroorqanizmləri	1·10 ⁷	KƏGV/sm ³ , az olmamalı
Bifidobakteriyalar	1·10 ⁶	KƏGV/sm ³ , az olmamalı, onlardan istifadə edilməklə hazırlanan məhsullarda
Asidofil mikroorqanizmlər	1·10 ⁷	həmin qaydada
Mikroskopik preparat	Həmin məhsul növünə aid olan mayalar üçün xarakterik mikroflora; kənar mikroflora hüceyrələri olmamalı	

3.1.1.5. Kəsmik və kəsmik məmulatları (o cümlədən meyvə və ya tərəvəz qatışıqları ilə)

1) Qida dəyərliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidi	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	7-17	+	
Piy	həmin qaydada	3,5-15	+	
Karbohidratlar	qr, çox olmamalı	12	-	
Energetik dəyərliyi	kkal	105-250	+	
Kül	qr	3-4	-	
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr	160-200	+	
natrium	mqr, çox olmamalı	50	+	
Turşuluq	°T, çox olmamalı	150	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigen mmol/kq Piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,15	
arsen	0,15	
kadmium	0,06	
civə	0,015	
Antibiotiklər, mikotoksinlər və radionuklidlər	3.1.1.1. bəndi üzrə	
Pestisidlər**:		
Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ, -izomerlər)	0,55	piyə hesablanır
DDT və onun metabolitləri	0,33	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
BÇQB (koliformalar)	0,3	kütlesində (qr), yol verilmir
<i>E.coli</i>	1,0	həmin qaydada, yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün

1	2	3
<i>S.aureus</i>	1,0	kütləsində (qr), yol verilmir.
Patogenlər ,o cümlədən salmonellalar	50	həmin qaydada
Mayalar,KƏGV/qr, çox olmamalı	10	həmin qaydada,yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
Kiflər,KƏGV/qr,çox olmamalı	10	həmin qaydada
Süd turşu mikroorqanizmləri	$1 \cdot 10^6$	KƏGV/qr,az olmamalı
Mikroskopik preparat	Mikroflora həmin məhsul növünə aid olan mayalar üçün xarakterik:kənar mikroflora hüceyrələri olmamalı	

3.1.1.6. Uşaq qidası üçün quru süd

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsulun 100 qr-da)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	2,8-3,2	+	
Piy	həmin qaydada	3,2-3,5	+	
Energetik dəyərliyi	kcal	56-65	+	
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr	115-140	-	
fosfor	həmin qaydada	90-120	-	
kaliyum	həmin qaydada	140-180	-	
natrium	mqr,çox olmamalı	60	-	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri, toksiki elementlər, antibiotiklər, mikotoksinlər,pestisidlər və radionuklidlər	3.1.1.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
İstant hazırlanan süd üçün	3.1.1.2.bəndi üzrə	
Bərpa olunduqdan sonra qaynadılma tələb edən süd üçün:		
MAFAnMM	$2,5 \cdot 10^4$	KƏGV/qr çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	25	həmin qaydada
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.1.1.7.Quru və maye süd içkiləri (6 aylıqdan 3 yaşa qədər uşaqlar üçün)

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsulun 100 qr-da)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Zülal	qr	2,0-5,0	+	
Piy	həmin qaydada	1,0-4,0	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	7,0-12,0	+	
Energetik dəyərliyi	kcal	45-105		

1	2	3	4	5
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr	105-240	+	
fosfor	həmin qaydada	65-180	+	
kaliyum	həmin qaydad	105-180	-	
dəmir	həmin qaydada	1-2	-	
Vitaminlər:				
retinol (A)	mkqr	80-120	+	vitaminləşdirilmiş məhsullar üçün
tokoferol (E)	mqr	0,7-1,2	+	həmin qaydada
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	5-15	+	həmin qaydada
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	0,2-0,5	+	həmin qaydada
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,2-0,5	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kg, çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri, toksiki elementlər, antibiotiklər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər	3.1.1.1.bəndi üzrə	quru içkilər üçün-bərpa edilmiş məhsula hesablanır
Mikrobioloji göstəricilər:		
Maye içkilər		
MAFAnMM	1,5·10 ⁴	KƏGV/sm ³ , çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	0,1	həcində (sm ³) yol verilmir
E.coli	1,0	həmin qaydada, yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
<i>S.aureus</i>	1,0	həcində (sm ³) yol verilmir
patogenlər ,o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	50	həmin qaydada
mayalar	50	KƏGV/ sm ³ , çox olmamalı; yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
kiflər	50	həmin qaydada
Quru içkilər		
MAFAnMM	2,5·10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	25	həmin qaydada
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.1.2. Taxıl əsasında yem məhsulları

3.1.2.1. Qaynadılma tələb edən un və yarmalar

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Nəmlilik	qr, çox olmamalı	9	-	
Zülal	qr	7-14	+	
Piy	həmin qaydada	0,5-7,0	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	70-85	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	310-460	+	
Kül	qr	0,5-2,5	-	
Mineral maddələr:				
natrium	mqr, çox olmamalı	25	-	
dəmir	mqr	1-8	-	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,2	
kadmium	0,06	
civə	0,02	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin B ₁	yol verilmir	< 0,00015
dezoksinivalenol	yol verilmir	< 0,05-buğda,arpa unu üçün
zearalenon	yol verilmir	<0,005-qarğıdalı,arpa,buğda unu üçün
T-2 toksin	yol verilmir	< 0,05
Pestisidlər:		
heksaxlorikloheksan (α,β,γ,-izomerlər)	0,01	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
heksaxlorbenzol	0,01	
üzvi civə pestisidləri	yol verilmir	
2,4-D turşusu,onun duzları,efirləri	yol verilmir	
Benz (a) piren	yol verilmir	< 0,2 mkqr/kq
Radionuklidlər:		
sezium-137	40	B _k /kq
stronsium-90	25	həmin qaydada
Çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə yoluxma və çirklənmə (həşəratlar,genələr)	yol verilmir	
Metal qatışıqları	3·10 ⁻⁴	%; ən böyük düz xətti ölçmədə ayrı-ayrı hissəciklərin ölçüsü 0,3 mm-dən artıq olmamalı
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	5·10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	0,1	kütləsində (qr) yol verilmir
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	25	həmin qaydada
kiflər	200	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	100	həmin qaydada

3.1.2.2. Tez həll olan südsüz quru sıyıqlar (instant hazırlanan)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Nəmlik	qr	4-6	-	
Zülal	qr, az olmamalı	4,0	+	
Piy	qr,çox olmamalı	12,0	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	70-80	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	315-460	+	
Kül	qr	0,5-3,5	-	
Mineral maddələr:				
natrium	mqr,çox olmamalı	30	+	
kalsium	mqr	300-600	+	zənginləşdirilmiş məhsullar üçün
dəmir	həmin qaydada	5-12	+	həmin qaydada

1	2	3	4	5
Vitaminlər:				
tiamin (B ₁)	mqr	0,2-0,6	+	vitaminləşdirilmiş məhsullar üçün
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,3-0,8	+	həmin qaydada
niatsin (PP)	həmin qaydada	3-8	+	həmin qaydada
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	30-100	+	həmin qaydada
retinol (A)	mkqr-ekv	300-500	+	həmin qaydada
tokoferol (E)	mqr	5-10	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər, mikotoksinlər, benz(a)piren, radionuklidlər və zərərli qarışıqlar	3.1.2.1. bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	1 · 10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	həmin qaydada
<i>B. cereus</i>	200	KƏGV/qr, çox olmamalı
kiflər	100	həmin qaydada
mayalar	50	həmin qaydada

3.1.2.3. Qaynadılma tələb edən südlü quru siyaqlar

1) Qida dəyərliliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidi	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Nəmlik	qr, çox olmamalı	8	+	
Zülal	qr	12-20	+	
Piy	həmin qaydada	10-18	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	60-70	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	380-520	+	
Kül	qr	2,5-3,5	-	
Mineral maddələr:				
natrium	mqr, çox olmamalı	500	+	
kalsium	mqr	400-600	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
dəmir	həmin qaydada	6-10	+	həmin qaydada
Vitaminlər:				
tiamin (B ₁)	mqr	0,2-0,6	+	vitaminləşdirilən məhsullar üçün
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,4-0,8	+	həmin qaydada
niatsin (PP)	həmin qaydada	4-8	+	həmin qaydada
retinol (A)	mkqr-ekv	300-500	+	həmin qaydada
tokoferol (E)	mqr	5-10	+	həmin qaydada
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	30-100	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Toksiki elementlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, pestisidlər, benz (a) piren	3.1.2.3. ? bəndi üzrə	
Radionuklidlər və zərərli qatışıqlar	3.1.2.1. bəndi üzrə	

1	2	3
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	5·10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	0,1	kütləsində (qr) yol verilmir
patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	50	həmin qaydada
kiflər	2·10 ²	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	100	həmin qaydada

3.1.2.4. Tez həll olan südlü quru sıyıqlar (instant hazırlanan)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	12-20	+	
	qr. az olmamalı	7	+	bərpa tələb edən üzlü və ya hissəvi qatışdırılmış inək südlü sıyıqlar
Piy	qr	10-18	+	
	qr, az olmamalı	5,0		kütlə payı 25%-dən az olan üzlü süddə bərpa olunmuş sıyığa kərə, yaxud bitki yağı əlavə edilmək şərti ilə sıyıqlar
	həmin qaydada	0,5		üzlü südlə bərpa edilmiş, yaxud bərpa olunmuş sıyığa kərə və ya bitki yağı əlavə edilmək şərti ilə yağsızlaşdırılmış süddə sıyıqlar
Karbohidratlar	həmin qaydada	60-70	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	380-520	+	
Mineral maddələr:	3.1.2.3.bəndi üzrə			
<i>Vitaminlər</i>	həmin qaydada			

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, pestisidlər, benz(a)piren	3.1.2.3.? bəndi üzrə	
Radionuklidlər və zərərli qatışıqlar	3.1.2.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	1·10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr), yol verilmir.
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	2·10 ²	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	50	kütləsində (qr), yol verilmir.
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.1.2.5. Həll olan peçenyələr

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Zülal	qr	5-11	+	

1	2	3	4	5
Piy	həmin qaydada	6-12	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	65-80	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	330-440	+	
Mineral maddələr:				
natrium	mqr	300-500	+	
kalsium	həmin qaydada	300-600	+	zənginləşdirilmiş məhsullar üçün
dəmir	həmin qaydada	10-18	+	həmin qaydada
Vitaminlər:				
tiamin (B ₁)	qr	0,3-0,6	+	vitaminləşdirilmiş məhsullar üçün
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,3-0,8	+	həmin qaydada
niatsin (PP)	həmin qaydada	4-9	+	həmin qaydada
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	20-50	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər,mikotoksinlər,antibiotiklər, pestisidlər,benz(a) piren	3.1.2.3. bəndi üzrə	
Radionuklidlər və zərərli qatışıqlar	3.1.2.1. bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	1·10 ⁴	KƏGV/qr,çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
patogenlər,o cümlədən salmonellalar	50	həmin qaydada
kiflər	100	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.1.3. Meyvə-tərəvəz əsasında yem məhsulları, meyvə-tərəvəz konservləri (meyvə, tərəvəz, meyvə-tərəvəz şirələri, nektarlar və içkilər; pürelər; meyvəli-südlü və meyvəli-dənli pürelər)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr.məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Quru maddələrin kütlə payı	qr	5-20	+	
	qr,az olmamalı	11	+	şirələr və pürelər üçün
Ümumi turşuluq	%,çox olmamalı	0,8	-	
Karbohidratlar	qr	5-25	+	
o cümlədən mono-disaxaridlər	həmin qaydada	5-25	-	
Zülallar	qr,az olmamalı	0,5	-	meyvəli-südlü və meyvəli-dənli pürelər üçün
Etil spirtinin kütlə payı	%,çox olmamalı	0,2	-	meyvə şirələri və püreləri üçün
Mineral maddələr:				
kaliyum	mqr	70-300	+	
natrium	mqr,çox olmamalı	200	-	
dəmir	mqr	1,0-3,0	+	zənginləşdirilmiş məhsullar üçün
Vitaminlər:				
Askorbin turşusu (C)	mqr	15,0-50,0	+	vitaminləşdirilmiş məhsullar üçün
β-karotin	həmin qaydada	1-4	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,2	
kadmium	0,02	
civə	0,01	
Mikotoksinlər:		
patulin	yol verilmir	< 0,02, tərkibində alma, tomat, çaytikanı olanlar üçün
dezoksinivalenol	yol verilmir	< 0,05, tərkibində buğda, arpa unu olan meyvəli-dənli pürelər üçün
zearalenon	yol verilmir	< 0,005, tərkibində buğda, qarğıdalı, arpa unu olan meyvəli-dənli pürelər üçün
aflatoksin M ₁	yol verilmir	< 0,00002, meyvəli-südlü pürelər üçün
aflatoksin B ₁	yol verilmir	< 0,00015, meyvəli-südlü pürelər üçün
Pestisidlər**:		
heksaxlor sikloheksan (α,β,γ – izomerlər)	0,01	
DDT və onun metabolitləri	0,005	
Nitratlar	50	meyvə əsaslı
	200	tərəvəz və meyvə-tərəvəz əsaslı, eləcə də tərkibində banan olan
Radionuklidlər:		
sezium-137	60	B _k /kq
stronsium-90	25	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq müvafiq konser qrupları üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.	

3.1.4. Ət əsaslı yem məhsulları

3.1.4.1. Ət konservləri (mal, donuz, qoyun, quş və s.), o cümlədən əlavə ət məhsulları (subprodukt) əlavə edilməklə

1) Qida dəyərliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Quru maddələrin kütlə payı	qr, az olmamalı	20	-	
	həmin qaydada	17	-	quş əti konservləri
Zülal	qr	8,5-15	+	
	qr, az olmamalı	7	+	quş əti konservləri
Piy	həmin qaydada	3-12	+	
Energetik dəyərliyi	kkal	80-180	+	
Xörək duzu	qr, çox olmamalı	0,4	+	
Dəmir	mqr	1-5	+	dəmirlə zənginləşdirilmiş konservlər üçün
Vitaminlər		3.1.4.3. bəndi üzrə		
Nişasta	qr, çox olmamalı	3	-	qatılaşdırıcı kimi
Düyü və buğda unu	qr, çox olmamalı	5	-	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri:

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,2	

1	2	3
arsen	0,1	
kadmium	0,03	
civə	0,02	
qalay	100	yığılmış tənəkə qabda konservlər üçün
Antibiotiklər*:		
levomisetin	yol verilmir	< 0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 vah/qr
qrizin	yol verilmir	< 0,5 vah/qr
basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/qr
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015
Pestisidlər**:		
Heksaxlorosikloheksan (α,β,γ – izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
nitritlər	yol verilmir	< 0,5
Nitrozaminlər:		
NDMA və NDEA cəmi?	yol verilmir	<0,001
Radionuklidlər:		
sezium-137	70	B _k /kq
stronsium-90	30	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.	

3.1.4.2. Ət əsaslı pasteurizə edilmiş kolbasalar (1,5 yaşlı və böyük)

1) Qida dəyərliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr, az olmamalı	8	+	
Piy	qr	16-20	+	
Xörək duzu	qr, çox olmamalı	1,5	+	
Energetik dəyərliyi	kcal	180-240	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər, antibiotiklər, pestisidlər, nitritlər, nitrozaminlər	3.1.4.1. bəndi üzrə	
Radionuklidlər	3.1.4.1. bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	2 · 10 ²	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	həmin qaydada
Sulfitreduksiyaedici klostridlər	0,1	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	1,0	həmin qaydada

3.1.4.3. Ət-bitki konservləri

1) Qida dəyərliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Quru maddələrin kütlə payı	qr	17-26	-	

1	2	3	4	5
Zülal	qr	1,5-6	+	
Piy	həmin qaydada	1-6	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	5-15	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	40-140	+	
Xörək duzu	qr,çox olmamalı	0,4	+	
Dəmir	mqr	0,5-3,0	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
Vitaminlər:				
β -karotin	mqr	1-3	-	vitaminləşdirilən məhsullar üçün
iamin (B ₁)	mqr	0,1-0,2	-	həmin qaydada
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,1-0,3	-	həmin qaydada
niatsin (PP)	həmin qaydada	1-4	-	həmin qaydada
Niştasta	qr,çox olmamalı	3		qatılaşdırıcı kimi
Düyü və buğda unu	qr,çox olmamalı	5		həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,2	
kadmium	0,03	
civə	0,02	
qalay	100	yığılmış tənəkə qablarında konservlər üçün
Antibiotiklər*:		
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	< 0,01 vah/qr
qrizin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/qr
Mikotoksinlər:		
patulin	yol verilmir	<0,02,tərkibində tomat olanlar üçün
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015,tərkibində yarma olanlar üçün
dezoksinivalenol	yol verilmir	<0,05,tərkibində buğda ,arpa unu olan konservlər üçün
zearalenon	yol verilmir	<0,005,tərkibində buğda,arpa, qarğıdalı unu olanlar üçün
T-2 Toksin	yol verilmir	<0,05,tərkibində yarma olanlar üçün
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ – izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Nitratlar	150	tərkibində, tərəvəz olan konservlər üçün
Nitritlər	yol verilmir	< 0,5
Nitrozaminlər		
NDMA və NDEA cəmi?	yol verilmir	<0,001
Radionuklidlər:		
seziyum-137	70	B _k /kq
stronsium-90	30	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.	

3.1.5. Balıq əsaslı yem məhsulları

3.1.5.1. Balıq konservləri

1) Qida dəyərliyi (100 qr.məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Quru maddələrin kütlə payı	qr	15-25	-	
Zülal	qr	8-15	+	
Piy	həmin qaydada	5-11	+	
Energetik dəyərliyi	kkal	100-155	+	
Xörək duzu	qr, çox olmamalı	0,4	+	
Mineral maddələr:				
dəmir	həmin qaydada	0,4-3,0	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
Vitaminlər:				
tiamin (B ₁)	mqr	0,1-0,2	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,1-0,3	+	həmin qaydada
niatsin (PP)	həmin qaydada	1-4	+	həmin qaydada
Nişasta	qr, çox olmamalı	3	-	qatılaşdırıcı kimi
Düyü və buğda unu	qr, çox olmamalı	5	-	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər		
qurğuşun	0,5	
arsen	0,5	
kadmium	0,1	
civə	0,15	
qalay	100	yığılmış tənəkə qablarında konservlər üçün
Pestisidlər**:		
Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Polixlorlaşdırılan bifenillər	0,5	
Histamin	100	
Nitrozaminlər	yol verilmir	<0,001
Radionuklidlər:		
seziyum-137	100	B _k /kq
stronsium-90	60	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.	

3.1.5.2. Balıq-bitki konservləri

1) Qida dəyərliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Quru maddələrin kütlə payı	qr	17-18	-	
Zülal	qr	1,5-6	+	

1	2	3	4	5
Piy	həmin qaydada	1-6	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	35-120	+	
Xörək duzu	qr, çox olmamalı	0,4	+	
Mineral maddələr:				
Dəmir	həmin qaydada	3.1.5.1.bəndi üzrə	-	
Vitaminlər		3.1.5.1.bəndi üzrə		
Niştasta	qr, çox olmamalı	3	-	qatılaşdırıcı kimi əlavə edilən
Düyü və buğda unu	qr, çox olmamalı	5	-	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,4	
arsen	0,2	
kadmium	0,04	
civə	0,05	
qalay	100	yığılmışq tənəkə qabda konservlər üçün
Mikotoksinlər	3.1.4.3.bəndi üzrə	
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α , β , γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Polixlorlaşdırılmış bifenillər	0,2	
Nistamin	40	
Nitratlar	150	tərkibində tərəvəz olan konservlər üçün
Nitrozaminlər	yol verilmir	<0,001
Radionuklidlər:		
seziyum-137	100	B _k /kq
stronsium-90	60	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər.	

3

3.1.6. Uşaqlar üçün instant ot çayları

1) Qida dəyərliliyi (100 qr.məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Karbohidratlar	qr	85-96	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	340-385	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/ kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α , β , γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	

1	2	3
Radionuklidlər:		
seziyum-137	40	B _k /l
stronsium-90	25	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAn MM	5 · 10 ³	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr), yol verilmir
B .cereus	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	25	kütləsində (qr), yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

*Qrizinin, basitrasinin, tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin, penisillinin streptomitsinin kimyəvi təyini üsullarından istifadə zamanı onların faktiki miqdarının vah/qr-la hesablanması standartın aktivliyi üzrə həyata keçirilir.

**Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə edilən pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət edilməsi vacibdir. (3.12, 3.13. bəndlərinə baxmalı)

3.2. Məktəbəqədər və məktəbli uşaqların qidalanması üçün məhsullar.

3.2.1. Ət əsaslı məhsullar

3.2.1.1. Ət konservləri (o cümlədən quş ətindən)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	10-14	+	
Piy	həmin qaydada	10-18	+	
Energetik dəyərliliyi	kcal	130-220	+	
Xörək duzu	qr, çox olmamalı	1,2	+	
Dəmir	mqr	1-5	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
Nişasta	qr, çox olmamalı	3	-	
Düyü və buğda unu	qr, çox olmamalı	5	-	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,1	
kadmium	0,03	
civə	0,02	
qalay	100	yığılmış tənəkə qablarında konservlər üçün
Antibiotiklər*		
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
qrizin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/qr
Pestisidlər*** :		
heksaxlorosikloheksan (α, β, γ – izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	

1	2	3
Nitritlər	yol verilmir	<0,5
Nitrozaminlər:		
NDMA və NDE A cəmi	yol verilmir	<0,001
Radionuklidlər:		
seziyum-137	70	B _k /kq
stronsium-90	30	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq «A» qrupu konservləri üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər	

3.2.1.2. Kolbasa məmulatları

1) Qida dəyərliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr, az olmamalı	8	+	
Piy	qr, çox olmamalı	22	+	
Energetik dəyərliyi	kkal	230-250	+	
Xörək duzu	qr, çox olmamalı	1,8	+	
Nişasta	qr, çox olmamalı	5		

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/r/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,1	
kadmium	0,03	
civə	0,02	
Antibiotiklər*	3.2.1.1.bəndi üzrə	
Pestisidlər**:		
Heksaxlorosikloheksan (α , β , γ -izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Nitritlər	30	
Nitrozaminlər:		
NDMA və NDEA cəmi	0,002	
Radionuklidlər	3.2.1.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	$1 \cdot 10^3$	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr), yol verilmir
E.coli	1,0	həmin qaydada, yararlılıq müddəti 5 sutkadan çox olan məhsullar üçün
<i>S.aureus</i>	1,0	kütləsində (qr), yol verilmir.
Sulfitreduksiyaedici klostridilər	0,1	həmin qaydada
patogenlər, o cümlədən salmonellalar*	25	Həmin qaydada,* sosiska və sardelkalar üçün əlavə olaraq <i>L. monocytogenes</i>
mayalar	100	KƏGV/qr, çox olmamalı, yararlılıq müddəti 5 sutkadan çox olan məhsullar üçün
kiflər	100	həmin qaydada.

3.2.1.3. Ət yarımfabrikatları

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr,az olmamalı	10	+	
Piy	qr	14-20	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	165-220	+	
Xörək duzu	qr,çox olmamalı	0,9	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər, antibiotiklər, pestisidlər, radionuklidlər, nitritlər, nitrozaminlər	3.2.1.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	5 · 10 ⁵	KƏGV/qr,çox olmamalı,döyülmüş çiy
	1 · 10 ⁵	KƏGV/qr,çox olmamalı,təbii çiy
BÇQB (koliformalar)	0,001	Kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	0,1	həmin qaydada
patoqenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	25	həmin qaydada
kiflər	250	KƏGV/qr, çox olmamalı, unlu yarımfabrikatlar üçün

3.2.1.4. Paşetlər və kulinariya məmulatları

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr,az olmamalı	8	+	
Piy	qr,çox olmamalı	16	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	140-180	+	
Xörək duzu	qr,çox olmamalı	1,2	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər, antibiotiklər, pestisidlər, nitratlar, nitritlər, radionuklidlər	3.2.1.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər		
MAFAnMM	1 · 10 ³	KƏGV/qr,çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>E.coli</i>	1,0	həmin qaydada,yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün
<i>S.aureus</i>	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
sulfitreduksiyaedici klostridilər	0,1	həmin qaydada
patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	25	həmin qaydada
mayalar	100	KƏGV/qr,çox olmamalı, yararlılıq müddəti 72 saatdan çox olan məhsullar üçün.
kiflər	100	həmin qaydada

3.2.2. Çörək bulka və dəyirman-dinq məmulatları

1) Qida dəyərliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər göstəricilər	və	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
			normalaşdırılan	markalanan	
Makaron məmulatları:					
Zülallar		qr	10-13	+	
Piylər		həmin qaydada	1-3	+	
Karbohidratlar		həmin qaydada	60-70	+	
Energetik dəyərliyi		kkal	300-360	+	
Dəmir		mqr	1,0-2,0	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
Vitaminlər:					
tiamin (B ₁)		mqr	0,15-0,25	+	vitaminləşdirilən məhsullar üçün
riboflavin (B ₂)		həmin qaydada	0,1-0,15	+	həmin qaydada
niatsin (PP)		həmin qaydada	1,0-3,0	+	həmin qaydada
Çörək-bulka məmulatları:					
Zülallar		qr	8,0-13,0	+	
Piylər		həmin qaydada	1,0-8,0	+	
Karbohidratlar		həmin qaydada	45-55	+	
Energetik dəyərliyi		kkal	210-340	+	
Dəmir		mqr	1,8-3,0	+	zənginləşdirilən məhsullar üçün
Vitaminlər:					
tiamin (B ₁)		mqr	0,15-0,40	+	vitaminləşdirilən məhsullar üçün
riboflavin (B ₂)		həmin qaydada	0,1-0,5	+	həmin qaydada
niatsin (PP)		həmin qaydada	1,5-3,0	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,cox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,5	dəyirman-dinq
	0,35	çörək-bulka
arsen	0,2	dəyirman-dinq
	0,15	çörək-bulka
kadmium	0,1	dəyirman-dinq
	0,07	çörək-bulka
civə	0,03	dəyirman-dinq
	0,015	çörək-bulka
Mikotoksinlər:		
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015
dezoksinivalenol	yol verilmir	<0,05 buğdadan, arpadan
zearalenon	yol verilmir	<0,005 buğdadan, arpadan, qarğıdalıdan
T-2 toksin	yol verilmir	<0,05
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,01	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Benz(a) piren	yol verilmir	<0,0002
Radionuklidlər:		
seziyum-137	40	B _k /kq
stronsium-90	20	həmin qaydada
Çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə çirklənmə və yoluxma (həşəratlar,gənələr)	yol verilmir	
Mikrobioloji göstəricilər:	1.4.5.bəndi üzrə	dəyirman-dinq
	1.4.7.bəndi üzrə	çörək-bulka

*Qrizinin,basitrasinin,tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin, penissilinin, streptomisinin təyininin kimyəvi üsullarının istifadəsi zamanı onların faktiki miqdarının vah/qr-la hesablanması standartın aktivliyi üzrə həyata keçirilir.

**Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət edilməlidir. (3.8, 3.8.1, 4.5.3.1. bəndlərinə baxmalı)

3.3. Uşaqların müalicəvi qidalanması üçün xüsusişdirilmiş məhsullar

3.3.1. Az laktozalı və laktozasız məhsullar

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
1 yaşa qədər uşaqlar üçün az laktozalı və laktozasız məhsullar				
Zülal	qr/l	14-20	+	
Taurin	mqr/l	40-55	+	
L-karnitin	həmin qaydada	10-15		
Piy	qr/l	30-38	+	
Linol turşusu	Piy turşularının cəmindən %, az olmamalı	14	+	
	mqr/l, az olmamalı	4000	+	
Karbohidratlar	qr/l	65-80	+	
Dekstrin-maltoza	həmin qaydada	50-60	+	
Laktoza	qr/l, çox olmamalı	10	+	az laktozalı məhsullarda
	həmin qaydada	0,1		laktozasız məhsullarda
Energetik dəyərliyi	kkal/l	570-720	+	
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr/l	300-700	+	
fosfor	həmin qaydada	300-500	+	
kalium	həmin qaydada	500-800	+	
natrium	həmin qaydada	150-300	+	
maqnezium	həmin qaydada	40-60	+	
manqan	həmin qaydada	20-100	+	
mis	həmin qaydada	0,3-1,0	+	
dəmir	Mqr/l	3-14	+	
sink	həmin qaydada	4-10	+	
xloridlər	həmin qaydada	400-800	+	
yod	mkqr/l	50-100		
kül	qr/l	3-5	+	
Vitaminlər:				
Retinol (A)	mkqr/l	500-800	+	
Tokoferol (E)	mqr/l	4-12	+	
Kalsiferol (D)	mkqr/l	8-12	+	
Vitamin K	həmin qaydada	25-50		
Tiamin (B ₁)	həmin qaydada	350-700	+	
Riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	500-1000	+	
Piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	300-700	+	
Pantoten turşusu	həmin qaydada	2500-3500	+	
Folturşusu (Bc)	həmin qaydada	50-100	+	
Sianokobalamin (B ₁₂)	mkqr/l	1,5-3,0	+	
Niatsin (PP)	mqr/l	3-8	+	
Askorbin turşusu (C)	mqr/l	40-100	+	
Biotin	mkqr/l	10-20	-	
Karnitin	mqr/l	10-20	-	
İnozitol	mqr/l	20-30	-	
Xolin	həmin qaydada	50-100	-	
Qətranlaşma	mOsm/kq, çox olmamalı	300	+	

1	2	3	4	5
Az laktozalı süd				
Zülal	qr/l	40-47	+	
Kazein/zərdab zülal-ları	-	80:20	-	
Piy	qr/l	20-38	+	
Linol turşusu	Piy turşuları cəmindən %	15	+	
	mqr/l	5000-6000	-	
Karbohidratlar	qr/l	60-65	+	
Qlükoza	həmin qaydada	25-28	+	
Qalaktoza	həmin qaydada	6-7		
Laktoza	qr/l, çox olmamalı	16	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal/l	600-680	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	Aktiv oksigen mmol/kq Piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Mikotoksinlər:		
Aflatoksin M ₁	yol verilmir	<0,00002
Antibiotiklər**:		
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
streptomisin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
penisillin	yol verilmir	<0,01 vah/qr
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α, β, γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:		
seziyum-137	40	B _k /l
stronsium-90	25	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	2,5 · 10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	200	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	100	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.3.2. Soya zülalı izolyatı əsasında məhsullar

1) Qida dəyərliliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Zülal	qr/l	15-20	+	
Metionin	həmin qaydada	0,25-0,35	+	

1	2	3	4	5
Piy	qr/l	30-38	+	
Linol turşusu	Piy turşuları cəmindən %, az olmamalı	14	+	
	mqr/l, az olmamalı	4000		
Karbohidratlar (dekstrin- maltoza)	qr/l	65-80	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal/l	650-720	+	
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr/l	450-750	+	
fosfor	həmin qaydada	250-500	+	
kalium	mqr/l	500-800	+	
natrium	həmin qaydada	200-320	+	
maqnezium	həmin qaydada	40-80	+	
mis	həmin qaydada	0,4-1,0	+	
dəmir	mqr/l	6-14	+	
sink	həmin qaydada	4-10	+	
kül	qr/l	3-5	+	
Vitaminlər:				
retinol (A)	mkqr/l	500-800	+	
tokoferol (E)	mqr/l	5-15	+	
kalsiferol (D)	mkqr/l	8-12	+	
vitamin K	həmin qaydada	25-100	-	
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	300-600	+	
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	600-1000	+	
piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	300-700	+	
fol turşusu (Bc)	həmin qaydada	50-150	+	
sianokobalamin (B ₁₂)	mkqr/l	1,5-3	+	
niatsin (PP)	mqr/l	4-8	+	
askorbin turşusu (C)	mqr/l	40-110	+	
taurin	mqr/l	45-55	+	
l-karnitin	həmin qaydada	10-20	+	
Qətranlaşma	mOsm/kq, çox olmamalı?	280-300	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigenin mmol/kq piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α, β, γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:		
sezium-137	50	Bk/l
stronsium-90	30	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	2·10 ³	quru məhsulda KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>B. cereus</i>	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	100	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada

3.3.3. Yüksək zülallı quru süd məhsulları

1) Qida dəyərliyi (1000 qr istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	70	+	
Piy	həmin qaydada	20	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	42	+	
Energetik dəyərliyi	kcal	628	+	
Mineral maddələr:				
Kalsium	mqr	1130	+	
Kalium	həmin qaydada	1450	+	
Natrium	həmin qaydada	900	+	
Maqnezium	həmin qaydada	210	+	
Dəmir	həmin qaydada	110		
Kül	qr	4-5	+	
Vitaminlər:				
retinol (A)	mqr	0,18	+	
tokoferol (E)	mqr	3,3	+	
kalsiferol (D)	mqr	12		
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	1,6	+	
rivoflavin (B ₂)	həmin qaydada	3,6	+	
piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	1,6	+	
niatsin (PP)	həmin qaydada	14	+	
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	66	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigeni mmol/kq piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Mikotoksinlər:		
Aflatoksin M ₁	yol verilmir	<0,00002
Antibiotiklər*:		
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
penisillin	yol verilmir	<0,01 vah/qr
streptomisin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α, β, γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər	3.3.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		quru məhsulda
MAFAnMM	2,5 · 10 ⁴	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	0,3	kütlesində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
patogenlər, o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	50	həmin qaydada
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.3.4. Aşağı zülallı məhsullar (nişastalar, yarmalar, makaron məmulatları)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Nişastalar				
Zülal	qr, çox olmamalı	1,0	+	
Karbohidratlar	qr	75-85	+	
Energetik dəyərliliyi	kcal	300-350	+	
Yarmalar				
Zülal	qr, çox olmamalı	0,5	+	
Piy	qr	0,5-1,0	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	80-90	+	
Energetik dəyərliliyi	kcal	350-400	+	
Makaron məmulatları				
Zülal	qr, çox olmamalı	0,5	+	
Piy	həmin qaydada	1,0	+	
Karbohidratlar	qr	80-90	+	
Energetik dəyərliliyi	kcal	330-380	+	
Mineral maddələr:				
Natrium	mqr, çox olmamalı	50	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,2	
kadmium	0,03	
civə	0,03	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015
zearalenon	yol verilmir	<0,002 buğdadan, qarğıdalıdan, arpadan
T-2 toksin	yol verilmir	<0,05
Dezoksinivalenol	yol verilmir	<0,05 buğdadan, arpadan
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α, β, γ –izomerlər)	0,01	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Benz (a) piren	yol verilmir	<0,2 mqr/kq
Radionuklidlər:		
İstifadəyə hazır məhsulda		
sezium-137	50	B _k /kq
stronsium-90	30	həmin qaydada
Çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə çirklənmə və yoluxma (həşəratlar, gənələr)	yol verilmir	
metal qatışıqları	3 · 10 ⁻⁴	%, ayrı-ayrı hissəciklərin ən böyük xətti ölçüsü 0,3 mm-dən çox olmamalıdır.
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	3 · 10 ³	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütlesində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	0,1	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	kütlesində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada

3.3.5. Tam və hissəvi zülal hidrolizatları əsasında məhsullar

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal (ekv)	qr/l	18-22	+	
Taurin	mqr/l	40-55	+	
L-Karnitin	həmin qaydada	10-25	+	
Piy	qr/l	25-35	+	
Linol turşusu	Piy turşularının cəmindən %, az olmamalı	14	+	
	mqr/l, az olmamalı	4000	-	
Karbohidratlar (dekstrin-maltoza)	qr/l	70-90	+	
Energetik dəyərliyi	kkal/l	650-720	+	
Mineral maddələr:				
Kalsium	mqr/l	500-1000	+	
Fosfor	həmin qaydada	300-600	+	
Kalium	mqr/l	650-1000	+	
Natrium	həmin qaydada	200-400	+	
Maqnezium	həmin qaydada	50-100	+	
Mis	həmin qaydada	0,3-1,0	+	
Dəmir	mqr/l	8-12	+	
Sink	həmin qaydada	3-10	+	
Kül	qr/l	4-5	+	
Vitaminlər:				
retinol (A)	mkqr/l	500-600	+	
tokoferol (E)	mqr/l	6-14	+	
kalsiferol (D)	mkqr/l	5-15	+	
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	400-600	+	
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	600-1000	+	
piridoksin B ₆	həmin qaydada	500-700	+	
fol turşusu (B ₉)	həmin qaydada	30-100	+	
mianokobalamin (B ₁₂)	mkqr/l	1,5-3,0	+	
niatsin (PP)	mqr/l	3-8	+	
askorbin turşusu (C)	mqr/l	50-150	+	
Qətranlaşma	mOsm/kq, çox olmamalı	300-320	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigenin mmol/kq Piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	

1	2	3
Radionuklidlər:		
sezium-137	50	B _k /l
stronsium-90	40	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	2·10 ³	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	100	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada

3.3.5.1. 1 yaşlı uşaqlar üçün fenilalaninsiz, yaxud onun miqdarı aşağı olan məhsullar***

1) Qida dəyərliliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər göstəricilər	və	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
			normalaşdırılan	markalanan	
Zülal (ekv.)		qr/l	16-20	+	
Fenilalanin		mqr/l, çox olmamalı	500	+	aminturşular qatışıdığı əsaslı məhsullarda-olmamalı
Taurin		mqr/l	40-55	+	
L-karnitin		həmin qaydada	10-205	+	
Piy		qr/l	30-38	+	
Linol turşusu		Piy turşuları cəmindən %, az olmamalı	14	+	
		mqr/l, az olmamalı	5000	-	
Karbohidratlar (dekstrin-maltoza)		qr/l	65-80	+	
Energetik dəyərliliyi		kkal/l	570-720	+	
Mineral maddələr:					
kalsium		mqr/l	300-700	+	
fosfor		həmin qaydada	300-500	+	
kalium		mqr/l	500-800	+	
natrium		həmin qaydada	150-300	+	
maqnezium		həmin qaydada	40-60	+	
mis		həmin qaydada	0,3-1,0	+	
dəmir		mqr/l	3-14	+	
sink		həmin qaydada	4-10	+	
kül		qr/l	4-5	+	
Vitaminlər:					
retinol (A)		mkqr/l	500-800	+	
tokoferol (E)		mqr/l	4-12	+	
kalsiferol (D)		mkqr/l	8-12	+	
tiamin (B ₁)		həmin qaydada	350-700	+	
riboflavin (B ₂)		həmin qaydada	500-1000	+	
piridoksin (B ₆)		həmin qaydada	300-700	+	
fol turşusu (Bc)		həmin qaydada	50-100	+	
sianokobalamin (B ₁₂)		mkqr/l	1,5-3,0	+	
niatsin (PP)		mqr/l	3-8	+	
askorbin turşusu (C)		mqr/l	20-100	+	
Qətranlaşma		mOsm/kq, çox olmamalı	300-320	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Pestisidlər**:		
Heksaxlorosikloheksan (α , β , γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:	3.3.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		quru məhsulda
MAFAnMM	$2 \cdot 10^{-3}$	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
S.aureus	1,0	həmin qaydada
B.cereus	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	100	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada

3.3.6. Sublimasiya edilmiş məhsullar

3.3.6.1. Sublimasiya edilmiş süd əsaslı məhsullar (kəsmik və.s.)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr. məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	60-65	+	
Piy	həmin qaydada	20-25	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	9-11	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	330-380	+	
Vitaminlər:				
Retinol (A)	mqr	0,1	+	
Riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	0,3	+	
Bərpa edilmiş məhsulun turşuluğu	T ^o , çox olmamalı	150	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,15	
arsen	0,15	
kadmium	0,06	
civə	0,015	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin M ₁	yol verilmir	<0,00002
Antibiotiklər	3.3.3.bəndi üzrə	
Pestisidlər**:		
Heksaxlorosikloheksan (α , β , γ –izomerlər)	0,05	
DDT və onun metabolitləri	0,03	

1	2	3
Radionuklidlər:	3.3.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		quru məhsulda
BÇQB (koliformalar)	0,3	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	həmin qaydada
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.3.6.2. Sublimasiya edilmiş ət əsaslı məhsullar

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilər hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr	35-50	+	
Piy	həmin qaydada	15-30	+	
Energetik dəyərliliyi	kcal	280-500	+	
Kül	qr	3,5-4,5	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mq/qr, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,2	
arsen	0,1	
kadmium	0,03	
civə	0,02	
Antibiotiklər*:		
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
qrizin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/qr
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α , β , γ – izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:		
sezium-137	70	B _k /kq
stronsium-90	30	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
2 yaşa qədər uşaqlar üçün		
MAFAnMM	$1 \cdot 10^4$	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
Sulfitreduksiyaedici klostridilər	0,1	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada
2 yaşdan böyük uşaqlar üçün		
MAFAnMM	$1,5 \cdot 10^4$	KƏGV/qr, çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	1,0	həmin qaydada
Sulfitreduksiyaedici klostridlər	0,1	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	200	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	50	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

3.3.6.3. Sublimasiya edilmiş bitki əsaslı məhsullar

Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	1,0	
arsen	0,2	
kadmium	0,1	
jiivə	0,03	
Pestisidlər**:		
Heksaxlorosikloheksan (α,β,γ- izomerlər)	0,1	
DDT və onun metabolitləri	0,1	
Heptaxlor	yol verilmir	<0,002
Aldrin	yol verilmir	<0,002
Mikotoksinlər:		
Patulin	yol verilmir	tərkibində alma,tomat,çaytikanıolanlar üçün <0,02
Radionuklidlər:		
sezium-137	200	B _k /kq
stronsium-90	100	həmin qaydada

3.3.7. Vaxtından əvvəl doğulmuş uşaqlar üçün məhsullar

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsullarda)

Kriterilər göstəricilər	və	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
			normalaşdırılan	markalanan	
1		2	3	4	5
Zülal		qr/l	18-24	+	
Süd zərdabi zülalları		zülalların ümumi miqdarından %	60	-	
Kazein		həmin qaydada	40	-	
Taurin		mqr/l	45-60	+	
Piy		qr/l	38-45	+	
Linol turşusu		Piy turşuları jəmindən %, az olmamalı	14	+	
Karbohidratlar, o jümlədən		mqr/l	65-90	+	
laktoza		həmin qaydada	35-50	+	
Energetik dəyərliyi		kkal/l	700-800	+	
Mineral maddələr:					
kalsium		mqr/l	800-1200	+	
fosfor		həmin qaydada	400-700	+	
kalium		həmin qaydada	650-1000	+	
natrium		həmin qaydada	260-350	+	
maqnezium		həmin qaydada	70-100	+	
mis		həmin qaydada	0,4-1,4	+	
dəmir		həmin qaydada	1,5-9	+	
sink		həmin qaydada	5-12	+	
xloridlər		həmin qaydada	450-700	+	
manqan		mkqr/l	30-60	+	
yod		həmin qaydada	70-220	+	
Vitaminlər:					
retinol (A)		mkqr/l	600-1200	+	
tokoferol (E)		mqr/l	8-20	+	
kalsiferol (D)		mkqr/l	10-30	+	
vitamin K		həmin qaydada	30-100	+	

1	2	3	4	5
tiamin (B ₁)	həmin qaydada	400-2000	+	
riboflavin (B ₂)	həmin qaydada	600-2000	+	
pantoqen turşusu	mqr/l	2-5	+	
piridoksin (B ₆)	mkqr/l	400-2000	+	
fol turşusu (Bc)	həmin qaydada	400-500	+	
sianokobalamin (B ₁₂)	həmin qaydada	1,5-3,0	+	
niatsin (PP)	mqr/l	4-10		
askorbin turşusu (C)	həmin qaydada	50-300	+	
inozit	həmin qaydada	30-50	+	
biotin	mkqr/l	20-30	+	
xolin	mqr/l	53-96	+	
Qətranlaşma	mOsm/kq, çox olmamalı	290-310	+	

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin M ₁	yol verilmir	<0,00002
Antibiotiklər*:		
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
penisilin	yol verilmir	0,01 vah/qr
streptomisin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α, β, γ –izomerlər)	0,005	
DDT və onun metabolitləri	0,005	
Radionuklidlər:		
	3.3.1.bəndi üzrə	
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	2 · 10 ³	KƏGV/qr, çox olmamalı 37-50° C-də bərpa edilən qatışıqlar üçün
	3 · 10 ³	KƏGV/qr, çox olmamalı, 70-85° C-də bərpa edilən qatışıqlar üçün
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>E.coli</i>	10	həmin qaydada
<i>S.aureus</i>	10	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr, çox olmamalı
patogenlər, o cümlədən salmonellalar	100	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>L.monocytogenes</i>	100	həmin qaydada
kiflər	50	KƏGV/qr, çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada

*Qrizinin, basitrasinin, tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin, penisillinin, streptomisinin təyininin kimyəvi üsullarının istifadəsi zamanı onların vah/qr-la faktiki miqdarının hesablanması standartın aktivliyi üzrə aparılır.

**Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarlarına nəzarət edilməlidir. (3.8, 3.8.1., 4.5.3.1. bəndlərinə baxmalı)

*** 1 yaşdan böyük uşaqların qidalanması üçün nəzərdə tutulmuş fenilalaninsiz, yaxud onun miqdarı aşağı olan məhsullar təhlükəsizlik göstəricilərinə görə 3.3.5.1.bəndinin tələblərinə cavab verməlidirlər.

3.4. Səhiyyə sistemi süd mətbəxlərində hazırlanan uşaq qidaları üçün süd məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri

İndeks,məhsul qrupları	MAFAnM M, KƏGV/qr,ç ox olmamalı	Məhsulun kütləsində (qr,sm ³) yol verilmir				Qeyd
		BÇQB (koli-formalar)	E.coli	S. aureus	Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və L.monocytogenes	
3.4.1. Qeyri aseptik süzülən sterilizə edilmiş məhsullar (uyğunlaşdırılmış süd qatışıqları, sterilizə edilmiş süd, sterilizə edilmiş qaymaq və s.)	100	10,0	10,0	10,0	100*	*yalnız salmonellalar
3.4.2. Bərpa edilən pasterezə edilmiş qatışıqlar	500	10,0	10,0	10,0	100	<i>B.cereus</i> 20 KƏGV/qr,çox olmamalı
3.4.3. Turş süd məhsulları:						
-bütün məhsullar (bifilindən başqa)	-	3,0	10,0	10,0	50	Bifidobakteriya 1·10 ⁶ KƏGV/qr, az olmamalı, onlardan istifadə edilməklə hazırlanan məhsullarda; Asidofil bakteriyalar 1·10 ⁷ KƏGV/qr, az olmamalı, onlardan istifadə edilməklə hazırlanan məhsullarda; mikroskopik preparat 3.1.1.4. bəndi üzrə
-bifilin	-	10,0	10,0	10,0	50	Bifidobakteriyalar 1·10 ⁷ KƏGV/qr az olmamalı; mikroskopik preparat 3.1.1.4. bəndi üzrə
3.4.4. Kəsmik məmulatları:						
-uşaq kəsmiyi,asidofil pasta, aşıqılaktozal zülal pastası və s.	-	1,0	-	1,0	50	mikroskopik preparat 3.1.1.5. bəndi üzrə
-susuzlaşdırılmış kəsmik	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Hazır südlü sıyıqlar (undan və bütün adlarda yarmalardan)	1·10 ³	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Cövhərlər (itburnundan, qara qarağatdan və s.)	5·10 ³	1,0	10,0	-	50*	*yalnız salmonellalar
3.4.7. Mayalar (maye)	-	10,0	-	10,0	100	Maya mikroflorası mikroorqanizmləri 1·10 ⁸ KƏGV/qr,az olmamalı; mikroskopik preparat 3.1.1.4. bəndi üzrə.

3.5. Hamilə və uşaq əmizdirən qadınların qidalanması üçün məhsullar

3.5.1. Süd əsaslı və soya zülalı izolyatı əsaslı məhsullar

1) Qida dəyərliyi (istifadəyə hazır məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Zülal	qr/l	30-100	+	
Piy	həmin qaydada	8-35	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	100-140	+	
Energetik dəyərliyi	kkal/l	610-1300	+	
Mineral maddələr:				
kalsium	mqr/l	1200-2000	+	
fosfor	həmin qaydada	900-1400	+	
kalsium/fosfor	-	1,1-2,0	-	
kalium	mqr/l	1400-2500	+	
natrium	həmin qaydada	450-750	+	
kalium/natrium	-	2-3	-	
maqnezium	həmin qaydada	150-250	+	
mis	mkqr/l	600-1000	+	
manqan	həmin qaydada	200-250	+	
dəmir	mqr/l	30-50	+	
sink	həmin qaydada	10-40	+	
xloridlər	həmin qaydada	1000-1600	-	
yod	mkqr/l	100-250	+	
kül	qr/l	9-12	+	
Vitaminlər:				
retinol (A)	mqr/l	0,5-1,5	+	
tokoferol (E)	həmin qaydada	10-40	+	
kalsiferol (D)	mkqr/l	10-15	+	
vitamin K	həmin qaydada	50-120	+	
tiamin (B ₁)	mqr/l	0,8-1,5	+	
riboflavin (B ₂)	mqr/l	0,8-1,5	+	
pantoten turşusu	həmin qaydada	8-12	+	
piridoksin (B ₆)	həmin qaydada	1,5-3,0	+	
niatsin (PP)	həmin qaydada	10-25	+	
fol turşusu (Bc)	həmin qaydada	0,8-2,0	+	
sianokobalamin (B ₁₂)	mkqr/l	3,0-8,0	+	
askorbin turşusu (C)	mqr/l	100-300	+	
inozit	həmin qaydada	80-120	+	
xolin	həmin qaydada	80-120	+	
biotin	mkqr/l	80-200		

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
1	2	3
Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
Peroksid ədədi	4,0	aktiv oksigen mmol/kq piy
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	

1	2	3
Antibiotiklər*		süd əsaslı məhsullar üçün
levomisetin	yol verilmir	<0,01
tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
penisillin	yol verilmir	<0,01 vah/qr
streptomisin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
Mikotoksinlər:		
aflatoksin M ₁	yol verilmir	<0,00002,süd əsaslı məhsullar üçün
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015,soya əsaslı məhsullar üçün
Pestisidlər**:		
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ-izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:		
seziyum-137	50	B _k /l
stronsium-90	40	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
3.5.1.1. İntant hazırlanmış quru məhsullar		
MAFAnMM	2·10 ³	KƏGV/ qr,çox olmamalı,37-50° C-də bərpa edilən qatışıqlar üçün
	3·10 ³	KƏGV/ qr,çox olmamalı,37-85° C-də bərpa edilən qatışıqlar üçün
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>E.coli</i>	10	həmin qaydada
<i>S.aureus</i>	10	həmin qaydada
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr,çox olmamalı
patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	100	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	10	həmin qaydada
3.5.1.2. Sterilizə edilmiş şirin maye məhsullar		
Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq sterilizə edilmiş süd üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər		
3.5.1.3. Turş süd və turşudulmuş soya əsaslı maye məhsullar		
BÇQB (koliformalar)	3	həcmində (sm ³) yol verilmir
<i>S.aureus</i>	10	həmin qaydada
Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L. monocytogenes</i>	50	həmin qaydada
Bifidobakteriyalar	1·10 ⁶	KƏGV/qr,az olmamalı,onlardan istifadə etməklə hazırlanarkən
Süd turşu mikroorqanizmləri	1·10 ⁷	KƏGV/qr,az olmamalı
kiflər	10	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	10	KƏGV/qr,çox olmamalı

3.5.2.Süd-yarma əsaslı sıyıqlar (instant hazırlanan)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
1	2	3	4	5
Nəmlilik	qr	4-6	-	
Zülal	qr	10-14	+	

1	2	3	4	5
Piy	qr	2-10	+	
Karbohidratlar	həmin qaydada	70-80	+	
Energetik dəyərliliyi	kkal	340-460	+	
Kül	qr	0,5-3,5	-	
Mineral maddələr:				
natrium	mqr, çox olmamalı	250	+	
kalsium	mqr	200-500	+	zənginləşdirilmiş məhsullar üçün
dəmir	həmin qaydada	20-50	+	həmin qaydada
Vitaminlər:				
vitamin A	mkqr	300-400	+	vitaminləşdirilən məhsullar üçün
vitamin E	mqr	5-12	+	həmin qaydada
vitamin D	mkqr	5-10	+	həmin qaydada
vitamin C	mqr	30-120	+	həmin qaydada
tiamin (B ₁)	mqr	0,2-0,7	+	həmin qaydada
riboflavin (B ₂)	mqr	0,3-0,8	+	həmin qaydada
niatsin (PP)	mqr	5-12	+	həmin qaydada
fol turşusu (B _c)	mkqr	600-1200	+	həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,2	
kadmium	0,06	
civə	0,03	
Mikotoksinlər:		
aflatoksin M ₁	yol verilmir	<0,00002
aflatoksin B ₁	yol verilmir	<0,00015
dezoksinivalenol	yol verilmir	<0,05 buğda,arpa yarması olanlar üçün
zearolenon	yol verilmir	<0,005 qarğıdalı,buğda,arpa yarması olanlar üçün
T-2 toksin	yol verilmir	<0,05
Pestisidlər**		
heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,01	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Benz(a) piren	yol verilmir	<0,2 mkqr/kq
Radionuklidlər:		
sezium-137	50	B _k /kq
stronsium-90	30	həmin qaydada
Zərərli qarışıqlar:		
çörək ehtiyatları zərərvericiləri ilə çirklənmə və yoluxma (həşəratlar ,gənələr)	yol verilmir	
metal qarışıqları	3 · 10 ⁻⁴	%, ayrı-ayrı hissəcikləri ölçüsü ən böyük xətti ölçmədə 0,3 mm-dən çox olmamalıdır.
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	5 · 10 ⁴	KƏGV/qr,çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	0,1	kütləsində (qr) yol verilmir
patogenlər,o cümlədən salmonellalar və <i>L.monocytogenes</i>	25	həmin qaydada
kiflər	200	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	100	həmin qaydada

3.5.3.Meyvə-tərəvəz əsaslı məhsullar (meyvə,tərəvəz şirələri,nektarları və içkiləri)

1) Qida dəyərliliyi (100 qr.məhsulda)

Kriterilər və göstəricilər	Ölçü vahidləri	Yol verilən hədd		Qeyd
		normalaşdırılan	markalanan	
Quru maddələrin kütlə payı	qr,az olmamalı	10		şirələr
Karbohidratlar	qr	10-20		
Mineral maddələr:				
dəmir	mqr	2-4		zənginləşdirilmiş məhsullar üçün
Vitaminlər:				
askorbin turşusu (C)	mqr	15-30		vitaminləşdirilən məhsullar üçün
β -karotin	həmin qaydada	1-2		həmin qaydada
fol turşusu (Bc)	mkqr	100-400		həmin qaydada
retinol (A)	mqr	0,1-0,3		həmin qaydada

2) Təhlükəsizlik göstəriciləri

Göstəricilər	Yol verilən hədd mqr/kq,çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,3	
arsen	0,2	
kadmium	0,02	
civə	0,01	
Mikotoksinlər:		
patulin	yol verilmir	0,02,tərkibində alma, tomat, çaytikanı olanlar üçün
Pestisidlər**:		
heksaxlorosikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,01	
DDT və onun metabolitləri	0,005	
Nitratlar	200	tərəvəz və meyvə-tərəvəz əsasında
Radionuklidlər:		
seziyum-137	60	Bk/kq
stronsium-90	40	həmin qaydada
5-Oksimetilfurfurol	20	mqr/l,şirələr üçün
Mikrobioloji göstəricilər:	Hazırkı Sanitariya qaydalarının 8-ci əlavəsinə uyğun olaraq müvafiq konserv qrupları üçün sənaye sterilliyi tələblərini ödəməlidirlər	

3.5.4.Otlu instant çaylar (bitki əsası)
Təhlükəsizlik göstəriciləri (istifadəyə hazır məhsulda)

Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı	Qeyd
Toksiki elementlər:		
qurğuşun	0,05	
arsen	0,05	
kadmium	0,02	
civə	0,005	
Pestisidlər**		
heksaxlorosikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01	
Radionuklidlər:		
seziyum-137	200	Bk/kq
stronsium-90	100	həmin qaydada
Mikrobioloji göstəricilər:		
MAFAnMM	$5 \cdot 10^{-3}$	KƏGV/qr,çox olmamalı
BÇQB (koliformalar)	1,0	kütləsində (qr) yol verilmir
<i>B.cereus</i>	100	KƏGV/qr,çox olmamalı
patogenlər,o cümlədən salmonellalar	25	kütləsində (qr) yol verilmir
kiflər	50	KƏGV/qr,çox olmamalı
mayalar	50	həmin qaydada

*Qrizinin,basitrasinin, tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin,pensillinin, streptomisinin təyininin kimyəvi üsullarının istifadəsi zamanı

onların vah/qr-la faktiki miqdarının hesablanması standartın aktivliyi üzrə həyata keçirilir.

**Ərzaq xammalının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət edilməlidir (3.8.,3.8.1., 4.5.3.1. bəndlərinə baxmalı).

3.6. Uşaq qidası məhsullarının hazırlanmasında istifadə edilən əsas xammal və komponentlər

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı			Qeyd	
3.6.1. Çiy,termiki emaldan keçirilmiş,quru süd,qaymaqlar və süd komponentləri	Toksiki elementlər,antibiotiklər,mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər	3.1.1.1.bəndi üzrə			quru komponentlər üçün bərpa olunmuş məhsulda	
	İnqibirləşdirici maddələr	yol verilmir			çiy süd və qaymaqlar	
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir			Kiflər,mayalar, KƏGV/qr çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformlar)	S. aureus	Patoqenlər,ocümlədən salmonellalar		
3.6.1.1. Çiy inək südü:						
-əla növ	3·10 ⁵	-	-	25		somatik hüceyrələr 1sm ³ -da 5·10 ⁵ -dən çox olmamalı
-birinci növ	5·10 ⁵	-	-	25		
3.6.1.2. Yağın kütlə payı 25% olan quru süd, yağsızlaşdırılmış quru süd	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	riflər-100 mayalar-50	
3.6.1.3. Elektrodializ, (ultrafiltrasiya və elektrodializ) üsulları ilə alınan süd zərdabları zülallarının konsentratları	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.4. Karbohidrat-zülal konsentratı	1·10 ⁴	1,0	1,0	50	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.5. Süd-zülal konsentratı	1·10 ⁴	1,0	1,0	50	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.6. Pendir zərdabından quru karbohidrat-zülal modulu	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.7. Kəsmik zərdabından quru karbohidrat-zülal modulları	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.8. Maye parakazein konsentratı	-	3,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-50	mikroskopik preparat
3.6.1.9. Quru parakazein konsentratı	-	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-50	həmin qaydada
3.6.1.10. Quru kazesit	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.11. Quru uşaq məhsulları üçün quru yağsız süd komponenti	1,5·10 ⁴	0,3	1,0	25	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.12. Səməni ekstraktı ilə quru süd komponenti (maye uşaq məhsulları üçün); yağsız quru süd (BAƏ istehsalı üçün)	1,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-10	
3.6.1.13. Maye uşaq məhsulları üçün karbohidrat-zülal konsentratı ilə quru süd komponenti	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-50	
3.6.1.14. Quru uşaq məhsulları üçün kimyəvi emalsız yağsız quru süd komponenti	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25	kiflər-50 mayalar-50	

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı		Qeyd		
1	2	3		4		
3.6.2. Taxıl və taxıl məhsulları (un,yarma)	Toksiki elementlər,mikotoksinlər, pestisidlər,zərərli qarışıqlar,benz-(a) peren	3.1.2.1.bəndi üzrə				
	Radionuklidlər:					
	sezium-137	50	Bk/kq			
	stronsium-90	40	həmin qaydada			
Mikrobioloji göstəricilər:						
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM , KƏGV/qr,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir			Kiflər,KƏGV/qr, çox olmamalı	Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı
		BÇQB (koli- formalar)	S. aureus	Patogenlər,o cümlədən sal- monellalar		
3.6.2.1. Yarmalar-əmal edilməmiş düyü, qarabaşaq, yulaf, buğda, arpa	2,5·10 ⁴	1,0	-	25	100	100
3.6.2.2. Emal edilməmiş düyü, qarabaşaq, yulaf, çovdar, unları	5·10 ⁴	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Emal edilmiş düyü, qara- başaq, yulaf, çovdar unları	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Manna yarması	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Yulaf unu,manna yarması	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq, çox olmamalı		Qeyd
1	2	3		4
3.6.3. Təzə tərəvəz,meyvə	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,3		
	arsen	0,2		
	kadmium	0,02		
	civə	0,01		
	Pestisidlər**:			
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,01		
	DDT və onun metabolitləri	0,005		
	Nitratlar:			
	çuğundur	600		
	kələm	400		
	tərəvəzlər,bananlar	200		
	meyvələr	50		
3.6.3.1. Aseptik konservləşdirilmiş, yaxud tezdondurulmuş qatılaşdırılmış şirələri.	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	3,0		
	arsen	2,0		
	kadmium	0,2		
	civə	0,1		
	Mikotoksinlər:			
	patulin	yol verilmir		< 0,02 alma, çaytikanı üçün
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ -izomerlər)	0,1		
	DDT və onun metabolitləri	0,005		
Nitratlar:				
	100		meyvələr	

1	2	3	4	
3.6.4. Ətlük heyvanların ətləri (qaramal, qoyun, donuz, at və s.)	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,1	3 yaşadək uşaqlar üçün	
		0,2	3 yaşdan böyük uşaqlar üçün	
	arsen	0,1		
	kadmium	0,03		
	civə	0,01	3 yaş qədər uşaqlar üçün	
		0,02	3 yaşdan böyük uşaqlar üçün	
	Antibiotiklər*:			
	levomisetin	yol verilmir	<0,01	
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	0,01 vah/qr	
	qrizin	yol verilmir	<0,5 vah/qr	
	basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/qr	
	Pestisidlər**:			
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,01	3 yaşadək uşaqlar üçün	
		0,015	3 yaşdan böyük uşaqlar üçün	
DDT və onun metabolitləri	0,01	3 yaşadək uşaqlar üçün		
	0,015	3 yaşdan böyük uşaqlar üçün		
3.6.4.1. Ətlük heyvanların subproduktları (qara ciyər, ürək, dil)	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,5		
	arsen	1,0		
	kadmium	0,3		
	civə	0,1		
	Antibiotiklər*:			
	levomisetin	yol verilmir		
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir		
	qrizin	yol verilmir		
	basitrasin	yol verilmir		
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorsikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,015		
	DDT və onun metabolitləri	0,015		
	Mikrobioloji göstəricilər :			
	İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir	
BÇQB (koliformalar)			S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar və L. monocytogenes
3.6.4. Ətlük heyvanların əti (cəmdək və çapılmış)				
-təzə	10	1,0	-	25
-soyudulmuş	1·10 ³	0,1	-	25
-dondurulmuş	1·10 ⁴	0,01	-	25
-dondurulmuş hissələr, bloklar	1·10 ⁵	0,001	-	25
subproduktlar	-	-	-	25
quru qida qanı	2,5·10 ⁴	1,0	1,0	25

İndeks, məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd, mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
3.6.5. Quş əti	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,2	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,03	
	civə	0,02	
	Antibiotiklər*:		
	levomisetin	yol verilmir	<0,01
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir	<0,01 vah/qr
	qrizin	yol verilmir	<0,5 vah/qr
	basitrasin	yol verilmir	<0,02 vah/qr
	Pestisidlər**:		
	Heksaxlorsikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,02	
DDT və onun metabolitləri	0,01		

Mikrobioloji göstəricilər:				
İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM,KƏGV/qr,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir		
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və L.monocytoqenes
3.6.5.1. Quş əti və cəmdəyi (nümunə dərin qatlardan götürülür)				
-soyudulmuş və dondurulmuş quş	1·10 ⁵	-	-	25
-soyudulmuş, dondurulmuş cücə , broyler, cücə ətləri	1·10 ⁵	-	-	25
-sümüksüz ət hissələri,sümüklü doğranmış,o cümlədən bud və döş	2·10 ⁵	-	-	25
-sümükdən mexaniki ayrılmış ət	1·10 ⁶	-	-	25
3.6.5.2. Soyudulmuş quş subpro-duktları	2·10 ⁵	-	-	25

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı	Qeyd
3.6.6. Balıq	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,5	
	arsen	0,5	
	kadmium	0,1	
	civə	0,15	
	Pestisidlər**:		
	Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,02	
	DDT və onun metabolitləri	0,01	
	Nitrozaminlər:		
	NDMA və NDEA cəmi?	yol verilmir	<0,001
Histamin	100		
Polixlorlaşdırılmış bifenillər	2,0		

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir		
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər,o cümlədən salmonellalar və L.monocytoqenes
3.6.6.1. Təzə,soyudulmuş,dondurulmuş balıq	5·10 ⁴	0,01	0,01	25

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq, çox olmamalı	Qeyd
3.6.7. Təmizlənmiş və dezodorasiya edilmiş bitki yağları	Toksiki elementlər:		
	qurğuşun	0,1	
	arsen	0,1	
	kadmium	0,05	
	civə	0,03	
	Pestisidlər**:		
	Heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,01	
	DDT və onun metabolitləri	0,1	
	Turşumadan xarab olma göstəriciləri:		
	peroksid ədədi	2	aktiv oksigen mmol/kq
turşuluq ədədi	0,6	mqr KON/qr	

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir				
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	Kiflər	Mayalar
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Təmizlənmiş, dezodorasiya edilmiş qarğıdalı yağı.	100	1,0	1,0	25	20	1,0

1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.2. Təmizlənmiş dezo- dorasiya edilmiş günəbaxan yağı	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Soya yağı	100	1,0	-	25	20	1,0

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı		Qeyd
3.6.8. Əla növ inək yağı	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	0,1		
	arsen	0,1		
	kadmium	0,03		
	civə	0,03		
	Antibiotiklər*:			
	levomisetin	yol verilmir		<0,01
	tetrasiklin qrupu	yol verilmir		<0,01 vah/qr
	penisillin	yol verilmir		<0,01 vah/qr
	Streptomisin	yol verilmir		<0,5 vah/qr
	Mikotoksinlər			
	Aflatoksin M ₁	yol verilmir		<0,00002
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	0,2		

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks,məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr,çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ ,qr) yol verilmir			Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Qeyd
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patoqenlər,o cümlədən sal- monellalar		
3.6.8.1. Əla növ inək yağı	1·10 ⁻⁴	0,1	1,0	25*	100	*Əlavə olaraq <i>L.monocytogenes</i>
3.6.8.2. Əridilmiş quş piyi	1·10 ⁻²	1,0	1,0	25		

İndeks,məhsul qrupları	Göstəricilər	Yol verilən hədd,mqr/kq,çox olmamalı		Qeyd
3.6.9. Şəkər tozu	Toksiki elementlər:			
	qurğuşun	1,0		
	arsen	0,5		
	kadmium	0,05		
	civə	0,01		
	Pestisidlər**:			
	heksaxlorcikloheksan (α,β,γ –izomerlər)	yol verilmir		<0,005
DDT və onun metabolitləri	yol verilmir		<0,005	

Mikrobioloji göstəricilər:

1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.1. Şəkər tozu,təmizlənmiş südlü şəkər	1·10 ⁻³	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2. Qarğıdalı patkası	5·10 ⁻³	1,0	1,0	100	50	10

1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.3. Uşaq qidası üçün səməni ekstraktı	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4. Əla növ narğıdalı nişastası	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5. Aspartam	2,5·10 ²	1,0	-	10	-	-
3.6.9.6. Xarıcdən alınan quru qarğıdalı patkası	5·10 ³	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7. Aşağışəkərli, tozvari patka	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8. Ferment hidrolozi yolu ilə alınan karbohidrat komponenti	1·10 ⁴	1,0	-	25	100	50
3.6.9.9. Əla növ kartof nişastası	1·10 ⁴	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10. Təmizlənmiş südlü şəkər	1·10 ⁴	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11. Yayıllaqla qurudulmuş qida laktozası		1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Laktoza konsentratı	5·10 ³	1,0	-	50	100	50

3.6.10. Digər komponentlər.

Mikrobioloji göstəricilər:

İndeks, məhsul qrupları	MAFAnMM, KƏGV/qr, çox olmamalı	Məhsulun kütləsində (sm ³ , qr) yol verilmir			Kiflər, KƏGV/qr, çox olmamalı	Mayalar, KƏGV/qr, çox olmamalı
		BÇQB (koliformalar)	S.aureus	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar		
3.6.10.1. Vitamin premiksi?	100	1,0	1,0	25	20	yol verilmir
3.6.10.2. Mineral premiksi?	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. İzolyasiya edilmiş soya zülalı	5·10 ³	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Pektin	1·10 ⁴	0,1	-	25	100	100

*Qrizinin, basitrasinin, tetrasiklin qrupu antibiotiklərinin, penisillinin, streptomisinin təyininin kimyəvi üsullarından istifadə edilən zamanı onların vah/qr-la faktiki miqdarlarının hesablanması standartın aktivliyi üzrə həyata keçirilir.

** Ərzaq xammallarının istehsalı zamanı istifadə olunmuş pestisidlərin də qalıq miqdarına nəzarət edilməlidir. (3.12; 3.13. bəndlərinə bax

4. QIDAYA BIOLOJİ AKTİV ƏLAVƏLƏRİN HAZIRLANMASI ÜÇÜN İSTİFADƏ ZAMANI İNSAN SAĞLAMLIĞINA ZƏRƏRLİ TƏSİR GÖSTƏRMƏYƏN BIOLOJİ AKTİV MADDƏLƏR, ONLARIN MƏNBƏYİNİ TƏŞKİL EDƏN QIDA VƏ MƏHSUL KOMPONENTLƏRİ

1. Qida maddələri:

1.1. Zülallar, zülal alınanlar (heyvani, bitki, mikrob və digər mənşəli); zülal izolyatları, zülal konsentratları, zülal hidrolizatları, amin-turşular və onların alındıqları.

1.2. Piyələr, piyəbənzər maddələr və onların alındıqları:

1.2.1. Bitki yağları - esensial polidoymamış piy turşuları, fitosterinlər, fosfolipidlər, yağda həll olan vitaminlərin mənbələri;

1.2.2. Balıq və dəniz heyvanları piyləri- polidoymamış piy turşuları mənbələri, fosfolipidlər, yağda həll olan vitaminlər

1.2.3. Qida mənbələrindən ayrılan fərdi polidoymamış piy turşuları: linol, linolen, araxidon, eykozapentaen, dokozaqeksaen turşuları və s.

1.2.4. Ərzaq xammalından ayrılan sterinlər;

1.2.5. Ortazəncir triqliseridləri;

1.2.6. Fosfolipidlər və lesitin, kefalın, xolin, etanolamin daxil edilməklə onların sələfləri

1.3. Karbohidratlar və onların emal məhsulları:

1.3.1. Qida lifləri (sellüloza, hemisellülozalar, pektin, liqnin, kitrlər və s.);

1.3.2. Poliqlükozoaminlər (xitozan, xondroitinsulfat, qlükoza-aminoqlikanlar, qlükozamin və s.);

1.3.3. Nişasta və onun hidroliz məhsulları;

1.3.4. İnulin və digər polifruktozanlar;

1.3.5. Qlükoza, fruktoza, laktoza, laktuloza, riboza, ksiloza, arabinoza

1.4. Vitaminlər, vitaminəbənzər maddələr və kofermentlər: vitamin C (askorbin turşusu, onun duzları və efirləri), vitamin B₁ (tiamin), vitamin B₂ (riboflavin, flavinmononukleotid), vitamin B₆ (piridoksin, piridoksal, piridoksamin və onların fosfatları); vitamin PP (nikotinamid, nikotin turşusu, nikotin turşusu duzları), fol turşusu, vitamin B₁₂ (sianokobalamin, metilkobalamin), pantoten turşusu (pantoten turşusu duzları), biotin, vitamin A (retinol və onun efirləri), karotinoidlər (B –karotin, likopin, lyutein və s.), vitamin E (tokoferollar, tokotrienollar və onların efirləri), vitamin D və onun aktiv formaları, vitamin K, paraaminobenzoy turşusu, lipoevaə? turşusu, inozit, metilmationinsulfonium, karnitin, panqam turşusu.

1.5. Mineral maddələr (makro–və mikroelementlər): kalsium, fosfor, maqnezium, kalium, natrium, dəmir, yod, sink, bor, xrom, mis, kükürd, manqan, molibden, selenium, silisium, vanadium, flor, germanium, kobalt.

2. Minor qida komponentləri:

2.1. Fermentlər (bitki mənşəli, yaxud mikrob sintezi əsasında biotexnoloji üsullarla alınanlar);

2.2. Polifenol birləşmələr, o cümlədən antioksidat təsirli-bioflavanoidlər, antosianidinlər, katexinlər və s.

2.3. Təbii metabolitlər: kəhraba turşusu, alfa-ketoturşular, ubixinon, limon turşusu, fumar turşusu, üzüm (çaxır) turşusu, ornitin, sitrulin, kreatin, betain, qlutation, taurin, alma turşusu, indollar, izotiosianatlar, oktakoanol, xlorofil, terpenoidlər, iridoidlər, rezveratrol, steviozidlər.

3.Probiotiklər (monokulturalarda və assosiasiyalarda) və prebiotiklər:

3.1.Bifidobakteriyalar, o cümlədən infantis, bifidum, longum,breve, adolescentis növləri; laktobacillus, o cümlədən acidophilus, fermentii,casei, plantarum,bulgaricus və s.növləri; Lactococcus;Streptococcus thermophilus; propionibacterium və s.

3.2.Oliqo- və polisaxaridlərin müxtəlif sinifləri (təbii mənşəli mikrob sintezli fruktooligosaxaridlər, qalaktooligosaxaridlər və s.)

3.3.Bioloji aktiv maddələr- immun zülallar və fermentlər, qlikopeptidlər,lizosim, laktoferrin,laktoperoksidaza, süd turşusu mikroorqanizmlərinin bakteriosinləri (insanın maye və toxumalarından preparatlar istisna olmaqla)

4.Bitkilər (qida və dərman), dəniz, çay,göl məhsulları, sürünənlər, başıyayaqlılar,mineral-üzvi, yaxud təbii mineral substansiyalar (quru,tozvari, tabletləşdirilmiş, kapsula şəklində,sulu, spirtli, yağlı quru və maye ekstraktlar, nastoylar, siroplar, konsentratlar, balzamlar şəklində): mumiya, spirulin, xlorella, inaktivləşdirilmiş mayalar və onların hidrolizatları, seolitlər və s.

5.Arıçılıq məhsulları: arı südü, arı yapışqanı, mum, çiçək tozcuqları.

**5. QIDAYA BIOLOJİ AKTİV ƏLAVƏLƏRİN HAZIRLANMASI ÜÇÜN
İSTİFADƏ ZAMANI İNSAN SAĞLAMLIĞINA ZƏRƏRLİ TƏSİR GÖSTƏRƏ BİLƏN
BIOLOJİ AKTİV MADDƏLƏR, ONLARIN MƏNBƏYİNİ TƏŞKİL EDƏN QIDA VƏ
MƏHSUL KOMPONENTLƏRİ**

1. Tərkibində güclü narkotik və ya zəhərli maddələr olan bitkilər.
2. Qidaya, qida və dərman bitkilərinə xas olmayan maddələr.
3. Qeyri-təbii sintetik maddələr- dərman bitkilərinin aktiv təsirli analoqları (qidalanmanın essensial amili olmayanlar)
4. Antibiotiklər.
5. Hormonlar.
6. Heyvanların potensial təhlükəli toxumaları, onların ekstraktları və onların emal məhsulları, o cümlədən prion xəstəliklərin (öküzlərin süngərəbənzər ensefalopatiyası)-aqentlərinin keçirilməsində təhlükə törədən materiallar:
 - 12 aylıqdan böyük olan, öküzlərin (inəklərin), 12 aylıqdan böyük olan və ya diş ətini yarıb keçən əsaslı kəsikləri olan qoyunların (qoçların), keçilərin (təkələrin) beyni və gözü daxil olmaqla kəlləsi, damağın badamcıq vəziləri, onurğa beyni və onurğa sütunları:
 - qoyun (qoç), keçi (təkə) dalağı.
7. İnsanın orqanları və toxumaları.
8. Sporgəzdirən mikroorqanizmlər (*B.subtilis*,*B. licheniformus* və s.); sıralarında mikroorqanizmlərin şərti-patogen variantları yayılan mikroorqanizmlərin növlərinin və cinslərinin nümayəndələri (*Enterococcus faecalis*, *faecium*, *Esherichia*, *Candida* və s); canlı mayalar.

**6. BALIQLARIN, XƏRÇƏNGKİMİLƏRİN, MOLYUSKALARIN, SUDA-QURUDA
YAŞAYANLARIN, SÜRÜNƏNƏLƏRİN VƏ ONLARIN EMAL MƏHSULLARININ
PARAZITOLOJİ TƏHLÜKƏSİZLİK GÖSTƏRİCİLƏRİ***

Cədvəl 1

Şirin su balıqları və onların emal məhsulları

İn- deks	Məhsul qrupları	Parazitoloji göstəricilər və onların yol verilən miqdarının həddi													
		Sürfələr diri şəkildə													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Karp fəsiləsi	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	-	-	-	y/v	-
2.	Durnabalığı fəsiləsi	-	-	-	-	y/v	-	-	-	y/v	y/v	-	-	y/v	-
3.	Xanı balığı fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	y/v	-	-	-	-
4.	Qızılbalıq fəsiləsi	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	-	y/v	y/v	-	-	-
5.	Alabalıq fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
6.	Xarius fəsiləsi	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
7.	Treska fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
8.	Nərə fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	-	-
9.	İlanbalığı fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v
10.	Xil balığı fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-
11.	Naqqa fəsiləsi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-
12.	I-II bəndlərində göstərilən fəsilələrin balıqlarından farş	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
13.	I-II bəndlərində göstərilən fəsilələrin balıqlarından konservlər və preservlər	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
14.	I-II bəndlərində göstərilən fəsilələrdən qızardılmış, şirə gəzdirlmiş, duzlanmış, marinada qoyulmuş, hisə verilmiş, qaxac edilmiş balıqlar	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
15.	<i>Balıq fəsilələrinin küürüləri:</i>														
15.1.	Durnabalığı, xanıbalığı, treska (nalim cinsi), xarius	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-
15.2.	Qızılbalıq	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	-	-	-
15.3.	Alabalıq	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
15.4.	Nərə (Amur hövzəsi, Volqa aşağı axarı, Xəzər dənizi)											y/v			

Qeyd: 1) y/v –yol verilmir (diri sürfələr)
2) parazitlərin sürfələri

trematod	sestod	nematod
3-opictorxislər	12-difillobotriumlar	13-anizakislər
4-klonorxislər		14-kontrasekumlar
5-psevdamfistlər		15-dioktofim
6-metaqonimuslar		16-qnatostom
7-nanofietuslar		
8-exinoxazmuslar		
9-metorxislər		
10-rossikotremlər		
11-apofaluslar		

Kürü tökmək üçün miqrasiya edən balıqlar və onların emal məhsulları

İndeks	Məhsul qrupları	Parazitoloji göstəricilər və onların yol verilən miqdarının həddi					
		Süfələr diri şəkildə					
		3	4	5	6	7	8
1.	Qızılbalıqlar	-	y/v	y/v	-	-	-
2.	Uzaq Şərç qızılbalıqları	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
3.	1 və 2 bəndlərində göstərilən fəsilə balıqlarından qiymə: bənd 1 bənd 2	-	y/v	y/v	-	-	-
		y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
4.	1 və 2 bəndlərində göstərilən fəsilə balıqlarından konservlər və preservlər: bənd 1 bənd 2	-	y/v	y/v	-	-	-
		y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
5.	1 və 2 bəndlərində göstərilən fəsilələrdən qızardılmış, şirə gəzdirilmiş, duzlanmış marinada qoyulmuş, hissə verilmiş qaxac edilmiş balıqlar: bənd 1 bənd 2	-	y/v	y/v	-	-	-
		y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
6.	1 və 2 bəndlərində göstərilən balıqların kürüləri	-	y/v	y/v	-	-	-

Qeydlər: 1) y/v- yol verilmir (süfələr diri şəkildə)

2) Parazitlərin süfələri:

trematod	sestod	nematod	skerb n
3-nanofietuslar	4-difillobotrium	5-anizakis	7-bolbozom
		6-kontrasekum	8-korinozom

Dəniz balıqları və onların emal məhsulları

İndeks	Məhsul qrupları	Parazitoloji göstəriciləri və yol verilən miqdarının həddi												
		Süfələr diri şəkildə												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Dəniz balıqları, o cümlədən vətəqə rayonları və fəsilələr üzrə														
1.	<i>Barents dənizi</i>													
1.1.	Keçid qızılbalıqlar	-	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	-	-	-	-
1.2.	Koryuşka	-	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	-	-	-	-
1.3.	Siyənək	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
1.4.	Treska	-	-	y/v	-	-	y/v	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	-
1.5.	Skorpen	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
1.6.	Kambala	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
2.	<i>Şimali Atlantika</i>													
2.1.	Koryuşka	-	-	y/v	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
2.2.	Siyənək	-	-	y/v	-	-	-	-	-	y/v	-	y/v	-	-
2.3.	Treska	-	-	y/v	-	-	y/v	-	-	y/v	-	-	-	-
2.4.	Makrurus	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
2.5.	Merluza	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
2.6.	Skumbriya	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	y/v
2.7.	Skorpen	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
2.8.	Kambala	-	-	y/v	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
3.	<i>Cənubi Atlantika</i>													
3.1.	Merluza	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
3.2.	Stavrıda	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
3.3.	Voloxvost	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	y/v
4.	<i>Baltik dənizi</i>													
4.1.	Koryuşka	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-
4.2.	Siyənək	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4.3.	Treska	-	-	y/v	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
5.	Qara, Azov, Aralıq dənizləri													
5.1.	Xulbalıq	-	y/v	-	y/v	y/v	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2.	Kefal	-	y/v	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Subantraktika, Antraktika													
6.1.	Treska	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
6.2.	Merluza	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
6.3.	Oşibnievie	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
6.4.	Nototenie	-	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
6.5.	Ağqanlı	-	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
7.	Hind okeanı													
7.1.	Stavrida	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
7.2.	Skumbriya	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
7.3.	Neteperie	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
8.	Sakit okean													
8.1.	Qızılbalıq	y/v	-	-	y/v	-	y/v	-	-	y/v	y/v	-	y/v	y/v
8.2.	Ançous	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
8.3.	Siyənək	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-	-	-
8.4.	Stavrida	-	-	-	-	-	y/v	-	-	y/v	y/v	-	-	-
8.5.	Terpuqovie	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	-	y/v	-
8.6.	Kambala	-	-	-	-	-	-	y/v	-	y/v	-	-	y/v	-
8.7.	Skorpen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v
8.8.	Beriks	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v
8.9.	Qempil	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v
8.10.	Tunes (skumbriya)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v
8.11.	Treska	-	-	-	-	-	-	-	y/v	y/v	-	y/v	-	-
9.	1-8 bəndlərində göstərilən fəsilələrin balıqlarından qiymə	y/v	y/v	y/v	y/v	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
10.	1-8 bəndlərində göstərilən fəsilələrin balıqlarından konservlər və preservlər	y/v	y/v	y/v	-	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
11.	1-8 bəndlərində göstərilən fəsilələrdən qızardılmış, şirə gəzdilmiş, duzlanmış, marinada qoyulmuş, hissə verilmiş, qaxac edilmiş balıqlar	y/v	y/v	y/v	-	-	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v	y/v
12.	Treska, mintay kürüsü	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	y/v	-	-
13.	Treska qara ciyəri	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-	y/v	-	-

Qeyd: 1) y/v –yol verilmir (diri sürfələr)

2)parazitlərin sürfələri:

trematod	sestod	nematod	skrebn
3-nanofietuslar	8-difillobotriumlar	11-anizakislər	14-bolbozom
4-heterofietuslar	9-diploqonoporuslar	12-kontrasekumlar	15-korinozom
5-kriptokortiluslar	10-piramikosefaluslar	13-psevdoterranlar	
6-rossikotremlər			
7-apofaluslar			

Xərçəngkimilər, dəniz molyuskaları, suda-quruda yaşayanlar, sürünənlər və onların emal məhsulları

İndeks	Məhsul qrupları	Parazitoloji göstəricilər və onların yol verilən miqdarının həddi								
		Sürfələr diri şəkildə								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	<i>Xərçəngkimilər və onların emal məhsulları:</i>									
1.1.	Uzaq Şərq (Rusiya, Koreya yarım adası, Çin, ABŞ-in su hövzələrindən xərçənglər	y/v	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.	Uzaq Şərqin (Rusiya, Koreya yarımadası) su hövzələrindən şirin su krevetləri	y/v	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3.	Şirin su krabları (Rusiyanın Uzaq şərq, Cənub-şərqi Asiya ölkələri, Şri-lanka, Mərkəzi Amerika, Peru, Liberiya, Niqeriya, Kamerun, Meksika, Filippinin su hövzələrindən)	y/v	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4.	Şirin su krablarından souslar (1.3. bəndi)	y/v	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	<i>Dəniz molyuskaları və onların emal məhsulları</i>									
2.1.	Kalmarlar	-	-	y/v	y/v	y/v	-	-	-	-
2.2.	Osminoqlar (səkkizayaqlı ilbiz)	-	-	y/v	-	y/v	-	-	-	-
2.3.	Qrebeşki	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-
2.4.	Maktrı (spizula)	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-
2.5.	İstridyalar	-	-	-	-	-	-	-	-	y/v
3.	Suda-quruda yaşayanlar (qurbağalar)	-	y/v	-	-	-	y/v	y/v	-	-
4.	<i>Sürünənlər</i>									
4.1.	İlanlar	-	y/v	-	-	-	-	-	-	-
4.2.	<i>Tısbağalar</i>									
4.2.1.	Dənizdə	-	-	-	-	-	-	-	y/v	-
4.2.2.	Şirin suda	-	-	-	-	-	-	y/v	-	-

Qeyd: 1) y/v –yol verilmir (diri sürfələr)

2) Parazitlərin sürfələri:

trematod	sestod	nematod
3-paraqonimuslar	4-spirometrlər	5-anizakislər
		6-kontrasekumlar
		7-psevdoterranlar
		8-dioktofim
		9-qnatostom
		10-sulkaskarislər
		11-exinosefaluslar

**7. QIDA MƏHSULLARININ HAZIRLANMASI ÜÇÜN İSTIFADƏ ZAMANI
İNSAN ORQANIZMINƏ ZƏRƏRLİ TƏSİR GÖSTƏRMƏYƏN
QIDA ƏLAVƏLƏRİ**

İndeks	Qida əlavələrinin adları (latın yazısı ilə göstərilməklə)	Texnoloji funksiyaları
1	2	3
E 100	Kurkuminlər (CURCUMİNS) (i) Kurkumin (Curcumin) Curcuma longa və digər növlərindən təbii rəngləyicilər (ii) Turmerik (Turmeric) Turmerik- sarıkök kökündən toz	rəngləyici
E 101	Riboflavinlər (RIBOFLAVİNS) (i) Riboflavin (Riboflavin) (ii) Riboflavin 5- fosfatın natrium duzu (Riboflavin 5-phosphate sodium)	rəngləyici
E 102	Tartrazin (TARTRAZINE)	rəngləyici
E 103	Alkanet,Alkanin (ALKANET)	rəngləyici
E 104	Sarı xinolin (QUINOLINE YELLOW)	rəngləyici
E 107	Sarı 2G (YELLOW 2 G)	rəngləyici
E 110	Sarı «Solneçniy zakat» (SUNSET YELLOW FCF)	rəngləyici
E 120	Karminlər (CARMİNES)	rəngləyici
E 122	Azorubin,Karmauzin (AZORUBİNE)	rəngləyici
E 124	Ponco 4 R,Al-qırmızı 4R (PONCEAU 4R)	rəngləyici
E 128	Qırmızı 2 G (RED 2G)	rəngləyici
E 129	Qırmızı cazibədar AC (ALLURA RED AC)	rəngləyici
E 131	Göy patentləşdirilmiş (PATENT BLUE V)	rəngləyici
E 132	İndiqokarmin (İNDİGOTİNE)	rəngləyici
E 133	Göy parlaq FCF (BRİLLİANT BLUE FCF)	rəngləyici
E 140	Xlorofill (CHLOROPHYLL)	rəngləyici
E 141	Xlorofill mis kompleksləri (COPPER CHLOROPHYLLS) (i) xlorofill mis kompleksi (chlorophyll copper complex) (ii) Xlorofilin mis kompleksinin natrium və kalium duzları (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	rəngləyici
E 142	Yaşıl S (GREENS)	rəngləyici
E 143	Yaşıl davamlı FCF (FAST GREEN FCF)	rəngləyici
E 150 a	Sadə I şəkər çaları (CAMEL 1-Plain)	rəngləyici
E 150 b	«Qələvi- sulfit» texnologiyası üzrə alınan II şəkər çaları (CAMEL II- caustic sulphite process)	rəngləyici
E 150 c	«Ammonyak» texnologiyası üzrə alınan III şəkər çaları (CAMEL III-Ammonia process)	rəngləyici
E 150 d	«Ammonyak- sulfit» texnologiyası üzrə alınan IV şəkər çaları (CAMEL IV –Ammonia sulphite process)	rəngləyici
E 151	Qara parlaq PN (BRİLLİANT BLACK PN)	rəngləyici
E 152	Kömür (CARBON BLACK (hidrocarbon))	rəngləyici
E 153	Bitki kömürü (VEGETABLE CARBON)	rəngləyici
E 155	Qəhvəyi HT (BROWN HT)	rəngləyici
E 160 a	Karotinlər (CAROTENES) (i) beta-Karotin sintetik (Beta-carotene synthetic) (ii) Təbii karotin ekstraktları (NATURAL EXTRACTS)	rəngləyici
E 160 b	Annato ekstraktlar (ANNATO EXTRACTS)	rəngləyici
E 160 c	Qırmızı istiot yağ qətranları (PAPRİKA OLEORESİNS)	rəngləyici

1	2	3
E 160 d	likopin (LYCOPENE)	rəngləyici
E 160 e	beta-Apokarotin aldehidi (BETA-APO-CAROTENAL)	rəngləyici
E 160 f	beta-Apo-8-karotin turşusu,metil və ya etil efirləri (BETA-APO-8-CAROTENOİC ACİD, METHYL OR ETHYL ESTER)	rəngləyici
E 161 a	Flavoksantin (FLAVOXANTHİN)	rəngləyici
E 161 b	Lyutein (LUTEİN)	rəngləyici
E 161 c	Kriptoksantin (KRYPTOXANTİN)	rəngləyici
E 161 d	Rubiksantin (RUBİXANTHİN)	rəngləyici
E 161 e	Violoksantin (VİOLOXANTHİN)	rəngləyici
E 161 f	Rodoksantin (RHODOXANTHİN)	rəngləyici
E 161 g	Kantaksantin (CANTUAXANTHİN)	rəngləyici
E 162	Qırmızı çuğunduru (BEET RED)	rəngləyici
E 163	Antosianlar (ANTHOCYANİN) (i) Antosianlar (Anthocyanins) (ii) üzüm qabığından ekstrakt,Enorəngləyici (Grape skin extract) (iii) Qara qarağatdan ekstraktı (Blackcurrant ekstrakt)	rəngləyici
E 170	Kalsium karbonat (CALCIUM CARBONATES) (i) kalsium karbonat (Calcium carbonate) (ii) Kalsium hidrokarbonat (Calcium hydrogen karbonate)	səthi rəngləyici, yaprıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə, stabilizator
E 171	Titan dioksid (TITANIUM DİOXİDE)	rəngləyici
E 172	Dəmir oksidi (İRON OXİDES) (i) Dəmir oksidi (+2, + 3), qara (İron oxide,black) (ii) Dəmir oksidi (+3), qırmızı (İron oxide,red) (iii) Dəmir oksidi (+3), Sarı (İron oxide, yellow)	rəngləyicilər
E 174	Gümüş (SİLVER)	rəngləyici
E 175	Qızıl (GOLD)	rəngləyici
E 181	Qida taninləri (TANNİNS,FOOD GRADE)	rəngləyici,emulqator,stabilizator
E 182	Orseyl,Orsin (ORCHİL)	rəngləyici
E 200	Sorbin turşusu (SORBİC ACİD)	konservant
E 201	Natrium sorbat (SODIUM SORBATE)	konservant
E 202	Kalium sorbat (POTASSIUM SORBATE)	konservant
E 203	Kalsium sorbat (CALCIUM SORBATE)	konservant
E 209	Para-Oksibenzoy turşusu heptil efiri (HEPTYLpHYDROXYBENZOATE)	konservant
E 210	Benzoy turşusu (BENZOİC ACİD)	konservant
E 211	Natrium benzoat (SODIUM BENZOATE)	konservant
E 212	Kalium benzoat (POTASSIUM BENZOATE)	konservant
E 213	Kalsium benzoat (CALCIUM BENZOATE)	konservant
E 214	Para-Oksibenzoy turşusu etil efiri (ETHYLp-HYDROXYBENZOATE)	konservant
E 215	Para-Oksibenzoy turşusu etil efirinin natrium duzu (SODIUM ETHYLp-HYDROXYBENZOATE)	konservant
E 216	Para-Oksibenzoy turşusu propil efiri (PROPYL-p-HYDROXYBENZOATE)	konservant
E 217	Para-Oksibenzoy turşusu propil efirinin natrium duzu (SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	konservant
E 218	Para-Oksibenzoy turşusu metil efiri (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	konservant
E 219	Para-Oksibenzoy turşusu metil efirinin natrium duzu (SODIUM METHYL p- HYDROXYBENZOATE)	konservant
E 220	Kükürd dioksid (SULPHUR DİOXİDE)	konservant,oksidləşmə əleyhinə
E 221	Natrium sulfit (SODIUM SULPHİTE)	konservant, oksidləşmə əleyhinə
E 222	Natrium hidrosulfid (SODIUM HYDROGEN SULPHİTE)	konservant oksidləşmə əleyhinə
E 223	Natrium pirosulfid (SODIUM METABİSULPHİTE)	Konservant,oksidləşmə əleyhinə, ağardıcı agent.

1	2	3
E 224	Kalium pirosulfit (POTASSIUM METABISULPHITE)	konservant ,oksidləşmə əleyhinə
E 225	Kalium sulfit (POTASSIUM SULPHITE)	konservant, oksidləşmə əleyhinə
E 226	Kalsium sulfit (CALCIUM SULPHITE)	konservant,oksidləşmə əleyhinə
E 227	Kalsium hidrosulfit (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	konservant,oksidləşmə əleyhinə
E 228	Kalium hidrosulfit (bisulfit) (POTASSIUM BISULPHITE)	konservant,oksidləşmə əleyhinə
E 230	Difenil (DIPHENYL)	konservant
E 231	orto-Fenilfenol (ORTO-PHENYLPHENOL)	konservant
E 232	orto-Fenilfenol natrium duzu (SODIUM)-PHENYL PHENOL)	konservant
E 234	Nizin (NISIN)	konservant
E 235	Pimarisin-Natamisin (PIMARICIN,NATAMICIN)	konservant
E 236	Qarışqa-turşusu (FORMIC ACID)	konservant
E 237	Natrium formiat (SODIUM FORMATE)	konservant
E 238	Kalsium formiat (CALCIUM FORMATE)	konservant
E 239	Heksametilentetramin (HEXAMETHYLENE TETRAMINE)	konservant
E 241	Qvaəkovə? Kitə (GUM GUAICUM)	konservant
E 242	Dimetildikarbonat (velkorin) (DIMETHYL DICARBONATE)	konservant
E 249	Kalium nitrit (POTASSIUM NITRITE)	konservant, rəng fiksatoru
E 250	Natrium nitrit (SODIUM NITRITE)	konservant,rəng fiksatoru
E 251	Natrium nitrat (SODIUM NITRATE)	konservant,rəng fiksatoru
E 252	Kalium nitrat (POTASSIUM NITRATE)	konservant,rəng fiksatoru
E 260	Buzlu sirkə turşusu (ACETIC ACID GLACIAL)	konservant, turşuluq tənzimləyicisi
E 261	Kalium asetatlar (POTASSIUM ACETATES) (i) Kalium asetat (Potassium acetate) (İi) Kalium diasetat (Potassium diacetate)	konservant,turşuluq tənzimləyicisi
E 262	Natrium asetatlar (SODIUM ACETATES) (i) Natrium asetat (Sodium acetate) (İi) Natrium diasetat (Sodium diacetate)	konservant,turşuluq tənzimləyicisi
E 263	Kalsium asetat (CALCIUM ACETATES)	konservant,stabilizator,turşuluq tənzimləyicisi
E 264	Ammonium asetat (AMMONIUM ACETATE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 265	Dehidrasetat turşusu (DEHYDROACETIC ACID)	konservant
E 266	Natrium dehidrasetat (SODIUM DEHYDROACETATE)	konservant
E 270	Süd turşusu,L-D və DL- (LACTIC ACID,L-D-and DL-)	turşuluq tənzimləyicisi
E 280	Propion turşusu (PROPIONIC ACID)	konservant
E 281	Natrium propionat (SODIUM PROPIONATE)	konservant
E 282	Kalsium propionat (CALCIUM PROPIONATE)	konservant
E 283	Kalium propionat (POTASSIUM PROPIONATE)	konservant
E 290	Karbon dioksid (CARBON DIOXIDE)	içkilərin doydurulması üçün qaz
E 296	Alma turşusu (MALIC ACID,DL-)	turşuluq tənzimləyicisi
E 297	Fumar turşusu (FUMARIC ACID)	turşuluq tənzimləyicisi
E 300	Askorbin turşusu,L -(ASCORBIC ACID,L-)	oksidləşmə əleyhinə
E 301	Natrium askorbat (SODIUM ASCORBATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 302	Kalsium askorbat (CACIUM ASCORBATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 303	Kalium askorbat (POTASSIUM ASCORBATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 304	Askorbilpalmitat (ASCORBYL PALMITATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 305	Askorbilstearat (ASCORBYL STEARATE)	oksidləşmə əleyhinə

1	2	3
E 306	Tokoferollar, qatışıqlar konsentrasi (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 307	alfa-Tokoferol (ALPHA- TOCOPHEROL)	oksidləşmə əleyhinə
E 308	Sintetik qamma –Tokoferal (CYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	oksidləşmə əleyhinə
E 309	Sintetik delta-Tokoferol (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	oksidləşmə əleyhinə
E 310	Propilqallat (PROPYL GALLATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 311	Oktilqallat (OKTYL GALLATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 312	Dodesilqallat (DODECİL GALLATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 314	Qvaəkova qətran (GUAÍAC REZİN)	oksidləşmə əleyhinə
E 315	İzoaskorbin (ertorbo) turşusu (İZOASCORBİK ACİD ERYTHORBİK ACİD)	oksidləşmə əleyhinə
E 316	Natrium izoaskorbat (SODIUM İSOASCORBATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 317	Kalium izoaskorbat (POTASSIUM İSOASCORBATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 318	Kalsium izoaskorbat (CALCIUM İSOASCORBATE)	oksidləşmə əleyhinə
E 319	Tret-Butilhidroksinon (TERTIARİ BUTYLHYDROQUİNONE)	oksidləşmə əleyhinə
E 320	Butilhidroksianizol (BUTYLATED HYDROXYANİSOLE)	oksidləşmə əleyhinə
E 321	Butilhidroksitoluol, «İonol» (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	oksidləşmə əleyhinə
E 322	Lesitinlər, fosfatidilər (LECİTHİNS)	oksidləşmə əleyhinə, emulqator
E 323	Anoksomer (ANOXOMER)	oksidləşmə əleyhinə
E 325	Natrium laktat (SODIUM LACTATE)	Antioksidləşdiricilərin sinerqisti, nəmsaxlayıcı agent, asqar
E 326	Kalium laktat (POTASSIUM LACTATE)	antioksidləşdiricilərin, sinerqisti, turşuluq tənzimləyicisi
E 327	Kalsium laktat (CALCIUM LACTATE)	turşuluq tənzimləyicisi, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 328	Ammonium laktat (AMMONIUM LACTATE)	turşuluq tənzimləyicisi, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 329	Maqnezium laktat, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	turşuluq tənzimləyicisi, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 330	Limon turşusu (CİTRİK ACİD)	turşuluq tənzimləyicisi, oksidləşmə əleyhinə, kompleksləşdirici
E 331	Natrium sitratlar (SODIUM CİTRATES) (i) Natrium 1 sitrat - əvəzəilmə (sodium dihydrogen citrate) (ii) Natrium 2 sitrat-əvəzəilmə (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Natrium 3 sitrat –əvəzəilmə (Trisodium citrate)	turşuluq tənzimləyicisi, emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 332	Kalium sitratlar (POTASSIUM CİTRATES) (i) Kalium 2 sitrat- əvəzəilmə (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Kalium 3 sitrat-əvəzəilmə (Tripotassium citrate)	turşuluq tənzimləyicisi, stabilizator, kompleksləşdirici
E 333	Kalsium sitratlar (CALCIUM CİTRATES)	turşuluq tənzimləyicisi, konsistensiya stabilizatoru, komplektləşdirici
E 334	Üzüm turşusu, - (+) – (TARTARIC ACİD, L (+)-)	turşuluq tənzimləyicisi, antioksidləşdiricilərin sinerqisti, kompleksləşdirici
E 335	Natrium tartratlar (SODIUM TARTRATES) (i) Natrium 1 tartrat-əvəzəilmə (monosodium tartrate) (ii) Natrium 2 tartrat -əvəzəilmə (Disodium tartrate)	stabilizator, kompleksləşdiricisi
E 336	Kalium tartrat (POTASSIUM TARTRATES) (i) Kalium 1 tartrat əvəzəilmə (monopotassium tartrate) (ii) Kalium 2 tartrat əvəzəilmə-(Dipotassium tartrate)	stabilizator, kompleksləşdirici
E 337	Kalium-natrium tartrat (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	stabilizator, kompleksləşdiricisi
E 338	orto-Fosfor turşusu (ORTHOPHOSPHORİK ACİD)	turşuluq tənzimləyicisi, antioksidləşdiricilərin sinerqisti!

1	2	3
E 339	Natrium fosfatlar (SODIUM PHOSPHATES) (i) Natrium 1 orto-Fosfat - əvəzəilmə (Monosodium orthophosphate) (ii) Natrium 2 orto-Fosfat –əvəzəilmə (Disodium orthophosphate) (iii) Natrium 3 orto-Fosfat- əvəzəilmə (Trisodium orthophosphate)	turşuluq tənzimləyicisi, emulqator, teksturator, nəmsaxlayıcı aqent, stabilizator, kompleksləşdirici
E 340	Kalium fosfatlar (POTASSIUM PHOSPHATES) (i) Kalium 1 orto-Fosfat –əvəzəilmə (onopotassium orthophosphate) (ii) Kalium 2 orto-Fosfat –əvəzəilmə (Dipotassium orthophosphate) (iii) Kalium 3 orto-Fosfat – əvəzəilmə (Tripotassium orthophosphate)	turşuluq tənzimləyicisi, emulqator, nəm saxlayıcı agent, stabilizator, kompleksləşdirici
E 341	Kalsium fosfatlar (CALCIUM PHOSPHATES) (i) Kalsium 1 orto-Fosfat –əvəzəilmə (Monocalcium orthophosphate) (ii) Kalsium 2 orto-Fosfor- əvəzəilmə (Dicalcium orthophosphate) (iii) Kalsium 3 orto-Fosfor-əvəzəilmə (Tricalcium orthophosphate)	turşuluq tənzimləyicisi, un və çörək yaxşılaşdırıcısı, stabilizator, möhkəmləndirici, teksturator, yumşaldıcı, yapırıxmaya və naharmalığa maye olan əlavə, nəm saxlayıcı agent.
E 342	Ammonium fosfatlar (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) Ammonium 1 orto-Fosfor- əvəzəilmə (Monoammonium orthophosphate) (ii) Ammonium 2 orto-Fosfor-əvəzəilmə (Diammonium orthophosphate)	turşuluq tənzimləyicisi, un və çörək yaxşılaşdırıcısı.
E 343	Maqnezium fosfatlar (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) maqnezium 1 orto-Fosfat –əvəzəilmə (Monomaqnezium orthophosphate) (ii) Maqnezium 2 orto-Fosfat-əvəzəilmə (Dimagnesium orthophosphate) (iii)Maqnezium-3 orto-Fosfat-əvəzəilmə (Trimagnesium orthophosphate)	turşuluq tənzimləyicisi, yapırıxmaya və naharmalığa maye olan əlavə
E 345	Maqnezium sitrat (MAGNESIUM CİTRATE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 349	Ammonium malat (AMMONIUM MALATE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 350	Natrium malatlar (SODIUM MALATES) (i) Natrium 1 malat əvəzəilmə (Sodium hydrogen malate) (ii) Natrium malat (Sodium malate)	turşuluq tənzimləyicisi, nəm saxlayıcı agent
E 351	Kalium malatlar (POTASSIUM MALATES) (i) kalium 1 malat-əvəzəilmə (Potassium hydrogen malate) (iii) Kalium malat (Potassium malate)	turşuluq tənzimləyicisi
E 352	Kalsium malatlar (CALCIUM MALATES) (i) Kalsium 1 malat –əvəzəilmə (Calcium hydrogen malate) (ii) Kalsium malat (Calcium malate)	turşuluq tənzimləyicisi
E 353	meta-Üzüm turşusu (METATARTARIC ACID)	turşuluq tənzimləyicisi
E 354	Kalsium tartrat (CALCIUM TARTRATE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 355	Adipin turşusu (ADIPIC ACID)	turşuluq tənzimləyicisi
E 356	Natrium adipatlar (SODIUM ADIPATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 357	Kalium adipatlar (POTASSIUM ADIPATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 359	Ammonium adipatlar (AMMONIUM ADIPATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 363	Kəhrəba turşusu (SUCCINIC ACID)	turşuluq tənzimləyicisi
E 365	Natrium fumaratlar (SODIUM FUMARATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 366	Kalium fumaratlar (POTASSIUM FUMARATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 367	Kalsium fumaratlar (CALCIUM FUMARATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 368	Ammonium fumaratlar (AMMONIUM FUMARATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 375	Nikotin turşusu (NICOTINIC ACID)	rəng stabilizatoru
E 380	Ammonium sitratlar (AMMONIUM CİTRATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 381	Dəmir-ammonium sitratları (FERRIC AMMONIUM CİTRATE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 383	Kalsium qliserofosfat (CALCIUM GLICEROPHOSPHATE)	qatılaştırıcı, stabilizator
E 384	İzopropilsitrat qatışığı (İSOPROPIL SİTRATES)	yapırıxmaya və naharmalığa qarşı əlavə
E 385	Kalsium-natrium etilendiamintetraasetat (CALCIUM SODIUM ETHYLENE DİAMİNETETRAACETATE)	oksidləşmə qarşı, konservant, kompleksləşdirici
E 386	Dinatrium etilendiamintetraasetat (DİSODIUM ETHYLENEDİAMİNETETRA ACETATE)	antioksidləşdirici, sinerqisti, konservant, kompleksləşdirici
E 387	Oksistearin (OXYSTEARİN)	oksidləşməyə qarşı, kompleksləşdirici

1	2	3
E 391	Fitin turşusu (PHYTIC ACID)	oksidləşməyə qarşı
E 400	Algin turşusu (ALGINIC ACID)	qatılaşdırıcı stabilizator
E 401	Natrium alginat (SODIUM ALGINATE)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 402	Kalium alginat (POTASSIUM ALGINATE)	qatılaşdırıcı stabilizator
E 403	Ammonium alginat (AMMONIUM ALGINATE)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 404	Kalsium alginat (CALCIUM ALGINATE)	qatılaşdırıcı, stabilizator, köpük yadırıcı
E 405	Propilenqlikolalginat (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	qatılaşdırıcı, emulqator
E 406	Aqar (AGAR)	qatılaşdırıcı, həlməşikləşdirici agent, stabilizator
E 407	Karrağınan və onun natrium, kalium, ammonium duzları, Furselleran daxil edilməklə (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH ₄ SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)	qatılaşdırıcı, həlməşikləşdirici agent, stabilizator
E 407 a	EUCHEMA yosunlarından karraginan (KARRAGEENAN PESPROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	qatılaşdırıcı, həlməşikləşdirici, agent, stabilizator
E 409	Arabinoqalakfan (ARABINOGALACTAN)	qatılaşdırıcı, həlməşikləşdirici agent, stabilizator
E 410	Çovdar kitrəsi (CAROB BEAN GUM)	qatılaşdırıcı stabilizator
E 411	Yulaf kitrəsi (OAT GUM)	qatılaşdırıcı stabilizator
E 412	Quar kitrəsi (GUAR GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 413	Traqakant kitrəsi (TRAGACANTH GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator, emulqator
E 414	Qummiarabik (GUM ARABIC (ACACIA GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 415	Ksontan kitrəsi (XANTAN GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 416	Karayi kitrəsi (KARAYA GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 417	Tara kitrəsi (TARA GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 418	Qellan kitrəsi (GELLAN GUM)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 419	Qxatti kitrəsi (GUM GHATTI)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 420	Sorbit və sorbit siropu (SORBITOL AND SORBİTOL SYRUP)	şirinləşdirici, nəm saxlayıcı agent, kompleksləşdirici, teksturator, emulqator
E 421	Mannit (MANNİTOL)	şirinləşdirici, yapırıxmaya və hazırlığa qarşı əlavə
E 422	Qliserin (GLYCEROL)	nəm saxlayıcı agent, qatılaşdırıcı
E 430	Polioksietilen (8) stearat (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	emulqator
E 431	Polioksietilen (40) stearat (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	emulqator
E 432	Polioksietilen (20) sorbitan monolaurat, Tvin 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBİTAN MONOLAURATE)	emulqator
E 433	Polioksietilen (20) sorbitan monooleat, Tvin 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBİTAN MONOOLEATE)	emulqator
E 434	Polioksietilen (20) sorbitan monopalmitat, Tvin 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBİTAN MONOPALMITATE)	emulqator
E 435	Polioksietilen (20) sorbitan monostearat, Tvin 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBİTAN MONOSTEARATE)	emulqator
E 436	Polioksietilen (20) sorbitan tri-stearat (POLYOXYETHYLENE (20) SORBİTAN TRISTEARATE)	emulqator
E 440	Pektinlər (PECTİNS)	qatılaşdırıcı, stabilizator, həlməşikləşdirici agent
E 442	Fosfatidol turşusunun ammonium duzları (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATİDİC ACID)	emulqator
E 444	Asetat izobutirat saxarozalar (SUCROSE ACETATE İSOBUTİRAT)	emulqator, stabilizator
E 445	Qətran turşuları və qliserin efirləri (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESİN)	emulqator, stabilizator
E 446	Suksistearin (SUCCİSTEARİN)	emulqator

1	2	3
E 450	Pirofosfatlar (DIPHOSPHATES) (i) Natrium dihidropirofosfat (i) (Disodium diphosphate) (ii) Natrium monohidropirofosfat (Trisodium diphosphate) (iii) Natrium pirifosfat (Tetrasodium diphosphate) (iv) Kalium dihidropirofosfat (Dipotassium diphosphate) (v) Kalium pirofosfat (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Kalsium pirifosfat (Dicalcium diphosphate) (vii) Kalsium dihidropirofosfat (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Maqnezium prifosfat (Dimagnesium diphosphate)	emulqator, stabilizator, turşuluq tənzimləyicisi, yumşaldıcı, kompleksləşdirici, nəmsaxlayıcı aqent
E 451	Trifosfatlar (TRIPHOSPHATES) (i) Natrium 5 trifosfat əvəzəndilmə (Pentasodium triphosphate) (ii) Kalium 5 trifosfat əvəzəndilmə (Pentapotassium triphosphate)	kompleksləşdirici, turşuluq tənzimləyicisi, teksturator
E 452	Polifosfatlar (POLIPHOSPHATES) (i) Natrium polifosfat (Sodium poliphosphate) (ii) Kalium polifosfat (Potassium poliphosphate) (iii) Natrium –kalsium polifosfat (Sodium calcium poliphosphate) (iv) Kalsium polifosfatlar (Calcium poliphosphates) (v) Ammonium polifosfatlar (Ammonium poliphosphates)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici, teksturator, nəmsaxlayıcı aqent
E 459	Beta-siklodekstrin (BETA-CYCLODEXTRIN)	stabilizator, birləşdirici maddə
E 460	Sellüloza (CELLULOSE) (i) Mikrokristallik sellüloza (Microcrystalline cellulose) (ii) Toz halında sellüloza (Powdered cellulose)	emulqator, yapırıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə, teksturator
E 461	Metilsellüloza (METHYL CELLULOSE)	qatılaşdırıcı, emulqator, stabilizator
E 462	Etilsellüloza (ETHYL CELLULOSE)	aşqar, birləşdirici agent
E 463	Hidroksirorilsellüloza (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	qatılaşdırıcı, emulqator, stabilizator
E 464	Hidroksiropilmetilsellüloza (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	qatılaşdırıcı, emulqator, stabilizator
E 465	Metiletilsellüloze (METHYL ETHYL CELLULOSE)	qatılaşdırıcı, emulqator, stabilizator, köpük əmələgətirici
E 466	Karboksimetilsellüloza natrium duzu (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 467	Etilhidroksietilsellüloza (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	emulqator, qatılaşdırıcı, stabilizator
E 468	Kroskarmelloza (CROSCARMELLOSE)	stabilizator, birləşdirici maddə
E 469	Fermentativ hidrolizə edilmiş karboksimetilsellüloza	qatılaşdırıcı, stabilizator
E 470	Piy turşuları, alümin, kalsium, natrium, maqnezium, kalium və ammonium duzları (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K And NH ₄))	emulqator, stabilizator, yapırıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 471	Piy turşularının mono –və diqliseridləri (MONO-AND DYGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	emulqator, stabilizator
E 472a	Qliserin və sirkə və Piy turşuları efirləri (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 472 v	Qliserin və süd və piy turşuları efirləri (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 472 c	Qliserin və limon turşusu və Piy turşuları efirləri (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 472 d	Üzüm turşusu və piy turşuları mono- və diqliseridləri, efirlər (TARTARIC ACID ESTERS OF MON AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 472e	Qliserin və diasetil üzüm və piy turşuları efirləri (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 472 f	Qliserin və üzüm, sirkə və piy turşuları qarışıq efirlər (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 472 g	Monoqliseridlər və kəhrəba turşusu efirləri (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES)	emulqator, stabilizator, kompleksləşdirici
E 473	Saxarozalar və Piy turşuları, efirləri (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	emulqator

1	2	3
E 474	Saxaroqliseridlər (SUCROGLYCERİDES)	emulqator
E475	Poliqliserin və piy turşusu efirləri (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACİDS)	emulqator
E 476	Poliqliserin və vzaimoemepufüüirovannıx rışinilovıx kislot efırı (POLYGLYCEROL ESTERS OF İNTERESTERİFİED RİCİNOLEİS ACİD)	emulqator
E 477	Propilenqlikol və piy turşuları efirləri (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACİDS)	emulqator
E 478	Qliserin və propilenqlikol laktilləşdirilmiş Piy turşuları efirləri (LACTYLATED FATTY ACİD ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	emulqator
E 479	Piy turşuları mono- və diqliseridləri ilə termiki oksidləşdirilmiş soya yağı (THERMALİ OXİDİZED SOYA BEAN OİL WITH MONO- AND Dİ-GLYCERİDES OF FATTY ACİDS))	emulqator
E 480	Natrium dioktilsulfosuksinat (DİOKTYL SODİUM SULPHOSUCCİNATE)	emulqator, nəmləşdirici aqent
E 481	Natrium laktilatlar (SODİUM LACTYLATES) (i) natrium stearoilaktilat (SODİUM STEAROYL LACTYLATE) (İİ) Natrium oleillaktilat (SODİUM OLEYL LACTYLATE)	emulqator, stabilizator
E 482	Kalsium laktilatları (CAVLCİUM LACTYLATES)	emulqator, stabilizator
E 483	Steariltartrat (STEARYL TARTRATE)	un və çörək üçün yaxşılaşdırıcı
E 484	Stearilsitrat (STEARYL CİTRATE)	emulqator, kompleksləşdirici
E 491	Sorbitan monosteapat, SPEN 60 (SORBİTAN MONOSTEARATE)	emulqator
E 492	Sorbitan tristearat (SORBİTAN TRİSTEARATE)	emulqator
E 493	Sorbitan monolaurat SPEN 20 (SORBİTAN MONOLAURATE)	emulqator
E 494	Sorbitan monooleat, SPEN 80 (SORBİTAN MONOOLEATE)	emulqator
E 495	Sorbitan monopalmitat, SPEN 40 (SORBİTAN MONOPALMİTATE)	emulqator
E 496	Sorbitan trioleat, SPEN 85 (SORBİTAN TRİOLEATE)	stabilizator, emulqator
E 500	Natrium karbonatlar (SODİUM CARBONATES) (i) Natrium karbonat (sodium carbonate) (ii) Natrium hidrokarbonat (sodiumhydrogen carbonate) (iii) natrium hidrokarbonat və karbonat qatışığı (sodium sesquicarbonate)	turşuluq tənzimləyicisi, yumşaldıcı, yarıpıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 501	Kalium karbonatlar (POTASSİUM CARBONATES) (i) Kalium karbonat (Potassium carbonates) (ii) Kalium hidrokarbonat (Potassium hydrogen carbonate)	turşuluq tənzimləyicisi, stabilizator
E 503	Ammonium karbonatlar (AMMONİUM CARBONATES) (i) Ammonium karbonat (Ammonium carbonate) (i) Ammonium hidrokarbonat (Ammonium hydrogen carbonate)	turşuluq tənzimləyicisi, yumşaldıcı
E 504	Maqnezium karbonatlar (MAGNEZİUM CARBONATES) (i) Maqnezium karbonat (Magnesium carbonate) (ii) Maqnezium hidrokarbonat (Magnesium hydrogen carbonate)	turşuluq tənzimləyicisi, yarıpıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə, rəng stabilizatoru
E 505	Dəmir karbonat (FERROUS CARBONATE)	turşuluq, tənzimləyicisi
E 507	Xlorid turşusu (HYDROCHLORİC ACİD)	turşuluq tənzimləyicisi
E 508	Kalium xlorid (POTASSİUM CHLORİDE)	həlməşikləşdirici agent
E 509	Kalsium xlorid (CALCİUM CHLORİDE)	bərkidici
E 510	Ammonium xlorid (AMMONİUM CHLORİDE)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 511	Maqnezium xlorid (MAGNESİUM CHLORİDE)	bərkidici
E 513	Kükürd turşusu (SULPHURİC ACİD)	turşuluq tənzimləyicisi
E 514	Natrium sulfatlar (SODİUM SULPHATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 515	Kalium sulfatlar (POTASSİUM SULPHATES)	turşuluq tənzimləyicisi
E 516	Kalsium sulfatlar (CALCİUM SULPHATES)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı, kompleksləşdirici, bərkidici
E 517	Ammonium sulfatlar (AMMONİUM SULPHATES)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı, stabilizator
E 518	Maqnezium sulfatlar (MAGNESİUM SULPHATES)	bərkidici
E 519	Mis sulfat (CUPRİC SULPHATE)	rəng fiksatoru, konservant

1	2	3
E 520	Alümin sulfat (ALUMİNİUM SULPHATE)	bərkidici
E 521	Natrium-alümin sulfat,natrium-alümin zəyləri (ALUMİNİUM SODIUM SULPHATE)	bərkidici
E 522	Kalium-alumin sulfat,natrium-alümin zəyləri (ALUMİNİUM POTASSIUM SULPHATE)	turşuluq tənzimləyicisi, stabilizator
E 523	Ammonium-alümin sulfat,ammonyak alümin zəyləri (ALUMİNİUM AMMONIUM SUPHATE)	stabilizator,bərkidici
E 524	Natrium hidroksid (SODIUM HYDROXİDE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 525	Kalium hidroksid (POTASSIUM HYDROXİDE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 526	Kalsium hidroksid (CALCIUM HYDROXİDE)	turşuluq tənzimləyicisi,bərkidici
E 527	Ammonium hidroksid (AMMONIUM HYDROXİDE)	turşuluq tənzimləyicisi
E 528	Maqnezium hidroksid (MAGNESIUM HYDROXİDE)	turşuluq tənzimləyicisi,rəng stabilizatoru
E 529	Kalsium oksid (CACIUM OXİDE)	turşuluq tənzimləyicisi, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 530	Maqnezium oksid (MAGNESIUM OXİDE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 535	Natrium ferrosianid (SODIUM FERROCYANİDE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 536	Kalium ferrosianid (POTASSIUM FERROCYANİDE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 538	Kalsium ferrosianid (CALCIUM FERROCYANİDE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 539	Natrium tiosulfat (SODIUM THIOSULPHATE)	oksidləşmə əleyhinə, kompleksləşdirici
E 541	Natrium alümofofat (SODIUM ALUMİNİUM PHOSPHATE) (i) Turşulu (ACİDİS) (ii) Əsaslı (BASİC)	turşuluq tənzimləyicisi,emulqator
E 542	Kalsium fosfat (BONE PHOSPHATE) essentielle Calcium phosphate,tribasic)	emulqator,yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə, nəmsaxlayıcı agent
E 550	Natrium silikatlar (SODIUM SİLİCATES) (i) Natrium silikat (Sodium silicate) (ii) Natrium meta-silikat (Sodium metasilicate)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 551	Amorf silisium dioksid (SİLİCON DİOXİDE AMORPHOUS)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 552	Kalsium silikat (CALCIUM SİLİCATE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 553	Maqnezium silikatlar (MAGNESIUM SİLİCATES) (i) maqnezium silikat (Magnesium silicate) (ii) Maqnezium trisilikat (Maqnezium trisilicate) (iii) talk (Talc)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə,toz daşıyıcı
E 554	Natrium alüminsilikat (SODIUM ALUMİNOSİLİCATE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 555	Kalium alüminsilikat (POTASSIUM ALUMİNİUM SİLİCATE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 556	Kalsium alüminsilikat (CALCIUM ALUMİNİUM SİLİCATE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 558	Bentonit (BENTONİTE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə

1	2	3
E 559	Alüminsilikat (ALUMİNİUM SİLİKATE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 560	Kalium silikat (POTASSIUM SİLİKATE)	yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 570	Piy turşuları (FATTY ACIDS)	köpük stabilizatoru, şirləyici,köpükyatırıcı
E 574	Qlükon turşusu (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	turşuluq tənzimləyicisi,yumşaldıcı)
E 575	Qlükonlaktondelta (GLUCONO DELTA-LACTONE)	turşuluq tənzimləyicisi,yumşaldıcı
E 576	Natrium qlükonat (SODIUM GLUCONATE)	kompleksləşdirici
E 577	Kalium qlükonat (POTASSIUM GUCONATE)	kompleksləşdirici
E 578	Kalsium qlükonat (CALCIUM GLUCONATE)	turşuluq tənzimləyicisi, bərkidici
E 579	Dəmir qlükonat (FERROUS GLUCONATE)	rəng stabilizatoru
E 580	Maqnezium qlükonat (MAGNESIUM GLUCONATE)	turşuluq tənzimləyicisi,bərkidici
E 585	Dəmir laktat (FERROUS LACTATE)	rəng stabilizatoru
E 620	Qlutamin turşusu, (+) -(GLUTAMIC ACID, L (+) -)	dad və aromat gücləndiricisi
E 621	Natrium-1 qlutamat –əvəz edilmə (MONOSODIUM GLUTAMATE)	dad və aromat gücləndirijisi
E 622	Kalium – 1 qlutamat əvəzedilmə (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	dad və aromat gücləndirijisi
E 623	Kalsium qlutamat (CALCIUM GLUTAMATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 624	Ammonium -1 qlutamatəvəz edilmə (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 625	Maqnezium qlutamat (MAGNESIUM GLUTAMATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 627	5'- Quamilat natrium -2 –əvəz edilmə (DISODIUM 5 GUANYLATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 628	5' – Quamilat kalium 2-əvəz edilmə (DIPOTASSIUM 5' GUANYLATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 629	5' – Quamilat kalsium (CALCIUM 5' GUANYLATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 630	5' – İnozin turşusu (İNOSİNİK ACİD)	dad və aromat gücləndiricisi
E 631	5' –İnozinat natrium -2 –əvəzedilmə (DISODIUM 5' – İNOSİNATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 632	Kalium inozinat (POTASSIUM İNOSİNATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 633	Kalsium 5' – İnozinat (CALCIUM 5' – İNOSİNATE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 634	Kalsium 5' – Ribonukleotidlər(CALCIUM 5' – RİBONUKLEOTİDES)	dadv aromat gücləndiriciləri
E 635	Natrium 2- 5' –ribonukleotidlər əvəzedilmə (DISODIUM 5' –RİBONUKLEOTİDES)	dad və aromat gücləndiricisi
E 636	Maltol (MALTOL)	dad və aromat gücləndiricisi
E 637	Etilmaltol (ETHYL MALTOL)	dad və aromat gücləndiricisi
E 640	Qlisin (GLYCİNE)	dad və aromat modifikatoru
E 641	L-leysin (L-LEUCİNE)	dad və aromat modifikatoru
E 642	Lizin hidroxlorid (LYSİN HYDROCHLORİDE)	dad və aromat gücləndiricisi
E 900	Polidimetil siloksan (POLYDİMETHYLSİLOXANE)	köpük yatırıcı, emulqator,yapıxmaya və nahamarlığa qarşı əlavə
E 901	Arı mumu,ağ və sarı (BEESWAX,WHITE AND YELLOW)	şirləyici,ayırıcı
E 902	Şam mumu (CANDELİLLA WAX)	şirləyici
E 903	Karnaub? mumu (CARNAUBA WAX)	şirləyici
E 904	Şellak (SHELLAC)-	şirləyici
E 905 ^a	Qida üçün vazelin yağı (MİNERAL OİL,FOOD GRADE)	şirləyici,ayırıcı,germetik
E 905b	Vazelin (PETROLATUM (PETROLUM JELLY))	şirləyici, ayırıcı,qermetik.

1	2	3
E 905 c	Parafin (PETROLEUM WAX) (i) Mikrokrİstallik mum (MICROCRİSTALLİNE WAX) (ii) Parafin mumu (PARAFFİN WAX)	şİrləyici,ayırıcı,germetik
E 906	Benzoy qətranı (BENZOİN GUM)	şİrləyici
E 908	Düyü kəpəyi mumu (RİCE BRAN WAX)	şİrləyici
E 909	Spermaset mumu (SPERMACEİ WAX)	şİrləyici
E 910	Mum efİrləri (WAX ESTERS)	şİrləyici
E 911	Piy turşuları metil efİrləri (METHYL ESTERS OF FATTY ACİDS)	şİrləyici
E 913	Lanolin (LANOLİNE)	şİrləyici
E 920	Sistein, L- və onun hidroxloridləri- natrium və kalium duzları (CYSTEİNE , L-, AND İTS HYDROCHLORİDES –SODİUM AND POTASSİUM SALTS)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 921	Sistin, L- ,və onun hidroxloridləri- natrium və kalium duzları (CYSTİNE, L-, AND İTS HYDROCHLORİDES-SODİUM AND POTASSİUM SALTS)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 927 a	Azodikarbonamid (AZODİCARBONAMİDE)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 927b	Karbamid (sidik cövhəri) (CARBAMİDE (UREA))	teksturator
E 928	Benzoyl peroksid (BENZOYL PEROXİDE)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı,konservant
E 930	Kalsium peroksid (CALCİUM PEROXİDE)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 938	Arqon (ARGON)	propellent, qablaşdırma qazı
E 940	Dİxlorodİftormetan, (Xladon-12) (DİCHLORODİFLUOROMETHANE)	propellent, soyuducu amil
E 941	AZOT (NİTROGEN)	qablaşdırma və saxlama üçün qaz mühiti,soyuducu amil
E 942	Azot oksidi (ən aşağı dərəcədə oksidləşmiş) (NİTROUS OXİDE)	propellent,qablaşdırma qazı
E 943a	Butan (BUTANE)	propellent
E 943 b	İzobutan (İSOBUTANE)	propellent
E 944	Propan (PROPANE)	propellent
E 945	Xlorpentafloretan (CHLORPENTAFLUORETHANE)	propellent
E 946	Oktaflorsiklobutan (OKTAFLUOROCYCLOBUTANE)	propellent
E 948	Oksigen (OXYGEN)	propellent, qablaşdırma qazı
E 950	Asesulfam kalium (ACESULFAME POTASSİUM)	şİrİnləşdirici
E 951	Aspartam (ASPARTAME)	şİrİnləşdirici, dad və aromat gücləndirici
E 952	Tsiklam turşusu və onun natrium, kalium və kalsium duzları (CYCLAMİC ACİD and na ,K,Ca salts)	şİrİnləşdirici
E 953	İzomalt,izomaltit (İSOMALT, İSOMALTİTOL)	şİrİnləşdirici, yapırımaya və nahamarlığa qarşı əlavə, aşqar, şİrləyici amil
E 954	Saxarin (natrium,kalium,kalsium duzları) SACCHARİN and Na, K,Ca salts)	şİrİnləşdirici
E 955	Sukraloza (trixlorqalaktosaxaroza) (SUCRALOSE, TRİCHLOROGALACTOSUCROSE))	şİrİnləşdirici
E 957	Taumatın (THAUMATİN)	şİrİnləşdirici, dad və aromat gücləndiricisi
E 958	Qlisirrizin (GLYCYRRHİZİN)	şİrİnləşdirici ,dad və aromat gücləndiricisi
E 959	Neohespridin, dihidroxalkon (NEOHESPERİDİNE DİHYDROCHALCONE)	şİrİnləşdirici
E 965	Maltit və maltit siropu (MALTİTOZ AND MALTİTOZ SYRUP)	şİrİnləşdirici, stabilizator, emulqator
E 966	Laktit (LACTİTOL)	şİrİnləşdirici, teksturator

1	2	3
E 967	Ksilit (XYLİTOL)	şirinləşdirici, nəmsaxlayıcı amil, stabilizator, emulqator
E 999	Kbillay ekstraktı (QUİLLAİA EXTRACTS)	köpük yaradıcı
E 1000	Xolin turşusu (CHOLİC ACİD)	emulqator
E 1001	Xolin duzları və efiirləri (CHOLİNE SALTS AND ESTERS)	emulqator
E 1100	Amilazalar (AMYLASES)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
E 1101	Proteazalar (PROTEASES) (i) Proteaza (protease) (ii) Papain (papain) (iii) Bromelayn (Bromelain) (iv) Fisın (Ficin)	un və çörək yaxşılaşdırıcısı, stabilizator, ət və balığın yetişməsinə sürətləndirici, dad və aromat gücləndiricisi
E 1102	Qlükoooksidaza (GLUCOSE OXİDASE)	oksidləşməyə qarşı
E 1103	İnvertazalar (İNVERTASES)	stabilizator
E 1104	Lipazalar (LİPASES)	dad və aromat gücləndiricisi
E 1105	Lizosim (LYSOZYME)	konservant
E 1200	A və N polidekstrozaları (POLYDEXTROSES A AND N)	aşqar, stabilizator, qatılaştırıcı, nəmsaxlayıcı amil, teksturator
E 1201	Polivilpirrolidon (POLYVİNYLPYRROLİDONE)	qatılaştırıcı, stabilizator, durulducu, dispersiya edici amil
E 1202	Polivinilpolipirrolidan (POLYVİNYLPOLYPYRROLİDONE)	rənd stabilizatoru, kolloidal stabilizator
E 1400	Dekstrinlər, istilik emalından keçmiş nişasta, ağ və sarı (DEXTRİNS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLO W)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1401	Turşu ilə işlənmiş nişasta (ACİD –TREATED STARCH)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1402	Qələvi ilə işlənmiş nişasta (ALKALİNE TREATED STARCH)	stabilizator, qatılaştırıcı birləşdirici
E 1403	Ağardılmış nişasta (BLEACHED STARCH)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1404	Oksidləşdirilmiş nişasta (OXİDİZED STARCH)	emulqator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1405	Ferment preparatları ilə işlənmiş nişasta (STARCHES ENZİME TREATED)	qatılaştırıcı
E 1410	Monokraxmalfosfat (MONOSTARCH PHOSPHATE)	stağilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1411	«Tikilmiş» dikraxmalqliserin» (DİSTARCH GLİCEROL)	stabilizator, qatılaştırıcı
E 1412	Dikraxmalfosfat, trinatri metafosfatla eterifitləşdirilmiş; Xloroksid fosforla eterifitləşdirilmiş (DİSTARCH PHOSPHATE ESTERİFİED WITH SODİUM TRİMETAPHOSPHATE; ESTERİFİED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORİDE)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1413	«Tikilmiş» fosfatlaşdırılmış dikraxmalfosfat (PHOSPHATED DİSTARCH PHOSPHATE)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1414	«Tikilmiş» asetilləşdirilmiş dikraxmalfosfat (ACETYLATED DİSTARCH PHOSPHATE)	emulqator, qatılaştırıcı
E 1420	Sirkə anhidridi ilə eterifisitləşdirilmiş asetatlı nişasta (STARCH ACETATE ESTERİFİED WITH ACETİC ANHYDRİDE)	stabilizator, qatılaştırıcı
E 1421	Vinilasetatla eterifisitləşdirilmiş? Asetatlı nişasta (STARCH ACETATE ESTERTFİED W İTH VİNYL ACETATE)	stabilizator, qatılaştırıcı
E 1422	Asetilləşdirilmiş dikraxmaladipat (ACETYLATED DİSTARCH ADİPATE)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1423	Asetilləşdirilmiş dikraxmalqliserin (ACETYLATED DİSTARCH GLYCEROL)	stabilizator, qatılaştırıcı, birləşdirici
E 1440	Oksipropilləşdirilmiş nişasta (HYDROXYPROPYL STARCH)	emulqator, qatılaştırıcı, birləşdirici

1	2	3
E 1442	«Tikilmiş» oksipropilləşdirilmiş dikraxmalfosfat (HYDROXYPROPYL DİSTARCH PHOSPHATE)	stabilizator, qatılaşdırıcı
E 1443	Oksipropilləşdirilmiş dikraxmalqliserin (HYDROXYPROPYL DİSTARCH GLYCEROL)	stabilizator, qatılaşdırıcı
T 1450	Nişasta və natrium duzu oktenilyantar Turşusu efiri (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCİNATE)	Stabilizator, qatılaşdırıcı, birləşdirici, emulqator
E 1451	Oksidləmiş asetilləşdirilmiş nişasta (ACETİLATED OXYDİSED STARCH)	emulqator, qatılaşdırıcı
E 1503	Gənəgərçək yağı (CASTOR OIL)	ayırıcı amil
E 1505	Trietilsitrat (TRIETHYL CİTRATE)	köpükyaradıcı
E 1518	Triasetin (TRIACETİN)	nəm saxlayıcı amil
E 1520	Propilenqlikol (PROPYLENE GLYCOL)	nəm saxlayıcı, yumşaldıcı və dispersləşdirici amil
E 1521	Polietilenqlikol (POLYETHYLENE GLİCOL)	köpük yadırıcı
-	Allilxardal yağı	konservant
-	N-Lauroilqlutamin turşusu	konservant, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
-	N-Lauroilasparagin turşusu	konservant, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
-	N-Lauroilqlisin	konservant, un və çörək yaxşılaşdırıcısı
-	Vanilin	dad-aromatik maddə
-	Dihidrokversetin	oksidləşməyə qarşı
-	İmbrisin	konservant
-	Kversitin	oksidləşməyə qarşı
-	Karamel üçün rəng №1	rəngləyici
-	Karamel üçün rəng № 2	rəngləyici
-	Karamel üçün rəng № 3	rəngləyici
-	Düyü qırmızısı (RED RİCE)	rəngləyici
-	Sabunlu kök (Acan tophyllum sp.) həlimi, sıxlıq 1,05	stabilizator
-	Oksiyant (oksietilsuksinat -21)	emulqator
-	Polivinil spirti	nəm saxlayıcı amil
-	Hidrogen peroksid	konservant
-	Polioksietilen	durulducu
-	Santoxin	konservant
-	Steviya, (stevia rebaudiana Bertoni), yarpaqların tozu və onların siropu, steviozid	şirinləşdirici
-	Natrium, kalium və kalsium suksinatlar	turşuluq tənzimləyiciləri
-	Ultramarin	rəngləyici
-	Kalium formiat (POTASSIUM FORMİATE)	konservant
-	Xitozan, xitozonin hidroxlorid	aşqar, qatılaşdırıcı, stabilizator
-	Dəmir xlorid	un və çörək yaxşılaşdırıcısı
-	Yuqlon	konservant

8. KONSERVLƏŞDİRİLMİŞ QIDA MƏHSULLARININ TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ GİGİYENİK TƏLƏBLƏR

Konservləşdirilmiş qida məhsullarının (konservlərin) tərkibindən,aktiv oksigenin həcmindən (pH) və quru maddələrin miqdarından asılı olaraq konservlər 5 qrupa bölünürlər: A, B, V, Q, D, E. Konservləşdirilmiş məhsulların A, B, V, Q və E qrupları tam konservlərə, D - qrupu isə yarımkonservlərə aid edilir.

Müxtəlif istilik-fiziki üsulların təsirinə cəlb edilən və aseptik süzülən içməli süd məhsulları (süd,qaymaqlar,desertlər və s.) sterilizə edilmiş məhsulların sərbəst qrupunu təşkil edirlər.

Uşaq qidaları və pəhriz qidaları konservləri yuxarıda qeyd olunan analoji qruplara bölünürlər.

Normal şəraitdə (soyuducudan kənar) saxlanma və realizasiya zamanı məhsulun təhlükəsizliyini və mikrobioloji stabilliyini təmin edən istilik işlənməsinə cəlb edilmiş,germetik qablarda qablaşdırılan qida məhsulları tam konservlərə aid edilirlər.

İstiliyə davamsız spor əmələ gətirməyən mikrofloranın məhv edilməsini,spor əmələ gətirən mikroorqanizmlərin miqdarının azaldılmasını təmin edən, məhdudlaşdırılmış yararlılıq müddəti ərzində 6⁰ C və daha aşağı temperatur şəraitində məhsulun təhlükəsizliyinə və mikrobioloji stabilliyinə zəmanət verən istilik işlənməsinə cəlb edilmiş,qermetik qabda qablaşdırılmış ərzaq məhsulları yarımkonservlərə aid edilirlər.

Konserv qrupları aşağıdakılara ayrılır:

-A qrupu-pH 4,2 və yüksək olan konservləşdirilmiş qida məhsulları, eləcə də turşu əlavə edilmədən hazırlanan, turşuluğu limitləşdirilməyən tərəvəz, ət, ət-bitki,balıq-bitki; balıq konservləri məhsulları; pH 3,8 və yüksək olan ərik,şaftalı və armud kompotları,şirələri və püreləri; qatılaşıdırılmış sterilizə edilmiş süd konservləri; mürəkkəb xammal tərkibli konservlər (süd komponentləri ilə-meyvə-tərəvəz,meyvə-giləmeyvə və tərəvəzlər).

-B qrupu – konservləşdirilmiş tomat məhsulları:

a) quru maddələrin miqdarı 12%-dən az olan qatılaşıdırılmayan tomat məhsulları (bütöv konservləşdirilmiş tomatlar,tomat içkiləri)

b) quru maddələrin miqdarı 12% və yüksək olan qatılaşıdırılmış tomat məhsulları (tomat pastası, tomat sousları ketçuplar və digərləri);

V qrupu –p H 3,7 -4,2 arasında olan konservləşdirilmiş zəif turş tərəvəz marinadları, şirələri, salatları, vineqretləri və digər məhsulları, o cümlədən turşuluğu tənzimlənən xiyar konservləri, tərəvəz və digər konservlər;

-Q qrupu – pH 3,7-dən aşağı olan tərəvəz konservləri, sorbin turşusu ilə və pH 4,0-dən aşağı olan ictimai iaşə müəssisələri üçün pasterizə edilmiş meyvə və meyvə-tərəvəz konservləri; pH 3,8-dən aşağı olan ərik,şaftalı və armud konservləri; pH 3,7-dən aşağı olan qatılaşıdırılmış pasterizə edilmiş tərəvəz şirələri, meyvə (sitrus), meyvə-giləmeyvə şirələri,o cümlədən şəkər əlavə edilmiş lətlə təbii; pH 3,8 və aşağı olan konservləşdirilmiş ərik, şaftalı və armud şirələri; pH 3,8 və aşağı olan ,aseptik süzülmə üsulu ilə qablaşdırılmış bitki əsaslı içkilər və içki konsentratları;

-D qrupu – pasterizə edilmiş ət ,ət-bitki, balıq və balıq-bitki konservləşdirilmiş məhsulları (donuz piyi,duzlu və hisə verilmiş bekon, sosiskalar, vetçina və digərləri)

- E qrupu-pH 3,7 və aşağı olan pasterizə edilmiş qazlaşdırılan meyvə şirələri və qazlaşdırılan meyvə içkiləri:

Mikrobioloji göstəricilər üzrə təhlükəsizlik tələblərinə uyğunluğa görə laboratoriya müayinələrinə konserv problemlərinin götürülməsi və onların hazırlanması baxış və sanitariya işlənməsindən, germetikliyin yoxlanmasından, konservlərin termostatlaşdırılmasından, termostatlaşdırmanın sonunda konservlərin xarici görünüşlərinin təyininədən sonra həyata keçirilir.

A və B* qrupları tam konservlərinin mikrobioloji təhlükəsizlik (sənaye sterilliyi) göstəriciləri

Sıra №-si	Konservlərdə aşkar edilən mikroorqanizmlər	Ümumi təyinatlı konservlər	Uşaq qidası və pəhriz qidalanması üçün konservlər
1.	B. subtilis qrupunun spor əmələ gətirən mezofil aerob və fakultativ anaerob mikroorqanizmləri	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verirlər. Bu mikroorqanizmlərin təyin olunması hallarında onların miqdarı məhsulun 1 qr-da (sm^3) 11 hüceyrədən çox olmamalıdır.	
2.	B.cereus və (yaxud) B.poly-myxa qruplarının spor əmələ gətirən mezofil aerob və fakultativ anaerob mikroorqanizmləri	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermir.	
3.	Mezofil klostridilər	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verir, o şərtlə ki, aşkar edilən mezofil klostridilər C. botulinum və (yaxud) C. perfringensə aid olmasınlar. Mezofil klostridilərin təyin olunması hallarında onların miqdarı məhsulun 1 qr-da (sm^3) 1 hüceyrədən çox olmamalıdır.	məhsulun 10 qr-da (sm^3) aşkar edilməsi zaman sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermir.
4.	Spor əmələ gətirməyən mikroorqanizmlər və (yaxud) kif göbələkləri və (yaxud) mayalar	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermir.	
5.	Kif göbələkləri, mayalar, süd turşusu mikroorqanizmləri (bu qruplara görə əkilərkən)	-	sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermir
6.	Spor əmələ gətirən termofil anaerob, aerob və fakultativ – anaerob mikroorqanizmlər	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verir, lakin saxlanma temperaturu $20^{\circ}C$ -dən yüksək olmamalıdır.	sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermir.

*- qatıladsırılmış sterilizə edilən süd konservləri üçün sənaye sterilliyinin qiymətləndirilməsi qüvvədə olan Dövlət standartlarına uyğun həyata keçirilir.

B və Q qrupları tam konservlərinin mikrobioloji təhlükəsizlik (sənaye sterilliyi) göstəriciləri

Sıra №-si	Konservlərdə aşkar edilən mikroorqanizmlər	B qrupu	Q qrupu
1.	B.polymyxa qrupunun qaz yarıdan spor əmələ gətirən mezofill aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmləri	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermir	təyin edilmir
2.	Qaz yaratmayan spor əmələ gətirən mezofill aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlər	Məhsulun 1 qr-da (sm^3) bu mikroorqanizmlərin miqdarının 90 KƏGV-dən çox olmadan təyin edilməsi zamanı sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verir.	təyin edilmir.
3.	Mezofil klostridilər	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verir, o şərtlə ki, aşkar edilən mezofil klostridilər. C. botulinum və (yaxud) C.perfringensə aid olmasınlar. Mezofil klostridilərin aşkar edilməsi hallarında onların miqdarı məhsulun 1 qr-da (sm^3) 1 hüceyrədən çox olmamalıdır.	təyin edilmir
4.	Spor əmələ gətirməyən mikroorqanizmlər və (yaxud) kif göbələkləri, (yaxud) mayalar.	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab vermirlər.	

Cədvəl 3

E qrupu konservlərinin mikrobioloji təhlükəsizlik (sənaye sterilliyi) göstəriciləri

Sıra №-si	Göstəricilər	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verən yol verilən hədd
1.	Mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərinin miqdarı (MAFAnMM)	50 KƏGV/qr (sm ³) çox olmamalı
2.	Süd turşusu mikroorqanizmləri	Məhsulun 1 qr-da (sm ³) yol verilmir
3.	Bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları (BÇQB) (koliformalar)	Məhsulun 1000 qr-da (sm ³) yol verilmir
4.	Mayalar	Məhsulun 1 qr-da (sm ³) yol verilmir
5.	Kiflər	50 KƏGV/qr (sm ³) çox olmamalı

Cədvəl 4

D. qrupu yarımkonservlərinin mikrobioloji təhlükəsizlik (sənaye sterilliyi) göstəriciləri

Sıra №-si	Göstəricilər	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verən yol verilən hədd
1.	Mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM)	2.10 ² KƏGV/qr (sm ³) çox olmamalı
2.	Bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları (BÇQB, koliformalar)	məhsulun 1 qr-da (sm ³) yol verilmir
3.	<i>B.cereus</i>	məhsulun 1 qr-da (sm ³) yol verilmir
4.	Sulfitreduksiyaedici klostridilər	məhsulun 0,1 qr-da (sm ³) yol verilmir.*
5.	<i>S.aureus</i>	məhsulun 1 qr-da (sm ³) yol verilmir
6.	Patogenlər, o cümlədən salmonellalar	məhsulun 25 qr-da (sm ³) yol verilmir.

*Balıq yarımkonservləri üçün məhsulun 1 qr-da (sm³) yol verilmir

Cədvəl 5

Sterilizə edilmiş içməli süd və qaymaqlar, aseptik süzölmüş digər süd əsaslı məhsulların mikrobioloji təhlükəsizlik (sənaye sterilliyi) göstəriciləri

Sıra №-si	Göstəricilər	Sənaye sterilliyi tələblərinə cavab verən yol verilən hədd və şərtlər
1.	3-5 sutka ərzində 37 ⁰ C temperaturda termostatda saxlanma	görünən qüsurların və xarabolma əlamətlərinin olmaması (qablaşmanın şişməsi, xarici görünüşün dəyişməməsi və s)
2.	Turşuluq, ⁰ T*	titrənən turşuluğun dəyişməsi 2 ⁰ T-dən çox olmamalı
3.	Mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı*	10 KƏGV/qr (sm ³) – çox olmamalı
4.	Mikroskopik preparat	bakteriya hüceyrələri olmamalı
5.	Orqanoleptik xüsusiyyətlər	dad və konsistensiyada dəyişiklik olmamalı

* sanitariya-epidemioloji ekspertizanın aparılması zamanı, uşaq qidalарına və pəhriz qidalарına nəzarət zamanı və təkrar müayinələr zamanı təyin edilir.

**9. QIDA ƏLAVƏLƏRİ VƏ KONTAMINANTLARI ÜZRƏ FAO-ÜST
EKSPERTLƏRİNİN BİRGƏ KOMİTƏSİ TƏRƏFİNDƏN TÖVSIYƏ EDİLƏN
HEYVANI MƏNŞƏLİ QIDA MƏHSULLARINDA BAYTARLIQ (ZOOTEXNIKI)
PREPARATLARININ QALİĞİNİN MAKSİMAL SƏVIYYƏLƏRİ**

İndeks	Preparatların adı	Kənd təsərrüfatı heyvanlarının növləri	Məhsulun adı	Qalığın maksimal səviyyəsi	SYVDO* ***
1	2	3	4	5	6
1.	Boy tənzimləyiciləri				
1.1.	Estradiol -17 β * Estradiol -17 β	toyuq, qaramal, davar	qaraciyər, böyrəklər piy	-	0,-0,05 (7)
1.2.	Proqesteron * Progesterone	qaramal, davar, toyuq	qara ciyər, böyrəklər, piy	-	0-30 (7)
1.3.	Testosteron* Testosterone	qaramal	qara ciyər, böyrəklər piy	-	0-2 (7)
1.4.	Zeranol*** Zeranol	qaramal	ət, qara ciyər	0,002 0,01	0-0,5 (3)
1.5.	Trenbolon asetat Trenbolon asetat	qaramal	ət, qara ciyər, böyrəklər	0,02 β-trenbolon kimi 0,01 0,01 α-trenbolon kimi	0-0,01 (3)
1.6.	Karbadoks Carbadox	donuz	ət, qara ciyər	0,005 0,03 xineksalin-2-karbon turşusu kimi	- (3)
1.7.	Öküz soma totropinləri** Bovine somatotropins	südlük qaramal	süd ət qara ciyər böyrəklər piy	-	- (6)
1.8.	Melengestrol asetat*** Melengestrol Acetat	qaramal	qara ciyər piy	0,002 0,005	0-0,3 (8)
2.	Qlükokortikoidlər				
2.1.	Deksametazon*** Dexamethasone	qaramal,at, donuz qaramal	ət böyrəklər qara ciyər süd	0,0005 0,0005 0,0025 0,0003	0-0,015 (6)
3.	Trankvilizatorlar				
3.1.	Azaperon Azaperone	donuz	ət piy qara ciyər böyrəklər	0,06 0,06 0,1 0,1 azaperon və azaperolun cəmi kimi	0-6 (6)
4.	β - Adrenoseptor- blokatorlar				
4.1.	Karazolol*** Carazolol	donuz	ət,piy qara ciyər böyrəklər	0,005 0,025 0,25	0-0,1 (7)
5.	Mikrob əleyhinə vasitələr				
5.1.	Spektinomisin** * Spectinomycin	qaramal, donuz, qoyun, toyuq toyuq qaramal	ət, qara ciyər böyrəklər piy yumurta süd	0,5 2,0 5,0 2,0 2,0 0,2	0-40 (6)

1	2	3	4	5	6
5.2.	Neomisin*** Neomycin	qaramal donuz, qoyun, keçi, ördək, hind toyuğu, toyuq	ət, qara ciyər böyrəklər piy süd ət qara ciyər piy yumurta	0,5 15,0 20,0 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5	0-60 (7)
5.3.	Qentamisin*** Gentamycin	qaramal,donuz qaramal	ət piy qara ciyər böyrəklər süd	0,1 0,1 2,0 5,0 0,2	0-20 (6)
5.4.	Seftiofur Ceftiofur	qaramal, donuz qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	1,0 2,0 6,0 2,0 0,1 desfuroil seftiofur kimi	0-50 (5)
5.5.	Sulfadimidin*** Sulphadimidine	qaramal, qoyun, donuz, quş qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,1 0,1 0,1 0,1 0,025	0-50 (3)
5.6.	Flumekvin *** Feumequine	qaramal, donuz, qoyun, toyuq	ət qara ciyər böyrəklər piy	0,5 0,5 3,0 1,0	0-30 (8)
5.7.	Linkomisin*** Lincomycin	qaramal, donuz, qoyun, toyuq qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,1 0,5 1,5 0,1 0,15	0-30 (8)
5.8.	Tiamfenikol Thiamphenicol	Donuz	ət qara ciyər böyrəklər piy	0,05 0,1 0,5 0,05 tiamfenikol və tiamfenikolun konyuqat- larının cəminin tiamfenikola hesablanması kimi	0-5 (7)
5.9.	Danofloksasin*** Danofloxacin	qaramal, toyuq donuz	ət qara ciyər böyrəklər piy ət qara ciyər böyrəklər piy	0,2 0,4 0,4 0,1 0,1 0,05 0,2 0,1	0-20 (5)
5.10.	Spiramisin Spiramycin	qaramal toyuq donuz	ət qara ciyər böyrəklər piy süd ət qara ciyər böyrəklər piy ət qara ciyər böyrəklər piy	0,2 0,6 0,3 0,3 0,2 0,2 0,6 0,8 0,3 spiramisin və neospiramisinin cəmi kimi 0,2 0,6 0,3 0,3spiramisin kimi	0-50 (5)
5.11.	Sarafloksasin*** Sarafloxacin	hind toyuğu, toyuq	ət qara ciyər böyrəklər piy	0,01 0,08 0,08 0,02	0-0,3 (6)

1	2	3	4	5	6
6.	Helminth əleyhinə vasitələr				
6.1.	Klozantel*** Closantel	qoyun qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy ət qara ciyər böyrəklər piy	1,5 1,5 5,0 2,0 1,0 1,0 3,0 3,0	0-30 (3)
6.2.	İvermektin İvermectin	qaramal	qara ciyər piy süd	0,1 0,04 0,01 22,23 –dihidroivermektin B _{1a} (H ₂ B _{1a}) kimi	0-1 (8)
6.3.	Flubendazol*** Flubendazole	donuz quş	ət qara ciyər ət qara ciyər yumurta	0,01 0,01 0,2 0,5 0,4	0-12 (3)
6.4.	Tiabendazol Tiabendazole	qaramal,qoyun,keçi, donuz qaramal, keçi	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1Tiabendazol və 5-oksitiabenda- zolon cəmi kimi	0-100 (5)
6.5.	Triklabendazol Triclabendazole	qaramal qoyun	ət qara ciyər böyrəklər piy ət qara ciyər böyrəklər piy	0,2 0,3 0,3 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 5-xlor-6-(2 ¹ , 3 ¹ , - dixlorfenoksi) – benzimi dazol-2-on) kimi	0-3 (1)
6.6.	Levamisol*** Levamisole	qaramal,qoyun,donuz, quş	ət böyrəklər piy qara ciyər	0,01 0,01 0,01 0,1	0-6 (2)
6.7.	Febantel,Fenbendazo l və Oksfendazol Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole	qaramal qoyun,donuz,at,keçi qaramal	ət böyrəklər piy qara ciyər süd	0,1 0,1 0,1 0,5 0,1 fenbendazol, oksifendazol və oksifendazol sulfonun cəmi oksifendazolsulfona hesablanan kimi	0-7 (6)
6.8.	Moksidektin*** Moxidectin	qaramal maral qoyun qaramal,maral,qoyun	ət ət ət qara ciyər böyrəklər piy	0,02 0,02 0,05 0,1 0,05 0,5	0-2 (6)
6.9.	Doramektin*** Doramectin	qaramal donuz qaramal,donuz	ət ət qara ciyər böyrəklər piy	0,02 0,005 0,1 0,03 0,15	0-05 (7)
6.10.	Abamektin Abamectin	qaramal	qara ciyər böyrəklər piy	0,1 0,05 0,1 avermektin B _{1a} kimi	0-1 (4)

1.	2	3	4	5	6
6.11.	Eprinomektin Eprinomectin	qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,1 2,0 0,3 0,25 0,02 eprinomektin B _{1a} kimi	0-10 (6)
7.	Protozoylar əleyhinə vasitələr.				
7.1.	Diklazuril*** Diclazuril	qoyun,dovşan,quş	ət qara ciyər böyrəklər piy	0,5 3,0 2,0 1,0	0-30 (6)
7.2.	İmidokarb*** İmidocarb	qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,3 2,0 1,5 0,05 0,05	0-10 (6)
8.	Tripanosid vasitələr				
8.1.	İzometamidium*** İzometamidium	qaramal	ət piy süd qra ciyər byrəklər	0,1 0,1 0,1 0,5 1,0	0-100 (3)
8.2.	Diminazen*** Diminazene	qaramal	ət qara ciyər böyrəklər süd	0,5 12,0 6,0 0,15	0-100 (2)
9.	İnsektisidlər				
9.1.	Sixalotrin*** Cihalothirin	qaramal,donuz,qoyun qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,02 0,02 0,02 0,4 0,03	0-2 (8)
9.2.	Disiklamil*** Diciclamil	qoyun	ət qara ciyər böyrəklər piy	0,2 0,4 0,4 0,15	0-7 (8)
9.3.	Trixlorfon*** Trichlorfon	qaramal	ət qara ciyər böyrəklər süd	0,05 0,05 0,05 0,05	0-20 (8)
9.4.	Deltametrin*** Deltamethrin	qaramal ,qoyun ,toyuq qaramal toyuq	ət qara ciyər böyrəklər piy süd yumurta	0,03 0,05 0,05 0,5 0,03 0,03	0-10 (70)
9.5.	Foksim*** Phoxim	qaramal, donuz, qoyun, keçi qaramal	ət qara ciyər böyrəklər piy süd	0,05 0,05 0,05 0,4 0,01	0-4 (7)

QEYD:

*FAO/ÜST –ün ekspertlər komitəsi cinsi hormonların və progesteronun qalıq miqdarının analizinin qara ciyərdə, böyrəklərdə və piydə aparılmasını tövsiyə edirlər, amma həmin steroidlərin qalığının maksimal yolverilən həddləri daxil edilməyib.

**Gen mühəndisliyi metodu ilə alınmış çox yüksək səviyyədə təmizlənmiş (praktiki olaraq qatışıqsız) və öküz somatotropininin (ÖST) tam analoqu olan preparatlara: samaqrebov (somagrebove), sometribov (sometribove), somavubov (somavubove) və somidobova (somidobove) aid edilir. Öküz somatotropinlərinin insan somatotropinlərindən kimyəvi tərkibinə, fiziki-kimyəvi, immunoloji xüsusiyyətlərinə və növ spesifikliyinə görə əhəmiyyətli fərqlərinə görə, eləcə də ayrı-ayrı preparatların qiymətləndirilməsinə əsaslanaraq, komitə hesab edir ki, qida məhsullarında öküz somatotropinlərinin mümkün qalıqlarının olması insan sağlamlığı üçün təhlükəli deyil və ona görə də həmin preparatların qalıq miqdarının maksimal hədlərinin müəyyən edilməsinə ehtiyac yoxdur. Somatotropinlərin-asılı somatomedinlərin analizi əsasında heyvani məhsulların qiymətləndirilməsinin əlavə metodlarının istifadəsinin mümkünlüyü göstərilmişdir.

*** qalıqların göstərilən maksimal hədləri başlanğıc (əsas) preparata görə verilmişdir.

**** SYVDO- sutqalıq yolverilən daxil olma bədən kütləsinin mqqr/kq-da.

**10. QIDA MƏHSULLARINDA YOL VERİLƏN XÜSUSİ AKTİVLİYİN
İŞLƏNMƏSİ ZAMANI İSTİFADƏ EDİLƏN ƏSAS QAYDALAR VƏ
MÜƏYYƏNLƏŞDİRİLƏN NORMATİVLƏRƏ UYGUNLUĞUN GİGİYENİK
QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ**

10.1. Normativlər qida yolu ilə daxil olma üçün daxili şüalanma dozasını müəyyənləşdirən, texnogen mənşəli aparıcı radionuklidlər kimi ^{90}Sr və ^{137}Cs -a aid edilir. Əsas qida məhsulları ilə ^{90}Sr və ^{137}Cs daxil olmasından dozanın zənginləşdirilməsi 1mZv/ildən yüksək olmamalıdır.

10.2. Rusiya və Azərbaycan Respublikası əhalisinin qidalanma xüsusiyyətlərinin təxminən eyni olduğunu nəzərə alaraq 1992-1996-cı illər üçün Rusiya Federasiyasında aparılmış tədqiqatları əsas götürərək eynilə Azərbaycan Respublikası üçün hesablamalarda faktiki orta rasionu istifadə etmək məqsədəuyğun hesab edilir (cədvəl 1).

Cədvəl 1

MƏHSULLAR:	1992	1993	1994	1995	1996
Çörək və çörək məhsulları (una hesablanır)	286,0	293,0	276,0	279	266
Süd və süd məhsulları*	563,5	586,6	584,5	478,8	450,8
Kartof	293,0	309,0	309,0	309,0	296,0
Tərəvəz və bostan bitkiləri	214,0	210,0	194,0	227,0	214,0
Ət və ət məhsulları	158,0	158,0	158,0	145,0	132,0
Balıq və balıq məhsulları	32,9	29,6	23,0	26,3	26,3
Meyvə və giləmeyvələr	78,9	85,5	82,2	82,2	85,8
CƏMİ:	1626,3	1671,7	1626,7	1547,3	1470,6

*- yağ aid edilmir.

10.3. Az istehlak edilən (kütləsinə görə) qida məhsulları üçün aşağıda göstərilən yolverilmələr müəyyənləşdirilir: -onların istehlakı hesabına olan doza 1mZv/ il dozasına daxil edilmir.

-ayrı-ayrı belə məhsulların hesabına olan doza 1%-dək məhdudlaşdırılır və az istehlak olunan bütün məhsulların doza normasının jəmi 10%-dən çox olmamalıdır ($0,1\text{ m Çv/il}$)

10.4. Hazırkı Sanitariya qaydaları referentlik populyasiyası kimi stronsium-90 üçün daxil olma vahidinin doza koefisientinin hesablanmasında uzunmüddətli qalıq radioaktiv çirklənmə şəraitində əhalinin şüalanmasının məhdudlaşdırılması üçün nəzərdə tutulması ilə əlaqədar olaraq şüalanma dozasının hesablanması üçün əhalinin yaş strukturu nəzərə alınmaqla qəbul edilir? Populyasiya üçün effektiv doza koefisienti (lef) $3,6 \cdot 10^{-8}\text{Zv/Bk}$ bərabərdir.

10.5. Qida məhsullarının radiasiya təhlükəsizliyi kriterilərinə uyğunluğunun təyin edilməsi üçün nümunədə stronsium -90 və seziyum -137-in xüsusi aktivliyinin ölçmə nəticələrinə görə hesablanan B- uyğunluq göstəricisi tətbiq edilir.

$$B = (A/H)^{90}\text{Sr} + (A/H)^{137}\text{Cs}, \text{ burada.}$$

A- qida məhsulunda stronsium-90 və seziyum-137-in xüsusi aktivliyinin ölçülən qiyməti, Bk/kq;

H- həmin məhsulda stronsium -90 və seziyum -137 üçün xüsusi aktivliyin yolverilən həddi.

10.6. Qida məhsullarının xüsusi aktivliyinə nəzarət və gigiyenik qiymətləndirmə qida məhsulunda stronsium-90 və seziyum-137 -ə radiasiya nəzarəti zamanı nümunənin seçilməsi, analizi və gigiyenik qiymətləndirməyə dair qüvvədə olan metodik göstərişlərə uyğun olaraq aparılır.

**11. AVROPA İTTİFAQI ÖLKƏLƏRİNƏ İXRAC EDİLƏN VƏ ORADAN İDXAL EDİLƏN
BƏZİ MƏHSULLARDA AFLATOKSİNİN YOL VERİLƏN MİQDARI**

Sıra №-si	Məhsulun adı	Aflatoksinin maksimum yol verilən miqdarı mkq/kq i		
		B ₁	B ₁ , B ₂ , G ₁ və G ₂ aflatoksinlərinin cəmi	M ₁
1	Emal edilməmiş çiy ver fındığı (araxis)	8,0	15,0	
2	Qoz, fındıq, badam və s.	5,0	10,0	
3	Emal olunmuş yer fındığı (araxis)	2,0	4,0	
4	Bir başa və ya digər qidaların tərkibində inqridiyent kimi istifadə olunan quru meyvələr və bu kimi emal olunmuş məhsullar	2,0	4,0	
5	Taxıl və taxıl məhsulları	2,0	4,0	
6	Qarğıdalı	5,0	10,0	
7	Emal olunmamış təzə süd	-	-	0,050
8	Bütöv və üyüdülmüş istiot, qırmızı bibər daxil olmaqla ədviyyatlar	5,0	10,0	-
9	Yenidoğulmuş və azyaşlı uşaqlar üçün dənli bitkilərin emalı məhsulları	0,10	-	-
10	Körpələr üçün süd qarışıqları	-	-	0,025
11	Xüsusilə yenidoğulmuşlar üçün tibbi məqsədlərlə istifadə olunan pəhriz qidaları	0,10	-	0,025

*Avropa Komissiyasının 19 dekabr 2006-cı il tarixli 1881/2006 (EC) №-li Reqlamentinə əsasən tərtib olunmuşdur

MÜNDƏRİCAT

Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər

I. İstifadə sahəsi.....	I
II. Ümumi müddəalar	1
III. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər	3

Əlavə 1.

1. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər	
1.1. Ət və ət məhsulları, quş, yumurta və onlardan hazırlanan məhsullar	7
1.2. Süd və süd məhsulları.....	18
1.3. Balıq, balıqçılıq sahəsinin qeyri-balıq məhsulları və onlardan hazırlanan məmulatlar	24
1.4. Taxıl, dəyirman-yarma və çörək-bulka məmulatları	31
1.5. Şəkər və qənnadı məmulatları	35
1.6. Meyvə-tərəvəz məhsulları	41
1.7. Yağ xammalları və piy məhsulları	49
1.8. İçkilər.....	54
1.9. Digər məhsullar	57
1.10. Qidaya bioloji aktiv əlavələr (BAƏ)	67

Əlavə 2.

2.1. Ayrı-ayrı qida məhsullarının qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər	72
2.2. Meyvə və tərəvəz şirələrinin qida dəyərliliyi kriteriyaları	72

Əlavə 3.

3. Uşaq qidası məhsullarının qida dəyərliliyinə və təhlükəsizliyinə gigiyenik tələblər.	
3.1. Erkən yaşlı uşaqların qidalanması üçün məhsullar	73
3.1.1. Süd əsaslı məhsullar.....	73
3.1.1.1. Uyğunlaşdırılmış süd məhsulları (quru, maye, şirin, turş süd).....	73
3.1.1.2. Hissəvi uyğunlaşdırılmış süd qatışıqları, o cümlədən növbəti qatışıqlar (quru, maye, şirin, turş süd).....	76
3.1.1.3. Sterilizə edilmiş süd (o cümlədən vitaminləşdirilmiş).....	77
3.1.1.4. Maye turş süd məhsulları (o cümlədən meyvə-tərəvəz qatışıqları ilə).....	78
3.1.1.5. Kəsmik və kəsmik məmulatları (o cümlədən meyvə-tərəvəz qatışıqları ilə).....	79
3.1.1.6. Uşaq qidası üçün quru süd	80
3.1.1.7. Quru və maye süd içkiləri (6 aylıqdan 3 yaşa qədər uşaqlar	80
3.1.2. Taxıl əsasında yem məhsulları.	
3.1.2.1. Qaynadılma tələb edən un və yarmalar.....	81
3.1.2.2. Tez həll olan südsüz quru sıyıqlar (instant hazırlanan).....	82
3.1.2.3. Qaynadılma tələb edən südlü quru sıyıqlar	83
3.1.2.4. Tez həll olan südlü quru sıyıqlar (instant hazırlanan).....	84
3.1.2.5. Həll olan peçenyələr	84
3.1.3. Meyvə-tərəvəz əsasında yem məhsulları, meyvə-tərəvəz konservləri (meyvə, tərəvəz, meyvə-tərəvəz şirələri, nektarlar və içkilər; pürelər; meyvəli-südlü və meyvəli-dənli pürelər)	85
3.1.4. Ət əsaslı yem məhsulları.	
3.1.4.1. Ət konservləri (mal, donuz, qoyun, quş və s), o cümlədən əlavə ət məhsulları (subprodukt) əlavə edilməklə	86
3.1.4.2. Ət əsaslı pasterizə edilmiş kolbasalar (1,5 yaşlı və böyük)	87
3.1.4.3. Ət-bitki konservləri.....	87
3.1.5. Balıq əsaslı yem məhsulları	
3.1.5.1. Balıq konservləri.....	89
3.1.5.2. Balıq-bitki konservləri	89
3.1.6. Uşaqlar üçün instant ot çayları.....	90
3.2. Məktəbəqədər və məktəbli uşaqların qidalanması üçün məhsullar.	
3.2.1. Ət əsaslı məhsullar.	
3.2.1.1. Ət konservləri (o cümlədən quş ətindən).....	91

3.2.1.2. Kolbasa məmulatları.....	92
3.2.1.3. Ət yarımfabrikatları.....	93
3.2.1.4. Paştetlər və kulinariya məmulatları.....	93
3.2.2. Çörək bulka və dəyirman-dinq məmulatları.....	94
3.3. Uşaqların müalicəvi qidalanması üçün xüsusiləşdirilmiş məhsullar.	
3.3.1. Azlaktozalı və laktosuz məhsullar.....	95
3.3.2. Soya zülalı izolyatı əsasında məhsullar.....	96
3.3.3. Yüksək zülallı quru süd məhsulları.....	98
3.3.4. Aşağı zülallı məhsullar (nişastalar, yarmalar, makaron məmulatları).....	99
3.3.5. Tam və hissəvi zülal hidrolizantları əsasında məhsullar.....	100
3.3.5.1. 1 yaşlı uşaqlar üçün fenilalaninsiz, yaxud onur mıqdarı aşağı olan məhsullar.....	101
3.3.6. Sublimasiya edilmiş məhsullar.	
3.3.6.1. Sublimasiya edilmiş süd əsaslı məhsullar (kəsmik və s.).....	102
3.3.6.2. Sublimasiya edilmiş ət əsaslı məhsullar.....	103
3.3.6.3. Sublimasiya edilmiş bitki əsaslı məhsullar.....	104
3.3.7. Vaxtından əvvəl doğulmuş uşaqlar üçün məhsullar.....	104
3.4. Səhiyyə sistemi süd mətbəxlərində hazırlanan uşaq qidaları üçün süd məhsullarının mikrobioloji göstəricisi.....	106
3.5. Hamilə və uşaq əmizdirən qadınların qidalanması üçün məhsullar	
3.5.1. Süd əsaslı və soya zülallı izolyatı əsaslı məhsullar.....	107
3.5.2. Süd-yarma əsaslı sıyıqlar (instant hazırlanan).....	108
3.5.3. Meyvə-tərəvəz əsaslı məhsullar (meyvə-tərəvəz şirələri, nektarları və içkiləri).....	110
3.5.4. Otlı instant çaylar (bitki əsaslı).....	110
3.6. Uşaq qidası məhsullarının hazırlanmasında istifadə edilən əsas xammal və komponentlər.....	111
Əlavə 4.	
4. Qidaya bioloji aktiv əlavələrin hazırlanması üçün istifadə zamanı insan sağlamlığına zərərli təsir göstərməyən bioloji aktiv maddələr, onların mənbəyini təşkil edən qida və məhsul komponentləri.....	117
Əlavə 5.	
5. Qidaya bioloji aktiv əlavələrin hazırlanması üçün istifadə zamanı insan sağlamlığına zərərli təsir göstərə bilən bioloji aktiv maddələr, onların mənbəyini təşkil edən qida və məhsul komponentləri.....	119
Əlavə 6.	
6. Balıqların, xərçəngkimilərin, molyuskaların, suda-quruda yaşayanların, sürünənlərin və onların emal məhsullarının parazitoloji təhlükəsizlik göstəriciləri.....	120
Əlavə 7.	
7. Qida məhsullarının hazırlanması üçün istifadə zamanı insan orqanizminə zərərli təsir göstərməyən qida əlavələri.....	124
Əlavə 8	
8. Konservləşdirilmiş qida məhsullarının təhlükəsizliyinə gigiyenik tələblər.....	137
Əlavə 9	
9. Qida əlavələri və kontaminatları üzrə FAO-ÜST ekspertlərinin birgə komitəsi tərəfindən tövsiyə edilən heyvan mənşəli qida məhsullarında baytarlıq (zootexniki) preparatlarının qalığının maksimal səviyyələri.....	140
Əlavə 10 (məlumat),	
10. Qida məhsullarında yol verilən xüsusi aktivliyin işlənməsi zamanı istifadə edilən əsas qaydalar və müəyyənləşdirilən normativlərə uyğunluğun gigiyenik qiymətləndirilməsi.....	144
Əlavə 11.	
11. Avropa ittifaqı ölkələrinə ixrac edilən və oradan idxal edilən bəzi məhsullarda aflatoksinin yol verilən miqdarı.....	145