O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

O‘simlik protein mahsulotlari uchun umumiy standart

(CODEX STAN 174:1989, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti

Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #68DN1HHZ5K - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

So‘zboshi

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQILDI.

2 O‘zbekiston standartlar institutining 2026-yil 25-fevraldagi 6/XSt-26-sonli buyrug‘i bilan TASDIQLANDI.

3 Ushbu standart CODEX STAN 174:1989 “Общий стандарт на растительные белковые продукты (РБП)” xalqaro standartning matni bilan aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

Ushbu milliy standartni va unga bo‘lgan o‘zgartishlarni O‘zbekiston hududida amalga kiritish, qayta ko‘rib chiqish yoki bekor qilish haqidagi axborot Standartlashtirish bo‘yicha milliy organning rasmiy veb-saytlari va standartlarning yillik axborot ko‘rsatkichlarda chop etiladi.

Ushbu standartni O‘zbekiston Respublikasi hududida rasmiy tarqatish mutlaq huquqi O‘zbekiston standartlar institutiga tegishli

STANDARTLAR INSTITUTI #68DN1HHZ5K - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

O‘simlik protein mahsulotlari uchun umumiy standart

Общий стандарт на растительные белковые продукты (РБП)

General standard for plant protein products

Amalga kiritish sanasi **25.03.2026 y**

1 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart bir hujayrali oqsildan tashqari o‘simlik oqsillaridan turli ajratish va ekstraksiya jarayonlari yordamida ishlab chiqarilgan, inson iste’moli uchun mo‘ljallangan o‘simlik oqsili mahsulotlariga (OOM) nisbatan qo‘llaniladi.

OOM keyingi tayyorlashni talab qiladigan oziq-ovqat mahsulotlarida, shuningdek oziq-ovqat sanoatida qo‘llash uchun mo‘ljallangan.

Ushbu standart Kodexning alohida tovar standartlari bilan tartibga solinadigan va shu standartlarda belgilangan aniq nomlar bilan ataladigan hech qanday o‘simlik oqsilli mahsulotlarga tatbiq etilmaydi.

2 Tavsif

Ushbu standart doirasiga kiruvchi OOM oziq-ovqat mahsulotlari bo‘lib, ular o‘simlik xomashyolaridan muhim oqsil bo‘lmagan komponentlarining (suv, yog‘, kraxmal, boshqa uglevodlar) miqdorini kamaytirish yoki olib tashlash orqali ishlab chiqariladi; bunda oqsil miqdori (N × 6,25) kamida 40 % ga yetkaziladi.

Oqsil miqdori qo‘shilgan vitaminlar va minerallarsiz, quruq modda hisobiga aniqlanadi.

3 Tarkibi, sifati va oziqaviy xususiyatlari. Asosiy ko‘rsatkichlar

3.1 Xomashyo

Begona aralashmalardan asosan xoli bo‘lgan, sog‘lom va toza o‘simlik xomashyosi, tegishli ishlab chiqarish amaliyotiga muvofiq ishlab chiqarilgan bo‘lishi yoki ushbu standart spetsifikatsiyalariga javob beradigan, oqsil miqdori pastroq bo‘lgan OOM bo‘lishi lozim.

3.2 Tarkibi

Alohida OOM uchun boshqa talablar belgilangan holatlar bundan mustasno, OOM tarkibi quyidagi talablarga javob berishi kerak.

3.2.1 Namlik miqdori

Namlik miqdori tavsiya etilgan saqlash sharoitlarida mikrobiologik barqarorlikni ta’minlaydigan darajada past bo‘lishi kerak.

STANDARTLAR INSTITUTI #68DN1HHZ5K - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

3.2.2 Xom protein

Protein miqdori (N × 6,25) qo‘shilgan vitaminlar, minerallar, aminokislotalar va oziq-ovqat qo‘shimchalarisiz, quruq modda hisobiga kamida 40 % bo‘lishi kerak.

3.2.3 Kul

Yonish natijasida hosil bo‘ladigan kul miqdori quruq modda hisobiga 10 % dan oshmasligi lozim.

3.2.4 Yog‘lar

Qoldiq yog‘ miqdori tegishli ishlab chiqarish amaliyotiga mos bo‘lishi kerak.

3.2.5 Xom klechatka

Alohida standartlar bilan tartibga solinmaydigan mahsulotlarda xom klechatka miqdori quruq modda hisobiga 10 % dan oshmasligi lozim.

3.3 Ixtiyoriy tarkibiy qismlar

a) uglevodlar, jumladan shakarlar

b) oziq-ovqat yog‘lari va moylari

c) boshqa oqsilli mahsulotlar

d) vitaminlar va minerallar

e) tuz

f) ziravorlar va ta’m beruvchi moddalar

3.4 Oziqlik xususiyatlari ko‘rsatkichlari

Qayta ishlash jarayoni optimal hid va ta’m xususiyatlarini saqlash, shuningdek oziqlik xususiyatlarini yomonlashtiruvchi komponentlarni (masalan, tripsin ingibitori, gemaglyutininlar, glyukozinolatlar va boshqalar) nazorat qilish maqsadida, mo‘ljallangan foydalanishni hisobga olgan holda, sinchkovlik bilan nazorat qilinishi va yetarlicha ehtiyotkorlik bilan amalga oshirilishi kerak.

Agar oziq-ovqat mahsulotlarida tripsin ingibitorining ta’sirini nazorat qilish zarur bo‘lsa, uning maksimal ruxsat etilgan darajasi tayyor mahsulot uchun belgilanishi lozim.

Ayrim o‘simlik oqsilli mahsulotlar (OOM) oqsilning eruvchanligini yoki fermentlar faolligini yo‘qotmaslik maqsadida past haroratda ishlab chiqariladi. Bunday maxsus OOM tegishli issiqlik bilan ishlov berilgandan so‘ng oqsilning oziqlik qiymati bo‘yicha baholanadi. Qayta ishlov berish oziqlik qiymatini sezilarli darajada kamaytiradigan darajada qat’iy bo‘lmasligi kerak.

4 Oziq-ovqat qo‘shimchalari

4.1 Texnologik qo‘shimchalar

OOM ishlab chiqarish jarayonida quyidagi texnologik qo‘shimchalar sinflaridan foydalanishga ruxsat etiladi:

Ushbu standart tatbiq etiladigan mahsulotlarda qo‘llaniladigan texnologik qo‘shimchalar “Texnologik yordamchi vositalar sifatida moddalardan foydalanish bo‘yicha qo‘llanma” (CXG 75-2010) talablariga muvofiq bo‘lishi kerak.

– kislotalilikni tartibga soluvchilar

– ko‘pik bosuvchi moddalar

– qotiruvchi moddalar

– ferment preparatlari

– ekstraksiya eritmalari

– changni bostiruvchi moddalar

STANDARTLAR INSTITUTI HUQUQIY HIMOYASIDA - 23/04/2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

– unni qayta ishlash uchun vositalar

– qovushqoqlikni nazorat qilish vositalari

4.2 Oziq-ovqat qo‘shimchalari

O‘simlik oqsilli mahsulotlarda oziq-ovqat qo‘shimchalaridan foydalanishga yo‘l qo‘yilmaydi.

5 Ifloslantiruvchi moddalar

OOM tarkibida inson salomatligi uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan miqdorlarda og‘ir metallar bo‘lmasligi kerak.

6 Sanitariya gigiyena talablari

6.1 Ushbu standart qoidalari tatbiq etiladigan mahsulotlarni tayyorlashda “Oziq-ovqat mahsulotlari gigiyenasining umumiy tamoyillari” (CXC 1-1969) ning tegishli bo‘limlari talablariga amal qilish tavsiya etiladi.

6.2 Mahsulot imkon qadar, tegishli ishlab chiqarish amaliyoti qoidalariga rioya etilgan holda, istalmagan aralashmalardan xoli bo‘lishi kerak.

6.3 Tegishli namuna olish va tahlil usullaridan foydalangan holda o‘tkazilgan tadqiqotlar natijalariga ko‘ra mahsulot:

a) inson salomatligi uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan miqdorlarda mikroorganizmlarni o‘z ichiga olmasligi;

b) mikroorganizmlar hayot faoliyati natijasida hosil bo‘lgan, inson salomatligi uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan moddalarni o‘z ichiga olmasligi;

c) inson salomatligi uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan boshqa zararli moddalarni o‘z ichiga olmasligi kerak.

7 Qadoqlash

OOM quruq holatda va tegishli sanitariya sharoitlarida saqlash hamda tashish jarayonida mahsulotning saqlanishini ta’minlaydigan, ushbu maqsadga mos gigiyenik idishga qadoqlanishi kerak.

8 Tamg‘alash

“Qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini tamg‘alash bo‘yicha umumiy standart” (CXS 1-1985) qoidalari qo‘llaniladi.

8.1 Oziq-ovqat mahsulotining nomi

8.1.1 Oziq-ovqat mahsuloti yorlig‘ida quyidagi nom ko‘rsatiladi: “... dan olingan oqsilli mahsulot”. Bo‘sh joyda o‘simlik oqsilining aniq manbai, masalan, yer yong‘og‘i, paxta chigiti, raps urug‘i ko‘rsatiladi.

8.1.2 O‘simlik oqsilli mahsulotlardagi (OOM) oqsil miqdori quruq modda hisobiga ko‘rsatiladi.

8.1.3 Mahsulot nomiga uning jismoniy shaklini aniq tavsiflovchi atamalar, masalan, “granulalar” yoki “bo‘lakchalar” kiritilishi mumkin.

STANDARTLAR INSTITUTI 168 DOI HAQIDA - 2026, O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

8.1.4 Agar OOM teksturalash jarayonidan o‘tkazilgan bo‘lsa, mahsulot nomiga tegishli tavsiflovchi atama, masalan, “teksturalangan” yoki “strukturaviy”, kiritilishi mumkin.

8.2 Tarkibiy qism ro‘yxati

Tarkibiy qismlarining to‘liq ro‘yxati tamg‘asida ularning miqdori kamayib borish tartibida ko‘rsatiladi, vitaminlar va minerallar qo‘shilgan holatlar bundan mustasno. Bunday hollarda ushbu ingredientlar mos ravishda vitaminlar va minerallar uchun alohida guruhlarga birlashtiriladi, hamda bu guruhlar ichida vitaminlar va minerallar ixtiyoriy tartibda sanab o‘tilishi mumkin.

8.3 Transport tarasini tamg‘alash

Transport tarasining tamg‘asi “Oziq-ovqat mahsulotlari uchun transport tarasini tamg‘alash bo‘yicha umumiy standart” (CXS 346-2021) talablariga muvofiq bo‘lishi kerak.

9 Tahlil va namuna olish usullari

Ushbu standartga muvofiqlikni tekshirish uchun “Tahlil va namuna olishning tavsiya etilgan usullari” (CXS 234-1999) standartida keltirilgan, mazkur standart qoidalariga tegishli bo‘lgan tahlil va namuna olish usullaridan foydalaniladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #68DN1HHZ5K - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI