O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Maydalangan baliq go‘shti va file hamda maydalangan baliq go‘shti aralashmalarining tez muzlatilgan baliq file bloklari uchun standart

(Codex Stan 165:1989, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti
Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 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 21-iyuldagi 26/XSt-26-sonli buyrug‘i bilan **TASDIQLANDI.**

3 Ushbu standart Codex Stan 165:1989 “Standard for quick-frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh” xalqaro standartiga aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

Ushbu milliy standart va unga bo‘lgan o‘zgartishlarni O‘zbekiston hududida amalga kiritish haqidagi axborot Standartlashtirish bo‘yicha milliy organning rasmiy veb-saytlari va standartlarning yillik axborot ko‘rsatkichlarida chop etiladi.

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

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘zgartirishlar

2024-yil noyabr oyida bo‘lib o‘tgan Codex Alimentarius komissiyasining qirq yettinchi sessiyasida qabul qilingan qarorlardan so‘ng, 6.4-bo‘limga oziq-ovqat mahsulotlarining chakana savdoga mo‘ljallanmagan idishlarini markirovkalash bo‘yicha umumiy standartga (CXS 346-2021) havola orqali matnni almashtirish orqali chakana savdoga mo‘ljallanmagan id-ishlarni markirovkalash bo‘yicha tuzatishlar kiritildi; va 7-bo‘lim Tahlil usullari va/yoki samaradorlikning raqamli mezonlarini tahlil qilish va namuna olishning tavsiya etilgan usullariga (CXS 234-1999) havola qilish orqali namuna olish, tekshirish va tahlil qilish bo‘yicha tuzatishlar kiritildi.

Ushbu standartni talqin qilish yoki qo‘llashda tushunmovchiliklar yuzaga kelganda standartning asli yozilgan tillarining biridan foydalanish tavsiya etiladi

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

MAYDALANGAN BALIQ GO‘SHTI VA FILE HAMDA MAYDALANGAN BALIQ GO‘SHTI ARALASHMALARINING TEZ MUZLATILGAN BALIQ FILE BLOKLARI UCHUN STANDART

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ БЛОКОВ РЫБНОГО ФИЛЕ, ФАРША ИЗ РЫБЫ И СМЕСЕЙ ФИЛЕ И ФАРША ИЗ РЫБЫ.

STANDARD FOR QUICK-FROZEN BLOCKS OF FISH FILLET, MINCED FISH FLESH AND MIXTURES OF FILLETS AND MINCED FISH FLESH

Amalga kiritish sanasi: 1.08.2026-yil

1 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart keyinchalik qayta ishlash uchun mo‘ljallangan, baliq filesi[1] yoki qiymalangan baliq go‘shtidan yoxud file va qiymalangan baliq go‘shti aralashmasidan tayyorlangan, bir-biriga yopishgan tez muzlatilgan baliq go‘shti bloklariga nisbatan qo‘llaniladi.

2 Tavsifi

2.1 Mahsulot ta’rifi

Tez muzlatilgan bloklar - bu to‘g‘ri to‘rtburchak yoki boshqa bir xil shaklga ega bo‘lgan, bir-biriga yopishgan baliq filesi, maydalangan baliq yoki ularning aralashmasidan iborat bo‘lgan, iste’molga yaroqli massalardir. Ular quyidagilardan tashkil topgan bo‘lishi mumkin:

bitta tur; yoki

o‘xshash sensor xususiyatlarga ega bo‘lgan turlar aralashmasi.

File - bu notekis o‘lcham va shakldagi baliq bo‘laklari bo‘lib, ular tanadan orqa umurtqaga parallel ravishda kesilgan va bunday filletlarning teri bilan yoki terisiz bo‘laklaridir.

Bloklarni ishlab chiqarishda ishlatiladigan maydalangan baliq go‘shti skelet mushaklarining suyaklardan, ichki a’zolardan va teridan ajratilgan va asosan ulardan xoli bo‘lgan qismlaridir.

2.2 Jarayon ta’rifi

Mahsulot har qanday tegishli tayyorgarlikdan so‘ng muzlatish jarayonidan o‘tkazilishi va quyida keltirilgan keraklarga muvofiq bo‘lishi lozim. Muzlatish jarayoni maksimal kristallanish harorati tezlik bilan o‘tadigan tarzda tegishli uskunalarda amalga oshirilishi kerak. Mahsulot harorati termik barqarorlashtirishdan so‘ng markaziy nuqtada minus 18 haroratda yoki undan past haroratga yetmaguncha tez muzlatish jarayoni yakunlangan hisoblanmaydi. Mahsulot tashish, saqlash va tarqatish davomida sifatini saqlash uchun chuqur muzlatilgan holda saqlanishi kerak.

Sifatni saqlagan holda nazorat qilinadigan sharoitlarda oraliq tez muzlatilgan mahsulotni sanoat miqyosida qayta o‘rashga yoki keyinchalik qayta ishlashga, so‘ngra tez muzlatish jarayonini qayta qo‘llashga ruxsat etiladi.

---

[i] Jumladan, file bo‘laklari ham.

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Ushbu mahsulotlar suvsizlanish va oksidlanishni eng kam darajaga tushirish uchun qayta ishlanishi va qadoqlanishi lozim.

2.3 Taqdim etish

Mahsulotni har qanday taqdim etishga quyidagi keraklar bajarilgan taqdirda yo‘l qo‘yiladi:

ushbu standartning barcha talablariga javob beradi; va

iste’molchini chalg‘itmaslik yoki chalg‘itmaslik uchun yorliqda yetarlicha tavsiflangan bo‘lishi.

Bloklar barcha suyaklar, jumladan mayda qovurg‘a (ignasimon) suyaklari ham to‘liq olib tashlangan holda suyaksiz mahsulot sifatida taqdim etilishi mumkin.

3 Asosiy tarkib va sifat ko‘rsatkichlari

3.1 Baliq

Tez muzlatiladigan bloklar inson iste’moli uchun yangi holda sotishga yaroqli bo‘lgan sog‘lom baliqlarning filesidan yoki qiymalangan go‘shtidan tayyorlanishi lozim.

3.2 Muz qoplami

Agar mahsulot muz qoplami bilan qoplangan bo‘lsa, muz qoplamini hosil qilish yoki muz qoplami uchun ishlatiladigan suv ichimlik sifatiga ega bo‘lishi yoki toza dengiz suvi bo‘lishi kerak. Ichimlik suvi inson iste’moli uchun yaroqli chuchuk suvdir. Ichimlik suvi sifati standartlari Jahon sog‘liqni saqlash tashkilotining ichimlik suvi sifati bo‘yicha yo‘riqnomasining eng so‘nggi nashrida keltirilgan talablardan past bo‘lmasligi kerak.

Toza dengiz suvi ichimlik suviga qo‘yiladigan mikrobiologik talablarga javob beradigan hamda zararli moddalardan xoli bo‘lgan dengiz suvidir.

3.3. Boshqa ingredientlar

Qo‘llaniladigan barcha boshqa ingredientlar oziq-ovqat sifatiga ega bo‘lishi va tegishli Codex standartlariga muvofiq bo‘lishi lozim.

3.4. Parchalanish (buzilish)

Mahsulotdagi gistamin massasi sinovdan o‘tkazilgan namuna birliklari o‘rtacha qiymati asosida 100 g mahsulotga 10 mg dan oshmasligi kerak. Ushbu talab faqat Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae va Coryphaenidae oilalariga mansub baliqlar uchun tatbiq etiladi.

3.5. Yakuniy mahsulot

Mahsulotlar 7-bo‘limga muvofiq tekshirilganda va 8-bo‘lim talablariga javob bergan taqdirda ushbu standart talablariga muvofiq deb hisoblanadi.

4 Oziq-ovqat qo‘shimchalari

CXS 192-1995 standartining 09.2.1 oziq-ovqat toifasi (muzlatilgan baliq va baliq mahsulotlari) uchun ruxsat etilgan kislotalilikni tartibga soluvchilar, antioksidantlar, nam saqlovchilar va quyuqlashtiruvchilar ushbu standartga mos mahsulotlarda qo‘llanishi mumkin.

5 Gigiyena

Ushbu standart qamrab olgan mahsulotlarni tayyorlash va ular bilan muomala qilish oziq-ovqat gigiyenasining umumiy tamoyillari (CXC 1-1969), baliq va baliqchilik mahsulotlari

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

bo‘yicha amaliyot kodeksi (CXC 52-2003), tez muzlatilgan oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va ular bilan muomala qilish bo‘yicha amaliyot kodeksi (CXC 8-1976) hamda Codex’ning boshqa tegishli gigiyenik amaliyot kodekslari va amaliyot kodekslarining tegishli bo‘limlariga muvofiq amalga oshirilishi tavsiya etiladi.

Mahsulotlar oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog‘liq mikrobiologik mezonlarni belgilash va qo‘llash tamoyillari hamda ko‘rsatmalariga (CXG 21-1997) muvofiq belgilangan barcha mikrobiologik mezonlarga javob berishi lozim.

Yakuniy mahsulot inson salomatligiga xavf tug‘diruvchi har qanday begona jismlardan xoli bo‘lishi kerak.

Codex Alimentarius Komissiyasi (CAC) tomonidan belgilangan tegishli namuna olish va tekshirish usullari asosida sinovdan o‘tkazilganda, mahsulot:

CAC tomonidan belgilangan standartlarga muvofiq inson salomatligi uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan massalarda mikroorganizmlar yoki mikroorganizmlardan kelib chiqqan moddalarni o‘z ichiga olmasligi lozim;

har bir namuna birligida 100 g mahsulotga 20 mg dan ortiq gistamin saqlamasligi lozim; ushbu talab faqat Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae va Coryphaenidae oilalariga mansub baliq turlariga nisbatan qo‘llaniladi;

CAC tomonidan belgilangan standartlarga muvofiq inson salomatligi uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan massalarda boshqa har qanday moddalarni o‘z ichiga olmasligi lozim.

6 Tamg‘alash

Oldindan qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini tamg‘alash bo‘yicha Umumiy standart (CXS 1-1985) qoidalariga qo‘shimcha ravishda, quyidagi maxsus talablar qo‘llaniladi:

6.1. Mahsulot nomi

Mahsulot nomi mahsulot muomalaga chiqariladigan mamlakat qonunchiligi, urf-odati yoki amaliyotiga muvofiq ravishda “x y bloklari” shaklida ko‘rsatilishi lozim, bunda:

“x” — qadoqlangan baliq tur(lar)ining umumiy nomi;
“y” — blokning taqdim etilish shaklini anglatadi (2.3-bo‘limga qarang).

Agar mahsulot dengiz suvi bilan qoplangan (glazirovka qilingan) bo‘lsa, bu holat yorliqda albatta ko‘rsatilishi kerak.

Yorliqda, shuningdek, “tez muzlatilgan” (quick-frozen) atamasi ko‘rsatilishi lozim. Biroq, ushbu standartning 2.2-kichik bandiga muvofiq qayta ishlangan mahsulotlarni tavsiflashda “muzlatilgan” (frozen) atamasi odatda qo‘llaniladigan mamlakatlarda mazkur atamadan foydalanishga ruxsat etiladi.

Agar maydalangan baliq go‘shtining ulushi sof baliq tarkibining 10 foizidan oshsa, uning massai foiz oralig‘ida ko‘rsatilishi lozim (masalan: 10–25 %, >25–35 % va hokazo). Tarkibida 90 foizdan ortiq maydalangan baliq go‘shti mavjud bo‘lgan bloklar maydalangan baliq bloklari sifatida baholanadi.

Yorliqda mahsulot tashish, saqlash va taqsimlash jarayonlarida sifatini saqlab qolishni ta’minlaydigan sharoitlarda saqlanishi lozimligi to‘g‘risida ma’lumot ko‘rsatilishi kerak.

6.2. Sof massa (muz qoplami bilan qoplanganbloklar)

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Agar mahsulot muz qoplami bilan qoplangan bo‘lsa, mahsulotning sof massasi muz qoplami massasi hisobga olmagan holda ko‘rsatilishi lozim.

6.3. Saqlash shartlari

Yorliqda mahsulot – so‘z bilan yozilsin 18 °C yoki undan past haroratda saqlanishi lozimligi ko‘rsatilishi kerak.

6.4. Chakana savdoga mo‘ljallanmagan idishlarni markirovkalash

Chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan idishlarning markirovkasi oziq-ovqat mahsulotlari uchun chakana savdoga mo‘ljallanmagan idishlarni markirovkalash bo‘yicha Umumiy standart (CXS 346-2021) talablariga muvofiq bo‘lishi lozim.

7 Namuna olish, tekshirish va tahlil

7.1 Namuna olish

7.1.1. Baliq bloklari uchun namuna olish rejasi

Mahsulotni tekshirish maqsadida to‘plamlardan namuna olish quyida belgilangan namuna olish rejasiga muvofiq amalga oshirilishi lozim.

Namuna birligi sifatida butun blok olinadi.

To‘p o‘lchami (bloklar soni)	**Namuna hajmi (tekshiriladigan bloklar soni, n)**	**Qabul qilish raqami (c)**
< 15	2	0
16 – 50	3	0
51 – 150	5	1
151 – 500	8	1
501 – 3 200	13	2
3 201 – 35 000	20	3
> 35 000	32	5

Agar namunadagi nuqsonli bloklar soni c qabul qilish sonidan kam yoki unga teng bo‘lsa, to’plam qabul qilinadi; aks holda to’plam rad etiladi.

To’plamlarning sof og‘irligini tekshirish uchun namuna olish Codex Alimentarius Komissiyasi (CAC) tomonidan belgilangan mezonlarga javob beradigan tegishli namuna olish rejasi asosida amalga oshirilishi lozim.

7.2. Tekshirish

7.2.1 Organoleptik va fizik tekshiruv

Organoleptik va fizik tekshiruv uchun olingan namunalar bunday tekshiruvlarni o‘tkazish bo‘yicha maxsus tayyorgarlikdan o‘tgan shaxslar tomonidan, Tavsiya etilgan tahlil va namuna

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

olish usullari (CXS 234-1999) hamda laboratoriya sharoitida baliq va qisqichbaqasimonlarni sensor baholash bo‘yicha qo‘llanma (CXG 31-1999)[10] talablariga muvofiq baholanishi lozim.

7.2.2. Terisiz baliq filelaridan tayyorlangan bloklarda parazitlarni aniqlash tartibi (I-tur usul)

Butun namuna birligi buzmasdan tekshiriladi: buning uchun eritilgan namuna birligining tegishli qismlari qalinligi 5 mm bo‘lgan, 45 foiz shaffoflikka ega akril plastina ustiga joylashtiriladi va plastinadan 30 cm balandlikda 1 500 lyuks yorug‘lik beruvchi yorug‘lik manbasi yordamida yoritib ko‘riladi.

7.3 Tahlil

Ushbu standart talablariga muvofiqlikni tekshirish maqsadida, mazkur standart qoidalariga tegishli bo‘lgan CXS 234-1999 da keltirilgan tahlil va namuna olish usullaridan foydalanilishi lozim.

8 Nuqsonli mahsulot ta’rifi

Namuna birligi quyida belgilangan xususiyatlardan kamida bittasi mavjud bo‘lgan taqdirda nuqsonli deb hisoblanadi.

8.1 Chuqur suvsizlanish

Namuna birligi yuzasining 10 foizidan ortiq qismida namlikning haddan tashqari yo‘qolishi kuzatilsa hamda bu holat yuzada go‘sht rangini berkitib qo‘yadigan, pastki qatlamlarga singib ketgan oq yoki sariq rangli noodatiy o‘zgarish ko‘rinishida aniq namoyon bo‘lsa va bunday nuqson blokning tashqi ko‘rinishiga asossiz zarar yetkazmasdan pichoq yoki boshqa o‘tkir asbob yordamida osonlik bilan qirib tashlab bo‘lmasa, mahsulot chuqur suvsizlangan deb hisoblanadi.

8.2 Begona moddalar

Namuna birligida baliqdan kelib chiqmagan (qadoqlash materiallari bundan mustasno), inson salomatligiga bevosita xavf tug‘dirmaydigan, ammo: kattalashtiruvchi vositalarsiz ham osonlik bilan aniqlanadigan; yoki kattalashtirishni o‘z ichiga olgan har qanday usul bilan aniqlangan holda yaxshi ishlab chiqarish va sanitariya amaliyotlariga rioya etilmaganligini ko‘rsatuvchi darajada mavjud bo‘lgan har qanday moddaning aniqlanishi mahsulotning nuqsonli deb baholanishiga asos bo‘ladi.

8.3. Parazitlar

7.2.2-bo‘limda tavsiflangan usul orqali aniqlanganda, namuna birligining har bir kilogrammida ikki yoki undan ortiq parazit mavjud bo‘lsa hamda: kapsulali parazitning kapsula diametri 3 mm dan katta bo‘lsa; yoki kapsulasiz parazitning uzunligi 10 mm dan katta bo‘lsa, bunday namuna birligi nuqsonli deb hisoblanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

8.4 Suyaklar (suyaksiz deb belgilangan qadoqlarda)

Mahsulotning har bir kilogrammida: uzunligi 10 mm dan katta yoki unga teng, yoki diametri 1 mm dan katta yoki unga teng bo‘lgan bittadan ortiq suyak aniqlansa, mahsulot nuqsonli deb baholanadi. Uzunligi 5 mm dan kichik yoki unga teng bo‘lgan suyaklar, agar ularning diametri 2 mm dan oshmasa, nuqson hisoblanmaydi. Suyakning umurtqa pog‘onasiga birikkan qismi (suyak oyoqchasi), agar uning eni 2 mm dan kichik yoki unga teng bo‘lsa yoki tirnoq yordamida oson ajratib olinishi mumkin bo‘lsa, hisobga olinmaydi.

8.5 Hid va ta’m

Namuna birligida barqaror va aniq ifodalangan yoqimsiz hidlar yoki ta’mlar mavjud bo‘lib, ular mahsulotning buzilishi, achishib ketishi (ransidlanishi) yoki yem hidiga xos bo‘lsa, bunday namuna nuqsonli deb hisoblanadi.

8.6 Baliq go‘shtidagi nuqsonlar

Quyidagi holatlarning har biri aniqlangan namuna birligi nuqsonli deb baholanadi: go‘shtning haddan tashqari jelatinlashgan holati kuzatilsa va har qanday alohida fileda namlik massai 86 foizdan yuqori bo‘lsa; yoki parazitar zararlanish natijasida hosil bo‘lgan pastasimon (xamirga o‘xshash) tuzilish, mahsulot massasining 5 foizidan ortiq qismiga ta’sir qilsa.

9 To‘plamni qabul qilish

To‘plam quyidagi shartlar bajarilgan taqdirda ushbu standart talablariga muvofiq deb hisoblanadi:

8-bo‘limga muvofiq tasniflangan nuqsonli namuna birliklarining umumiy soni 7-bo‘limda belgilangan namuna olish rejasidagi qabul qilish sonidan (c) oshmasa;

barcha namuna birliklarining o‘rtacha sof og‘irligi e’lon qilingan og‘irlikdan kam bo‘lmasa, bunda alohida idishlarning hech birida asossiz kamomad mavjud bo‘lmasligi keraki bilan;

4-, 5- va 6-bo‘limlarda belgilangan oziq-ovqat qo‘shimchalari, gigiyena va markirovkalash bo‘yicha talablar to‘liq bajarilgan bo‘lsa.

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Izohlar

1. Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti (JSST). 2017. *Ichimlik suvi sifati bo‘yicha qo‘llanmalar: to‘rtinchi nashr, birinchi qo‘shimcha bilan.* Jeneva. www.who.int/publications/i/item/9789241549950

2. FAO va JSST. 1995. *Oziq-ovqat qo‘shimchalari bo‘yicha umumiy standart.* Codex Alimentarius standarti, № CXS 192-1995. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

3. FAO va JSST. 1969. *Oziq-ovqat gigiyenasining umumiy tamoyillari.* Codex Alimentarius amaliyot kodeksi, № CXC 1-1969. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

4. FAO va JSST. 2003. *Baliq va baliqchilik mahsulotlari bo‘yicha amaliyot kodeksi.* Codex Alimentarius amaliyot kodeksi, № CXC 52-2003. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

5. FAO va JSST. 1976. *Tez muzlatilgan oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va ular bilan muomala qilish bo‘yicha amaliyot kodeksi.* Codex Alimentarius amaliyot kodeksi, № CXC 8-1976. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

6. FAO va JSST. 1997. *Oziq-ovqat mahsulotlari uchun mikrobiologik mezonlarni belgilash va qo‘llash tamoyillari hamda ko‘rsatmalari.* Codex Alimentarius qo‘llanmasi, № CXG 21-1997. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

7. FAO va JSST. 1985. *Oldindan qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini markirovkalash bo‘yicha umumiy standart.* Codex Alimentarius standarti, № CXS 1-1985. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

8. FAO va JSST. 2021. *Oziq-ovqat mahsulotlari uchun chakana savdoga mo‘ljallanmagan idishlarni markirovkalash bo‘yicha umumiy standart.* Codex Alimentarius standarti, № CXS 346-2021. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

9. FAO va JSST. 1999. *Tahlil va namuna olishning tavsiya etilgan usullari.* Codex Alimentarius standarti, № CXS 234-1999. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

10. FAO va JSST. 1999. *Laboratoriya sharoitida baliq va qisqichbaqasimonlarni sensor baholash bo‘yicha ko‘rsatmalar.* Codex Alimentarius qo‘llanmasi, № CXG 31-1999. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

STANDARTLAR INSTITUTI #463C8H0BJ6 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI