O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Nonga yoki unga botirilgan tez muzlatilgan baliq tayoqchalari (baliq bo‘laklari), baliq porsiyasi va baliq filesi olish uchun standart

(CODEX STAN 166:1989, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar institute
Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #P8GG324QFH - 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 166:1989 “Standard for quick-frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter” xalqaro standartniga 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 hududida rasmiy tarqatish mutlaq huquqi O‘zbekiston standartlar institutiga tegishli.

STANDARTLARNI O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGIDAN RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘zgartirishlar 2024

2024-yil noyabr oyida Codex Alimentarius Komissiyasining qirq yettinchi sessiyasida qabul qilingan qarorlarga muvofiq, 6.3-bo‘lim Chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan idishlarni markirovkalash qismiga o‘zgartirish kiritildi, ya’ni mazkur bo‘lim matni olib tashlanib, uning o‘rniga Chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan oziq-ovqat idishlarini markirovkalash bo‘yicha umumiy standart (CXS 346-2021) ga havola berildi.

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

STANDARTLAR INSTITUTI #P8GG324QFH - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Nonga yoki unga botirilgan tez muzlatilgan baliq tayoqchalari (baliq bo‘laklari), baliq porsiyasi va baliq filesi olish uchun standart

Стандарт для получения быстрозамороженных рыбных палочек (рыбных ломтиков), порций рыбы и рыбного филе, обмакнутых в хлеб или муку

Standard for quick-frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter

Amalga kiritish sanasi: 1.08.2026-yil

1 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart tez muzlatilgan baliq go‘shti bloklaridan kesib olingan yoki baliq go‘shtidan shakllantirilgan tez muzlatilgan baliq tayoqchalari va baliq bo‘laklari, shuningdek tabiiy baliq filelariga nisbatan qo‘llaniladi.

2 Tavsif

2.1 Mahsulot ta’rifi

Baliq tayoqchasi (baliq bo‘laklari) qoplamasi bilan birga og‘irligi 20 g dan kam bo‘lmagan va 50 g dan ko‘p bo‘lmagan, shakli shunday bo‘lishi kerakki, uning uzunligi eng katta kengligidan kamida uch baravar katta bo‘lsin. Har bir tayoqchaning qalinligi kamida 10 mm bo‘lishi kerak.

Baliq bo‘lagi yuqorida tavsiflangan mahsulotlardan tashqari, qoplamasi bilan birga har qanday shakl, vazn yoki o‘lchamda bo‘lishi mumkin.

Baliq tayoqchalari yoki baliq bo‘laklari bitta turdagi baliqdan yoki organoleptik xususiyatlari o‘xshash bo‘lgan bir nechta baliq turlari aralashmasidan tayyorlanishi mumkin.

File bu baliq tanasidan umurtqa suyagiga parallel ravishda kesish orqali ajratib olingan, o‘lchami va shakli notekis bo‘lgan bo‘laklar, shuningdek terili yoki terisiz shunday bo‘laklarning qismlaridir.

2.2 Jarayon ta’rifi

Mahsulot, tegishli tayyorlash bosqichlaridan so‘ng, muzlatish jarayoniga duchor qilinishi va quyidagi belgilangan talablarga muvofiq bo‘lishi lozim.

Muzlatish jarayoni mos uskunalarda amalga oshirilishi va maksimal kristallanish harorati oralig‘i tezda bosib o‘tilishini ta’minlashi kerak.

Tez muzlatish jarayoni mahsulotning issiqlik markazida harorat issiqlik barqarorlashgandan so‘ng –18 °C yoki undan past darajaga yetmaguncha yakunlangan deb hisoblanmaydi.

Mahsulot tashish, saqlash va tarqatish jarayonida sifatini saqlab qolish maqsadida chuqur muzlatilgan holatda saqlanishi shart.

Nazorat qilinadigan sharoitlarda, mahsulot sifatini saqlagan holda, tez muzlatilgan oraliq mahsulotni sanoat sharoitida qayta qadoqlash yoki qo‘shimcha sanoat qayta ishlovidan o‘tkazish hamda so‘ngra tez muzlatish jarayonini qayta qo‘llashga ruxsat etiladi.

Rasmiy nashr
STANDARTLAR INSTITUTI #P8GG324QFH - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

2.3 Taqdim etish

Mahsulotning har qanday taqdim etish shakliga ruxsat etiladi, agar u:

standartning barcha talablariga javob bersa; va

iste’molchini chalg‘itmaslik yoki noto‘g‘ri ma’lumot bermaslik maqsadida yorliqda yetarli darajada tavsiflangan bo‘lsa.

3 Asosiy tarkib va sifat ko‘rsatkichlari

3.1 Xom ashyo

3.1.1 Baliq

Tez muzlatilgan, non qoplamali yoki suyuq xamir qoplamali baliq tayoqchalari, baliq bo‘laklari va filelar inson iste’moli uchun yaroqli bo‘lgan hamda yangi holda sotishga mos sifatga ega bo‘lgan baliq filelari yoki maydalangan baliq go‘shti, yoki ularning aralashmasidan tayyorlanishi shart.

3.1.2 Qoplama

Qoplama va uning tarkibida ishlatiladigan barcha ingredientlar oziq-ovqat darajasidagi sifatga ega bo‘lishi hamda amaldagi barcha tegishli Codex standartlariga muvofiq bo‘lishi kerak.

3.1.3 Qovurish yog‘i (moy)

Pishirish jarayonida ishlatiladigan yog‘ inson iste’moli uchun yaroqli bo‘lishi hamda yakuniy mahsulotning talab etilgan xususiyatlarini ta’minlashi kerak (4-bo‘limga ham qaraladi).

3.2 Yakuniy mahsulot

Mahsulotlar 9-bo‘limga muvofiq tekshirilgan partiyalar 8-bo‘limda belgilangan talablarga javob bergan taqdirda, ushbu standart talablariga muvofiq deb hisoblanadi.

Mahsulotlar 7-bo‘limda ko‘rsatilgan usullar bo‘yicha tekshirilishi lozim.

3.3 Parchalanish

Mahsulot tarkibida gistamin miqdori tekshirilgan namuna birligi o‘rtacha qiymati bo‘yicha 100 g mahsulotda 10 mg dan ortiq bo‘lmasligi kerak.

Mazkur talab faqat Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae va Coryphaenidae oilalariga mansub baliq turlariga nisbatan qo‘llaniladi.

4 Oziq-ovqat qo‘shimchalari

Antioksidantlar va nam saqlovchi moddalar (ushbu standart [CXS 166-1989] talablariga muvofiq barcha mahsulotlarda qo‘llash uchun); kislotalilikni tartibga soluvchi moddalar va quyuqlashtiruvchilar (faqat maydalangan baliq go‘shti uchun); hamda bo‘yoqlar, emulgatorlar, ta’m kuchaytirgichlar, ko‘taruvchi moddalar va quyuqlashtiruvchilar (non qoplamasi yoki suyuq xamir qoplamasi uchun) — Oziq-ovqat qo‘shimchalari bo‘yicha umumiy standart (CXS 192-1995)[1] ning 1- va 2-jadvallariga muvofiq, 09.2.2-oziq-ovqat toifasida (muzlatilgan xamir qoplamali baliq, baliq filelari va baliq mahsulotlari, shu jumladan mollyuskalar, qisqichbaqasimonlar va ignaterililar) hamda uning yuqori toifalarida belgilangan tartibda qo‘llanilganda, ushbu standartga muvofiq oziq-ovqat mahsulotlarida foydalanish uchun maqbul hisoblanadi.

5 Gigiyena

Ushbu standart qamrab olgan mahsulotlar Oziq-ovqat gigiyenasining umumiy tamoyillari (CXC 1-1969)[2], baliq va baliq mahsulotlari bo‘yicha amaliyot kodeksi (CXC 52-2003)[3], tez muzlatilgan oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va muomala qilish bo‘yicha amaliyot kodeksi (CXC 8-1976)[4] hamda boshqa tegishli Codex gigiyena va amaliyot kodekslarining tegishli bo‘limlariga muvofiq tayyorlanishi va muomala qilinishi tavsiya etiladi: Mahsulotlar Oziq-ovqat mahsulotlariga oid mikrobiologik mezonlarni belgilash va qo‘llash tamoyillari va yo‘riqnomalari (CXG 21-1997)[5] ga muvofiq belgilangan mikrobiologik mezonlarga javob berishi lozim. Yakuniy

STANDARTLARNI QIDIRISH TIZIMI | STANDARTLARNI ONLAYN SOTIB OLISH | STANDARTLARNI TARJIMA QILISH

mahsulot inson salomatligiga xavf tug‘diruvchi har qanday begona moddadan xoli bo‘lishi shart. Codex Alimentarius Komissiyasi (CAC) tomonidan belgilangan tegishli namuna olish va tekshirish usullari bilan sinovdan o‘tkazilganda mahsulot:

CAC tomonidan belgilangan standartlarga muvofiq, salomatlik uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan miqdorda mikroorganizmlar yoki mikroorganizmlardan kelib chiqqan moddalarni o‘z ichiga olmasligi;

100 g mahsulotda 20 mg dan ortiq gistamin saqlamasligi (bu talab faqat Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae va Coryphaenidae oilalariga mansub baliq turlariga nisbatan qo‘llaniladi);

CAC tomonidan belgilangan standartlarga muvofiq, salomatlik uchun xavf tug‘dirishi mumkin bo‘lgan boshqa moddalarni ham o‘z ichiga olmasligi kerak.

6 Tamg‘alash

Oldindan qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlash bo‘yicha Umumiy standartning 2, 3, 7 va 8-bo‘limlariga (CXS 1-1985)[6] qo‘shimcha ravishda quyidagi maxsus talablar qo‘llaniladi:

6.1 Mahsulot nomi

Yorliqda ko‘rsatiladigan mahsulot nomi tegishli holatga qarab: “non qoplamali” va/yoki “xamir qoplamali”, “baliq tayoqchalari” (baliq bo‘laklari), “baliq porsiyalari” yoki “file” deb ko‘rsatilishi lozim.

Yoki mahsulot sotilayotgan mamlakat qonunchiligi va an’analariga muvofiq boshqa aniq nom qo‘llanilishi mumkin, biroq u iste’molchini chalg‘itmasligi yoki noto‘g‘ri tasavvur uyg‘otmasligi kerak.

Yorliqda baliq turi yoki turlar aralashmasi ko‘rsatilishi kekak.

Baliq go‘shtining ulushi yorliqda ko‘rsatilishi lozim.

Shuningdek, 2.2-kichik bo‘limda ta’riflangan muzlatish jarayonidan o‘tkazilgan mahsulotni ifodalash uchun, mahsulot sotilayotgan mamlakatda qabul qilingan atamaga muvofiq, yorliqda “tez muzlatilgan” yoki “muzlatilgan” degan so‘zlardan biri ko‘rsatilishi kerak.

Yorliqda mahsulot maydalangan baliq go‘shtidan, baliq filesidan yoki ularning aralashmasidan tayyorlanganligi aniq ko‘rsatilishi lozim. Bu ham mahsulot sotilayotgan mamlakat qonunchiligi va an’analariga muvofiq bo‘lishi va iste’molchini chalg‘itmasligi kerak.

Yorliqda mahsulotni tashish, saqlash va tarqatish jarayonida sifatini saqlab turish uchun zarur sharoitlarda saqlanishi lozimligi haqida ma’lumot bo‘lishi kerak.

6.2 Saqlash bo‘yicha ko‘rsatmalar

Yorliqda mahsulot –18 °C yoki undan past haroratda saqlanishi kerakligi ko‘rsatilishi lozim.

6.3 Chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan idishlarning tamg’alash

Chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan idishlarning tamg’alash ziq-ovqat mahsulotlarining chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan idishlarini yorliqlash bo‘yicha umumiy standart (CXS 346-2021)[7] talablariga muvofiq bo‘lishi kerak.

7 Namuna olish, tekshirish va tahlil

7.1 Namuna olish

Mahsulotni tekshirish uchun to’plardan namuna olish AQL 6,5 ko‘rsatkichiga ega bo‘lgan tegishli namuna olish rejasi asosida amalga oshirilishi kerak. Oldindan qadoqlangan mahsulotlar uchun namuna birligi butun idish hisoblanadi.

Ommaviy ravishda qadoqlangan mahsulotlar uchun namuna birligi kamida 1 kg baliq tayoqchalari (baliq bo‘laklari), baliq porsiyalari yoki filedan iborat bo‘lishi kerak.

STANDARTLAR INSTITUTI #P8GG324QFH - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Sof og‘irlikni tekshirish uchun to’plardan namuna olish oziq-ovqat kodeksi komissiyasi (CAC) tomonidan belgilangan mezonlarga mos keladigan tegishli namuna olish rejasi asosida amalga oshirilishi lozim.

7.2 Tekshirish

7.2.1 Sensor va fizik tekshiruv

Sensor va fizik tekshiruv uchun olingan namunalar ushbu turdagi tekshiruv bo‘yicha maxsus tayyorgarlikka ega bo‘lgan mutaxassislar tomonidan baholanishi lozim.

Baholash quyidagi hujjatlarga muvofiq amalga oshiriladi:

Tavsiya etilgan tahlil va namuna olish usullari (CXS 234-1999)[8] va laboratoriyalarda baliq va mollyuskalarni sensor baholash bo‘yicha qo‘llanma (CXG 31-1999)[9].

7.3 Tahlil

Ushbu standart talablariga muvofiqligini tekshirish uchun CXS 234-1999 da keltirilgan, ushbu standart qoidalariga tegishli tahlil va namuna olish usullaridan foydalaniladi.

8 Nuqsonli namunalarni aniqlash

Namuna birligi quyida belgilangan xususiyatlardan kamida bittasini namoyon etsa, u nuqsonli deb hisoblanadi.

8.1 Begona aralashmalar (pishirilgan holatda)

Namuna birligida baliqdan kelib chiqmagan (qadoqlash materiallaridan tashqari), inson salomatligiga xavf tug‘dirmaydigan, kattalashtiruvchi vositasiz ham oson aniqlanadigan yoki har qanday usul (shu jumladan kattalashtirish) bilan aniqlanganda yaxshi ishlab chiqarish va sanitariya amaliyotlariga muvofiq emasligini ko‘rsatuvchi miqdorda mavjud bo‘lgan har qanday modda.

8.2 Suyaklar (pishirilgan holatda) (“Suyaksiz” deb belgilangan qadoqlarda)

Uzunligi 10 mm yoki undan katta bo‘lgan, yoki diametri 1 mm yoki undan katta bo‘lgan suyaklar 1 kg mahsulotga bir donadan ortiq bo‘lsa nuqson hisoblanadi. Uzunligi 5 mm yoki undan kichik bo‘lgan suyak, agar uning diametri 2 mm dan oshmasa, nuqson hisoblanmaydi. Suyakning pastki qismi (umurtqaga birikkan joyi), agar uning eni 2 mm dan oshmasa yoki tirnoq bilan oson ajratib olish mumkin bo‘lsa, hisobga olinmaydi.

8.3 Hid va ta’m (pishirilgan holatda)

Chirish, oksidlanish yoki yem hidini ko‘rsatuvchi, doimiy va aniq seziladigan noxush hid va ta’mga ega namuna birligi.

8.4 Go‘sht tuzilishidagi nuqsonlar

Baliq go‘shtining markaziy qismida jelatinsimon holat kabi yoqimsiz tekstura xususiyatlari kuzatilsa hamda alohida file yoki namuna birligida namlik miqdori 86 foizdan ortiq bo‘lsa; yoki namuna birligining og‘irligi bo‘yicha 5 foizidan ortig‘iga parazitlar ta’siri natijasida yuzaga kelgan xamirsimon tuzilma aniqlansa, bu nuqson hisoblanadi.

9 To‘pni qabul qilish

Quyidagi shartlar bajarilganda to‘p ushbu standart talablariga muvofiq deb hisoblanadi: 8-bo‘limga muvofiq tasniflangan nuqsonli birliklar soni AQL 6,5 ko‘rsatkichiga ega tegishli namuna olish rejasida belgilangan qabul qilish soni (c) dan oshmasa;

Barcha namuna birliklari bo‘yicha o‘rtacha baliq go‘shti ulushi muzlatilgan og‘irlikning kamida 50 % ini tashkil etsa;

Barcha namuna birliklarining o‘rtacha sof og‘irligi e’lon qilingan og‘irlikdan kam bo‘lmasa va biror idishda asossiz kamomad bo‘lmasa;

4, 5 va 6-bo‘limlarda belgilangan oziq-ovqat qo‘shimchalari, gigiyena va yorliqlash talablari bajarilgan bo‘lsa.

STANDARTLAR INSTITUTI #P8GG324QFH - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Izohlar

[1]FAO va World Health Organization. 1995. General standard for food additives. Codex Alimentarius Standard, (Oziq-ovqat qo‘shimchalari bo‘yicha umumiy standart. Codex Alimentarius standarti), № CXS 192-1995. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[2]FAO va World Health Organization. 1969. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice (Oziq-ovqat gigiyenasining umumiy tamoyillari. Codex Alimentarius amaliyot kodeksi), № CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[3]FAO va World Health Organization. 2003. Code of practice for fish and fishery products. Codex Alimentarius Code of Practice (Baliq va baliqchilik mahsulotlari uchun amaliyot kodeksi. Codex Alimentarius amaliyot kodeksi), № CXC 52-2003. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[4]FAO va World Health Organization. 1976. Code of practice for the processing and handling of quick-frozen foods. Codex Alimentarius Code of Practice (Tez muzlatilgan oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va muomala qilish bo‘yicha amaliyot kodeksi. Codex Alimentarius amaliyot kodeksi), № CXC 8-1976. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[5]FAO va World Health Organization. 1997. Principles and guidelines for the establishment and application of microbiological criteriafor foods. Codex Alimentarius Guideline (Oziq-ovqatlar uchun mikrobiologik mezonlarni belgilash va qo‘llash tamoyillari va yo‘riqnomalari. Codex Alimentarius yo‘riqnomasi), № CXG 21-1997. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[6]FAO va World Health Organization. 1985. General standard for the labelling of pre-packaged foods. Codex Alimentarius Standard (Oldindan qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlash bo‘yicha umumiy standart. Codex Alimentarius standarti), № CXS 1-1985. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[7]FAO va World Health Organization. 2021. General standard for the labelling of non-retail containers of foods. Codex Alimentarius Standard (Chakana savdo uchun mo‘ljallanmagan oziq-ovqat idishlarini yorliqlash bo‘yicha umumiy standart), Codex Alimentarius standarti, № CXS 346-2021. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[8]FAO va World Health Organization. 1999. Recommended methods of analysis and sampling. Codex Alimentarius Standard, No.(Tavsiya etilgan tahlil va namuna olish usullari. Codex Alimentarius standarti), № CXS 234-1999. Codex Alimentarius Commission. Rim.

[9]FAO va World Health Organization. 1999. Guidelines for the sensory evaluation of fish and shellfish in laboratories. Codex Alimentarius Guideline (Laboratoriyalarda baliq va mollyuskalarni organoleptik baholash bo‘yicha yo‘riqnoma). Codex Alimentarius yo‘riqnomasi, № CXG 31-1999. Codex Alimentarius Commission. Rim.

STANDARTLAR INSTITUTI #P8GG324QFH - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI