



Termiz davlat universiteti

Texnika va kasbiy ta`lim fakulteti

**“Qishloq xo`jaligi mahsulotlarini saqlash va
qayta ishlash texnologiyasi” Yo`nalishi 205- guruh
talabasi To`rayev Dilshodning**

**“Qishloq xo`jalik mahsulotlarini qadoqlash
materilalari va jihozlari”**

fanidan tayyorlagan

MUSTAQIL ISHI



Qabul qildi:

Abdullaev I.E.

TERMIZ – 2014

Maxsulotlarni markirovkalash uskunasini o`rnatish

Reja:

Kirish

Asosiy qism boblari:

- 1. Maxsulotlarni markirovkalash tushunchasi va funksiyasi.**
- 2. Meva va sabzavod konservalarini tamg`alash**
- 3. Donni qayta ishlangan mahsulotlarni tamg`alash**
- 4. Go`sht va sut mahsulotlarini tamg`alash**

Xulosa

Foydalaniladigan adabiyotlar ro`yxati

Kirish

Qishloq xo`jaligi mahsulotlarini markirovkalash orqali maxsulotlar to`g`risida ma`lumotlar beriladi. Mahsulotlar to`g`risida ma`lumotlar istemolchi uchun va mahsulot sifatini nazorat qilish tashkiloti uchun kiritiladi. Oziq-ovqat mahsulotlarini markirovkalash Respublikamizda bir qancha qarorlar qabul qilingan. Xususan bu borada O`zbekiston Respublikasi Vazilar Mahkamasi tomonidan 1997-yil 30-avgust kuni qabul qilingan 483-I sonli qarorining 12-moddasida oziq-ovqatlarni ishlab chiqaruvchi yuridik va jismoniy shaxslar uchun maxsulotlarni qadoqlangan, o`ralgan qadoqlardagi yorliqlarida quyidagilar ko`rsatilgan:

Oziq-ovqatlar ishlab chiqaruvchi yuridik va jismoniy shaxslar ularni qadoqlangan, o`ralgan (barcha muomala bosqichlarida sifati va oziqlik qimmati saqlanib qolishini ta'minlaydigan) va qonun hujjatlariga muvofiq tamg'alangan holda chiqarishlari shart.

Qadoqlangan va o`ralgan oziq-ovqatlar, ovqatga qo'shiladigan biologik faol qo'shimchalar, oziq-ovqat qo'shimchalari yorliqlarga (suqma varaqalarga) ega bo'lishi, ularda quyidagilar ko'rsatilishi kerak:

oziq-ovqatning nomi;

oziq-ovqatning nimagamo'ljallanganligi
(bolalarga maxsus mo'ljallangan mahsulotlar va parhez taomlar uchun);

tayyorlovchining nomi;

tovar belgisi (belgiga ega tashkilotlar uchun);

oziq-ovqat tarkibiga kirgan narsalar, shu jumladan, oziq-ovqat qo'shimchalarining nomi;

oziqlik qimmati, navi;

saqlash shart-sharoitlari;

tayyorlangan sanasi, yaroqlilik muddati;

tayyorlash usuli (masalliq hamda maxsus bolalarbop va parhez oziq-ovqat mahsulotlari uchun); -

og'irligi;

foydalanish usuli (biologik faol qo'shimchalar, oziq-ovqat qo'shimchalari, maxsus bolalarbop va parhez oziq-ovqat mahsulotlari uchun);

muvofiglik belgisi (mahsulotini muvofiglik belgisi bilan tamg'alash huquqini beradigan litsenziyasi bor korxonalar uchun);

normativ yoki texnikaviy hujjatlarning nomerlari.

Mahsulotlarni markirovkalash tushunchasi va funksiyasi

Tamg'alash qadoq yoki mahsulot sirtidagi matn shartli belgi va rasm orqali ifoda etilib iste'molchi mahsulot to'g'risidagi ma'lumotning ular orqali olish imkoniyatiga ega bo'ladi.

Ma'hsulot to'g'risidagi xuddi shu ma'lumot istemolchining xulq-atvoriga ta'sir ko'rsatib tovar bozorida mahsulotning iste'mol avzalligini oshiradi. Tamg'alash mahsulot to'g'risidagi ma'lumotni ifoda etibgina qolmay balki tamg'alarni ifoda etuvchi predmetlar ya'ni qadoq idishlar to'g'risidagi ma'lumotlarni bayon etadi. Tamg'alashning asosiy funksiyasi axborot berish bir xil ma'lumotlarni ifoda etish, ma'lumotlarni asoslash va ta'sir ko'rsatish sanaladi. Bundan tashqari markirovka mahsulotning qachon qaysi seminada qadoqlanganlik to'g'risida ham ma'lumotlar kiritiladi. Mahsulot to'grisida ma'lumotlarga mahsulotning nomi, mahsulot navi, ishlab chiqarish sanasi, yaroqlik muddati, ishlab chiqarish to'g'risidagi ma'lumotlar (korxona nomi, manzili, telefon raqami, internet saytlari va h.k), mahsulotni ishlatish usullari, (qizdirib, sovitib, qaynatib, va h.k), mahsulotning qanday tarkibi (tuz, yog`, oqsil, uglevod va boshqalar 100 gramm hisobida),mahsulotni ishlab chiqqan normativ hujjat (GOST yoki OST), saqlash joyi va boshqalar keltiriladi. Marikovkalash transport va istemol markirovkasiga bo'linadi.

Transport markirovka ishlab chiqaruvchi mahsulotni yuk holatida jo'natishda amalga oshiriladi. Ishlab chiqaruvchi mahsulotni partiyalab jo'natgan bir partiyasida mahsulotning miqdori yoki soni, massa nettosi, massa bruttosi,

jo`natuvchining manzili, qabul qilib oluvchining manzili, mahsulotning sifat ko`rsatkichlari, ishlab chiqarish muddatlari ko`rsatiladi.

Istemol markirovkasi ishlab chiqarilgan sanasi mahsulotning saqlanish muddati, harorati oziqaviy tarkibi (oqsil, yog`, uglevodlarning 100 gramm mahsulot hisobida)Massa nettosi ba`zi mahsulotlarda massa bruttosi keltiriladi.

Meva va sabzavotlar konserva maxsulotlarni markirovkalash

GOST 13000-799-81 Meva va savzavot mahsulot konservalarni tamg'alashda quyidagi talablar qo'yilgan:Mahsulot qadoqlangan istemol qadog'iga mahsulot to'g'risidagi ma'lumot rang tasvir,matn sifatida yorliqda yoki qadoq sirtiga tushirilishi mumkin.Ushbu tamg'alardan mahsulot to'g'risidagi quyidagi ma'lumotlar ko'rsatilishi kerak.

- 1.Shtirix kod (imkoniyat mavjud bo`lganda);
- 2.Mahsulot ishlab chiqaruvchining nomlanishi,manzili va tovar belgisi;
- 3.Mahsulotning nomi;
- 4.Mahsulot uchun mavjud bo`lgan normativ hujjatning nomi;
- 5.Massa nettosi yoki hajmi;
- 6.Navi(navlarga ajratilsa);
- 7.Yaroqlik muddati idish yuzasiga tamg'alash imkoniyati mavjud bo`lganda mahsulot yorliqda ko'rsatilishi kerak;
- 8.Oziqaviy va energiya qiymati 100 gr mahsulot hisobida;

Konserva qadoq idishlarning qapqog`ida quyidagi talablar qo'yilgan:

- 1.Mahsulot asotirmik raqami 3raqamda
- 2.Semina yoki brigada raqami 1-2 raqamida

3.Istimol muddati <<Goden do>> va 6 raqami (6 raqamining 1-2 kunlar o'rtadagi ikkitasi oylar,oxiridagi ikkitasi yillarni ma'lum qiladi shu bilan birgalikda raqamlar bilan birgalikda indeks sestemasi ham qo'yilishi mumkin. Masalan: K harfi meva sabzavot ishlab chiqarish indekisi hisoblanadi. Shu bilan birgalikda ishlab chiqarish korxonasi joylashgan indekisi ham keltiriladi.

4.Ishlab chiqaruvchi korxona raqami 1,2,3 sonlargacha

5.Konserva mahsulotlari asartemintlarining raqamlarga mahsulot ma'lumotlari harf sifatida bayon etilishi mumkin.Ekstrat navi oliy nav B 1 nav P ho'rokinal S harflari bilan ko'rsatiladi. Masalan:Konserva bonkasida mahsulot asartemetining raqami-37 ishlab chiqarish semenasi-12 ishlab chiqarish muddati-23 mart 2011-yil va konserva ishlab chiqaruvchi (raqami) korxona raqami degan ma'lumot quyidagicha tamg'alanadi:

03712-230311-K 45

Karamel mahsulotini tamg'alah

Karamellarning ancha qismi chiroyli bezatilgan karton qiitichalarga (pachkalarga) qadoqlanadi.Yuzasi yaltirativchi massalar bilan qoplangan karamellar ko'pincha shunday qutichalarga qadoqlanadi. Bu maqsadda maxsus avtomatlardan foydalaniladi, ular malum miqdorda karamelni o'lchaydi, uni qutiga (pachkaga) soladi va ularni yelimlaydi. Karamelni qadoqlash uchun uni laklangan sellofan, polietilen va boshqa plyonkalardan tayyorlangan xaltachalarga joylaydigan maxsus avtomatlar ham qo'llaniladi.

O'ralgan, yuzasiga ishlov berilgan, qutichalarga va xaltachalarga, zich yopiladigan idishlarga qadoqlangan karamel taxta, faner yoki kartondan tayyorlangan qutilarga (yashiklarga) joylanadi. Qutilartoza, quruqva hidsiz bo'lishi lozim.Qutilaming ichki tomoniga har tomonidan pergament, pergamentsimon yoki parafinlangan qog'oz yoyilgan bo'lishi kerak. Mahsulot joylashadigan har biridishga tamg'a bosilib, bunda quyidagilar yoziladi:

- mahsulot belgisi va tayyorlovchi korxonaning nomi;
- uning joylashgan joyi;
- mahsulot nomi;
- mahsulotning sof massasi;
- ishlab chiqarish sanasi;
- yaroqlilik muddati;
- 100 g mahsulotdagi oqsil, yog', uglevodlarning miqdori, g;
- 100 g mahsulotning energetik qiymati, kJ (kkal);
- standartning belgisi;
- muvofiqlik belgisi.

Tashiladigan taralarga "Ehtiyot bo'ling, mo'rt", "Namdan ehtiyot qiling", "Qizishdan ehtiyot qiling" kabi manipulyatsion belgilar bosiladi.

Karamelni saqlash. Karamel toza, quruq, yaxshi shamollati-ladigan omborxonalarda 18—20°C haroratda saqlanishi kerak. Havoning nisbiy namligi 75% dan oshmasligi kerak. Karamel nisbatan uzoq muddatda, chunonchi, masalliqsiz va meva-rezavor masallikli, pomada masallikli karamellar —6 oy, li-kyor masallikli karamellar — 3 oy, shokoladli karamellar - 4 oy saqlanadi. Yuzasiga himoyalovchi ishlov berilmagan, tunuka, shisha, chinni idishlarga qadoqlangan karamel 1 oy saqlanadi.

Donni qayta ishlangan mahsulotlarni tamg`alash

Donni qayta ishlash mahsulotlarini GOST 726 – 791-89 da mahsulotlarini tamg`alash to`g`risida quyidagi talablar qo`yilgan. Har bir iste`mol qadog`ida mahsulot to`g`risidagi ma`lumotlar tamg`alanib, ularda quyidagilar bayon etilishi lozim:

1. Tovar belgisi yoki ishlab chiqarishning nomi va joylashish manzili;
2. Mahsulot nomi (turi, navi va raqami);
3. Og`irligi (massa nettosi kilogramda ko`rsatilishi shart);
4. Ishlab chiqarish tayyorlangan sanasi va qadoqlangan vaqt semina raqami;

5. Saqlanish muddati;
6. Tayyorlanish usuli;
7. Saqlanish shart-sharoiti;
8. Oziqalik va energetik qiymati. Oqsil, yog` uglevodlar miqdori 100 gr mahsulot hisobidan;

Izoh: mahsulotning ishlab chiqarish va uni qadoqlangan semina raqami 7 sonli rim raqamlari bilan qadoq idishning yuzasida yoki etiketkasida tamg`alash siyohi bilan yoki shatmpovkalash orqali tushirilishi kerak.

YASHIL NO`XAT tarkibi suv, shaker, tuz va boshqalar. 100 gr mahsulot tarkibida oqsil 4,22 % yog` 0,22% uglevod 10,12 % massa bruttosi 400 gr, massa nettosi 250 gr, saqlash harorati 0⁰ C dan 30⁰C gacha. Saqlash muddati 3 yil. Ishlab chiqarilgan vaqti 16.08.2013



Go`sht va sut mahsulotlarni tamg`alash

Go`shtli konserval GOST 13534-89 bo`yicha tamg`alashga quyidagi talablar tarzida tamg`alanish qo`yilgan:

1. Mahsulot ishlab chiqaruvchining nomi (korxonaning raqami bilan birgalikda) joylashish manzili va tovar belgisi (mavjud bo`lganda qo`yilishi mumkin);
2. Mahsulotning nomlanishi;
3. Mahsulotning navi (mavjud bo`lganda);
4. Mahsulotning belgilangan manzili;
5. Massa nettosi;
6. Mahsulotga tegishli bo`lgan normativ hujjatlar belgisi;
7. Konservaning asosiy tarkibi;
8. Iste`molga tayyorlash usullari (normativ texnik hujjatlarga asosan);
9. Mahsulotning oziqaviy energetik qiymati;
10. Ishlab chiqarish kunidan boshlab saqlanish muddat;
11. Saqlanish shart – sharoiti;

12. Ishlab chiqarish sanasi.

Go`sht konservalari yuqori oziqalik qiymati, uzoq saqlanuvchanligi va tashishga qulayligi bilan ajralib turadi. Bankaga qadoqlangan konservalarni uni turiga qarab sifati o`zgarmagan holda 3-4 saqlashi mumkin. Konservalarining tarkibi 50-70 % suv, 10-30 % oqsil, 8-30 % yog`, 3,5 % gacha mineral moddalar bo`ladi. Bu ma`lumotlar konservaning markirovkasiga beriladi.

Izoh: baliq va deilistik go`sht konservalarida sog`liqni saqlash vazirligi tomonidan so`z ko`rsatkichlari bo`lishi shart.

STOLCHOOYA nomli qaynatilgan kolbasa mahsulotining markirovkasida quyidagi ma`lumotlar keltirilgan. Toshkent shahar Bunyodkor ko`chasi 10"A" uy. Telefon raqami: 227-22-04 tarkibi: mol va parranda go`shti shpik, kraxmal, tuz, ziravorlar. Oziqaviy energetic qiymati oqsil 14,09 gramm, yog` 25,0 gramm, 281,0 kkal (100 gr mahsulot hisobida). Saqlanish muddati va sharoiti +2⁰ C da 6⁰ C gacha. Havoning nisbiy namligi 75 + 5 % . O`zbekistonda ishlab chiqarilgan. O`ZDST 519-2001. Saqlanish muddati 20 kun.



Sut mahsulotlarini tamg`alash.

Pishloq mahsulotlarini ishlab chiqishda pishloq boshlariga pishloq to`g`risidagi ma`lumotlar quyidagicha tamg`alanadi.

1. Ishlab chiqarish sanasi.
2. Pishloqni pishirish raqami va ishlab chiqarish markasi raqami. (Ishlab chiqarish markasi mahsulot tarkibidagi yog` miqdori gramm hisobida mavjudligini belgilash)
3. Ishlab chiqaruvchining raqami pishloq boshlarida raqamlar shatamptilda kozenli yoki plastmassali raqamlar yordamida o`rab yoki joylashtirib ko`rsatiladi.

Pishloqlarni markalash, joylash, tashish va saqlash qoidalari Har bir dona pishloq ustiga yuvilib ketmaydigan zararsiz bo'yoqda ishlab chiqarish markasi yozilib, unda foiz hisobida pishloq tarkibidagi yog', zavod nomeri, o'lkani, viloyatning qisqacha nomi ko'rsatiladi. Pishloqning ishlab chiqarilgan kuni esa kazeindan yasalgan raqamlar bilan pishloq xamiriga presslab qo'yiladi. Tarkibida 50 foiz yog'i bor pishloqlarga kvadrat shaklidagi, 45 foiz yog'i bor pishloqlarga esa to'g'ri sakkiz burchak shaklidagi tamg'a bosiladi.

Ulgurji bazalar yoki xolodilniklardan chakana savdo tarmoqlariga jo'natilayotganda pishloqlarga shtamp bilan bosilib ularning navi ko'rsatiladi.

Pishloqlar shakli, o'lchamlari va massasiga qarab taxta yashiklarga, barabanlarga, namakobli pishloqlar esa bochkalarga joylana. Pishloq joylangan tashqi idishlar va uning tamg`asida pishloqning nomi ishlab chiqarish zavod nomeri netto va brutto massalari, pishloq donasi soni kabilar ko'rsatilgan bo'ladi.

Pishloqlarni xoxlagan transport vositasi yordamida tashish mumkin. Pishloqlarni yo`qlashdan oldin albatta ularning sanitariya holati aniqlanadi. Pishloqlarni tashish uchun begona hidga ega bo'lgan transport vositalarini

qo'llash ta'qiqlanadi. Pishloqlar faqat yashiklarga joylangan holda tashiladi. Pishloqlarni tashiganda harorat ularning sifatiga kata ta'sir ko'rsatadi. Pishloqlar temir yo'l transportida maxsus izotermik vagonlarda tashiladi. Izotermik vagonlarda harorat 2°C dan past va 8°C dan ortiq bo'lmasligi kerak. Pishloqlar avtomobil transporti vositasida brezent bilan yopilgan holda, yashiklarda tashilishi talab qilinadi. Pishloqlarni tashiganda va saqlaganda harorat 20°C dan ortiq bo'lmasligi kerak. Agar pishloqlar 20°C dan ortiq haroratda saqlansa, u holda pishloqlar yuzasida yog' erib, pishloq eritilgan moy ta'miga ega bo'lib qoladi. Pishloqlarni uzoq muddat saqlash uchun tavsiya etilgan harorat -1°C dan -5°C gacha hisoblanadi. Bunda havoning nisbiy namligi 85-90%ni tashkil etishi kerak. Qobiqqa ega bo'lmagan pishloqlarni esa 0°C dan past haroratda saqlash tavsiya etilmaydi.

Sutni konservalashdagi markirovkasida bir qancha ma'lumotlar keltiriladi. Quyiltirilgan sut konservalarini og'irligi 400 gr va undan ortiq qilib, germetik tiqinlangan tunuka baankalarga joylanadi. Har qaysi bankada chiroyli qilib bezatilgan qog'oz yorliq bo'lib, unda vazirlikning va mahsulot tayyorlagan korxonaning nomi, mahsulotning nomi, sof og'irligi, chakana narxi, standart nomeri va qisqa kimyoviy tarkibi ko'rsatilishi kerak.

Tunuka bankaning tubida va qopqog'ida litografik usulda shirf (shartli belgilar) bo'rtirib bosilishi kerak. Masalan, quyiltirilgan qandli qaymoq bankasi qopqog'idagi 208V87 belgisi quyidagilarni bildiradi: 2-smena nomeri (zavod bir smenada ishlaydigan bo'lsa bu raqam qo'yilmaydi); 08- mahsulot tayyorlangan kun; V-mahsulot tayyorlangan oy (harflar alfabit tarkibida qo'yiladi: A-yanvar, B-fevral, V-mart, 3 raqami bilan adashtirish mumkin bo'lgani uchun z harfi qo'yilmaydi); 87-qandli quyiltirilgan qaymoqning assortiment nomeri (76-qandli quyultirilgan sof sut; 77-quyultirilgan sutli va qandli tabbiy kofe; 80-sterilisatsiyalangan quyultirilgan sut). Bankaning tubidagi M 2 32 belgisi shunda yoyib o'qiladi; M sut yoki go'sht konserva (R-baliq, K- sabzavot meva va hakazo); 23-tayyorlagan zavod nomeri; 2-konservaning chiqarilgan yili shirifdagi so'nggi

belgi). Qandli quyultirilgan sut 1 dan 0^0 C gacha bo'lgan haroratda 12 oy saqlanadi.

Xulosa

Biz bu mavzudan xulosa qilishimiz mumkin-ki oziq-ovqat mahsulotlarni sanoat miqyosida ishlab chiqarishda uning qadog`iga ba`yon etilgan ma`lumotlarni muhimligi, uning funksiyasi, tushunchasi, ahamiyatini bilib oldik.

Markirovkalash orqali biz mahsulotning bir qancha xususiyatlari bilan tanishib ham oldik. Bular quyidagilar: mahsulotning nomi, mahsulot navi, ishlab chiqarish sanasi, yaroqlik muddati, ishlab chiqarish to`g`risidagi ma`lumotlar (korxona nomi, manzili, telefon raqami, internent saytlari va h.k), mahsulotni ishlatish usullari, (qizdirib, sovitib, qaynatib, va h.k), mahsulotning qanday tarkibi (tuz, yog`, oqsil, uglevod va boshqalar 100 gramm hisobida),mahsulotni ishlab chiqqan normativ hujjat (GOST yoki OST), saqlash joyi va boshqalar keltiriladi. Ammo bu ma`lumotlar ba`zi bir mahsulotlarga keltirilmasa bu mahsulot sifatli mahsulot hisoblanmaydi va ishlab chiqaruvchi ma`sul xodim buni o`z javobgarligiga olishi shart. Agarda bu mahsulotni ishlab chiqargan korxona o`z ayblariga iqror bo`lmasa ushbu korxona ma`muriy jazoga tortiladi. Ayrim mahsulotlarga ma`lumotlar to`laqonli ravishda berilmaydi.Masalan O`zbekistonda ishlab chiqarilgan COSSA nomli konfet qadog` markirovkasida korxonaning nomi, manzili, telefon raqami, keltirilgan. Lekin uning tarkibi, oziqaviy qiymati, ishlab chiqarilgan vaqti, saqlash muddati, harorati va yana bir qancha ma`lumotlar keltirilmagan. Bu esa uning bozorda Tovar savdo aylanmasini sustlashiga hamda uning GOST talabiga javob beraolmasligini bildirishi mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro`yxati

1. O`zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining qarori.
2. K. Egamova, "Meva va sabzavot mahsulotlarini konservalash hamda saqlash texnologiyasi". Abdulla Qodiriy nomidagi xalq me`rosi nashriyoti Toshkent 2004 yil.
3. Q. Dadayev, A. Choriyev, A. Ibragimov "Konserva ishlab chiqarishda strelizatsiya va pasterizotsiya jarayonlari" Davr nashriyoti Toshkent 2012 yil.
4. S. Gulyamov, Sh. Umidov, N. Naimov "Qishloq xo`jaligi va chorva mahsulotlarini davlat standartiga rioya qilish" Davr nashriyoti Toshkent 2012 yil.

Internet saydlari

Uni pak.ru

Upakovano.ru

Yotube.com