



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
NAZİRLƏR KABİNETİ

Q Ə R A R

№ 307

Bakı şəhəri, 17 iyul 2018-ci il
“Ticarət və ictimai işə sahəsində ərzaq məhsullarının
təbii itki Normaları”nın təsdiq edilməsi barədə

Azərbaycan Respublikası Konstitusiyasının 119-cu maddəsinin səkkizinci abzasını rəhbər tutaraq Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabineti **QƏRAR ALIR:**

“Ticarət və ictimai işə sahəsində ərzaq məhsullarının təbii itki Normaları” təsdiq edilsin (əlavə olunur).

Azərbaycan Respublikasının
Baş naziri

Novruz Məmmədov

Azərbaycan Respublikası Nazirlər
Kabinetinin 2018-ci il 17 iyul
tarixli 307 nömrəli qərarı ilə
təsdiq edilmişdir.

Ticarət və ictimai iaşə sahəsində ərzaq məhsullarının təbii itki Normaları

1. Daşınmadan sonra soyudulmuş ətın və əlavə ət məhsullarının soyuducu kameralarda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Ət məhsullarının adı		Təbii itki normaları, faizlə				
		bir sutka ərzində	iki sutka ərzində	üç sutka ərzində	dörd sutka ərzində	beş sutka ərzində
Yarımcəmdəklərdə, dördə bir cəmdəklərdə və ticarət kəsimlərində mal əti:						
	Birinci kateqoriya	0,16	0,26	0,35	0,43	0,5
	İkinci kateqoriya	0,19	0,29	0,39	0,47	0,55
	Arıq	0,23	0,36	0,43	0,53	0,61
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:						
	Birinci kateqoriya	0,18	0,3	0,4	0,48	0,56
	İkinci kateqoriya	0,22	0,34	0,45	0,54	0,62
	Arıq	0,26	0,41	0,5	0,6	0,69
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:						
	Birinci kateqoriya (bekon üçün)	0,11	0,21	0,29	0,35	0,41
	İkinci kateqoriya (cavan donuz əti) dəri, dərisiz, kruponsuz	0,11	0,21	0,29	0,35	0,41

Kəsilmiş 4-10 aylıq donuz əti	0,15	0,25	0,39	0,46	0,53
Üçüncü kateqoriya (yağlı) dərili, dərisiz, kruponsuz	0,07	0,16	0,24	0,3	0,35
Dördüncü kateqoriya (sənaye emalı)	0,12	0,22	0,29	0,35	0,41
Beşinci kateqoriya (çoşqa əti)	0,15	0,25	0,39	0,46	0,53
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə at əti:					
	0,23	0,36	0,43	0,53	0,61
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə dəvə əti:					
	0,25	0,39	0,48	0,58	0,67
Bütün növlərdə əlavə ət məhsullar:					
	0,19	0,31	0,46	0,56	0,64

Qeydlər:

1. Saxlama müddəti soyudulmuş ətin soyuducuya qoyulduğu tarixdən hesablanır.
2. Texnoloji prosesi başa çatmamış (qismən soyudulmuş və ya 4°C yuxarı temperatura malik soyumuş) ətin qəbulu zamanı dondurulmaya qədərki təbii itki normalarından istifadə edilməlidir.
3. Ticarət soyuducularında soyutma emalından keçən (dondurulmaya qədərki müddət) ətin növbəti saxlanması zamanı soyudulmuş ətin saxlanması üçün təbii itki normalarından istifadə edilməlidir.
4. Dana ətinin saxlanması zamanı arıq mal əti üçün nəzərdə tutulmuş, quzu ətinin saxlanması üçün isə ikinci kateqoriyalı qoyun əti üçün nəzərdə tutulmuş təbii itki normalarından istifadə edilməlidir.
5. Camış ətinin saxlanması zamanı ikinci kateqoriyalı mal əti üçün nəzərdə tutulmuş təbii itki normalarından istifadə edilməlidir.
6. Aşağıda sadalanan vəhşi heyvanların ətinin saxlanması zamanı təbii itki normalarından istifadə etmək lazımdır:
 - 6.1. sığın, maral, ayı - ikinci kateqoriyalı mal əti üçün;

6.2. cüyürlər, sayqak – ikinci kateqoriyalı qoyun əti, keçi əti;

6.3. vəhşi qaban – ikinci kateqoriyalı donuz əti üçün (cavan donuz əti).

7. Bu sənəddə göstərilən soyutma emalı və saxlama zamanı əlavə ət məhsullarının təbii itki normaları bütün kəsim (ətlik) heyvanlarının əlavə ət məhsullarına aid edilir.

2. Soyuducuya daxil olması zamanı ətin və əlavə ət məhsullarının soyudulmaya qədərki təbii itki Normaları

Ətin temperaturu, °C	Ətin tam soyudulması üçün ehtimal olunan təbii itki normaları, faizlə	
	tədarükçü	alıcı
4,1-dən 6,0-qədər	90	10
6,1-dən 12,0-qədər	80	20
12,1-dən 18,0-qədər	65	35
18,1-dən 25,0-qədər	45	55
25,1-dən 32,0-qədər	25	75
32,1-dən və ondan yuxarı	15	85

Qeydlər:

1. Cəmdəklərdə, yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə ətin temperaturu budun qalın əzələlərində, ön hissənin dördə biri üçün isə küreyin qalın əzələlərində ölçülür.

2. Dana ətinin dondurulmaya qədərki müddətdə arıq mal əti üçün nəzərdə tutulmuş təbii itki normalarından istifadə edilməlidir, vəhşi camış, camış, maral və sığın əti – ikinci kateqoriyalı mal əti üçün normalar; quzu əti – arıq qoyun əti üçün normalar; dayça əti – arıq at əti üçün normalar.

3. Təzə kəsilmiş ətin və əlavə ət məhsullarının soyuducu kameralarda soyudulması zamanı təbii itki Normaları

faizlə

(təzə kəsilmiş ətin və əlavə ət məhsullarının kütləsinə dair)

Ətin, əlavə ət məhsullarının növü və kateqoriyası		soyudulma müddəti, saat
		16-saatdan 24-saata qədər
Yarımcəmdəklərdə və dördüdə bir cəmdəklərdə mal əti:		
	Birinci kateqoriya	1,60
	İkinci kateqoriya	1,75
	Arıq	2,10
Cəmdəklərdə qoyun və keçi əti:		
	Birinci kateqoriya	1,69
	İkinci kateqoriya	1,82
	Arıq	2,04
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:		
	Birinci kateqoriya (bekon üçün)	1,47
	İkinci kateqoriya (cavan donuz əti):	
	- dərili	1,47
	- dərisiz	1,30
	- kruponu soyulmuş	1,29
	- kəsilmiş	1,85
	İkinci kateqoriya (4-10 aylıq donuz əti):	

	- dərili	1,47
	- dərısız	1,30
Üçüncü kateqoriya (yağlı):		
	- dərili	1,23
	- dərısız	1,13
	- krunonu soyulmuş	1,20
Dördüncü kateqoriya (sənaye emalı):		
	- dərili	1,47
	- dərısız	1,32
	- krunonu soyulmuş	1,40
	Beşinci kateqoriya (çoşka eti)	2,80
	Standartın tələblərinə uyğun gəlməyən və erkək donuz eti	1,93
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə at eti:		
	Birinci kateqoriya	1,81
	İkinci kateqoriya	2,02
	Arıq	2,18
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə dəvə eti:		
	Birinci kateqoriya	1,87
	İkinci kateqoriya	2,05
	Arıq	2,20

Bütün növ kəsim (ətlik) heyvanların əlavə ət məhsulları:		
	Yumşaq, selikli, yünlü	1,58
	Sümüklü ət	1,51

Qeydlər:

1. Kameralarda təzə kəsilmiş ətin və ya ət yarımçəmdəyinin bud səviyyəsinin 35⁰C-dən 42⁰C-dək temperaturundan 16 saata qədər soyuma müddəti havanın mənfı 3⁰C pasport temperaturunda, 0,8 m/san az olmayan hərəkət sürətində sürətli soyutma şərtlərinə, 16 saatdan 24 saatadək isə kameralarda havanın pasport temperaturu 0 °C və onun hərəkət sürəti 0,5 m/san olan havanın sürətli soyuma şərtlərinə uyğundur.

2. Digər müəssisədən gələn qismən soyudulmuş və ya soyumuş ətin soyuducuya daxil olması zamanı və bu ətin 4⁰C - 0⁰C temperatura qədər soyudulması zamanı təbii itki normaları bu bölmədə göstərilən normalar ilə faizlə hesablanır:

2.1. təchizatçıdan - ətin temperaturundan asılı olaraq onun soyudulma müddətləri nəzərə alınmaqla, yüklənmə dəqiqəsində əmtəə-nəqliyyat fakturasında qeyd edilmiş, ətin temperaturundan asılı olaraq;

2.2. alıcıdan - qəbul zamanı qeyd edilmiş ətin temperaturundan və soyudulma müddətindən asılı olaraq.

3. Göstərilən təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

4. Soyudulmuş ətin və əlavə ət məhsullarının soyuducu kameralarda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə

(soyudulmuş ətin və əlavə ət məhsullarının kütləsi üçün)

Ətin növü və kateqoriyası	Saxlanma sutkalarına görə təbii itki				
	1 sutka	2 sutka	3 sutka	4 sutka	5 sutka
Yarımcəmdəklərdə, dördüdə bir cəmdəklərdə və kəsimlərdə mal əti:					
Birinci kateqoriya	0,30	0,15	0,08	0,04	0,04
İkinci kateqoriya	0,37	0,16	0,07	0,04	0,04
Arıq	0,46	0,19	0,04	0,04	0,04

Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:						
	Birinci kateqoriya	0,36	0,19	0,08	0,04	0,04
	İkinci kateqoriya	0,43	0,19	0,08	0,04	0,04
	Arıq	0,53	0,21	0,05	0,04	0,04
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:						
	Birinci kateqoriya (bekon üçün)	0,20	0,16	0,07	0,03	0,03
	Dərili, dərisiz, kruponsuz ikinci kateqoriya (cavan donuz əti):					
		0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
	Dərili, dərisiz çöşqələrdən kəsilmiş ikinci kateqoriya:					
		0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
	Dərili, dərisiz, kruponsuz üçüncü kateqoriya (yağlı):					
		0,15	0,15	0,08	0,03	0,03
	Dərili, dərisiz, kruponsuz dördüncü kateqoriya (sənaye emalı):					
		0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
	Beşinci kateqoriya (çöşqa əti) standartın tələblərinə uyğun olmayan donuz əti, erkək donuz əti:					
		0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
Cəmdəklərdə və dördü bir cəmdəklərdə at əti:						
		0,43	0,20	0,04	0,04	0,04
Yarımcəmdəklərdə və dördü bir cəmdəklərdə dəvə əti:						
		0,50	0,20	0,06	0,04	0,04

Bütün növ əlavə ət məhsulları:					
	0,37	0,18	0,16	-	-

Qeydlər:

1. 6 sutkadan 7 sutkaya qədər soyudulmuş şəkildə ətin saxlanması zamanı təbii itki normaları hər sutkaya görə 0,02 faiz üzrə, 7 sutkadan çox saxlandıqda isə normalar 0,01 faiz üzrə hesablanır.

2. Əvvəl soyudularaq saxlanmış ətlərin daxil olduğu soyuducularda təbii itkinin hesablanması əvvəllər nəqliyyatda və ya ət kombinatında saxlanmanın təbii itkilərini çıxmaqla, bu müəssisədə faktiki saxlama müddəti normalarına uyğun olaraq hər ət partiyasının soyuducuya daxil olduğu andan həyata keçirilir.

Əvvəlki saxlama sutkalarının müddəti soyuma üçün sərf olunan bir gün çıxılmaqla, ətin soyuducuya daxil olduğu tarixdən keyfiyyət haqqında şəhadətnamədə göstərilən ətin istehsal tarixini çıxmaqla təyin edilir. Ətin istehsal tarixinin keyfiyyət haqqında şəhadətnamədə olmadığı hallarda ətin əvvəlki saxlama müddəti olaraq nəqliyyat vasitəsində olma vaxtı (nəqliyyat vasitəsindən boşaldılma anından yüklənməsi anı çıxılmaqla) götürülür. Soyuducuda saxlama müddəti komision olaraq faktiki alınmış saxlama sutkalarına əsasən müəyyənləşdirilir və hər ay aylıq təbii itkinin hesablanması cədvəli əlavə edilərək aktla təsdiqlənir.

3. Dana ətinin və quzu ətinin saxlanması zamanı arıq mal əti və qoyun əti üçün uyğun olaraq nəzərdə tutulmuş təbii itki normalarından; yak, camış, sığın, maral əti – ikinci kateqoriyalı mal əti üçün normalardan istifadə etmək lazımdır.

4. Göstərilmiş təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

5. Soyudulmuş ətin soyuducu kameralarda bərk dondurulması zamanı təbii itki Normaları

faizlə

(soyudulmuş ətin kütləsi üçün)

Ətin növü və kateqoriyası	Saatda bərk dondurulma müddəti	
	40 qədər (havanın temperaturu mənfi 23°C-dən aşağı)	40-dan yuxarı (havanın temperaturu mənfi 23°C və ondan yuxarı)

Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə mal əti:			
	Birinci kateqoriya	0,70	0,90
	İkinci kateqoriya	0,82	1,05
	Arıq	1,02	1,20
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:			
	Birinci kateqoriya	0,90	1,00
	İkinci kateqoriya	0,96	1,08
	Arıq	1,30	1,37
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:			
	Birinci kateqoriya (bekon üçün)	0,81	0,91
	İkinci kateqoriya (cavan donuz əti):		
	dərili	0,81	0,85
	dərisiz	0,62	0,69
	kruponu soyulmuş	0,72	0,82
	kəsilmiş	0,86	0,97
	İkinci kateqoriya (4-10 aylıq donuz əti):		
	dərili	0,81	0,91
	dərisiz	0,67	0,73
	Üçüncü kateqoriya (yağlı):		
	dərili	0,67	0,73
	dərisiz	0,55	0,61

	kruponu soyulmuş	0,62	0,68
Dördüncü kateqoriya (sənaye emalı):			
	dərili	0,81	0,91
	dərisiz	0,62	0,73
	kruponu soyulmuş	0,72	0,82
	Birinci kateqoriya (çoşqa əti)	1,45	1,61
	Standartın tələblərinə uyğun olmayan və erkək donuz əti	0,88	0,97
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə at əti:			
	Birinci kateqoriya	0,88	0,98
	İkinci kateqoriya	0,97	1,08
	Arıq	1,07	1,20
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə dəvə əti:			
	Birinci kateqoriya	0,93	1,10
	İkinci kateqoriya	1,08	1,27
	Arıq	1,13	1,34

Qeydlər:

1. Təbii itki normaları soyudulmuş ətin mənfi 8°C və daha az (0°C-dən 4°C-dək temperatur diapazonunda) dondurulması üçün nəzərdə tutulmuşdur. Bunun üçün 40 saatdan artıq dondurulma davamiyyəti mənfi 23°C və daha çox pasport temperaturu kameralar üçün nəzərdə tutulmuşdur.
2. Ət və ət məhsullarının mənfi 15°C-dək dondurulmaya qədərki mərhələsində və bərk dondurulmasında və sonra bu temperaturda saxlanmasında cədvəldə göstərilən təbii itki normaları emalın davamlılığı və ya havanın temperaturuna uyğun olaraq 0,1 faiz artır.
3. Göstərilmiş təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

6. Ət və əlavə ət məhsullarının 4°C-dən yuxarı temperaturda bərk dondurulması zamanı təbii itki Normalarına dair əlavə

Soyuducuya daxil olması zamanı ətin temperaturu, °C	Təzə kəsilmiş və soyudulmuş ətin bərk dondurulması zamanı təbii itki normalarının fərqiə tətbiq olunan əlavə, faizlə
4,1-dən 6,0-qədər	5
6,1-dən 12,0-qədər	15
12,1-dən 18,0-qədər	30
18,1-dən 25,0-qədər	55
25,1-dən 32,0-qədər	75
32,1-dən və ondan yuxarı	90

Qeydlər:

1. Digər müəssisələrdən 4°C-dən yuxarı temperaturda daxil olmuş ətin bərk dondurulması zamanı yüklənmə və qəbul zamanı sənədlərdə və cədvəl məlumatlarına əsasən ölçülərdə qeyd edilmiş yükün faktiki temperaturuna əsasən təbii itki normasına artım tətbiq edilir.

2. Soyuducuya digər müəssisədən tam dondurulmamış bütün növ və köklük kateqoriyalarındakı ətlərin daxil olması zamanı onun tam dondurulması üçün aşağıdakı təbii itki normaları istifadə olunur:

2.1. qismən ərmiş, temperaturu mənfə 7,9°C-dən yuxarı olan 1,6°C-dək, kütləsinin - 0,25 faizi;

2.2. mənfə 12°C-dən mənfə 8°C-dək temperaturu və onun kameralarda mənfə 15°C və ya ondan aşağı temperaturda növbəti saxlanmasında kütləsinin 0,1 faizi.

3. Donu tam açılmış ətin soyuducuya daxil olduğu zaman onun bud hissəsinin əzələ qatının temperaturu mənfə 1,5°C və daha çox və təcili realizə edilməsi tələb olunmadıqda ət və ət məmulatlarının təkrar dondurulması aparılır və dondurulma şərtlərindən asılı olaraq ticarət sahəsində istehlak məhsullarının və iaşədə təbii itki normaları (bundan sonra - Normalar) Bölmə 5-də göstərilən təbii itki normaları tətbiq edilir.

4. Həmin itki normaları tam donu açılmış, tam soyudulmamış və ya tam dondurulmamış ət məmulatlarının soyuducuya qəbulu zamanı yük göndərənin nümayəndəsi və ya yük daşıyan tərəfindən təqdim edilən və

yükü qəbul edən müəssisənin direktoru və ya baş mühəndisi tərəfindən təsdiqlənən ətin temperaturu və kütləsini özündə əks etdirən vəsiqəsi, həmçinin jurnalda bu barədə qeyd olduğu halda tətbiq edilir.

7. Bloklarda soyudulmuş ətin və əlavə ət məhsullarının soyuducu kameralarda bərk dondurulması zamanı təbii itki Normaları

Ət məhsullarının adı	Kamera havasının pasport temperaturunda dondurulması, °C	
	- 23°C-dən aşağı	- 23°C və ondan yuxarı
Bloklarda sümüklü və sümüksüz bütün növlərdə ət	0,6	0,7
Bloklarda bütün növ əlavə ət məhsulları	0,85	0,94
Bişirilmə qablarında ədədlə dil, beyin, böyrəklər	0,79	0,87
Bişirilmə qablarında ədədlə bütün digər əlavə ət məhsulları	1,15	1,3

Qeydlər:

1. Dondurulma kameralarında havanın pasport temperaturu soyuducu pasportundakı temperatur hesab edilir.
2. Ətin əzələ qatının mənfii 15°C qədər dondurulması zamanı təbii itki normalarının tətbiqinə saxlama kameralarında havanın pasport temperaturu mənfii 15°C və daha az olduğu halda icazə verilir. Dondurulmuş ətin saxlanılma kameralarında havanın pasport temperaturu mənfii 15°C-dən çox olduğu hallarda təbii itki normaları ətin və əlavə ət məmulatlarının əzələ qatının mənfii 8°C-yə qədər dondurulması zamanı tətbiq edilir.
3. Soyudulmuş ətin tunnel tipli dondurucu kameralarda dondurulması zamanı təbii itki normaları 20 faiz azaldılaraq, bu Normaların 5-ci Bölməsində göstərilən normalara uyğun hesablanır.
4. Soyuducuya donu tam açılmış (mənfii 1,5°C və daha çox temperaturlu) dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının daxil olması zamanı, təkrar dondurulma zamanı soyuducu kameralarındakı havanın pasport

temperaturundan asılı olaraq, bu Normaların 5-ci və 6-cı bölmələrində qeyd edilən təbii itki normaları göstərilir.

Ətin və əlavə ət məhsullarının təkrar dondurulması soyuducunun rəhbəredici sənədinin icazəsi ilə istisna hallarda (dərhal realizə edilməsi mümkün olmadıqda) aparılır.

5. Soyuducuya donu qismən açılmış (mənfi 8°C-dən çox temperaturlu) əlavə ət məhsullarının və cəmdək, yarım cəmdək və dörd dörd bir cəmdəklərdə və bloklarda dondurulmuş bütün növ və kateqoriya ətlərin daxil olması zamanı ətin və ət məhsullarının dondurulması zamanı təbii itki normaları daxil olmuş ət məmulatlarının çəkisinin 0,25 faiz ölçüsündə, temperaturu mənfi 8°C və daha az olan ət məmulatları üçün - daxil olan ət məmulatının çəkisinin 0,1 faizi müəyyənləşdirilir.

6. Dana ətinin bərk dondurulması zamanı arıq mal əti üçün nəzərdə tutulmuş, quzu ətinin isə bərk dondurulması zamanı - ikinci kateqoriya mal əti üçün nəzərdə tutulmuş təbii itki normalarından istifadə etmək lazımdır.

7. Camış ətinin bərk dondurulması zamanı ikinci kateqoriya mal əti üçün nəzərdə tutulmuş təbii itki Normalarından istifadə etmək lazımdır.

8. Vəhşi heyvanların ətinin bərk dondurulması zamanı təbii itki Normalarından istifadə etmək lazımdır:

8.1. sığın, maral, ayı – ikinci kateqoriyalı mal əti üçün;

8.2. cüyür, sayqak – ikinci kateqoriyalı qoyun əti, keçi əti üçün;

8.3. vəhşi qaban – ikinci kateqoriyalı donuz əti üçün (cavan donuz əti).

8. Təzə kəsilmiş ətin və əlavə ət məhsullarının təbii soyutma ilə (soyuducu kameralardan kənarında) soyuması və bərk dondurulması zamanı təbii itki Normaları

faizlə

(təzə kəsilmiş ətin kütləsi üçün)

Ətin novü və kateqoriyası, əlavə ət məhsulları	Soyudulmayan otaqlarda ətraf havanın temperaturuna qədər soyudulduqda			Mənfi 8°C-dən çox olmayan temperatura qədər təbii soyuqla təzə kəsilmiş ətin bərk dondurulması zamanı	
	0 - 6 saat	6 - 24 saat	sutka ərzində		
Yarımcəmdəklərdə və dörd dörd bir cəmdəklərdə mal əti:					
	birinci kateqoriya	0,70	0,70	1,40	2,23

	İkinci kateqoriya	0,80	0,80	1,60	2,50
	Arıq	0,90	0,90	1,80	2,70
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:					
	Birinci kateqoriya	0,77	0,77	1,54	2,34
	İkinci kateqoriya	0,80	0,80	1,60	2,60
	Arıq	0,90	0,90	1,80	2,75
Cəmdəklərdə və yarımçəmdəklərdə donuz əti:					
	Birinci kateqoriya (bekon üçün)	0,70	0,70	1,40	2,00
İkinci kateqoriya (cavan donuz əti):					
	dərili	0,70	0,70	1,40	2,00
	dərisiz	0,60	0,60	1,20	1,60
	kruponu soyulmuş	0,65	0,65	1,30	1,80
	kəsilmiş	0,80	0,80	1,60	2,20
İkinci kateqoriya (4-10 aylıq donuz əti):					
	dərili	0,70	0,70	1,40	2,00
	dərisiz	0,60	0,60	1,20	1,60
Üçüncü kateqoriya (yağlı):					
	dərili	0,60	0,60	1,20	1,60
	dərisiz	0,49	0,49	0,98	1,39
	kruponu soyulmuş	0,55	0,55	1,10	1,50
Dördüncü kateqoriya (sənaye emalı):					

	dərili	0,70	0,70	1,40	2,00
	dərisiz	0,60	0,60	1,20	1,60
	Beşinci kateqoriya (çoşqa əti)	1,58	1,58	3,16	4,40
	Standartın tələblərinə uyğun olmayan və erkək donuz əti	0,85	0,85	1,78	2,49
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə at əti:					
		0,90	0,90	1,80	2,70
Yarımcəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə dəvə əti:					
		1,04	1,04	2,08	3,00
Bütün növ əlavə ət məhsulları					
		0,83	0,83	1,66	2,50

Qeydlər:

1. Dana ətinin dondurulması zamanı arıq mal əti, yak, camış, maral və sığın ətləri üçün - ikinci kateqoriya mal əti üçün təbii itki normalarından, quzu əti üçün - arıq qoyun əti üçün Normalardan istifadə etmək lazımdır.
2. İstehsalda təbii soyuğun istifadəsinin vacibliyinin və uyğun olaraq soyutmanın pasportdan kənara çıxmalarının müstəsna xarakteri ilə bağlı olaraq müəssisənin baş mühəndisi və direktoru tərəfindən təsdiq edilən komiyaon aktların mövcud olduğu halda, təbii itki normaları istifadə edilir.

9. Bərk dondurulmuş ətin və əlavə ət məhsullarının soyuducu kameralardan kənar saxlanıldıqda, həmçinin soyudulmamış anbarlarda və açıq ərazilərdə saxlanıldıqda təbii itki Normaları

Ətin və əlavə ət məhsullarının növü		İtki norması, saxlanma ayı ərzində, faizlə	
		IV rüb	I rüb
Cəmdəklərdə və dördə bir cəmdəklərdə mal əti:			
	Birinci kateqoriya	0,38	0,18
	İkinci kateqoriya və arıq	0,48	0,23
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:			
	Birinci kateqoriya	0,47	0,23
	İkinci kateqoriya və arıq	0,52	0,25
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:			
	Piyli	0,31	0,14
	Ətlik, bekon üçün, kəsilmiş (donuz piyi olmayan), arıq, cavan donuzlardan (4-10 aylıq), 1-ci və 2-ci kateqoriya çöşqələrdən	0,38	0,18
Əlavə ət məhsulları:			
	Ürək, dil, beyin, böyrəklər, qaraciyər	0,42	0,19
	Digər əlavə ət məhsulları	0,46	0,22

Qeydlər:

1. Təbii itki normaları qış dövründə IV və I rüblərdə tətbiq edilir.
2. At, dəvə və camış ətinin soyuducu kameralardan kənar saxlanması zamanı 2-ci kateqoriyalı mal əti üçün müəyyən edilmiş təbii itki normaları, maral əti üçün isə 1-ci kateqoriyalı qoyun əti üçün müəyyən edilmiş təbii itki normaları tətbiq edilir.
3. Bayır havasının kəskin temperatur dəyişkənliyi nəticəsində ətin ərimesi

- və sonrakı dondurulması hallarında bu prosesin əlavə təbii itkisi hesablanır.
4. Bu Normalardan havanın temperaturu mənfi 8°C-dən yuxarı olan (mənfi 3°C-yə qədər) soyutma kameralarında ətin saxlanması zamanı istifadə edilir. Təbii itki normalarının hesablanması istehsal zərurətinin xüsusi xarakterini daşıyır və yuxarı təşkilatın icazəsi ilə həyata keçirilir.
5. Məhsulların kameralardan kənar saxlanmasına görə, habelə kameralardan təyinatı üzrə istifadə edilmədikdə, komissiya aktı tərtib edilir.

10. Bloklanmış dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının batareya və qarışıq soyutma ilə soyuducu kameralarda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə
(bir ay saxlanma müddəti üçün)

Ət məhsullarının adı		İlin rübləri			
		I	II	III	IV
Tutumu 300 ton və daha çox olan birmərtəbəli soyuducular və tutumu 300-dən 3000 tona qədər (3000 ton daxil olmaqla) olan çoxmərtəbəli soyuducular					
Yarımcəmdəklərdə, dördə bir cəmdəklərdə və ticarət kəsimlərində mal əti:					
	Birinci kateqoriya	0,16	0,22	0,27	0,2
	İkinci kateqoriya və arıq	0,2	0,27	0,35	0,25
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:					
	Birinci kateqoriya	0,21	0,27	0,34	0,24
	İkinci kateqoriya və arıq	0,22	0,3	0,38	0,27
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:					
	Birinci kateqoriya (bekon üçün), ikinci kateqoriya (cavan donuz əti, kəsilmiş ət 4-10 aylıq donuz əti), dördüncü kateqoriya (sənaye emalı), beşinci kateqoriya (çoşqa əti)	0,16	0,22	0,27	0,19
	Üçüncü kateqoriya (yağlı)	0,12	0,18	0,22	0,16

Bloklanmamış bütün növ əlavə ət məhsulları:					
		0,19	0,24	0,31	0,22
Tutumu 3-dən 10 min tona qədər (10 min ton daxil olmaqla) olan çoxmərtəbəli soyuducular					
Yarımcəmdəklərdə, dördüdə bir cəmdəklərdə və ticarət kəsimplərində mal əti:					
	Birinci kateqoriya	0,14	0,19	0,23	0,18
	İkinci kateqoriya və arıq	0,17	0,24	0,29	0,22
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:					
	Birinci kateqoriya	0,19	0,26	0,3	0,22
	İkinci kateqoriya və arıq	0,2	0,28	0,33	0,26
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:					
	Birinci kateqoriya (bekon üçün), ikinci kateqoriya (cavan donuz əti, kəsilmiş ət və 4-10 aylıq donuz əti), dördüncü kateqoriya (sənaye emalı), beşinci kateqoriya (donuz potası əti)	0,15	0,2	0,25	0,18
	Üçüncü kateqoriya (yağlı)	0,12	0,16	0,19	0,14
Bloklanmamış bütün növ əlavə ət məhsulları:					
		0,16	0,22	0,27	0,19
Tutumu 10 min tondan çox olan çoxmərtəbəli soyuducular					
Yarımcəmdəklərdə, dördüdə bir cəmdəklərdə və ticarət kəsimplərində mal əti					
	Birinci kateqoriya	0,13	0,18	0,22	0,16
	İkinci kateqoriya və arıq	0,15	0,22	0,26	0,19
Cəmdəklərdə qoyun əti və keçi əti:					

	Birinci kateqoriya	0,18	0,23	0,3	0,21
	İkinci kateqoriya və arıq	0,19	0,26	0,32	0,23
Cəmdəklərdə və yarımcəmdəklərdə donuz əti:					
	Birinci kateqoriya (bekon), ikinci kateqoriya (cavan heyvan əti, kəsilmiş ət və çöşqa əti), dördüncü kateqoriya (sənaye emalı), beşinci kateqoriya (donuz potası əti)	0,13	0,18	0,23	0,17
	Üçüncü kateqoriya (yağlı)	0,11	0,14	0,18	0,14
Bloklanmamış bütün növ əlavə ət məhsulları:					
		0,14	0,18	0,24	0,17

Qeydlər:

1. Təbii itki normaları batareya və qarışıq soyutma sistemli soyuducu kameralarında bütün növ kəsim heyvanların bərk dondurulmuş ətinin (mal əti, donuz əti, qoyun əti, keçi əti və s.) və bloklanmamış əlavə ət məhsullarının saxlanmasına aid edilir.
2. Bərk dondurulmuş ətin və əlavə ət məhsullarının saxlanması zamanı yalnız bərk dondurulmuş yüklərin saxlanma kameraları üzrə hesablanmış hər bir ayrıca soyuducunun tutumundan asılı olaraq təbii itki normaları tətbiq edilir.
3. Bərk dondurulmuş at, dəvə, yak, camış, dana və quzu ətinin soyuducularda saxlanması zamanı ikinci kateqoriyalı mal əti üçün nəzərdə tutulmuş təbii itki normalarından istifadə etmək lazımdır.
4. Bərk dondurulmuş vəhşi heyvanların ətinin saxlanması zamanı təbii itki normalarından istifadə etmək lazımdır:
 - 4.1. sığın, maral, ayı – ikinci kateqoriyalı mal əti üçün;
 - 4.2. cüyür, sayqak – ikinci kateqoriyalı qoyun, keçi əti üçün;
 - 4.3. vəhşi qaban – ikinci kateqoriyalı donuz əti üçün (cavan donuz əti).
5. Bərk dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının təbii itki normaları havanın pasport temperaturu mənfi 15°C və ondan aşağı olan soyuducu kameralarda saxlanması zamanı verilmişdir.
6. Tutumu 300 tondan az olan soyuduculardan başqa, kamera havasının pasport temperaturu mənfi 15°C-dən yuxarı olan bütün soyuducularda bərk dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının saxlanması zamanı normalar II, III, IV rüblər üzrə 15 faiz artır.

7. Tutumu 300 tondan az olan soyuducularda bərk dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının saxlanması zamanı təbii itki normaları göstərilən Normalardan I rübdə 10 faiz, II, III, IV rüblərdə 25 faiz çox olaraq nəzərdə tutulur.

8. Bütün növlərdə və kateqoriyalarda bərk dondurulmuş ətətin buzlu ekranlı kameralarda saxlanması və ya buzla örtülmüş ət parçalarının qalaqlarda basdırılması zamanı təbii itki normaları torpaq elektroqızdırıcısı ilə olan birmərtəbəli soyuduculardan başqa bütün soyuducular üçün 20 faiz azalır.

9. Bərk dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının məcburi hava soyutma sistemi olan kameralarda saxlanması zamanı II, III, IV rüblərdə təbii itki normaları göstərilən Normalardan 15 faiz çox nəzərdə tutulur.

10. Köklüyün bütün növlərində və kateqoriyalarında bərk dondurulmuş ətətin bütün soyuducularda (torpaq elektroqızdırıcısı ilə olan birmərtəbəli soyuduculardan başqa) saxlanması zamanı normalar azalır:

10.1. 20 faiz - 0,5-dən az ekranlama əmsalı olan kameralar üçün;

10.2. 25 faiz - 0,5 və daha çox ekranlama əmsalı olan kameralar üçün.

11. Soyuducunun ekranlama əmsalı, yəni soyuma panel avadanlıqlarının səthlərinin cəmlərinin soyutma panel avadanlıqlar ilə təchiz edilmiş ekranlanan divarların və bütün kameraların tavanının ümumi tikinti sahəsinə vahid paylarda ifadə edilmiş nisbəti soyuducunun texniki xidməti tərəfindən hesablanır, baş mühəndis tərəfindən təsdiq edilir və bu müəssisənin mühasibatına verilir.

11. Bloklarda bərk dondurulmuş ətətin, can ətətin və ət məhsullarının soyuducu kameralarda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə
(bir ay ərzində saxlanması)

Ət məhsullarının adı	Fərdi qablaşdırılma olmadan			
	I rüb	II rüb	III rüb	IV rüb
Mal ətə, donuz ətə, damarlardan təmizlənmiş bütün sortlarda qoyun ətə, can ətə, bloklarda bütün növlərdə sümüklü ət:				
	0,04	0,11	0,17	0,08
	0,05	0,13	0,19	0,11
	0,09	0,17	0,21	0,15

Bütün növ əlavə et məhsulları:				
	0,05	0,19	0,29	0,14
	0,09	0,25	0,36	0,20
	0,16	0,29	0,38	0,27

Qeydlər:

1. Bərk dondurulmuş qablaşdırılmamış ət və əlavə et məhsullarının örtülmüş qalaqla bloklarda saxlanması zamanı təbii itki normaları tətbiq edilir.
2. Polimer plyonkalarda qablaşdırılmış, bərk dondurulmuş ət və əlavə et məhsullarının bloklarda saxlanması zamanı aşağıdakı təbii itki normaları tətbiq edilir: İl ərzindən asılı olmayaraq bir ay saxlanması üçün mal əti, donuz əti, damarlardan təmizlənmiş bütün sortlarda qoyun əti, can əti üçün - 0,02 faiz, bütün növlərdə sümüklü ət üçün - 0,05 faiz, bütün növ ət məhsulları üçün - 0,03 faiz.
3. Bərk dondurulmuş ətin, can ətinin və əlavə et məhsullarının izotermik karton konteynerlərdə qablaşdırılmış bloklarda, qutularda, parafin kağız və laminat torbalarda saxlanması zamanı təbii itki normaları qablaşdırılmamış bloklar üçün bu standartda nəzərdə tutulmuş Normaların 50 faiz - ölçülərində təyin edilir.
4. Təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

12. Polimer plyonkalardan olan bağlamalarda qablaşdırılmamış bərk dondurulmuş quş və dovşan ətinin soyuducularda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Ətin növü	Saxlanma zamanı təbii itki normaları, faizlə			
	1 ay ərzində	2 ay ərzində	3 ay ərzində	hər növbəti ay ərzində
Cücələr, broyler cücələri	0,34	0,15	0,13	0,07
Toyuqlar	0,23	0,13	0,12	0,06
Ördəklər, ördək balaları	0,18	0,12	0,11	0,05
Qazlar	0,20	0,10	0,08	0,05

Hinduşkalar	0,21	0,14	0,09	0,06
Dovşanlar	0,43	0,19	0,17	0,09

Qeydlər:

1. Qismən donu açılmış quş ətinin və dovşan ətinin soyuducuya (mənfı 7,9°C-dən mənfı 1,6°C-qədər olan temperatur ilə) qoyulması hallarında mənfı 8°C temperatura qədər dondurulma normaları aşağıdakı ölçülərlə müəyyən edilir:

1.1. polimer plyonkalarda qablaşdırılmayan - 0,1 faiz;

1.2. polimer plyonkalarda qablaşdırılan – 0,05 faiz məhsulun kütləsi üçün.

2. Bərk dondurulmuş quş ətinin və dovşan ətinin mənfı 8,1°C-dən saxlanma kamerasının temperaturuna qədər bərk dondurulması zamanı yaranan kütlə itkisi saxlanılan birinci ay üçün müəyyən olunmuş normalar nəzərə alınır.

3. Quş ətinin və dovşan ətinin təkrarən bərk dondurulması (birincidə olduğu kimi) istisna hallarda (dərhal həyata keçirmək mümkün olmadıqda) yalnız soyuducunun rəhbəredici sənədinin icazəsi ilə və komissiya aktının tərtib edilməsi ilə həyata keçirilir.

13. Polimer plyonkalardan olan paketlərdə qablaşdırılmış bərk dondurulmuş quş ətinin soyuducularda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Ətin növü	Saxlanma zamanı təbii itki normaları, faizlə	
	ilk üç ayın hər biri üçün	hər növbəti ay ərzində
Cücələr, broyler cücələri, toyuqlar	0,05	0,04
Ördəklər, ördək balaları, qazlar	0,06	0,04
Hinduşkalar	0,07	0,06

Qeydlər:

1. Qismən donu açılmış quş ətinin və dovşan ətinin soyuducuya (mənfı 7,9°C-dən mənfı 1,6°C-qədər olan temperatur ilə) qoyulması hallarında

mənfi 8°C temperatura qədər dondurulma normaları aşağıdakı ölçülərlə müəyyən edilir:

- 1.1. polimer plyonkalarda qablaşdırılmayan - 0,1 faiz;
- 1.2. polimer plyonkalarda qablaşdırılan – 0,05 faiz məhsulun kütləsi üçün.
2. Bərk dondurulmuş quş və dovşan ətinin mənfi 8,1°C-dən saxlanma kamerasının temperaturuna qədər bərk dondurulması zamanı yaranan kütlə itkisi saxlanılan birinci ay üçün müəyyən olunmuş Normalarda nəzərə alınır.
3. Quş və dovşan ətinin təkrarən bərk dondurulması (birincidə olduğu kimi) istisna hallarda (dərhal həyata keçirmək mümkün olmadıqda) yalnız soyuducunun rəhbərliyinin icazəsi və komissiya aktının tərtib edilməsi ilə həyata keçirilir.

14. Polimer plyonkalardan olan paketlərdə qablaşdırılmamış quş və dovşan ətinin təbii hava sirkulyasiyalı soyuducu kameralarda soyudulması, bərk dondurulması və saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Hissə 1

Soyutma emalının növü	Ətin növü və köklük kateqoriyası							
	cücələr		broyler - cücələri		toyuqlar		ördək balaları	
	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya
İçalatı yarı təmizlənmiş və içalatı təmizlənmiş şəkildə quş və dovşan ətinin havada soyudulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,6	0,7	0,6	0,7	0,5	0,6	0,9	1,0
İçalatı yarı təmizlənmiş və içalatı təmizlənmiş şəkildə soyumuş quş və dovşan ətinin bərk dondurulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	1,2	1,3	1,2	1,3	1,0	1,2	1,4	1,5
İçalatı yarı təmizlənmiş və içalatı təmizlənmiş şəkildə soyumuş quş və dovşan ətinin bərk dondurulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,6	0,6	0,6	0,7	0,5	0,6	0,5	0,5
İçalatı təmizlənmiş şəkillərdə buzlu suda soyudulmuş quş ətinin, həmçinin								

cəmdəklərin batırılma vannalarında sərbəst olaraq yerdəyişməsi ilə bərk dondurulması, faizlə (soyudulmuş ətin kütləsinə dair)								
	1,9	2,0	1,9	2,0	1,8	1,9	2,3	2,4
İçalatı yarı təmizlənmiş və ıçalatı təmizlənmiş şəkildə bərk dondurulmuş quş və dovşan ətinin 15 sutka saxlanması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,3
Buzlu suda əvvəlcədən soyudulmuş ıçalatı təmizlənmiş şəkildə bərk dondurulmuş quş ətinin, həmçinin cəmdəklərin batırılma vannalarında 15 sutka sərbəst olaraq yerdəyişməsi ilə saxlanması, faizlə (soyudulmuş ətin kütləsinə dair)								
	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,6	0,7	0,8

Hissə 2

Soyutma emalının növü	Ətin növü və köklük kateqoriyası							
	ördek		qaz		hinduşka		dovşan	
	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya
İçalatı yarı təmizlənmiş və ıçalatı təmizlənmiş şəkildə quş və dovşan ətinin havada soyudulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,6	0,6	0,6	0,6	0,3	0,4	1,0	1,2
İçalatı yarı təmizlənmiş və ıçalatı təmizlənmiş şəkildə soyumuş quş və dovşan ətinin bərk dondurulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	1,1	1,1	1,1	1,1	0,6	0,8	2,0	2,2

İçalatı yarı t�mizl�nmiŐ v� içalatı t�mizl�nmiŐ Őkild� havada soyudulmuŐ quŐ v� dovŐan ətinin bərk dondurulması, faizlə (soyumuŐ ətin k�tlesin� dair)								
	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,4	1,1	1,2
İçalatı t�mizl�nmiŐ Őkild� buzlu suda soyudulmuŐ quŐ ətinin, həmçinin cəmdəklərin batırılma vannalarında sərbəst olaraq yerd�yiŐm�si ilə bərk dondurulması, faizlə (soyudulmuŐ ətin k�tlesin� dair)								
	2,1	2,2	2,5	2,6	2,1	2,1	-	-
İçalatı yarı t�mizl�nmiŐ v� içalatı t�mizl�nmiŐ Őkild� bərk dondurulmuŐ quŐ ətinin v� dovŐan ətinin 15 sutka saxlanması, faizlə (soyumuŐ ətin k�tlesin� dair)								
	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	0,4
Buzlu suda əvvəlcədən soyudulmuŐ içalatı t�mizl�nmiŐ Őkild� bərk dondurulmuŐ quŐ ətinin, həmçinin cəmdəklərin batırılma vannalarında 15 sutka sərbəst olaraq yerd�yiŐm�si ilə saxlanması, faizlə soyudulmuŐ ətin k�tlesin� dair)								
	0,6	0,7	0,7	0,8	0,6	0,6	-	-

Qeydlər:

1. QuŐların soyudulma emalı cəmdəyin qalın d Ő əzələlərinə qədər soyutma zamanı 0°C-dən 4°C-yə qədər, bərk dondurulma zamanı mənfi 8°C və ondan aŐaĐı temperaturlarda aparılır.
2. Polimer plynokadan olan paketlərdə qablaŐdırılmıŐ quŐ ətinin v  dovŐan ətinin soyudulması zamanı təbii itki normaları tətbiq edilmir.
3. QuŐların qablaŐdırılması  c n alt perqament, perqament və ya polimer plynka ilə d Ő nmiŐ qofrlu kartondan olan yeŐikl rd n istifadə edilməsi zamanı təbii itki normaları soyumuŐ quŐların bərk dondurulması zamanı - 0,1 faiz, buzlu suda soyudulmuŐ quŐların bərk dondurulması zamanı – 0,4 faiz azalır.
4. Polimer plynkalardan olan paketlərdə qablaŐdırılmıŐ, içalatı t mizl nmiŐ Őkild  quŐ cəmdəklərinin bərk dondurulması zamanı təbii itki normaları soyumuŐ və ya buzlu suda soyudulmuŐ ətin k tlesin   c n 0,1 faiz və batırılma vannalarında cəmdəklərin (c c l r, broyl r cücələri, toyuqlar) sərbəst yerd yiŐm si ilə buzlu suda soyudulmuŐ ətin k tlesin   c n 0,2 faiz t Őkil edir.

5. Bərk dondurulmuş dovşan ətinin və ıçalatı yarı təmizlənmiş və ıçalatı təmizlənmiş şəkildə quş ətinin 15 sutka ərzində saxlanması zamanı təbii itki normaları bütün növ nəqliyyat taralarına şamil edilir, ıçalatı təmizlənmiş, buzlu suda əvvəlcədən soyudulmuş (bu Qeydin 6-cı bəndi) ət məhsullarının qablaşdırılması üçün perqament altlıqlarla, perqamentlə və ya polimer plyonka ilə döşənmiş qofrlu karton yeşiklərdən istifadə zamanı buzlu suda soyudulmuş ətin kütləsi üzrə cücə ətinin və broyler cücə ətlərinin təbii itki normaları 0,3 faiz, toyuq əti, ördək balası əti, ördək əti, qaz əti və hinduşka ətləri isə – 0,2 faiz azalır.
6. Polimer plyonkalardan olan paketlərdə qablaşdırılmış ıçalatı təmizlənmiş bərk dondurulmuş quş ətinin 15 sutka ərzində saxlanması zamanı təbii itki normaları soyumuş ətin və ya buzlu suda soyudulmuş ətin kütləsi üzrə 0,1 faiz təşkil edir.
7. Göstərilmiş təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

15. Polimer plyonkadan olan paketlərdə qablaşdırılmayan quş və dovşan ətinin məcburi hava dövranı olan kameralarda soyudulması, bərk dondurulması və saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Hissə 1

Soyutma emalının növü	Ətin növü və köklük kateqoriyası (bundan sonra – kateqoriya)							
	cücə		broyler cücə		toyuq		ördək	
	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya
Polimer plyonkalardan olan paketlərdə qablaşdırılmamış ıçalatı yarı təmizlənmiş və ıçalatı təmizlənmiş şəkildə soyumuş quş və dovşan ətinin bərk dondurulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,6	0,8	0,7	0,9	0,6	0,8	1,2	1,4
Polimer plyonkadan olan paketlərdə qablaşdırılmamış havada soyudulmuş quş və dovşan ətinin ıçalatı yarı təmizlənmiş və ıçalatı təmizlənmiş şəkildə bərk dondurulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								

	0,2	0,3	0,3	0,4	0,2	0,4	0,3	0,4
Polimer plynokadan olan paketlərdə qablaşdırılmamış buzlu suda soyudulmuş quş ətinin içalatı təmizlənmiş şəkildə, həmçinin batırılma vannalarında cəmdəklərin sərbəst yerdəyişməsi ilə bərk dondurulması, faizlə (soyudulmuş ətin kütləsinə dair)								
	1,8	1,9	1,8	1,9	1,7	1,8	2,2	2,4

Hissə 2

Soyutma emalının növü	Ətin növü və köklük kateqoriyası							
	ördək		qaz		hinduşka		dovşan	
	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya	1-ci kateqoriya	2-ci kateqoriya
Polimer plynokadan olan paketlərdə qablaşdırılmayan içalatı yarı təmizlənmiş və içalatı təmizlənmiş şəkildə soyumuş quş ətinin və dovşan ətinin bərk dondurulması, faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,7	0,9	0,7	0,9	0,5	0,7	1,5	1,8
Polimer plynokadan olan paketlərdə qablaşdırılmayan içalatı yarı təmizlənmiş və içalatı təmizlənmiş şəkildə havada soyudulmuş quş və dovşan ətinin bərk dondurulması faizlə (soyumuş ətin kütləsinə dair)								
	0,3	0,4	0,3	0,4	0,2	0,2	0,7	1,0
Polimer plynokadan olan paketlərdə qablaşdırılmayan içalatı təmizlənmiş, həmçinin cəmdəklərin batırılma vannalarında sərbəst yerdəyişməsi ilə buzlu suda soyudulmuş quş ətinin bərk dondurulması faizlə (soyudulmuş ətin kütləsinə dair)								
	2,0	2,1	2,4	2,5	2,0	2,0	-	-

Qeydlər:

1. Quşların soyudulma emalı cəmdəyin qalın döş əzələlərinə qədər: soyutma zamanı 0°C-dən 4°C-yə qədər, bərk dondurulma zamanı mənfı 8°C və daha aşağı temperaturalarda aparılır.
2. Polimer plyonkadan olan paketlərdə qablaşdırılmış quş və dovşan ətinin soyudulması zamanı təbii itki normaları tətbiq edilmir.
3. Quşların qablaşdırılması üçün alt perqament, perqament və ya polimer plyonka ilə döşənmiş qofrlu kartondan olan yeşiklərdən istifadə edilməsi zamanı təbii itki normaları soyumuş quşların bərk dondurulması zamanı - 0,1 faiz, buzlu suda soyudulmuş quşların bərk dondurulması zamanı – 0,4 faiz azalır.
4. Polimer plyonkalardan olan paketlərdə qablaşdırılmış, içalatı təmizlənmiş şəkildə quş cəmdəklərinin bərk dondurulması zamanı təbii itki normaları soyumuş və ya buzlu suda soyudulmuş ətin kütləsi üçün 0,1 faiz və batırılma vannalarında cəmdəklərin (cücələr, broyler cücələri, toyuqlar) sərbəst yerdəyişməsi ilə buzlu suda soyudulmuş ətin kütləsi üçün 0,2 faiz təşkil edir.
5. İçalatı yarı təmizlənmiş və içalatı təmizlənmiş şəkildə bərk dondurulmuş quş və dovşan ətinin 15 sutka saxlanması zamanı təbii itki normaları bütün növ nəqliyyat taraclarına şamil edilir, içalatı təmizlənmiş, buzlu suda əvvəlcədən soyudulmuş quş ətinin qablaşdırılması üçün alt perqament, perqament və ya polimer plyonka ilə döşənmiş qofrlu kartondan olan yeşiklərdən istifadə edilməsi zamanı buzlu suda soyudulmuş ətin kütləsi cücə ətlərinin və broyler cücə ətlərinin təbii itki normaları 0,3 faiz, toyuq, ördək balaları, ördək, qaz və hinduşka əti isə - 0,2 faiz azalır.
6. İçalatı təmizlənmiş şəkildə, polimer plyonkadan olan paketlərdə qablaşdırılmış bərk dondurulmuş quş ətinin 15 sutka ərzində saxlanması zamanı təbii itki normaları soyumuş və ya buzlu suda soyudulmuş ətin kütləsi üçün 0,1 faiz təşkil edir.
7. Göstərilmiş təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

16. Kolbasaların və hissə verilmiş məmulatların soyuducularda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə

(soyuducuya qəbul edilən məhsulların kütləsi üçün)

Məhsulların adı	Saxlanma müddəti, sutka	Saxlanılma temperaturunda təbii itki normaları	
		mənfi 9°C-dən mənfi 7°C-yə qədər	mənfi 6°C-dən mənfi 1°C-yə qədər

Kolbasalar və hissə verilmiş məmulatlar			
Ölkədə hazırlanmış yarım hissə verilmiş kolbasalar			
	1	0,40	0,32
	2	0,55	0,44
	3	0,70	0,56
	4	0,85	0,68
	5	1,00	0,80
	10	1,40	1,12
	15	1,60	1,28
	30	2,00	1,60
	45	2,30	1,84
	60	2,50	2,00
	90	2,10	1,68
Digər ölkələrdən idxal edilmiş yarım hissə verilmiş kolbasalar			
	1	0,30	0,24
	2	0,45	0,36
	3	0,60	0,48
	4	0,70	0,56
	5	0,80	0,64
	10	1,30	1,04
	15	1,50	1,20
	30	1,80	1,44

	45	1,90	1,52
	60	2,00	1,60
	90	2,10	1,68
Bişmiş hissə verilmiş kolbasalar			
	1	0,13	0,10
	2	0,16	0,13
	3	0,19	0,15
	4	0,22	0,18
	5	0,25	0,20
	10	0,35	0,28
	15	0,40	0,32
	30	0,50	0,40
	45	0,60	0,48
	60	0,70	0,56
	90	0,80	0,64
	120	0,90	0,72
Çiy hissə verilmiş məmulatlar, çiy hissə verilmiş kolbasalar			
	1	0,14	0,11
	2	0,18	0,14
	3	0,22	0,18
	4	0,26	0,21
	5	0,30	0,24

	10	0,40	0,32
	15	0,50	0,40
	30	0,60	0,48
	60	0,80	0,64
	90	0,85	0,68
	120	0,90	0,72
Donuz piyi			
	5	0,06	0,06
	15	0,12	0,12
	30	0,15	0,15
	60	0,17	0,17
	90	0,20	0,20

Qeyd.

Yarım hissə verilmiş, bişmiş-hissə verilmiş, çiy hissə verilmiş və hissə verilmiş kolbasaların 0°C-dən 4°C-yə qədər temperaturda saxlanması zamanı donuz piyi üçün 30 sutka ərzində və 5 sutkaya qədər mənfi 6°C-dən mənfi 1°C-yə qədər temperatur üçün müəyyən edilmiş təbii itki normaları tətbiq edilir.

17. İdxal edilmiş kolbasaların soyuducularda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

(Fin istehsalı olan salyami növündə çiy hissə verilmiş kolbasalar)

Saxlanma müddəti, sutkalar	Mənfi 5°C-dən mənfi 3°C-yə qədər temperaturda təbii itki normaları, kolbasanın kütləsinə dair faiz
1	0,02
2	0,03

3	0,03
4	0,04
5	0,06
10	0,12
15	0,15
30	0,19
45	0,25

Qeydlər:

1. Kolbasaların saxlanma müddətləri üçün təbii itki normaları aşağıdakı şəkildə müəyyən edilir, daha az saxlama müddəti üçün (faktiki olaraq müqayisədə) müəyyən edilmiş normaya yuxarıda göstərilən müddətdən artıq saxlanma dövrünə görə orta norma əlavə edilir.

Nümunə:

Mervurst kolbasası (salyami növündə) 35 sutka saxlanılır. 30 sutka ərzində saxlanması zamanı təbii itki normaları 0,19 faiz təşkil edir. 45 sutka ərzində təbii itki norması 0,25 faizdir. Növbəti 5 sutka ərzində orta itki norması aşağıdakı kimidir:

$$(0,25 - 0,19) \times 5 / 15 = 0,02.$$

Cəmi 35 sutka ərzində təbii itki norması aşağıdakı kimidir:

$$0,19 + 0,02 = 0,21.$$

2. Soyuducularda saxlanması zamanı Fin istehsalı olan yarım hissə verilmiş kolbasaların kütləsinin təbii itkisi digər ölkələrdən istehlak olunan kolbasalar üçün bu Normaların 16-cı bölməsinə əsasən yazılmalıdır.

18. Bərk dondurulmuş ət və əlavə ət məhsullarının hava köynəyi olan kameralarda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə

(bir ay ərzində saxlanmasına görə)

Məhsulların adı	Rüb			
	I	II	III	IV
Mal əti				
Birinci kateqoriya	0,03	0,11	0,17	0,08

	İkinci kateqoriya və arıq	0,05	0,16	0,24	0,10
Qoyun və keçi eti					
	Birinci kateqoriya	0,05	0,17	0,26	0,12
	İkinci kateqoriya və arıq	0,06	0,19	0,29	0,13
Donuz eti					
	Yağlı	0,03	0,11	0,17	0,07
	Ətlik, bekon üçün, bel nahiyəsində piyi çıxarılmış (piysiz), cavan donuzdan (çoşqalardan) standart olmayan, 1-ci və 2-ci kateqoriya çoşqa balalarından	0,04	0,14	0,21	0,09
Əlavə et məhsulları (bloklanmamış)					
	Ürək, dil, beyin, böyrəklər, qaraciyər	0,04	0,13	0,20	0,08
Bütün digər əlavə et məhsulları					
		0,05	0,14	0,22	0,10

19. Pendirlərin soyuducularda saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Hissə 1

Pendirlərin adı	Saxlanma müddəti ərzində	Mənfi 4°C-dən 0°C-yə qədər temperaturda soyudulma kameralarında aylıq saxlanmasına görə təbii itki normaları, faizlə			
		batareya		hava	
		tarada	tarasız	tarada	tarasız
Parafin örtüdə yağlılığı 45 faiz və daha çox:					

	Holland tipli	bir ay	0,15	-	0,19	-
		hər bir növbəti beş ay	0,08	-	0,08	-
	Hisə verilmiş	bir ay	0,18	-	0,2	-
		hər bir növbəti üç ay	0,08	-	0,13	-
Polimer plyonkada:						
	Holland tipli	bir ay	0,01	-	0,01	-
		İki ay	0,01	-	0,01	-
		hər bir növbəti iki ay	0,01	-	0,01	-
Folqada:						
	Ədviyyatlı və digərləri	bir ay	0,09	-	0,11	-
		hər bir növbəti iki ay	0,09	-	0,09	-
Perqamentdə:						
	Latviya və digərləri	bir ay	0,38	-	0,39	-
		hər bir növbəti iki ay	0,2	-	0,25	-
Örtüksüz						
	İsveçrə və digərləri	bir ay	0,15	0,19	0,16	0,2
		hər bir növbəti səkkiz ay	0,14	0,19	0,16	0,21

Pendirlərin adı	Saxlanma müddəti ərzində	0,1°C-dən 4°C-yə qədər temperaturda soyudulma kameralarında aylıq saxlanmasına görə təbii itki normaları, faizlə				
		batareya		hava		
		tarada	tarasız	tarada	tarasız	
Parafin örtüdə yağıllığı 45 faiz və daha çox:						
	Holland tipli	bir ay	0,23	-	0,24	-
		hər bir növbəti dörd ay	0,1	-	0,1	-
	Hissə verilmiş	bir ay	-	-	-	-
		hər bir növbəti üç ay	-	-	-	-
Polimer pilyonkada:						
	Holland tipli	bir ay	0,03	-	0,03	-
		iki ay	0,01	-	0,01	-
		hər bir növbəti iki ay	-	-	-	-
Folqada:						
	Rokfor, ədviyyatlı və digərləri	bir ay	0,12	-	0,14	-
		iki ay	0,12	-	0,12	-
Perqamentdə:						
	Latviya və digərləri	bir ay	0,6	-	0,62	-

		iki ay	0,28	-	0,35	-
Örtüksüz						
	İsveçrə və digərləri	bir ay	0,19	-	0,2	-
		hər bir növbəti yeddi ay	0,15	-	0,17	-

Qeyd. Duzlu suya qoyulmuş pendirlə bağlı təbii itki normaları tətbiq edilmir.

20. Perqament monolitlərlə və polimer materiallardan olan paket içliklərdə qablaşdırılmış kərə yağının saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə
(saxlanmaya verilmiş məhsulun xalis kütləsi üçün)

Saxlanma dövrü (aylar)	Nəmliyin kütlə payı, faizlə			
	25		20	
	Qablaşdırma materialı			
	perqament	polimer plynokadan olan paket içliklər	perqament	polimer plynokadan olan paket içliklər
1	0,040	0,008	0,044	0,007
2	0,074	0,015	0,080	0,012
3	0,103	0,021	0,110	0,016
4	0,126	0,025	0,134	0,019
5	0,144	0,028	0,153	0,022
6	0,159	0,030	0,167	0,023
7	0,170	0,032	0,176	0,024
8	0,178	0,033	0,183	0,025
9	0,184	0,034	0,187	0,025

10	0,189	0,034	0,189	0,025
11	0,192	0,035	0,190	0,025
12	0,195	0,035	0,191	0,025
13	0,198	0,036	0,192	0,025
14	0,202	0,038	0,193	0,026
15	0,207	0,040	0,196	0,026

Qeydlər:

1. 45-dən 70 mkm-yə qədər qalınlıqda polimer plyonka.
2. Kərə yağının 18°C-dən 22°C-yə qədər hava temperaturunda və monolitin mərkəzindəki (8-10 sm dərinliyində) temperatur 8°C - 10°C-yə çatana qədər 85 - 90 faiz nisbi hava rütubətində donu açılır.
3. Saxlanma zamanı yağın təbii itkisi saxlanmaya verilmiş və saxlanmadan sonrakı çəkilərinin fərqi kimi hesablanır (ilkin kütləyə nisbətən faizlə).
4. Hesablanmış təbii itki normalarına orqanoleptik qiymətləndirmənin aparılması üçün məhsulun istehlakı və saxlanma prosesində sınağın aparılması üçün nümunənin götürülməsi daxil deyildir.
5. Göstərilmiş təbii itki normaları sənaye soyuducuları üçün işlənilib hazırlanmışdır.

26. Sənaye soyuducularında saxlanması zamanı yumurtaların itki Normaları

Yumurtaların itki növləri	Saxlanma zamanı itkilər, faizlə				
	saxlanma müddəti (sutka)				
	30	60	90	120	150
Birinci qrup: Birinci qrup: kiçik ləkə, kənar iyə malik, sarısı ilə ağı qismən qarışmış, sarısı quruyub qabığına yapışmış, yandan əzilmiş, 9 mm çox yüksək hava kameralı yumurta	0,1	0,24	0,46	0,7	1,0
İkinci qrup: Birinci qrup: böyük ləkə, sarısı ilə ağı qarışmış, qanlı ləkə, iylənmiş, üfunətli (kiflənmiş), yaşıl kif, ilğimli	0,1	0,22	0,37	0,7	1,0

Qeydlər:

1. Təbii itki normaları saxlanmaya verilməsi zamanı texniki-normativ sənədin tələblərinə uyğun olan süfrə yumurtasına aid edilir. İtki normaları partiyadakı (ədədlərlə) yumurtanın ilkin miqdarı üçün faizlə təyin edilmişdir.
2. Yumurta bu cədvəldə göstərilən qüsurlarla satışa buraxılmazdan əvvəl çeşidlərə ayrılır, çeşidləmə müvafiq qaydada rəsmiləşdirilmiş çeşidləmə aktı ilə təsdiq edilir.
3. Normalar daxilində itkilərin hesabdan silinməsi çeşidlənmiş yumurtaların sənaye emalı, mal-qara yemi üçün təslim edilməsini təsdiqləyən çeşidləmə aktına və fakturaya və ya məhv edilməsi aktına əsasən həyata keçirilir.
4. Yumurta itkisinin ölçü həddi bütün partiyaların ilk daxilolma tarixinə və son satış tarixinə (və ya realizə olunma tarixinə) əsaslanaraq, faktiki saxlanma müddəti nəzərə alınmaqla, ayrıca olaraq hər partiya üzrə hesablanır.
5. Müxtəlif qrupların itki növlərinin hesabdan silinməsi zamanı qarşılıqlı hesablaşmaya yol verilmir.
6. Aralıq saxlanma müddətləri üçün təbii itki aşağıdakı kimi müəyyən edilir: daha az saxlanma müddəti üçün (faktiki olaraq müqayisədə) müəyyən edilmiş Normaya göstərilən müddətdən artıq saxlanma müddətinə görə orta hesab norması əlavə edilir.

Nümunə:

birinci qrupun qüsurları olan yumurtalar üçün 45 sutka ərzində partiyanın saxlanması zamanı təbii itki bu formuladan ibarətdir:

$$0,1 + \frac{(0,24 - 0,1) \times 15}{30} = 0,17\%$$

27. Pərakəndə ticarət şəbəkələrində ətin və ət məhsullarının təbii itki Normaları

Ət məhsullarının adı	Təbii itki normaları faizlə (il boyu)	
	birinci qrup mağazalar	ikinci qrup mağazalar
Bərk dondurulmuş ət:		
Mal əti, dana əti, qoyun əti, keçi əti, at əti, camış əti, maral əti, dəvə əti	0,43	0,50
Donuz əti	0,39	0,45
Vəhşi heyvan əti (qaban, ayı, sığır, sayqak və digərləri)	0,52	0,60
Mal əti, dana əti, qoyun əti, keçi əti, at əti, camış əti, maral əti, dəvə əti	0,62	0,70
Donuz əti	0,56	0,59
Vəhşi heyvan əti (qaban, ayı, sığır, sayqak və digərləri)	0,69	0,80
Toyuqlar, broyler cücələr, dovşanlar	0,24	0,25
Qazlar, ördəklər,	0,38	0,40

	hinduşkalar və digərləri		
		0,05	0,05
	Toyuqlar, broyler cücələr, dovşanlar	0,47	0,50
	Qazlar, ördəklər, hinduşkalar və digərləri	0,52	0,55
		0,20	0,25
	Ayaqlar	0,40	0,40
	Bərk dondurulmuş başlar	0,45	0,45
	Soyudulmuş başlar	0,59	0,59
	Bərk dondurulmuş	0,50	0,50
	Soyudulmuş	1,72	1,72
	Çəki ilə ət yarımfabrikatları	0,45	0,45
	Çəki ilə kulinariya (studnilər (jele şəklində ət bulyonu), paştetlər, qızardılmış və bişmiş ət, quş, əlavə ət məhsulları və s.)	0,35	0,35
	Bərk dondurulmuş çiy piy	0,20	0,20
	Soyudulmuş çiy piy	0,40	0,40
	Bişmiş kolbasalar (ət çörəyi, zəslər, qiymələnmiş, içalat, qan və s. daxil olmaqla)	0,57	0,65
	Sosiskalar, sardelkalar	0,80	0,80
	Yarım hissə verilmiş kolbasalar	0,36	0,41

	Bişirilmiş-hisə verilmiş kolbasalar	0,40	0,40
	Çiy hisə verilmiş kolbasalar	0,09	0,09
	Çiy hisə verilmiş	0,30	0,30
	Bişirilmiş - hisə verilmiş və sobada bişmiş-hisə verilmiş	0,53	0,53
	Bişirilmiş, sobada bişmiş və qızardılmış	0,64	0,64
	Donuz piyi və piydən olan məhsullar	0,31	0,31
	Çəki ilə digər ət məhsulları	0,34	0,34

Bu Normaların 27-ci və 31-ci bölmələri üçün qeyd: birinci qrup mağazalar üçün müəyyən edilmiş Normalar universamlar (supermarketlər) daxil olmaqla, özünəxidmət mağazalarında, həmçinin 400 m²-dən çox ticarət sahəsi olan digər tip mağazalarda tətbiq edilir. Digər mağazalarda və çadırlarda ikinci qrup mağazalar üçün müəyyən edilmiş Normalar tətbiq edilir.

28. Pərakəndə ticarət şəbəkələrində balıq və balıq məhsullarının təbii itki Normaları

Balıq məhsullarının adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)	
	birinci qrup mağazalar	ikinci qrup mağazalar
Diri balıq	0,10	0,10
Soyudulmuş bütün balıq və midi (dəniz molyuskları)	0,65	0,65
Şirələnməmiş bərk dondurulmuş bütün balıq və balıq məhsulları	0,31	0,31

Şirələnmiş bərk dondurulmuş bütün balıq, balıq məhsulları və balıq olmayan dəniz məhsulları	normalar tətbiq edilmir	
Duza qoyulmuş, marinə edilmiş, duzluqda ədviyyatlanmış bütün (doğranmış olaraq satılan somon ailəsi istisna olmaqla) balıq	normalar tətbiq edilmir	
Quru çəlləklərdə və yeşiklərdə duza qoyulmuş bütün balıq	0,45	0,45
Doğranmış olaraq satılan duza qoyulmuş somon ailəsindən olan balıq məhsulları	0,34	0,34
Soyuq hissə verilmiş, doğranmış satılan bütün qaxac balıq məhsulları	0,31	0,31
Duza qoyulmuş-qurudulmuş və quru balıq, balıq məhsulları və balıq olmayan dəniz məhsulları	0,20	0,20
Nərə, somon və digər balıqların kürüsü	0,21	0,21
Kulinariya (qızarmış, bişmiş, üzərinə şirə tökülmüş, qiymələnmiş və digərləri)	0,4	0,4
Balıqdan və balıq olmayan dəniz məhsullarından ibarət digər çəki məhsulları	0,33	0,33

Qeyd. İstifadə olunan polimer plyonkalarla və yapışmayan kağızla qablaşdırılmış şirələnməmiş bərk dondurulmuş balıq, balıq məhsulları və balıq olmayan dəniz məhsulları üçün Normalar bərk dondurulmuş şirələnməmiş balıq üçün müəyyən edilmiş normaların 75 faiz ölçüsündə tətbiq edilir.

29. Pərakəndə ticarət şəbəkəsində süd və qida yağlarının təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları faizlə (il boyu)	
	birinci qrup mağazalar	ikinci qrup mağazalar
İnək yağı (əridilmiş kərə yağı)	0,20	0,20
Marqarin, əridilmiş yağlar (mal, donuz və digər) və kulinariya (bitki yağları və digərləri)	0,20	0,20
Bitki yağları (satış zamanı əl ilə tökməklə)	0,25	0,25
Xama, kəsmik və kəsmikli kütlə	0,51	0,51
Parafin örtükdə olan pendirlər (kolbasa, hissə verilmiş, ərgin)	0,46	0,46
Parafin örtükdə olan pendirlər (holland, kostromskiy, çedder, litovski, rossiyskiy və s.)	0,44	0,44
Folqada və ya perqamentdə olan pendirlər (rokfor, latviyskiy və s.)	0,59	0,59
Örtüksüz pendir (şvedskiy, tarada duzlaşdırılmış, duzlaşdırılmamış və s.)	0,34	0,34
Şorabada pendir (brınza, suluquni və s.)	0,30	0,30
Süd litrlə	0,05	0,05
Süd və quru qaymaq, yumurta tozu və melanj	0,30	0,30
Çəki ilə satılan dondurmalar və çəki ilə satılan digər süd və yağ məmulatları	0,35	0,35

30. Pərakəndə satış şəbəkələrində çörək-bulka məmulatlarının təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları faizlə (il boyu)	
	Üçüncü klimatik qrup	
	birinci mağazalar qrupu	ikinci mağazalar qrupu
Sobada bişmiş çörəklər	0,53	0,53
Baranka məmulatları	0,40	0,40
Suxari	0,33	0,33
Piroq və kulebyakalar	0,50	0,50
Lavaş və təndir çörəklər	0,40	0,40
Digər çəkili çörək-bulka məmulatları	0,33	0,33

Qeydlər:

1. Çadırlar və köşklər üçün çörək-bulka məmulatlarının təbii itki normaları 30% azalır.
2. Ədədlə (tək-tək) çörək-bulka məmulatlarına 0,04 faiz ölçüdə zay məhsuldan itki əvəz olunma norması tətbiq edilir.

31. Pərakəndə satış şəbəkələrində qənnadı və bakaleya məmulatlarının təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları faiz (il boyu)	
	üçüncü klimatik qrup	
	birinci mağazalar qrupu	ikinci mağazalar qrupu
Qənnadı məhsulları:		
Karamel, iris, draje	0,13	0,13
Şirəyə çəkilmiş konfetlər	0,17	0,20
Şirəyə çəkilməmiş konfetlər	0,28	0,31
Marmelad və pat	0,36	0,52
Pastila və zefir	0,50	0,57
Halva	0,59	0,59
Bal və povidla	0,48	0,48
Peçenye, qalet və vafli	0,26	0,30
Pryaniklər və kovrijlər	0,37	0,52
Digər çəkili qənnadı məmulatları	0,19	0,22
Bakaleya məmulatları:		
Yarma, paxlalılar və saqo daxil olmaqla	0,16	0,23

	Makaron məmulatları	0,23	0,33
	Un və kraxmal	0,16	0,23
	Qənd –şəkər tozu	0,10	0,14
	Qənd-parça qənd	0,15	0,21
	Şəkər pudrası	0,21	0,30
	Dənəvər kofe	0,10	0,10
	Xörək duzu	0,35	0,50
	Preslənmiş maya	0,42	0,60
	Digər çəkili bakaleya məmulatları	0,13	0,18

Qeyd.

Təchizetmə taraları da daxil olmaqla bütün növ nəqliyyat taralarında pərakəndə satış şəbəkəsinə daxil olan çəkilib qablaşdırılmış bakaleya və qənnadı məmulatları üçün istehlak tarasının korlanması səbəbindən əmələ gələn itki normaları aşağıdakı ölçülərdədir (faiz):

- 1) un, yarma, qənd-şəkər tozu, xörək duzu, kraxmal - 0,03;
- 2) digər bakaleyalar və qənnadı məmulatları (qutuda qablaşdırılanlardan başqa) - 0,01;
- 3) mağazada qablaşdırılmış məmulatlara göstərilən Normalar aid edilmir.

**32. Pərakəndə satış və ictimai işə müəssisələrinin anbarlarında
və bazalarında saxlanılan ət və ət məhsullarının təbii
itki Normaları**

Məhsulun adı	Saxlanma müddəti (sutka)	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)	
Ət və ət məhsulları:			
Bərk doldurulmuş ət, donuz əti istisna olmaqla (cəmdək, yarım-cəmdək, dörd-də bir cəmdək)	1	normalar tətbiq edilmir	
	2	0,05	
	3	0,10	
	3-dən yuxarı 10 daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
		0,01	
	3-dən yuxarı 10 daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
		0,005	
	Bərk dondurulmuş donuz əti (cəmdək və yarım-cəmdək)	1	normalar tətbiq edilmir
		2	0,03
		3	0,06
3-dən yuxarı 10 daxil olmaqla		normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
		0,01	
10-dan yuxarı 30 da daxil olmaqla		normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
	0,005		

Müxtəlif soyudulmuş ət, donuz ətindən başqa (cəmdək və yarıməcəmdək, dörd hissəyə bölünmüş ticarət kəsimləri)	0,5	0,15
	1	0,25
	2	0,30
	3	0,50
Soyudulmuş donuz əti (cəmdək və yarıməcəmdək)	0,5	0,10
	1	0,20
	2	0,25
	3	0,35
Quş əti (polimer plyonkada qablaşdırılanlar istisna olmaqla) və bərk dondurulmuş dovşan	1	normalar tətbiq edilmir
	2	0,04
	3	0,08
	3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
		0,004
Polimer plyonkada qablaşdırılmış bərk dondurulmuş quş əti		normalar tətbiq edilmir
Soyudulmuş quş və dovşan əti	0,5	0,13
	1	0,20
	2	0,25
	3	0,35

Bərk dondurulmuş can və əlavə ət məhsulları	1	normalar tətbiq edilmir
	2	0,07
	3	0,15
	3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,007
Soyudulmuş əlavə ət məhsulları	0,5	0,20
	1	0,25
	2	0,35
Bərk dondurulmuş xam-yağ	1	normalar tətbiq edilmir
	2	0,01
	3	0,02
	3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,003
Soyudulmuş xam-yağ	1	0,08
	2	0,10
	3	0,15
Yarımfabrikatlar və kulinariya	1	0,08
Bişmiş kolbasalar (ət çörəkləri, zəlsələr, qiyməli və s. daxil olmaqla)	0,5	0,20
	1	0,35

	Sosiskalar və sardelkalar	0,5	0,30
		1	0,45
	Yarım hissə verilmiş kolbasa	0,5	0,12
		1	0,20
		2	0,23
		3	0,25
		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
		0,01	
	Bişirilmiş - hissə verilmiş kolbasa	1	0,08
		2	0,10
		3	0,12
		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
		0,006	
	Çiy hissə verilmiş kolbasa		normalar tətbiq edilmir
	Örtüklə və örtüksüz hissə verilmiş ət:		
	çiy hissə verilmiş	1	0,02
		2	0,03
		3	0,05
		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
		0,005	

	bişmiş hisə verilmiş, sobada bişmiş - hisə verilmiş	0,5	0,08
		1	0,12
		2	0,15
		3	0,20
	Donuz piyi və donuz piyindən olan məhsullar	1	0,01
		2	0,02
		3	0,03
3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla		normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
	0,003		

Qeydlər:

1. Bu bölmədə göstərilən bərk dondurulmuş ət, quş və əlavə ət məhsulları üçün Normalar yalnız mənfi 8°C-dən mənfi 4°C-dək temperaturda saxlanma zamanı tətbiq edilir, mənfi 8 °C-dən aşağı temperaturda isə ticarət soyuducuları üçün nəzərdə tutulmuş normalar tətbiq edilir (Bu Normaların 10-cu bölməsi).
2. Polimer plyonka istifadə etmədən qablaşdırılmış ət bloklarının saxlanması zamanı təbii itki normaları bərk dondurulmuş ət cəmdəkləri və ya yarım cəmdəkləri üçün nəzərdə tutulan Normaların 70 faizi tətbiq edilir.
3. Polimer plyonka istifadə etməklə qablaşdırılmış bərk dondurulmuş ət və ət məhsullarının (quş ətindən başqa) saxlanması zamanı təbii itki normaları müvafiq məhsul növü üçün bu bölmədə göstərilmiş Normaların 50 faizi tətbiq edilir.

33. Pərakəndə satış və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarında saxlanılan balıq və balıq məhsullarının təbii itki Normaları

Məhsulun adı		Saxlanma müddəti (sutka)	Təbii itki normaları faizlə (il boyu)	
Balıq və balıq məhsulları				
	bütün adda soyudulmuş balıqlar	1	0,12	
		2	0,15	
	Berk dondurulmuş və üzlenməmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar tətbiq edilmir	
		4	0,02	
		5	0,03	
		6	0,04	
		7	0,05	
		7-dən yuxarı 30 daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
			0,004	
	Berk dondurulmuş və üzlenmiş bütün adda balıq, balıq məhsulları və qeyri-balıq məhsulları		normalar tətbiq edilmir	
	Çəlləklərdə və yeşiklərdə duzlanmış bütün adda balıqlar	1	0,08	
		2	0,10	
		3	0,12	

		3-dən yuxarı 21-qədər (21- də daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,006
	Duzlanmış, marinə edilmiş və ədviyyatlanmış bütün adda balıq, balıq məhsulları		normalar tətbiq edilmir
	İsti hissə verilmiş bütün adda balıq, balıq məhsulları və qeyri- balıq məhsulları	0,5	0,06
		1	0,09
	Soyuq hissə verilmiş bütün adda balıq və balıq məmulatları (qaxac balıq məmulatları istisna olmaqla)	1	0,05
		2	0,07
		3	0,09
		3-dən yuxarı 15 qədər (15- də daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,005
	Qurudulmuş-duzlu və qurudulmuş bütün adda balıq, balıq məhsulları və qeyri- balıq məhsulları	1	0,06
		2	0,07
		3	0,08
		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,006
	Nərə, qızılbalıq və digər çəllək balıqlarının çəllək kürüsü	1	0,01
		2	0,02
		3	0,02

		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,003
	Qapağı çəkilib açıla bilən tənəkə bankalarda nəre kürüsü	1	0,001
		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
		0,001	

Qeydlər:

1. Bərk dondurulmuş üzlənməmiş balıqlar üçün Normalar yalnız mənfə 4°C aşağı temperaturda saxlandıqda tətbiq edilir.
2. Polimer plyonkadan və yapışmayan kağızdan istifadə etməklə qablaşdırılmış bərk dondurulmuş, üzlənməmiş balıqlar, balıq məhsulları və qeyri-balıq məhsulları üçün bərk dondurulmuş üzlənməmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları üçün müəyyən edilmiş Normadan 50 faiz ölçüdə tətbiq edilir.
3. İsti hissə verilmiş bərk dondurulmuş balıqlar üçün təbii itki normaları tətbiq edilmir.
4. Balıq, balıq məhsullarının (kürü və qaxac balıq məhsullarından başqa) cədvəldə göstərilən müddətlərdən çox saxlanması zamanı pərakəndə satış və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarda nəzərdə tutulmuş soyuducular üçün rejimləri və saxlanma müddətlərini təmin etmək şərtilə topdansatış ticarət soyuducuları üçün müəyyənləşdirilmiş itki normaları tətbiq edilir.

**34. Pərakəndə satış və ictimai işə müəssisələrinin anbarlarında
və bazalarında saxlanılan süd və qida yağlarının təbii
itki Normaları**

Məhsulun adı		Saxlanma müddəti, sutka	Təbii İtki normaları faizlə (il boyu)
Süd və yağ məhsulları			
	Marqarin	1	0,01
		2	0,02
		3	0,03
		3-dən yuxarı 30-na gədər (30 da daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,001
	İnək yağı (kərə və əridilmiş), əridilmiş yağlar (mal, donuz və s.), xörəklər (bitki, piy və s.) və qənnadı		normalar tətbiq edilmir
	Taxta çəlləkdə bitki yağı	15-nə qədər (15 də daxil olmaqla)	0,03
			normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
		15-dən yuxarı (30 da daxil olmaqla)	0,04
	Taxta çəlləklərdə xama, kəsmik və kəsmik kütləsi	1	0,08

Pendirlər:			
parafin örtüklü pendirlər	1	0,01	
	2	0,02	
	3	0,03	
	3-dən yuxarı (30 da daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,007	
Pendirlər:			
polimer plyonkada	15-ə qədər (15 də daxil olmaqla)	normalar tətbiq edilmir	
	16	0,002	
	16-dan yuxarı 30-na qədər (30 da daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,002	
folqada (rokfor və s.)	1	0,01	
	2	0,02	
	3	0,03	
	3-dən yuxarı 30-na qədər (30 da daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır: 0,004	
perqamentdə (Latviya və s.)	1	0,15	
	2	0,17	
	3	0,18	

		3-dən yuxarı (30 da daxil olmaqla)	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,017
	örtüksüz (İsveç və s.)	1	0,01
		2	0,02
		3	0,03
		3-dən yuxarı 30 da daxil olmaqla	0,006
duzlu suda yetişdirilmiş (brınza, suluquni və s.)		normalar tətbiq edilmir	

Qeydlər:

1. Metallik tarada qablaşdırılan bitki yağına, xamaya, kəsmiyə və kəsmik kütləsinə təbii itki normaları aid edilmir.
2. Bitki yağlarının taxta çəlləklərdə bir aydan çox saxlanıldıqda, təbii itki normaları 6 aya qədər hər növbəti ay üçün 0,008 faiz artır.
3. Pendir bir aydan çox saxlanıldıqda, təbii itki normaları hər növbəti saxlanma müddətində müvafiq şərtlərdə, üsullarda (tarada, tarasız) və saxlanma müddətlərində (bu Normaların 19-cu bölməsi) bölüşdürücü soyuducular üçün müəyyənləşdirilmiş ölçülərlə tətbiq edilir.
4. Bitki yağı kütləsinin itkisi ilin dövründən asılı olmayaraq, çəkilib vurulmada yaranır:
 - 4.1. sistərdən baka - 0,01 faiz;
 - 4.2. bakdan və sistərdən çəlləklərə - 0,01 faiz;
 - 4.3. çəlləklərdən baka, sistərlərə və çəlləyə - 0,02 faiz.

35. Pərakəndə satış və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarında saxlanılan qənnadı və bakaleya məhsullarının, emal olunmuş meyvələrin və yemin təbii itki Normaları

Məhsulun adı		Saxlanma müddəti, sutka	Təbii itki normaları faizlə (il boyu)
	Karamel, iris, draje	15-dək	0,01
		5-dən 30-dək	0,03
	Şirələnmiş və ya şirəlməmiş konfetlər	15-dək	0,03
		15-dən 30-dək	0,04
	Marmelad və pat	15-dək	0,01
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,003
	Pastila və zefir	15-dək	0,10
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,003
	Halva	15-dək	0,13
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,003
	Bal və povidla	15-dək	0,02
15-dən 30-dək		normalar hər növbəti sutka üzrə artır:	
		0,003	

	Peçenye, qalet və vafli	30-dək	0,02
	Pryaniklər, kovrijlər və şərç şirniyyatları	15-dək	0,07
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,001
	Digər çəkili qənnadı məmulatları	15-dək	0,01
		15-dən 30-dək	0,03
	Suxari, suşki	15-dək	0,05
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,002
Emal olunmuş məhsullar:			
	quru meyvələr	15-dək	0,02
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,002
	müxtəlif çərəzlər	15-dək	0,10
		15-dən 30-dək	normalar hər növbəti sutka üzrə artır:
			0,006
Bakaleya məmulatları:			
	standart kütləyə malik olmayan saqo da daxil olmaqla, yarma	30-dək	0,02

	standart kütləyə malik olmayan qənd-şəkər tozu	15-dək	0,008
		15-dən 30-dək	0,012
	dənəvər kofe	15-dən	0,01
		15-dən 30-dək	0,02
	un, kraxmal, paxlalı, Standart kütləyə malik olmayan, makaron məmullatları, şəkər-parça qənd, şəkər pudrası və qırıntıları, digər xörək düzundan başqa, digər çəkili məhsullar	15-dən	0,02
		15-dən 30-dək	0,03
Yem:			
	yulaf və arpa	15-dək	0,03
		15-dən 30-dək	0,04
	kəpək, jmiş, kombine edilmiş yem və s.	15-dən	0,04
		15-dən 30-dək	0,05

Qeydlər:

1. Qənnadı məmullatlar, suxarilər və şuşkilər bir aydan çox saxlandıqda, təbii itki normaları 6 aya qədər, bal üçün isə 12 aya qədər hər növbəti ay üçün 0,008 faiz artır.
2. Balın təbii itki normaları, həmçininin tədarük bəndlərinə də aid edilir.
3. Qənd-rafinad, şəkər tozu, makaron məmullatları istisna olmaqla, bakaleyə məmullatları bir aydan çox saxlandıqda, təbii itki normaları 6 aya qədər hər növbəti ay üçün 0,001 faiz artır. Qənd-rafinad, şəkər tozu, makaron məmullatlarınınin təbii itki normaları hər növbəti ay üçün 0,008 faiz artır:
 - 3.1. şəkər-kəllə qənd, şəkər, şəkər tozu – 1 ilə qədər;
 - 3.2. əlavəsiz makaron məmullatları – 6 aya qədər;
 - 3.3. əlavəli makaron məmullatları – 3 aya qədər.
4. Yemlər bir aydan çox saxlandıqda, təbii itki Normaları 6 aya qədər hər növbəti ay üçün 0,01 faiz artır.

36. Pərakəndə satış və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarında saxlanılan xörək duzunun təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (saxlanma müddətlərində)		
	1 aya qədər	6 aya qədər	12 aya qədər
Xörək duzu:			
buxarlanma ilə alınan:			
tarada	0,25	0,60	1,20
qalaqlanmış	0,34	0,75	1,50
daş:			
tarada	0,04	0,13	0,25
qalaqlanmış	0,08	0,25	0,50
çökmə :			
tarada	0,17	0,42	0,75
qalaqlanmış	0,25	0,60	1,20

Qeyd. Xörək duzu tarada və ya qalaqlanmış - bir aydan çox saxlandıqda, təbii itki normaları 3 il ərzində hər növbəti rüb üçün 0,17 faiz artır. Xörək duzunun 3 ildən çox saxlanmasında üçillik saxlanma zamanı Normalar tətbiq edilir.

37. Balıq və balıq məhsullarının saxlanması və xırda topdansatış bazalarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)
Soyudulmuş bütün adda balıqlar	0,20

Berk dondurulmuş üzlenməmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	0,10
Berk dondurulmuş üzlenmiş bütün adda balıq, balıq məhsulları və qeyri-balıq dəniz məhsulları	normalar tətbiq edilmir
Çəlləklərdə duzlaşdırılmış, marinə edilmiş və ədviyyatlanmış bütün adda balıq, balıq məhsulları	normalar tətbiq edilmir
İsti hissə verilmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	0,17
Soyuq hissə verilmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	0,11
Qurudulmuş və duzlanmış, quru balıq və balıq məhsulları	0,12
Taxta çəlləklərdə bütün adda kürü	0,08

38. Süd və qida yağlarının saxlanması və xırda topdansatış bazarlarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)
	üçüncü klimatik qrup
İnək yağı (kərə və əridilmiş), marqarin əridilmiş yağlar (mal, donuz və s.), kulinariya (bitki piyi və s.) və qənnadı yağlar	0,04
Bitki yağı	0,10
Xama, kəsmik və kəsmik kütləsi	0,23
Pendirlər:	
parafin örtüklü	0,16

polimer plyonkada (Hollad tipli və s.)	0,05
örtüksüz (İsveç)	0,13
duzlu suda yetişdirilmiş (brınza, suluquni və s.)	0,16

39. Qənnadı, bakaleya məmulatlarının, emal olunmuş meyvələrin, tərəvəzlərin, göbələklərin və yemlərin saxlanması və xırda topdansatış bazalarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)
Qənnadı məmulatları:	
karamel, iris, draje	0,04
şirəyə çəkilmiş və şirəyə çəkilməmiş konfetlər	0,06
marmelad, pastila və zefir	0,18
halva	0,16
bal və povidla	0,08
peçenye, qalet, vafli, suxari və suşki	0,08
pryaniklər, kovrijlər, şərç şirniyyatları	0,13
digər çəkili qənnadı məmulatları	0,07
Bakaleya məmulatları:	
yarma, paxlalılar və saqo	0,05

	daxil olmaqla	
	un, nişasta və makaron məmulatları, şəkər pudrası, qırıntısı, quru kisel	0,06
	şəkər tozu	0,03
	qənd-rafinad	0,04
	dənəvər kofe	0,06
	preslənmiş maya	0,50
	xörək duzu	0,17
	digər çəkili bakaleya məmulatları	0,06
Emal olunmuş meyvələr, tərəvəzlər və göbələklər:		
	qurudulmuş meyvə və tərəvəzlər	0,08
	bərk dondurulmuş meyvə və tərəvəzlər	0,32
	bütün növ çərəzlər	0,11
	qurudulmuş göbələklər	0,13
	tomat pastası və tomat püresi	0,17
Yem:		
	yulaf və arpa	0,07
	kəpək, jmix, kombine edilmiş yem və s.	0,08

**40. Ətin və ət məhsullarının saxlanması və ictimai işə
müəssisələrinin anbarlarına buraxılması zamanı təbii
itki Normaları**

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)	
	birinci qrup müəssisələr	ikinci qrup müəssisələr
Bərk dondurulmuş bütün növ ət məhsulları, donuz ətindən başqa (cəmdək, yarımçəmdək, dördde bir cəmdək və ticarət kəsimpləri)	0,10	0,12
Bərk dondurulmuş donuz əti (cəmdək, yarımçəmdək)	0,06	0,08
Soyudulmuş bütün növ ət məhsulları, donuz ətindən başqa (cəmdək, yarımçəmdək, dördde bir cəmdək və ticarət kəsimpləri)	0,19	0,21
Soyudulmuş donuz əti (cəmdək, yarımçəmdək)	0,17	0,19
Quş əti (polimer plyonkaya qablaşdırılmışlardan başqa) və bərk dondurulmuş dovşan əti	0,07	0,09
Polimer plyonkaya qablaşdırılmış, bərk dondurulmuş quş əti		
Soyudulmuş quş və dovşan əti	0,13	0,15
Bərk dondurulmuş ciyər	0,14	0,16
Soyudulmuş ciyər	0,27	0,29
Bərk dondurulmuş digər əlavə məhsullar və kəsimplər	0,12	0,13

Soyudulmuş digər əlavə məhsullar və kəsimlər	0,23	0,27
Bərk dondurulmuş çiy yağ	0,04	0,05
Soyudulmuş çiy yağ	0,15	0,15
Bişmiş, qiyməli kolbasalar (ət çörəkləri zəls və s. daxil olmaqla)	0,19	0,20
Sosiskalar və sardelkalar	0,18	0,19
Yarım hissə verilmiş kolbasalar	0,11	0,12
Bişirilmiş, hissə verilmiş kolbasalar	0,07	0,07
Çiy hissə verilmiş kolbasalar	normalar tətbiq edilmir	
Örtüklü və örtüksüz hissə verilmiş ət:		
çiy hissə verilmiş	0,06	0,07
hissə verilmiş bişirilmiş, hissə verilmiş qızardılmış, bişirilmiş	0,06	0,06
donuz piyi və piydən ibarət məhsullar	0,05	0,05

Qeyd. Birinci qrupa 400-500 nəfərlik restoranlarda və 300-500 nəfərlik açıq yeməxanalarda yerləşən anbarlara aid edilir. İkinci qrupa 300 nəfərə qədər yeri olan restoranlara və 250 nəfərə qədər yeri olan açıq yeməxanalara, istehsal və təhsil müəssisələrində 500 nəfərlik yerə qədər yeməxanalara aid edilir.

41. Balıq və balıq məhsullarının saxlanması və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)	
	birinci qrup müəssisələr	ikinci qrup müəssisələr

Soyudulmuş bütün adda balıqlar və midilər	0,13	0,14
Bərk dondurulmuş üzlenməmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	0,05	0,06
Bərk dondurulmuş üzlenmiş bütün adda balıq, balıq məhsulları və qeyri-balıq dəniz məhsulları	normalar tətbiq edilmir	
Quru çəllək və yeşiklərdə duzlaşdırılmış bütün adda balıq məmulatları	0,09	0,10
Çəlləklərdə duzlaşdırılmış, marinə edilmiş bütün adda balıq, balıq məhsulları	normalar tətbiq edilmir	
İsti hissə verilmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	0,06	0,07
Soyuq hissə verilmiş bütün adda balıq və balıq məhsulları	0,07	0,08
Qurudulmuş- duzlanmış, quru balıq və balıq məhsulları	0,03	0,03
Taxta çəlləklərdə balıq və balıq məhsulları	0,04	0,05

Qeyd. Birinci qrupa 400-500 nəfərlik restoranlarda və 300-500 nəfərlik açıq yeməxanalarda yerləşən anbarlara aid edilir. İkinci qrupa 300 nəfərə qədər yeri olan restoranlara və 250 nəfərə qədər yeri olan açıq yeməxanalara, istehsal və təhsil müəssisələrində 500 nəfərlik yerə qədər yeməxanalara aid edilir.

42. Süd və yağ məhsullarının saxlanması və ictimai işə müəssisələrinin anbarlarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)
İnek (kərə) yağı	0,02
Əridilmiş inək yağı	0,04
Əridilmiş piylər (mal, donuz və s.)	0,03
Marqarin, kulinar (bitki piyi və s.) və qənnadı yağları	0,05
Çəlləklərdə bitki yağları	0,03
Xama	0,06
Kəsmik və kəsmik kütləsi	0,11
Pendirlər:	
parafin örtüklü	0,05
polimer plyonkada (Holland tipli və s.)	normalar tətbiq edilmir
örtüksüz (İsveç)	0,06
duzlu suda yetişdirilmiş (brinza, suluquni və s.)	0,14

Qeyd. Bitki yağının çəlləkdən kiçik taralara çəkilib vurulması zamanı 0,03 faiz təbii itki normaları tətbiq edilir.

43. Qənnadı, bakaleya məmulatlarının, emal olunmuş meyvələrin, tərəvəzlərin, göbələklərin və yemlərin saxlanması və ictimai işə müəssisələrinin anbarlarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı		Təbii itki normaları, faizlə (il boyu)
Qənnadı məmulatları:		
	karamel, iris, draje	0,02
	şirə çəkilməmiş konfetlər	0,04
	şirə çəkilməmiş konfetlər	0,08
	marmelad	0,05
	pastila və zefir	0,12
	halva	0,18
	bal və povidla	0,08
	peçenye, qalet, vafli	0,02
	pryaniklər, kovrijlər, şərç şirniyyatları	0,10
	suxari və suşki	0,08
	digər çəkili qənnadı məmulatları	0,03
Bakaleya məmulatları:		
	un və yarma, paxlalılar və saqo daxil olmaqla	0,03
	makaron məmulatları	0,02
	kraxmal quru kisel	0,03

şəkər pudrası Dənəvər kofe	
şəkər tozuş şəkər rafinad	0,01
xörək duzu	0,12
quru xardal	0,04
preslənmiş maya	0,40
kiçik qablaşdırmada ədviyyat	normalar tətbiq edilmir
digər çəkili bakaleya məmullatları	0,03

Emal olunmuş meyvələr, tərəvəzlər və göbələklər:

qurudulmuş meyvələr	0,02
bərk dondurulmuş meyvə və tərəvəzlər	0,24
bütün növ çərəzlər	0,08
qurudulmuş tərəvəzlər və göyerti	0,01
duza qoyulmuş və turşudulmuş tərəvəzlər	0,06
qurudulmuş göbələklər	0,08
duza qoyulmuş və marinad olunmuş göbələklər	0,16
tomat pastası və tomat püresi	0,06

44. Təzə tərəvəzlərin və meyvələrin saxlanması və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarına buraxılması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı		Təbii itki normaları, faizlə			
		payız	qış	yaz	yay
Təzə tərəvəz və meyvələr:					
	gec yetişən kartof	0,17	0,1	0,18	0,17
	tez yetişən kartof	0,4	-	-	0,46
	orta və gec yetişən ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm	0,56	0,38	0,8	0,87
	tez yetişən gül kələmi, brüssel kələmi və savoy kələmi	1,0	-	1,0	1,2
	doğranmış meyvə kökləri (çuğundur, kök və s.)	0,47	0,26	0,37	0,57
	baş soğan	0,46	0,18	0,3	0,87
	sarımsaq	0,37	0,2	0,4	1,0
	göyerti (kahı, ispanaq və s.)	0,56	0,46	0,57	0,8
	quşqonmaz və rəvənd	1,4	-	1,5	2,0
	göy soğan və kəvər	0,3	0,3	0,27	0,37
	açıq torpaq və istixana xiyarı	0,4	0,4	0,35	0,54
	cavan köklər	-	-	0,4	0,4
	çəkili qırmızı turp	0,4	-	0,8	0,6
	pomidor (qırmızı, çəhrayı və tünd qırmızı), badımcan, şirin və acı bibər, patisson	0,58	0,27	0,88	0,9

	qarğıdalı	-	-	-	2,2
	Bostan bitkiləri (qarğızlar, qovun, balqabaq və kabaqok)	0,3	0,3	-	0,5
	Paxla (noxud, lobyə, qabıqlı paxla)	0,5	-	-	0,5
	Tumlu meyvələr (alma, armud, heyvə və s.)	0,3	0,1	0,1	0,4
	Çəyirdəkli meyvələr (gilas, albalı, gavalı və s.)	0,2	-	-	0,4
Giləmeyvələr:					
	moruq, meşə çiyələyi və çiyələk	-	-	-	1,4
	ezüm, qarağat, motumotu və s.	0,3	0,3	0,3	0,4
	yabanı meyvələr (quşüzümü, mərsin və s.)	0,3	0,3	0,3	0,3
	ditrus meyvələr (portağal, naringi, limon)	0,1	0,1	0,1	0,1
	bütün növ təzə göbələklər	0,2	0,2	0,2	0,2

45. Təzə ananasların və bananların saxlanması və tam yetişmiş zamanı təbii itki Normaları

Sutka ərzində faizlə,
(saxlanma üçün qoyulmuş məhsul kütləsi)

Meyvənin adı	Saxlanma şərtləri	Saxlama müddəti, sutkada	
		1 sutka	bütün dövr ərzində
Ananaslar	süni soyudulmuş meyvə və tərəvəz anbarları	0,15	0,9

Bananlar	anbarlarda saxlanması və tam yetişməsi	0,5	3,0
----------	--	-----	-----

Qeydlər:

1. Təbii itki normaları inventarizasiya nəticələri üzrə müəyyənləşdirilmiş meyvələrin faktiki çatışmazlığı zamanı tətbiq edilir. Təbii itki normalasının əvvəlcədən silinməsinə icazə verilmir.
2. Təzə ananasların və bananların meyvə-tərəvəz bazalarında saxlanması və tam yetişməsi zamanı təbii itki normalalarının hesablanması bu məhsulların daxil olduğu ilk gündən satılıb qurtardığı günə qədər ayrılıqda hər meyvə partiyası üzrə məhsulların orta sutkalıq qalıqların cəminə əsasən aparılır.

46. Təzə naringinin, portağalın, limonun və qreyfrutun saxlanması, həmçinin idxal edilən portağalın bromlu metil ilə refrejasıyası və fumiqasiyası zamanı təbii itki Normaları

Sutka ərzində faizlə

(saxlanma üçün qoyulmuş məhsul kütləsi)

Meyvələrin adı	Saxlanma müddəti, sutka				
	5-dək	6 - 16	16 - 30	31 - 60	60-dan yuxarı
Naringi	0,06	0,04	0,04	0,04	0,03
Portağal	0,05	0,03	0,03	0,03	0,02
Limon	0,07	0,05	0,04	0,03	0,02
Qreyfrut	0,09	0,05	0,04	0,03	0,02

Qeydlər:

1. Naringilərin, portağalların, limonların və qreyfrutların təbii itki normaları meyvə-tərəvəz bazalarının anbarlarında süni soyudulma və soyuducu kameralarda saxlanması zamanı işlənilib hazırlanmışdır.
2. Portağalın soyuducu kameralarda refrijasıyası zamanı təbii itki normaları sutka ərzində 0,05 faiz təşkil edir.
3. Portağalın bromlu metillə fumiqasiyası zamanı sutka ərzində təbii itki normaları 0,15 faiz, məhsulların kameralara yüklənməsi anından

fumiqasiyadan sonra havalandırmanın qurtarmasına qədər bütün emal dövrü ərzində ən çoxu 0,3 faiz təşkil edir. Təbii itki normaları emal və saxlanma zamanı, inventarizasiya nəticələri üzrə müəyyən edilmiş, meyvələrin faktiki çatışmazlığı zamanı tətbiq edilir.

4. Meyvələrin saxlanması, refrijerasiyası və fumiqasiyası zamanı təbii itki normalarının hesablanması aşağıdakı qaydada aparılır:

4.1. meyvələrin refrijerasiyasının və fumiqasiyasının başlanmasına qədər bazada saxlanma müddətində təbii itki normalarının rezervləri saxlama müddətlərinə uyğun normalara əsasən orta sutkalıq qalıqların cəmi üzrə hesablanır;

4.2. meyvələrin refrijerasiya və fumiqasiya müddətində təbii itkilər bu Qeydlərin 2-ci və 3-cü bəndlərinə uyğun hesablanır.

47. Təzə kartofların, tərəvəzlərin və meyvələrin müxtəlif tipli tədarük məntəqələrinin bazalarında və anbarlarında qısamüddətli saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Anbarın növü	Təbii itki normaları, faizlə, ilin fəsilləri üzrə			
		payız	qış	yaz	yay
Gec yetişən kartof	soyudulan	0,6	0,2	0,2	-
	soyudulmayan	1,0	0,3	0,4	-
Tez yetişən kartof	soyudulan	-	-	-	0,5
	soyudulmayan	-	-	-	0,9
Ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, savoy kələmi (orta və gec yetişən sortu)	soyudulan	0,9	0,6	0,8	-
	soyudulmayan	1,3	1,0	1,2	-
Ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, savoy kələmi (tez yetişən sortu)	soyudulan	-	0,9	1,2	1,4
	soyudulmayan	-	1,5	2,2	2,5
Gül kələmi, brüssel kələmi	soyudulan	1,3	1,0	1,2	2,3
	soyudulmayan	1,8	1,5	1,9	2,8

Kəsilmiş meyvə kökləri (çuğundur, kök, şalgam, qırmızı turp, cəfəri, kərəviz, cır yerkökü, qitiğotu və s.)	soyudulan	0,8	0,6	0,6	1,2
	soyudulmayan	1,8	0,8	0,9	2,2
Göyertili meyvə kökləri (gənc və yetişdirilmiş)	soyudulan	1,2	0,8	0,8	1,5
	soyudulmayan	1,9	1,0	1,0	3,0
Qırmızı turp	soyudulan	0,8	0,4	0,8	0,9
	soyudulmayan	1,2	0,6	1,2	1,2
Baş soğan	soyudulan	0,9	0,4	0,6	0,9
	soyudulmayan	1,2	0,6	0,9	1,2
Sarımsaq	soyudulan	0,8	0,5	0,7	0,8
	soyudulmayan	1,0	0,7	0,9	1,1
Göy soğan və kəvər	soyudulan	1,0	0,6	1,0	1,3
	soyudulmayan	1,4	0,9	1,5	1,8
Təzə göyerti (kahı, ispanaq, turşəng, cəfəri, kərəviz və s.), paxla (noxud, lobya, qabıqlı paxla) və digərləri	soyudulan	1,6	0,9	1,0	1,6
	soyudulmayan	2,4	1,2	1,4	2,4
Qarğıdalı	soyudulan	0,9	-	-	0,9
	soyudulmayan	1,5	-	-	1,5
Açıq torpaq və istixana xiyarı	soyudulan	0,9	0,5	0,5	1,0
	soyudulmayan	1,5	0,8	0,8	1,8
Pomidor (qırmızı, çəhrayı və tünd qırmızı)	soyudulan	0,9	0,4	0,4	0,8
	soyudulmayan	1,5	0,5	0,5	1,8
Badımcan, şirin və acı	soyudulan	1,0	0,5	0,5	1,0

bibər, patisson	soyudulmayan	1,8	0,7	0,7	2,0
Bostan bitkiləri (qarpızlar, qovun, balqabaq)	soyudulan	0,4	0,4	0,5	0,6
	soyudulmayan	0,6	0,6	0,9	1,0
Tumlu meyvələr (alma, armud, heyva və s.), xurma	soyudulan	0,6	0,2	0,2	0,6
	soyudulmayan	0,9	0,3	0,4	1,0
Gavalı	soyudulan	1,0	0,7	0,7	1,6
	soyudulmayan	1,3	1,0	1,0	2,1
Digər çəyirdəklı meyvələr (ərik, şaftalı, giləs, albalı, zoğal və digərləri), nar	soyudulan	1,1	0,6	0,6	1,2
	soyudulmayan	1,7	0,9	0,9	2,0
Üzüm, qarağat	soyudulan	0,5	0,3	0,3	0,8
	soyudulmayan	0,7	0,5	0,5	1,0
Motumotu	soyudulan	0,2	-	-	0,3
	soyudulmayan	0,3	-	-	0,5
Meşə çiyələyi, çiyələk, moruq	soyudulan	1,2	-	1,2	1,5
	soyudulmayan	1,6	-	1,6	2,1
Təzə və dondurulmuş yabanı meyvələr (quşüzümü, mərsin və s.)	soyudulan	0,4	0,2	0,4	0,4
	soyudulmayan	0,6	0,4	0,5	0,6
Bütün növ təzə göbələklər	soyudulan	1,0	0,8	1,2	1,2
	soyudulmayan	1,3	1,0	1,7	1,7

48. Təzə kartofun, tərəvəzlərin və meyvələrin bazalarda və müxtəlif növ anbarlarda uzunmüddətli saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Anbarın növü	Təbii itki normaları, faizlə, ilin ayları											
		sent-yabr	okt-yabr	no-yabr	de-kabr	yan-var	fev-ral	mart	aprel	may	iyun	iyul	avqust
Kartof	süni soyudulma	1,6	1,0	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	0,9	1,0	1,2	1,2	-
	süni soyudulmadan	1,8	1,6	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	1,0	1,4	2,2	-	-
	istilik və suizolyasiyalı		1,0	1,0	0,5	0,4	0,4	0,7	1,0	1,5	-	-	-
Çuğundur, ağ turp, şalğam, qırtıgotu kökü, daşkələm, cırıyerkökü və s.	süni soyudulma	1,6	1,1	1,0	0,7	0,6	0,7	1,0	1,1	1,1	1,2	-	-
	süni soyudulmadan	2,0	1,3	1,0	0,7	0,6	0,7	1,2	1,8	1,9	2,0	-	-
	istilik və suizolyasiyalı		1,5	1,3	0,7	0,5	0,6	0,7	2,3	2,5	-	-	-
Kök, cəfəri, kərəviz, şalğam	süni soyudulma	2,3	1,8	1,3	0,8	0,7	1,3	1,4	1,6	1,8	1,9	-	-
	süni soyudulmadan	2,5	2,2	1,3	0,8	0,7	1,3	1,6	2,3	2,5	-	-	-
Ağbaş, qırmızı baş, brüssel, savoy kələmi:													
orta yetişən sortlar	süni soyudulmadan, istilik və suizolyasiyalı	-	4,0	3,8	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
gec yetişən sortlar	süni soyudulma	-	3,5	2,3	1,8	1,3	1,3	2,0	-	-	-	-	-
	süni soyudulma	-	3,8	3,5	2,0	1,4	1,4	2,1	-	-	-	-	-

	dan istilik və su izolyasiyalı												
baş soğan	süni soyudulma	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	1,0	1,3	1,6	1,6	1,8	1,8
	süni soyudulmadan	2,0	1,5	1,3	0,7	0,6	0,7	1,1	1,6	2,0	-	-	3,0
sarımsaq	süni soyudulma	1,9	1,7	1,2	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	1,7	1,7	2,0
	süni soyudulmadan	3,2	2,1	1,5	1,1	1,1	1,2	2,0	2,5	-	-	-	-
Balqabaq	süni soyudulmadan	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-
Almalar:													
payız sortları	süni soyudulma	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
qış sortları	süni soyudulma	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
Armutlar	süni soyudulma	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
Üzüm	süni soyudulma	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Quşüzümü	süni soyudulmadan	-	-	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	-	-	-	-

Qeydlər:

1. Meyvəöklülərin xəndəklərdə torpaqla qat-qat saxlanması zamanı təbii itki normaları hesablanmır.
2. Meyvələrin qaz mühiti ilə tənzimlənən soyuducu kameralarda saxlanması zamanı təbii itki normaları soyudulan anbar üçün təsdiq edilmiş Normalar 15 faiz azaltmaqla hesablanır.
3. Meyvələrin süni soyudulmayan anbarlarda saxlanması zamanı təbii itki normaları süni soyudulmayan anbarlar üçün müəyyən edilmiş Normalara əsasən aparılır.

49. Bərk dondurulmuş meyvələrin, giləmeyvələrin və tərəvəzlərin saxlanması zamanı təbii itki Normaları

faizlə,

(saxlanma üçün qoyulmuş məhsul kütləsi)

Məhsulun növü	Saxlanma müddəti, aylar						
	1	2	3	4	5	6	7
Polietilen torbalarda və ya polietilen içlikli taxta yeşiklərdə							
Çəyirdəkli meyvələr:							
əriklər, alça, albalı, gavalı	0,14	0,2	0,25	0,29	0,33	0,36	0,39
Tumlu meyvələr:							
alma, armud, qara quşarmudu	0,11	0,17	0,22	0,26	0,3	0,33	0,37
Giləmeyvələr:							
qırmızı və qara qarağat, başınağacı, çaytikanı, motumotu	0,12	0,18	0,23	0,28	0,32	0,35	0,39
Meşə çiyələyi və çiyələk	0,17	0,22	0,26	0,3	0,32	0,35	0,37
Bütöv tərəvəzlər:							
pomidorlar, şirin bibər, qarğıdalı	0,12	0,18	0,24	0,28	0,32	0,36	0,4
Doğranmış tərəvəzlər:							

	kök, yunan qabağı	0,22	0,29	0,34	0,39	0,42	0,46	0,49
Bükmə kağız əlavə edilmiş taxta yeşiklərdə								
Çəyirdəkli meyvələr:								
	alça, albalı, gavalı	0,43	0,75	1,05	1,33	1,59	1,85	2,1
Bütöv tərəvəzlər:								
	pomidorlar, şirin bibər, qarğıdalı	0,27	0,57	0,89	1,22	1,56	1,9	2,25
Doğranmış tərəvəzlər:								
	kök	0,44	0,8	1,13	1,45	1,76	2,06	2,35
Kətan içlikli taxta yeşiklərdə								
Giləmeyvələr:								
	başınağacı, qara quşarmudu	0,22	0,36	0,48	0,59	0,69	0,78	0,87
Taxta yeşiklərdə								
Çəyirdəkli meyvələr:								
	albalı, gavalı	0,26	0,4	0,52	0,63	0,73	0,82	0,9
Toxumlu meyvələr:								
	alma, armud, qara quşarmudu	0,26	0,42	0,55	0,66	0,77	0,87	0,97
Giləmeyvələr:								
	qırmızı və qara qarağat, motumotu	0,25	0,4	0,53	0,65	0,77	0,87	0,97
	meşə çiyələyi və	0,31	0,55	0,77	0,98	1,18	1,37	1,55

	çiyələk							
	çaytikanı	0,49	0,97	1,46	1,94	2,42	2,9	3,38
Polietilen plyonka döşənmiş taxta yeşiklərdə								
Giləmeyvələr:								
	çaytikanı	0,26	0,48	0,69	0,9	1,1	1,3	1,5
İstehlak və nəqliyyat tarasında (çəkisi 0,5-1 kq olan kartondan ibarət qutular və polietilen içlikli nəqliyyat tarası)								
	üzüm	0,28	0,48	0,66	0,82	0,97	1,11	1,25
İstehlak və nəqliyyat tarasında (çəkisi 0,5-1 kq olan kartondan ibarət qutular və polietilen içlikli nəqliyyat tarası)								
	üzüm	0,41	0,78	1,15	1,51	1,86	2,22	2,56
Çəkisi 7-8 kq olan polietilen içlikli nəqliyyat tarası								
	üzüm	0,15	0,26	0,36	0,45	0,54	0,62	0,7
Çəkisi 7-8 kq olan polietilen içlikli nəqliyyat tarasında								
	üzüm	1,2	1,9	2,55	3,1	3,61	4,09	4,54

Qeydlər:

1. Bərk dondurulmuş meyvə-tərəvəz məhsullarının kütləsinin partiya üsulunda saxlanması zamanı təbii itkinin hesablanması məhsulun faktiki saxlanma müddətindən və saxlanmadan əvvəl kütləsindən asılı olaraq hesablanır.

Nümunə:

bərk dondurulmuş qara qarağat xalis kütləsi 1000 kq olan taxta yeşiklərdə anbarlara 10 avqustda daxil olub və dekabrda hissələrlə satılmışdır: 15 dekabrda - 600 kq, 27 dekabrda - 394 kq. Qarağatların saxlanma müddəti birinci hissə partiya üçün tam 4 ay və 5- ci ayın 5 gününü, 2-ci hissə partiya üçün - tam 4 ay və beşinci ayın 12 gününü təşkil edir, 4 ay saxlanma müddəti üçün itki norması -0,65 faiz və 5 ay üçün – 0,77 faiz təşkil edir.

$(0,65 + 5 \times (0,77 - 0,65) / 30) \times 600 / 100 + (0,65 + 12 \times (0,77 - 0,65) / 30) \times$

$(400 - 4,04) / 100 = 4,04 + 2,76 = 6,8$ kq.

Faktiki itki - 6 kq (1000 - 600 - 394).

Maddi cavabdeh şəxsdən maddi olaraq 6 kq (faktiki çatışmazlıq kimi) dondurulmuş qara qarağat silinir.

2. Sortlu saxlama üsulunda saxlanması və tez dondurulan meyvə-tərəvəz məhsullarının hesablanması zamanı təbii itki saxlanma müddəti ərzində məhsulun orta qalığına təbii edilir.

Qısamüddətli saxlanma zamanı (bir aya qədər) təbii itki norması məhsulun orta sutkalıq qalığı üzrə hesablanır.

Bir ay və ya daha çox saxlama müddəti zamanı məhsulun orta aylıq qalığının hesablanmasını məhsulların 1, 11, 21 və növbəti ayın 1-nə qədər qalması barədə məlumatlara əsaslanaraq orta xronologiya üzrə aparılır.

50. Buz Zavodunun məhsuldarlığından asılı olaraq, buz generatorlarından alınan quru buzun buz anbarlarında saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Zavodun məhsuldarlığı, t/sut.	Konteynerin həcmi, T	İlin dövrü	Quru buzun itkisi, faizlə, sutkada		
			1	2	3
10,0	0,5	isti	9,6	17,9	25,8
		keçid	9,2	16,4	22,3
		soyuq	8,3	14,3	20,0
4,4	1,0	isti	10,2	17,3	23,8
		keçid	9,6	16,8	23,2
		soyuq	9,6	16,8	23,2
3,75	1,0	isti	10,5	17,9	24,4
		keçid	9,8	17,2	23,7
		soyuq	9,8	17,1	23,6
2,2	1,0	isti	11,0	18,5	25,1

		keçid	10,1	17,6	24,2
		soyuq	10,0	17,5	24,1

Qeyd. Təbii itki normalarına konteynerin quru buzla doldurulması prosesində saxlanma zamanı olan itkilər daxil edilir.

51. Buz Zavodunun məhsuldarlığından asılı olaraq, presləmə metodu ilə alınan quru buzun buz anbarlarında saxlanması zamanı təbii itki Normaları

Zavodun məhsuldarlığı, t/sut.	Konteynerin həcmi, T	İlin dövrü	Konteynerin doldurulması zamanı itkilər	Quru buzun itkisi, faizlə sutkada		
				1	2	3
30,0	1,0	isti	7,3	9,0	14,1	18,3
		keçid	6,2	7,9	13,5	17,6
		soyuq	6,2	7,8	12,8	16,7
16,0	2,0	isti	14,6	7,8	13,1	17,8
		keçid	12,3	6,9	9,2	12,1
		soyuq	12,3	6,1	7,8	10,9

Qeyd. Saxlanma zamanı itkilər saxlamadan əvvəlki quru buz kütləsinə faizlə hesablanır.

52. Pərakəndə ticarət və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarında içərisində yeyinti məhsulları olan şüşə taranın sınmasından əmələ gələn təbii itki Normaları

Məhsulun adı	Nəqliyyat tarasının növü	Təbii itki normaları, faizlə	
		topdan və pərakəndə satış və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarında	pərakəndə ticarət və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında və bazalarında
İçməli spirt, vodka, rom, viski	polietilen, taxta yeşiklər və təchizat tarası	0,02	0,02
	karton yeşiklər	0,02	0,04
Şərab, konyak, likör	polietilen, taxta yeşiklər və təchizat tarası	0,02	0,02
	karton yeşiklər	0,02	0,04
Pivə və spirtsiz içkilər	bütün növ taralar	0,02	0,04
Mineral sular	polietilen, taxta və karton yeşiklər	0,03	0,04
	təchizetmə taraları	0,07	0,15
	sıra ilə yığılmış, qabsız	0,29	-

Meyvə-tərəvəz konservləri (mürəbbələr, cəmlər, kompotlar, povidla, şirələr, souslar), balıq, ət konservləri, marinadlar, şorabalar, tomat-pastalar, tomat-püre, mayonez	bütün növlər	0,03	0,07
Bitki yağları, süd, süd məhsulları, ekstratlar, siroplar, sirkə, qıtiğotu, xardal və şüşə qablarda digər yeyinti məhsulları	bütün növlər	0,02	0,04

Qeydlər:

1. Pərakəndə ticarət şəbəkələrinin və ictimai iaşə müəssisələrinin anbarlarında içərisində məhsul olan şüşə taranın sınması nəticəsində itki hədlərinin müəyyən edilməsi yoxlama dövrü üzrə məhsulların saxlanma müddətindən asılı olaraq aşağıdakı qaydada aparılır:

1.1. topdan və pərakəndə satış müəssisələrinin və ictimai iaşə obyektlərinin anbarlarında şüşə tarada olan məhsulun itkisi (hər tara növü üzrə ayrılıqda) qəbul edilmiş və buraxılmış məhsulun arasındakı fərqi ikiyə bölmək yolu ilə (hər adda məhsul üzrə ayrılıqda);

1.2. pərakəndə satış müəssisələrində və ictimai iaşə obyektlərində şüşə tarada olan məhsulların satış döviyyəsi.

2. İçərisində məhsul olan şüşə taranın sınması itkisi müəyyən edilmiş normalar üzrə ən azı bir butulka, banka təşkil edirsə, Normanın Hesablanması zamanı məhsulun 0,5 vahidinə qədər hissəsi atılır, 0,5 və yuxarı vahidə qədər yuvarlaqlaşdırılır.