

استاندارد ها و شاخص های الزامی مواد غذایی (نوع اول و دوم)

*گوشت قرمز:

- ۱- گوشت گوساله مورد استفاده ، گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تایید نماینده دانشگاه است.
- ۲- گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه ی کشتار باشد.
- ۳- گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه ی کشتار باشد.
- ۴- گوشت گوسفند تازه مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت های ران، راسته، سردست، فیله و قلوه گاه) از مارک های تولیدی معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مرجع صلاحیت دار در لحظه ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۵- حمل و نقل انواع باید به وسیله ی نقلیه سردخانه دار، در دمای کمتر از +۴ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
- ۶- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی
- مشخصات گوشت
- وزن گوشت
- تاریخ تولید و انقضا

۷- هیچگونه خون مردگی ، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رویت و یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.

۸- در هنگام فرستادن به سردخانه ، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. در صورتی که به هر دلیلی کارشناس مواد غذایی احساس کند گوشت بسته بندی شده _ برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا_ برای مصرف مناسب نیست، می تواند بدون اقامه ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشت ها نماید.(این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است).

• گوشت مرغ:

- ۱- گوشت مرغ مورد استفاده ، کشتار روز با تایید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است .
- ۲- گوشت مرغ (گرم و منجمد) مورد قبول به صورت بسته بندی شده ران و سینه بدون پوست و بدون بال و کمر و دارای تاریخ انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر باشد.

۳- ران و سینه ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشان و بدون هرگونه بو و طعم غیر طبیعی باشد.

۴- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.

۵- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (ران-سینه-فیله) الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی
- مشخصات گوشت
- وزن گوشت
- تاریخ تولید و انقضا

۶-انجماد مرغ تازه اکیدا ممنوع است.

۷-عمر ماندگاری مرغ تازه با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، ۳ روز و مرغ منجمد با بسته بندی کامل در دمای منفی ۱۸ درجه سانتیگراد ، ۹ ماه تا یک سال بسته به استاندارد شرکت تولید کننده است.

* ماهی :

۱- ماهی مورد قبول به صورت بسته بندی شده (بدون ضایعات) یا به صورت تازه صید شده از شرکت های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.

۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هر گونه بوی غیر طبیعی و کدوری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.

۳- کارشناس فنی و یا تغذیه ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی های بسته بندی شده را عودت دهد.

۴- درج علایم مشخصات ماهی ، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است

• تخم مرغ :

۱-تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده از واحد های تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.

۲- مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:

* باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.

* عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.

* شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.

* پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.

* ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.

* ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.

* عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.

* رده ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۶۵ گرم باشد.

۳- بسته ها و شانه های ۳۰ عددی باید سالم ف محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.

۴- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.

۵- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزما باید از نظر رنگ و رده ی وزنی یکنواخت باشند.

۶- در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.

۷- بر روی محصول باید علائم زیر درج شده باشد :

- نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
- تاریخ تولید و بسته بندی
- طبقه بندی کالا(درشت)
- شمار تخم مرغ در هر کارتن
- تاریخ پایان زمان مصرف
- شرایط مناسب نگهداری

۸- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.

*کره ی حیوانی:

- ۱- کره ی حیوانی تهیه شده از خامه ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی ، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه ای تا زرد کهربایی و فاقد هرگونه خال یا لکه باشد.
- ۳- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هرگونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی ، ترشیدگی، تندی ، پنیری و غیره باشد.
- ۴- میزان چربی محصول حدود ۸۰ درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی نتیجه ی تست های باکتریایی اشرشیا کلی ، کلی فرم ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
- ۵- نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه - که لایه ی خارجی آلومینیومی است- و بر حسب نیاز در اوزان مورد نیاز می باشد.
- ۶- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد :

- علامت تجاری و نام کارخانه ی سازنده
- مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)
- درج عبارت کره حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه ی گاوی
- تاریخ تولید و انقضای مصرف
- شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- وزن خالص
- شرایط نگهداری

۷- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

*ماست :

- ۱- ماست تهیه شده از شیر تازه ی گوسفند یا گاو با درصد چربی معین (کم چرب یا ۱/۵ درصد) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هرگونه طعم تلخ و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ۳- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.

۴-بهبتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.

۵-در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماست زنده بوده و تعداد آن از حدود ۱۰ به توان ۷ در هر گرم کمتر نباشد و تعداد مخمرهای غیر بیماری زا در هر گرم کمتر از ۱۰۰ و تعداد کپک های غیر بیماری زا کمتر از ۱۰ عدد باشد.

۶-درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است :

- نام یا علامت تجاری کارخانه ی سازنده
- واژه ی کم چربی (۱/۵ درصد)
- پیوست شماره ۱۵
- نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
- وزن خالص
- تاریخ مصرف (حداکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
- شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

*کشک:

۱-کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحد های تولیدی معتبر است.

۲-رنگ کشک سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.

۳-پروتئین کشک نباید کمتر از ۱۳ درصد بوده و میزان آب کمتر از ۲۰ درصد باشد.

۴-در صورت انجام آزمایشات میکروبی باید نتیجه ی تست کلی فرم ، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بوده و تعداد کپک و مخمر در هر گرم کمتر از ۱۰ به توان ۳ باشد.

۵-کشک باید قبل از مصرف حتما به مدت ۲۰دقیقه در آب جوشانده شود.

۶-درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می باشد:

نام یا علامت تجاری کارخانه ی سازنده

وزن خالص

تاریخ تولید و انقضا

شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

*دوغ:

۱- دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطری های PET از واحدهای تولید معتبر است.

۲- رنگ دوغ بعد از به هم زدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود داشته باشد.

۳- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.

۴- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.

۵- چربی دوغ باید حدا ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از ۱ درصد نباشد

۶- در صورت آزمایش میکروبی نتیجه ی تست های اشرشیا کلی و استافیلو کوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکتری های کلی فرم کمتر از ۱۰ عدد در هر میلی لیتر باشد.

۷- دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفتالات به صورت PET و یا لیوان بسته بندی شده در بسته بندی شرینگ شده بدون نشستی و پارگی بطری ها ارائه گردد.

۸- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:

نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی

وزن خالص

شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ذکر سایر مواد افزودنی مجاز بر روی برچسب الزامی است.

*برنج ایرانی:

۱- برنج مورد قبول بسته بندی شده که بصورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- اندازه درازای دانه های برنج در ازای هر دانه کمتر از ۵ میلی متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین ۲.۳ تا ۳ میلی متر باشد.

۳- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.

۴- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.

۵- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:

حداکثر رطوبت ۱۴ درصد

حداکثر دانه های شکم سفید ۵ درصد

حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد

حداکثر دانه های زرد ۱ درصد

حداکثر دانه های دارای خط قرمز ۱ درصد

حداکثر مواد خارجی ۰.۵ درصد

۶- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.

۷- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:

نوع کالا

درجه ی کالا

وزن خالص برحسب کیلوگرم

نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

*برنج پاکستانی:

۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود داشته باشد.

۳- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.

۴- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:

حداکثر رطوبت ۱۴ درصد

حداکثر دانه ها شکسته ۴ درصد

حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد

حداکثر مواد خارجی ۰.۵ درصد

۵-برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلو گرم باشد.

۶-درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:

نوع کالا

درجه ی کالا

وزن خالص برحسب کیلو گرم

نام یا نشانی مخصوص تولیدکننده

تاریخ تولید وانقضا

*آرد سوخاری:

۱-آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلی است.

۲-رنگ آرد سوخاری بتید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه ی نامطبوع باشد.

۳-آرد سوخاری باید عاری از نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سمم مترشحه ی آنها باشد.

۴-حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.

۵-پروتئین رد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.

۶-چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.

۷-مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.

۸-برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیس در بسته های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.

۹-درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

نوع کالا

وزن خالص بر حسب کیلوگرم

نام و نشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی

تاریخ تولید و انقضا

ماده ی اولیه ی مصرفی برای تهیه ی فراورده

شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

***ماکارونی:**

۱-ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحد های تولیدی معتبر و ترجیحا غنی شده است.

۲-ماکارونی باید عاری از نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی(زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.

۳-محصول باید عاری از هر نوع مواد خارجی و شن باشد.

۴-محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولیت دارد.

۵-نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را ا تبادل رطوبت، نفوذآلودگی و شکستگی حفظ کند.

۶-درج علایم زیر بر روی بسته بندی ماکارونی الزامی است:

نام محصول

نشانی و علامت تجاری تولید کننده

نام مواد مصرفی

وزن خالص

شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

***رشته ی سوپ:**

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از کارخانجات معتبر داخلی تهیه شده باشد.

***استاندارد کلی حبوبات:**

تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت(شامل هر گونه حشرات، قارچ ها یا باکتری ها و غیره) موادخارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی

و حفره ی تغذیه ی حشرات بال دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن)باشند.

*لوبیا:

۱-انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر باشد.

۲-لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.

۳-میزان آفت زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.

۴-میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.

۵-وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعداز اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)

۶-اندازه ی لوبیا در انواع آن برحسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:

لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.

لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.

لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ نباشد.

لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.

۷-بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می باشد.

*عدس:

۱-عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.

۲-عدس باید عاری از آفت زنده باشد.

۳-میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.

۴-میزان نارسی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.

۵-میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.

۶- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

***نخود:**

۱- نخود مورد قبول در رده ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.

۲- جنس م ورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.

۳- تعداد دانه ها در هر ۱۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.

۴- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.

۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.

۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)

۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

***لپه:**

۱- لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.

۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.

۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رویت است، باشد.

۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم نمونه حدودا ۱۲۰۰ عدد می باشد.

۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.

۶- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیرطبیعی باشد.

*باقالای خشک سبز:

- ۱- باقالای خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت زدگی از ۲ درصد تجاوز نکند.
- ۳- میزان آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۴- باقالا خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر شکل و اندازه حتی المقدور یکسان باشد و میزان غیریکنواختی آن از نظر رنگ و شکل عرضه از ۵ درصد تجاوز نکند.
- ۵- میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

*روغن مایع:

- ۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارتند از روغن مایع ذرت - آفتاب گردان - کانولا و سویا که در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
- ۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- ۳- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۴- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه poly Saturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۶- محصولات دارای استاندارد Haccp برای مصرف اولویت دارند.

۷- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:

- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده

- ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع و سایر

Nutritional Information اطلاعات تغذیه ای محصول

- شرایط نگه داری محصول

- تاریخ تولید و انقضا

- وزن خالص بر حسب کیلو گرم

- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

*روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی و

محصول کارخانجات می باشند.

۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام بازشدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ

نشده و عاری از هر گونه ناخالصی باشد.

۳- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن **Frying**

مورد استفاده قرار گیرد.

۴- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده **Saturated Fatty Acids** نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای

ترانس بیشتر از

۵درصد باشد.

۵- حداکثر پراکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم

۶- مقدار آنتی اکسیدان ها ر روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.

۷- محصولات دارای استاندارد **Haccp** بای مصرف اولویت دارند.

۸- بر روی برچسب محصول باید علائم زیر درج شده باشد:

- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه سازنده

- ترکیبات موجود در روغن به اضافه درصد تفکیک شده اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع و سایر

Nutritional Information اطلاعات تغذیه ای محصول

- شرایط نگه داری محصول

- تاریخ تولید و انقضا

- وزن خالص بر حسب کیلوگرم

- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

*رب گوجه فرنگی:

۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی های

فلزی با ورق فولادی ترجیحا ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باد.

۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.

۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و

سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.

۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هرگونه طعم سوختگی -

تلخی و یا طعم خارجی باشد.

۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قاب رویت با چشم غیرمسلح باشد.

۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره - تخم - لارو - شفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.

۷- محصولات دارای استاندارد Haccp برای مصرف اولویت دارتد.

۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.

۹- درج مشخصات زیر بروی برچسب محصول الزامی است:

- نام و نوع فرآورده

- نام یا علامت تجارتي و نشانی کارخانه سازنده

- نام مواد افزوده شده

- وزن خالص برحسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)

- تاریخ تولید و انقضای مصرفو سرس ساخت

- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

*استاندارد میوه ها و سبزی ها:

در این قسمت تعیین ویژگی ها - بسته بندی و نشانه گذاری میوه ها و سبزی ها مورد بررسی قرار می گیرد.

*اصطلاحات عمومی میوه ها:

✓ آسیب دیدگی: عبارتست از پارگی - ترک خوردگی یا له شدگی پوست و گوشت میوه در نتیجه صدمات

مکانیکی به هنگام برداشت و بسته بندی محصول

✓ ناری: عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد.

در مورد توت فرنگی سبز بودن تمام یا قسمتی از میوه نشان دهنده ناری آن است.

✓ سوختگی: اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی - سم پاشی و غیره است که به صورت تغییر

رنگ قسمتی از پوست قابل رویت بوده و از کیفیت میوه می کاهد.

✓ لب شتری: عبارت از وجود لکه های رنگی(بیشتر قرمز قهوه ای) بر روی میوه

✓ ترک خوردگی: عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب پاره شدن

بافت خارجی و درونی آن می گردد.

✓ لکه سفیدی: زیان های ناشی از اثر مستقیم نورخورشید یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف

رنگ با سایر نقاط میوه دارد.

✓ بد رنگی گوشت: به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد از نظر گوشت بدرنگ محسوب می

گردد.

✓ ریزش دانه: جدا شدن حبه ها از خوشه را می گویند.

*اصطلاحات عمومی سبزی ها:

✓ خشبی: عبارتست از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثرا به علت تاخیر در برداشت بوجود

می آید.

✓ سبزی رنگی: عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبزی

رنگ شده باشد.

✓ طول ساقه سفید: حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از ۱۵ سانتی متر باشد.

✓ فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی ها: فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.

✓ بو و طعم: داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.

✓ طول ساقه: ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.

✓ طول برگ: بزرگترین بعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

※ اصطلاحات مشترک میوه ها و سبزی ها:

✓ آفت: عبارتست از وجود حشرات - کنه های زنده - قارچ ها - باکتری ها - ویروس ها - کرم ها یا نماتدهای

زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی

✓ آفت زدگی: عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل

رویت باشد.

✓ کپک زدگی: به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می شود.

✓ نرمی: عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می گویند.

✓ خال زدگی: عبارتست از وجود خال های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و

لوبیا و نخود) ظاهر می شود و از کیفیت میوه می کاهد.

✓ آلودگی: عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی

✓ یخ زدگی: حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.

✓ عدم یکنواختی: عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم - اندازه - شکل و رنگ

✓ گندیدگی: عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی

✓ مواد خارجی: عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم - برگ

-

شاخه - شن و سنگریزه و ...

خشکیدگی و چروکیدگی: خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می شود.

لهیدگی: عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.

✓ باقی ماندن سموم: عبارتست از مانده سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.

✓ بد رنگی: عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی پنبه ای شدن: به حالتی اطلاق می شود که در اثر ننگه داری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیبی فرو خواهد رفت.
تلخی: به حالتی اطلاق می شود که در اثر وجود برخی از موادشیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده و تلخ مزه شده است.

*آفات و آسیب های میوه جات :

موضوع	سیب	کیوی	پرتقال	موز	نارنگی
افت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	کمتر از ۵٪ کل میوهها
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	عاری	-	-
آسیب دیدگی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۲٪	-	-	-
بدشکلی	حداکثر ۶٪	-	-	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	حتی الامکان یکدست
آلودگی	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
لهیدگی	-	-	عاری	حداکثر ۲٪ محتوی	عاری
نارسی	حداکثر ۶٪	عاری	عاری	حداکثر ۵٪ محتوی	ترش نباشد
خال زدگی	-	-	-	حداکثر ۲٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه
چروکیدگی	حداکثر ۶٪	حداکثر ۶٪	-	-	-
سوختگی	حداکثر ۶٪	-	-	-	-
گندیدگی	-	-	-	-	-
دم	-	عاری	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	-	-	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه
سوراخ شدگی	-	-	عاری	-	-
ضرب دیدگی	-	-	حداکثر ۷٪	-	حداکثر ۵٪ محتوی

-	-	حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۱۰٪ محتوی	حداکثر ۲٪	خراشیدگی و ترک خوردگی	
حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی	-	-	-	پریدگی	
-	-	-	-	-	کپک زدگی	

مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها:

موضوع	هویج	پیاز	قارچ خوراکی	فلفل سبز	بادمجان	سیب زمینی	سیر
افت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری
افت‌زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪
آسیب‌دیدگی	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۴٪
بدشکلی	حداکثر ۱٪	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۳٪	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
آلودگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	-	عاری	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	-
موادخارجی	-	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	حداکثر ۵٪	حداکثر ۲٪
لهیدگی	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
گندیدگی	-	عاری	-	-	-	عاری	-
خال زدگی	-	عاری	-	-	-	عاری	-
آفتاب زدگی	-	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-
نرمی	-	-	-	-	حداکثر ۳٪	-	حداکثر ۲٪
چروکیدگی	-	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۳٪	حداکثر ۲٪	-
سوختگی	-	-	-	-	-	-	-
بیخ و سرما زدگی	-	- عاری	-	-	حداکثر ۲٪	عاری	-
خراشیدگی و ترک خوردگی	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-

-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-	پریدگی
-	-	-	-	-	-	حداکثر ۵٪	خشبی بودن
-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-	-	بدرنگی
حداکثر ۸٪	حداکثر ۴٪	-	-	-	حداکثر ۴٪	-	سبز و جوانه زده

مشخصات سبزی ها و صیفی ها:

درجه بندی میوه ها و سبزی ها :

نارنج (برحسب تعداد درصد)

ضرایب	بدرنگی	نرمی	خراشیدگی	خال زدگی
۱	۰	۰	۰	۰

۲	تا ۵	تا ۳	-	-
۳	۵-۱۰	۳-۵	تا ۳	تا ۳

• درجه بندی:

- درجه یک: جمع ضرایب منفی ۴-۵

- درجه دو: جمع ضرایب منفی ۶-۷

- درجه سه: جمع ضرایب منفی ۸-۱۲

به: (بر حسب تعداد درصد)

ضرایب	پلاستیکی	سوختگی
۱	۲	۱
۲	۳-۲ درصد	-
۳	۴-۳ درصد	۲-۱

• **درجه بندی:**

- درجهٔ یک جمع ضرایب منفی ۲-۳

- درجهٔ دو جمع ضرایب منفی ۴-۵

- درجهٔ سه جمع ضرایب منفی ۶-۸

لیمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)

ضرایب	خراشیدگی	خال زدگی	نرمی
۱	۰	۰	۰
۲	تا ۵	تا ۷	تا ۵
۳	۷-۵	۱۰-۷	۷-۵

• **درجه بندی:**

- درجهٔ یک: جمع ضرایب منفی ۳-۴

- درجهٔ دو: جمع ضرایب منفی ۵-۷

- درجهٔ سه: جمع ضرایب منفی ۸-۹

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

خيار: (بر حسب تعداد درصد)

تلخی	ای	پنبه بودن	پلاستیکی	بد رنگی	بد شکلی	خال زدگی	آفت زدگی	ضرایب
۱		۰	۰	۰	۱	۰	۱	۱
۲-۱		۱-۰	۱-۰	۱-۰	۲-۱	۱-۰	۲-۱	۲
۳-۲		۲-۱	۲-۱	۲-۱	۳-۲	۲-۱	۳-۲	۳

• درجه بندی:

- درجه یک جمع ضرایب منفی ۶-۷

- درجه دو جمع ضرایب منفی ۸-۱۳

- درجه سه جمع ضرایب منفی ۱۴-۱۸

عوامل نا پذیرفتنی: لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)

گوجه فرنگی: (بر حسب تعداد درصد)

ناصافی	نارسی	پلاستیکی	آفتاب زدگی	آفت زدگی	ضرایب
۰	۰	۰	۰	۰	۱
۵-۰	۳-۰	۲-۰	۳-۰	۱-۰	۲
۱۰-۵	۶-۳	۴-۲	۶-۳	۲-۰	۳

• درجه بندی:

- درجهٔ یک: جمع ضریب ۵-۶

- درجهٔ دو: جمع ضریب ۷-۱۱

- درجهٔ سه: جمع ضریب ۱۲-۱۵

- عوامل ناپذیرفتنی:

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده،

لکه‌های سفید و خاکستری.

پیاژ: (بر حسب تعداد درصد)

ضرایب	شمعی	بد شکلی	نرمی	دوقلو	آسیب دیدگی	سوختگی
۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰
۲	۳-۰	۲-۱	۰	۱-۰	۲-۰	۲-۰
۳	۵-۳	۵-۲	۱-۰	۲-۱	۴-۲	۴-۲

• درجه بندی:

- درجهٔ یک جمع ضریب ۷-۹

- درجهٔ دو جمع ضریب ۱۰-۱۵

- درجهٔ سه جمع ضریب ۱۶-۲۱

- عوامل ناپذیرفتنی:

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن

سبزی پاک شده و خرد شده منجمد:

۱- سبزی خرد شده پاک شده و منجمد به صورت بسته‌بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرندگان حشرات زنده مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کیک زدگی باشد. بسته‌بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ گونه تاثیری نداشته باشد.

۴- بر روی برچسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:

- نام محصول، نام تجاری و با علامت تجاری واحد تولیدی
- شماره شناسایی یا شماره ساخت
- وزن خالص به گرم
- تاریخ بسته‌بندی و انقضا
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قارچ خوراکی:

۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه ای و به صورت بسته‌بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی خراشیدگی و له شدگی لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده قابل رویت با چشم غیر مسلح و نیز کیک باشد.

۳- قارچ‌هایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه‌های قهوه ای مشخص شده مورد قبول نیستند.

۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی وزن خالص محصول تاریخ تولید و انقضا و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

نمک ید دار:

۱- نمک ید دار خوراکی به صورت بسته‌بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته‌های حداکثر یک کیلوگرمی و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱ باشد.

۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.

۴- نوع بسته‌بندی باید از نوع بسته‌های غیر قابل نفوذ نسبت به نور آفتاب و گرما و رطوبت باشد.

۵ بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:

- نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
- عبارت نمک ید دار
- وزن خالص بر حسب گرم
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده:

۱- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته‌بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته‌بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.

۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.

۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.

۴- نوع بسته‌بندی باید از نوع بسته‌های غیر قابل نفوذ نسبت به نور آفتاب و گرما و رطوبت باشد.

۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:

- نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
- عبارت نمک تصفیه شده
- وزن خالص بر حسب گرم
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تبصره: از نمک ید دار تنها در سالن‌های توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز می‌توان استفاده نمود. زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد ترکیبات مضر می‌شود. بدین منظور از نمک تصفیه شده برای پخت استفاده شود.

آبلیمو:

۱- آبلیموی مورد قبول در بسته‌بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات تولیدی معتبر است.

۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیمو ترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تلخی باشد.

۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.

۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.

۵- حداقل ویتامین C محصول ۲۰ میلی گرم درصد است.

۶- درج علایم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:

- نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن
- نوع مواد افزوده شده
- وزن خالص
- تاریخ تولید و انقضا

- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره:

- ۱- آبغوره مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه‌ای) و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچگونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آبغوره باید عاری از هر گونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کمرنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره ی صاف شده باید بین ۱/۵-۲ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (۱۰۰ ppm)
- ۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:

- نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن
- نوع مواد افزوده شده
- وزن خالص
- تاریخ تولید و انقضا
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ترشی‌ها:

۱- انواع ترشی‌ها شامل سیر ترشی، لیته ترشی مخلوط به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه شده ترجیحاً تک نفره و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.

۲- مواد اولیه مورد استفاده در ترشی‌ها اندام‌های مختلف گیاهی باید کاملاً سالم و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها باشد.

۳- نمک و سرکه مورد مصرف در ترشی‌ها باید مطابق با استانداردهای مربوط به سرکه باشد.

۴- استفاده از کارامل به منظور ایجاد رنگ در سیرترشی مجاز نیست.

۵- استفاده از نگهدارنده‌ها در این فرآورده مجاز نیست.

۶- باقی مانده سموم دفع آفات نباتی نباید از حد تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح بیشتر شود.

۷- درصد ترکیبات شیمیایی موجود در ترشی‌ها باید مطابق با استاندارد زیر باشد:

- اسیدیتته کل بر حسب اسید استیک: ۲-۴ درصد
- PH: ۳-۳٫۵
- نمک (حد اکثر): ۰٫۴٪
- وزن مواد آبکش شده در ترشی مخلوط (حداقل): ۵۵٪

- وزن مواد آبکش شده در ترشی ساده (حداقل): ۵۰٪
 - بری (حداقل): ۹۷٪
 - ذرات سنگین بر حسب گرم در لیتر (حداکثر) مس ۰/۶، سرب ۰/۵، آرسنیک ۰/۱
- ۱- در صورت انجام آزمایش میکروبی تعداد کپک و مخمر قابل قبول در یک گرم نمونه در هر مورد ۱۰۰ عدد است.
- ۲- این فرآورده باید دارای رنگ و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده خود بوده و عاری از هر گونه عطر و طعم و مزه خارجی باشد.
- ۳- ظروف بسته‌بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۴- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام و نوع کالا
- نام تجارتي کالا و نام واحد توليدي
- تاريخ توليد و انقضا
- مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
- وزن خالص بر حسب گرم
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

خيار شور:

- ۱- خيار شور مورد قبول ترجيحاً درجه يك و به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته‌بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای توليدي معتبر است.
- ۲- خيار مورد استفاده برای خيار شور باید تمیز سالم قلمی درسته و با پوست باشد.

۳- سرکه ای که برای تهیه این فرآورده به کار می‌رود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به‌گونه‌ای باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.

۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی بر حسب کلرور سدیم نباید از ۱۰ گرم درصد بیشتر شود.

۵- افزودن سیر فلفل سبز یا قرمز کرفس گشنیز جعفری نعناع ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن که مقدار کل آن از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.

۶- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.

۷- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.

۸- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.

۹- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.

۱۰- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.

۱۱- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.

۱۲- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.

۱۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ ppm تجاوز کند.

۱۴- ظروف بسته‌بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.

۱۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می‌باشند.

۱۶- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:

• نام کالا و درج عبارت ممتاز

- نام تجارتي کالا و نام واحد توليدي
- تاريخ توليد و انقضا
- مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
- شرايط نگهداري
- علامت استاندارد ايران
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

شوري مخلوط:

- ۱- شوري مخلوط مورد قبول به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته‌بندي شده ترجيحاً تک نفره و از واحدهاي توليدي معتبر است.
- ۲- فراوده‌هاي مورد استفاده در شور مخلوط عبارت اند از گل کلم هويچ خيار ساقه کرفس، سير و غيره که در آب نمک قرار دارد.
- ۳- مواد اوليه ياد شده بايد کاملاً سالم بوده و عاري از هر گونه فساد ظاهري الهيدگي صدمات مکانيکي و فساد ناشي از ميكروارگانيسم‌ها باشد.
- ۴- اجزاي متشکله در اين محصول حتي المقذور بايد يکسان باشند.
- ۵- اين فرآورده بايد عاري از مواد خارجي از قبيل شن و ماسه، خار و خاشاک، گياهان سمی، فضولات حيواني، لارو و تخم حشرات باشد.
- ۶- شور مخلوط مورد نظر بايد داراي طعم و بوي طبيعي مواد تشكيل دهنده خود بوده و عاري هر گونه طعم و بوي نامطبوع خارجي باشد.
- ۷- استفاده از نگهدارنده در اين فرآورده مجاز ناست.
- ۸- پري ظرف نبايد از ۹۵ درصد کمتر باشد.

PH-۹ محصول باید بین ۳/۵-۴/۵ باشد.

۱۰- مقدار نمک بر حسب کلرور سدیم باید حداکثر ۴ گرم درصد باشد.

۱۱- ظروف بسته‌بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.

۱۲- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام و نوع کالا
- نام تجارتي کالا و نام واحد توليدي
- تاريخ توليد و انقضا
- مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

سس مایونز و سس سالاد:

۱- سس مایونز و سس سالاد مورد قبول به صورت کم چرب دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده و از واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.

۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.

۴- سس غیر یکنواخت اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده مورد قبول نیست.

۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.

۶- ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی:

سس مایونز:

- رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم

- حالت ظاهری: نیم جامد
- قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی

سس فرانسوی:

- رنگ ظاهری: قرمز کم‌رنگ متمایل به صورتی با تاریخی
- حالت ظاهری: نیم سیال
- قوام: یکنواخت

PH-۷ محصولات فوق حدود ۴٫۵ است.

۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود بر حسب گرم نمونه

- شمارش کلی باکتری‌های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰
 - انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد
 - اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی
 - سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.
 - کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد
 - مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد
- ۹- افزودنی‌های مجاز عبارت اند از:

- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب
- غلظت دهنده‌ها: اسید آلژینیک و نمک‌های پتاسیم، سدیم و کلسیم
- صمغ‌ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل
- نگهدارنده‌ها: اسید سوربیک و نمک‌های سدیم و پتاسیم آن
- انتی اکسیدان‌ها: اسید اسکوربیک BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی

۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ‌های حاوی اسیدهای چرب امگا ۳ تهیه شده باشند.

۱۱- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.

۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است.

- نام کالا نام و نشانی واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
- شرایط نگهداری
- علامت استاندارد ایران
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

زرد چوبه:

۱- زرد چوبه مورد نظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته‌بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- زرد چوبه درسته و گرد آن باید عاری از کیک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.

۳- زرد چوبه درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه ای مخصوص به خود باشد.

۴- زرد چوبه درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته‌بندی شده و جنس آن به گونه‌ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های قرار اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.

۵- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام و نوع فرآورده نام و نشانی تولید کننده وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

زرشک:

۱- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- زرشک باید عاری از افت زنده و شن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.

۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.

۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناریسی از ۱ درصد تجاوز کند.

۵- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا نام و نشانی تولید کننده وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زعفران:

۱- زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:

- وجود ریگ و شن
- وجود نخ در مورد کلالة و خامه
- وجود قارچ و کیک که با چشم غیر مسلح قابل رویت باشد.
- وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها

۳- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته‌بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا چیزی از آن را جذب نکند.

۴- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.

۵- بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته‌بندی کننده وزن خالص بر حسب گرم نام کشور صادرکننده تاریخ بسته بندی و تاریخ انقضا ذکر گردد.

فلفل سیاه:

۱- فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- رنگ فلفل مورد نظر از قهوه ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده دیگری به آن به دست می‌آید.

۳- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی تا و تند شدگی باشد.

۴- فلفل سیاه باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.

۵- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته‌بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا چیزی از آن را جذب نکند.

۶- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا نام و نشانی تولید کننده وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم تاریخ تولید و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

۱- دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته‌بندی‌شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کیک زدگی و بوی تا باشد.

۳- دارچین مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.

۴- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده کلوخه شده و مرطوب مورد قبول تاست.

۵- دارچین باید در بسته‌های محکم سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته‌بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه‌ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.

۶- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا نام و نشانی تولید کننده وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم تاریخ تولید و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

۱- زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته‌بندی‌شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی تندی و تلخی و بوی کیک زدگی باشد.

۳- زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت یا چشم غیر صلح باشد.

۴- پودر زنجبیل باید در بسته‌های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته‌بندی گردد. وزن بسته مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.

۵- بر روی بسته‌بندی محصول باید نام کالا نام و نشانی تولید کننده وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم تاریخ تولید و شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

۱- خرمای مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته‌بندی شده در جعبه‌های مقوایی در اندازه درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- خرمای مضافتی دارای میوه‌های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه‌گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.

۳- اندازه خرمای مضافتی مورد نظر باید نسبتاً درشت بوده بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.

۴- آثار یا عوامل زیر نباید در خرمای مضافتی مورد نظر دیده شود.

- شکرک زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده درآمده است).
- لک زدگی (بروز عارضه‌ای که در اثر عوامل زیست‌محیطی نامناسب یا فعالیت کنه‌ها به وجود آمده است).
- لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته آن نمایان شده است).
- نارسی (خرما در مرحله‌ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیده شده است).
- تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است).
- وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی
- وجود خاک اشیاء فلزی سنگریزه و شیشه به هر میزان

- استشمام بوی تخمیر و ترشیدگی
- وجود پرگنه‌های قابل‌رؤیت قارچ‌ها

۵- بسته‌های خرما باید به‌گونه‌ای باشد که محتوی بسته را در برابر صدمات مکانیکی رطوبت و آفات انباری حفظ کند.

۶- علایم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:

- نوع خرما (مضافتی هسته‌دار)
- عبارت ممتاز
- محل تولید و وزن خالص
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و تاریخ مصرف

کشمش:

۱- کشمش خشک شده پلویی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت تهیه و بسته‌بندی شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.

۳- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.

۴- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.

۵- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲٫۵ درصد باشد.

۶- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.

۷- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.

۸- وسایلی که برای بسته‌بندی به کار می‌رود باید تو تمیز خشک و بدون بو باشد.

۹- بسته‌بندی کشمش در بسته‌های سلوفانی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.

۱۰- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر این صورت مخلوط تلقی می‌شود.

۱۱- علایم زیر باید بر روی بسته‌بندی‌های کشمش درج شده باشد.

- نام کالا
- نوع کالا
- درجه و یکنواختی
- تاریخ تولید و وزن خالص (بر حسب کیلوگرم)
- مغز گردو
- عبارت محصول ایران
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

مغز گردو:

۱- مغز گردوی مورد قبول از نوع درجه یک‌نیمه و به صورت تهیه و بسته‌بندی شده دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.

۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه غیر طبیعی به خصوص بوی نام‌تندی و طعم تلخی باشد.

۳- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.

۴- میزان رطوبت مغز گردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.

۵- میزان ناری و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.

۶- بسته‌بندی گردو در کارتن دارای پوشش ورقه مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.

۷- کلیه بسته‌های موجود در یک بهر باید از نظر بسته‌بندی اندازه وزن و محتویات آن یکسان باشد.

۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتن مغز گردو درج شده باشد:

- نام کالا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- پیوست شماره ۱
- نام صادرکننده یا بسته‌بندی کننده
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و انقضا
- شرایط نگهداری محصول
- تذکر: در تمامی موارد بالا، در صورت وجود استاندارد ملی رعایت آن علاوه بر موارد مذکور، الزامی است.