



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۲۹۴۹

چاپ اول

ISIRI

12949

1st. Edition

آب زرشک تغلیظ شده- ویژگی ها و

روش های آزمون

**Concentrated Barberry Juice -
Specifications and test methods**

ICS : 67.160. 20

لیدوما تامین کننده کنسانتره زرشک

www.lidoma.co

به نام خدا

آشنایی با سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان* صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذیصلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱ کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و / یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سا زمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

* سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

- 1- International organization for Standardization
- 2 - International Electro technical Commission
- 3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)
- 4 - Contact point
- 5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
« آب زرشک تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون »

رئیس:

همتی کاخکی عباس
(فوق لیسانس مهندسی، صنایع غذایی)

سمت و/یا نمایندگی

پارک علم و فناوری خراسان رضوی- پژوهشکده علوم
و صنایع غذایی

دبیران:

دلاور، بهناز
(لیسانس مهندسی کشاورزی- صنایع غذایی)

پارک علم و فناوری خراسان رضوی

منصور، افسانه
(لیسانس مهندسی شیمی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان رضوی

نورزاد، جمیله
(لیسانس شیمی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان رضوی

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

افکاری، میترا
(لیسانس علوم تغذیه)

شرکت مشهد بهروز

بختیاری، شهناز
(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

شرکت شاداب خراسان

بیدلی، نیتون
(فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی و منابع طبیعی خراسان
رضوی

حمیدی، نگین
(لیسانس علوم تغذیه)

شرکت مشهدفافا

حیدری، مریم
(لیسانس علوم تغذیه)

دانشگاه علوم پزشکی مشهد- معاونت غذا و دارو

فرخی، رضا
(فوق لیسانس مهندسی تولیدات گیاهی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران- پژوهشکده
غذایی و کشاورزی

کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

سمت و / یا نمایندگی

مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی و منابع طبیعی خراسان
رضوی

شرکت شهید ایران

اعضاء:

مختاریان، علی
(فوق لیسانس باغبانی)

نوری، حمید
(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ب	آشنایی با سازمان استاندارد
ج	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
و	پیش گفتار
۱	هدف ۱
۱	دامنه کاربرد ۲
۱	مراجع الزامی ۳
۲	اصطلاحات و تعاریف ۴
۴	ویژگی ها ۵
۷	نمونه برداری ۶
۷	روش های آزمون ۷
۸	بسته بندی ۸
۹	نشانه گذاری ۹

پیش‌گفتار

استاندارد " آب زرشک تغلیظ شده ویژگی‌ها و روش‌های آزمون " که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده و در نهمین و چهارمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۸۹/۴/۱ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

- 1- Codex Standard 247: 2005, Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars
- 2- Codex Standard 193: 1995, Rev. 3. 2007, Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods

۳ همتی کاخکی، عباس و همکاران، بررسی امکان استفاده از میوه زرشک در تهیه آبمیوه و نوشابه گازدار (فاز اول)، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران مرکز خراسان، ۱۳۶۸

۴ فلاحی، مسعود، فرآیند بسته‌بندی زرشک، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، پژوهشکده خراسان، ۱۳۶۷

۵ بررسی نتایج آزمایشگاهی آزمون‌های انجام شده درباره آب زرشک تغلیظ شده در آزمایشگاه صنایع غذایی اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان رضوی، ۱۳۸۸

۶ بررسی نتایج آزمایشگاهی آزمون‌های انجام شده درباره آب زرشک تغلیظ شده در شرکت شهدایران، ۱۳۸۸

آب زرشک تغلیظ شده – ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ، تعیین ویژگی ها ، نمونه برداری ، روش های آزمون ، بسته بندی و نشانه گذاری آب زرشک تغلیظ شده^۱ می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد ، برای آب زرشک تغلیظ شده که از رقم زرشک بی دانه تازه و یا منجمد تهیه می شود، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی به آن ها ارجاع داده شده است.

بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد ، اصلاحیه ها و تجدید نظر های بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است ، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

۴ ۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶ : سال ۱۳۷۷ ، کاربرد آنزیم های خوراکی مجاز در صنایع آبمیوه و کنسانتره .

1-Concentrated Barberry Juice.

۴ ۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲: سال ۱۳۸۱، ویژگی های میکروبی افشرده انواع آبمیوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک - ویژگی ها و روش های آزمون.

۴ ۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۴۹: سال ۱۳۸۶، آفت کش ها - مرز بیشینه مانده مجاز - قسمت سوم - میوه ها.

۴ ۴ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶: سال ۱۳۷۳، نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند.

۴ ۵ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵: سال ۱۳۸۶، آب میوه ها - روش های آزمون.

۴ ۶ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹: سال ۱۳۸۱، ظروف شیشه ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی ها.

۴ ۷ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱: سال ۱۳۸۰، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگهداری مواد غذایی - ویژگی ها.

۴ ۸ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵: سال ۱۳۷۴، لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی - ویژگی ها.

۴ ۹ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱: سال ۱۳۷۰، کیسه های پلاستیکی (پاکت های مجوف) با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه ها.

۴ ۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶: سال ۱۳۷۴، ویژگی های کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک.

۴ ۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰: سال ۱۳۸۸، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی.

.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات ویا تعاریف زیر به کار می رود:

۱۴

زرشک

میوه رسیده گیاه *Berberis Vulgaris L.*، از خانواده *Berberidaceae* است.

۲۴

آب زرشک تغلیظ شده

فرآورده ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که از تغلیظ آب زرشک^۱ شفاف شده، به روش های حرارتی تهیه و به روش های فیزیکی نگهداری می شود.

یادآوری – باید توجه داشت که منظور از روش های فیزیکی، روش های استفاده از پرتوهای یون ساز نمی باشد.

۳۴

آزمایه^۲

بخشی از نمونه آزمایشگاهی است، که برای انجام آزمون های مختلف آماده می شود.

۴۴

آزمون^۳

مقدار مشخصی از آزمایه بند(۴ ۳) است، که برای انجام یک آزمون به صورت حجمی یا وزنی برداشته می شود.

۵۴

مواد طبیعی فرار

عبارت است از مواد فراری که طی فرآیند از محصول اولیه جدا شده و برای مصارف مستقیم به فرآورده نهایی اضافه می گردد.

۴ منظور، آب زرشک تهیه شده از رقم زرشک بی دانه تازه یا منجمد می باشد.

2- Test sample
3- Test portion

عوامل ناپذیرفتنی

عواملی به شرح زیر است که نمونه آزمایشگاهی باید عاری از آن ها باشد :

۴ ۶ ۱ حشرات زنده یا مرده و آثار و بقایای آن ها

۴ ۶ ۲ ذرات شن و خاک و قطعات فلز و شیشه و مانند آن ها

۴ ۶ ۳ بقایای گیاهی شامل پوست و گوشت میوه ، قطعات برگ ، دم و ذرات سیاه‌رنگ باقی مانده

مادگی

۴ ۶ ۴ آثار سوختگی

۵ ویژگی ها

۵ ۱ ویژگی های مواد اولیه

۵ ۱ ۴ آب زرشک مورد استفاده در تهیه این فرآورده باید از زرشک تازه و یا منجمد تمیز ، سالم ، رسیده

قرمز و عاری از هرگونه آلودگی تهیه شود.

۵ ۲ ۴ مواد کمک فرآیند^۱

۵ ۲ ۴ ۱ استفاده از مواد شفاف کننده و صاف کننده زیر در تولید این فرآورده مجاز می باشد:

- خاک دیاتومه^۲

- بنتونیت^۳

- پرلیت^۴

- ژلاتین

- کربن اکتیو

1 - Processing aids
2 - Diatomeus earth
3 - Bentonite
4 - Perlite

یادآوری – استفاده از هرگونه مواد شفاف کننده و صاف کننده دیگر منوط به موافقت و تایید و کسب مجوز قانونی لازم از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی است .

۵ ۴ ۲ آنزیم های مجاز خوراکی که ویژگی های آن ها باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶ : سال ۱۳۷۷ ، کاربرد آنزیم های خوراکی مجاز در صنایع آبمیوه و کنسانتره باشد.

۵ ۳ مواد افزودنی

افزودن هر گونه مواد نگهدارنده ،طعم دهنده ،شیرین کننده ، اسیدی کننده و رنگ های خوراکی به جز مواد طبیعی فرار آب زرشک که در حین فرآیند به دست می آید، به فرآورده غیر مجاز است.

۵ ۲ ویژگی های محصول نهایی

۵ ۴ ۱ ویژگی های حسی

۵ ۴ ۱ عوامل ناپذیرفتنی

آب زرشک تغلیظ شده باید عاری از عوامل ناپذیرفتنی مندرج در بند ۴ ۶ این استاندارد باشد.

۵ ۴ ۲ وضعیت ظاهری

آب زرشک تغلیظ شده باید یکنواخت بوده و همگن باشد.

۵ ۴ ۳ رنگ

آب زرشک تغلیظ شده باید رنگ زرشک قرمز رسیده را داشته باشد.

۵ ۴ ۴ طعم و بو

آب زرشک تغلیظ شده باید طعم و بوی مخصوص به خود را داشته باشد و بدون هرگونه طعم و بوی خارجی ، ترشیدگی ، کپک زدگی و سوختگی باشد.

۵ ۴ ۲ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی

۵ ۴ ۴ ۱ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی فرآورده باید مطابق جدول ۱ باشد.

جدول ۱ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آب زرشک تغلیظ شده

ردیف	ویژگی ها	حدود قابل قبول
۱	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلسیوس برحسب درجه بریکس	حداقل ۶۳
۲	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	± ۰/۰۱۵ /
۳	خاکستر کل (گرم در صدگرم)	-۲ /
۴	اسیدیته کل برحسب اسید مالیک (گرم در صدگرم)	۵/۵ - ۹/۵
۵	pH	۳ ± ۰/۲
۶	قندهای احیا کننده (گرم در صدگرم)	حداقل ۴۰
۷	عدد فرمالین (میلی لیتر در صدگرم)	حداقل ۴۰
۸	الکل اتیلیک (گرم در صدگرم)	حداکثر ۰/۱۵

۵ ۴ ۳ ویژگی های میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی فرآورده باید مطابق " استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲ : سال ۱۳۸۱، ویژگی های میکروبی افشرده انواع آب میوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک - ویژگی ها و روش های آزمون " باشد.

۵ ۴ ۴ مانده آفت کش ها^۱

مقدار مانده آفت کش ها در آب زرشک تغلیظ شده باید مطابق " استاندارد ملی ایران شماره ۴ ۶۳۴۹ : سال ۱۳۸۶ ، آفت کش ها - مرز بیشینه مانده مجاز - قسمت سوم ، میوه ها " باشد.

۱- فهرست آفت کش های مجاز کشور برابر آخرین فهرست آفات و بیماری های گیاهی و سموم سفارش شده علیه آن ها ، منتشر شده از سوی سازمان حفظ نباتات وابسته به وزارت جهاد کشاورزی ، تعیین شده است . هم چنین فهرست سموم سفارش شده توسط سازمان های بین المللی مربوط ، برابر آخرین فهرست سازمان کدکس (کمیته کدکس برای باقی مانده سموم) در سال ۲۰۰۰ تعیین شده است .

۵ ۴ ۵ فلزات سنگین

میزان فلزات سنگین در فرآورده، پس از رساندن آن به بریکس ۱۹، باید مطابق جدول ۲ باشد.

جدول ۴ حدود مجاز فلزات سنگین در آب زرشک تغلیظ شده

ردیف	نام فلز	حداکثر میزان مجاز (به میلی گرم در کیلو گرم)
۱	ارسنیک (As)	۰/۲
۲	سرب (Pb)	۰/۱
۳	قلع (Sn)	۱۵۰
۴	مس (Cu)	۵

یادآوری- مقدار فلزات سنگین مطابق مرجع زیر می باشد.
Codex Standard 193: 1995, Rev. 3. 2007, Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods

۶ نمونه برداری

۶ ۱ نمونه برداری از فرآورده، باید مطابق " استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶ : سال ۱۳۷۳، نمونه برداری از فرآورده های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند " انجام شود .

۶ ۲ نمونه برداری از خط تولید و مخازن ذخیره، باید به طور کامل در شرایط بهداشتی باشد و کلیه لوازم و ظروف قبل از نمونه برداری سترون شده باشند.

یادآوری- نمونه ها باید تا زمان انجام آزمایش های لازم، در شرایط بهداشتی و در یخچال نگهداری شوند.

۷ روش های آزمون

۷ ۱ آزمون ها باید مطابق " استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵ : سال ۱۳۸۶، آب میوه ها - روش های آزمون " انجام شود.

یادآوری میزان الکل اتیلیک موجود در فراورده ، پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت ۱۹ ، باید مطابق جدول ۱ باشد.

۸ بسته بندی

آب زرشک تغلیظ شده باید در ظروف نو ، تمیز و سالم و غیر قابل نفوذ نسبت به هوا و نور به نحوی که کیفیت آن تا زمان انقضاء قابلیت مصرف حفظ شود، بسته بندی گردد.

ویژگی های این ظروف با توجه به نوع مصرف باید با استاندارد های ملی ایران مربوط ، به شرح زیر مطابقت داشته باشد:

۸ ۱ بسته بندی برای مصارف خانوار

۸ ۱ + ۱ ظروف شیشه ای

ویژگی های ظروف شیشه ای باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹ : سال ۱۳۸۱ ، ظروف شیشه ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی ها باشد.

۸ ۱ + ۲ ظروف فلزی

ویژگی های ظروف فلزی باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱ سال ۱۳۸۰ ، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگهداری مواد غذایی - ویژگی ها باشد.

یادآوری - در صورت استفاده از ظروف شیشه ای یا فلزی ، درصد پری نباید از ۹۰ درصد حجم ظرف کمتر باشد .

۸ ۱ + ۳ کیسه های چند لایه

ویژگی های کیسه های چند لایه باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵ : سال ۱۳۷۴ ، لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی - ویژگی ها باشد.

۸ ۱ + ۴ کیسه های پلاستیکی

ویژگی های کیسه های پلاستیکی باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱ : سال ۱۳۷۰ ، کیسه های پلاستیکی (پاکت های مجوف) با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه ها باشد.

۸ ۲ بسته بندی برای مصارف صنعتی

۸ ۴ ۱ بسته بندی اسپتیک

ویژگی های کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶ : سال ۱۳۷۴ ، ویژگی های کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک باشد.

۸ ۴ ۲ بسته بندی غیر اسپتیک

برای بسته بندی غیر اسپتیک باید از کیسه های پلی اتیلن یا پلی پروپیلن یا هر نوع کیسه های پلیمری مجاز^۱ مورد مصرف برای این فرآورده استفاده کرد. این کیسه ها باید در بسته بندی های ثانویه مانند ظروف فلزی و یا بشکه های پلاستیکی قرار گیرد.

۸ ۴ ۳ برای بسته بندی آب زرشک تغلیظ شده با وزن های بالاتر از یک تن می توان از مخازن فلزی از جنس فولاد زنگ نزن و مناسب و مجاز در تماس با مواد غذایی و همچنین مخازن پلی اتیلنی از جنس مجاز که مجهز به شیر آلات زنگ نزن باشند، استفاده کرد.

۹ نشانه گذاری

با رعایت کامل " استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰ : سال ۱۳۸۸ ، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات برجسب گذاری کلی ، آگاهی های زیر باید بر روی هر بسته به طور روشن و خوانا برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار نوشته ، چاپ و یا برجسب شود.

۴ در حال حاضر ، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور ، وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی می باشد.

۱. نام و نوع فرآورده
۲. نام و نشانی کامل تولید کننده و یا بسته بندی کننده و علامت تجارتي آن
۳. نام مواد تشكيل دهنده
۴. مقدار مواد جامد محلول در آب فراورده ، برحسب درجه بریکس
۵. شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
۶. تاريخ توليد (به روز ، ماه و سال)
۷. تاريخ پايان قابليت مصرف (به روز ، ماه و سال)
۸. سری ساخت
۹. وزن يا حجم خالص (برحسب سيستم متریک)
۱۰. عبارت " محصول ايران "
۱۱. شرايط نگهداري (دما ، دمه و نور)
۱۲. راهنمای مصرف

یادآوری – در صورت بسته بندی ثانویه در کارتن ، علاوه بر مشخصات فوق ، علامت نشان دهنده سر و کف کارتن (علامت فلش) و در صورت بسته بندی در ظروف شیشه ای ، درج علامت (شکستنی) ضروری می باشد.