



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۴۳۴۷

چاپ اول

نктار انار - ویژگی ها

**Pomegranate nectar- Specifications**

ICS:67.160.20

لیدوما تامین کننده کنسانتره انار

[www.lidoma.co](http://www.lidoma.co)

**ISIRI**  
**14347**  
**1st. Edition**

## به نام خدا

### آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه 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.

نام موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است. 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 ذی صلاح 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 شوند که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

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

سازمان ملی استاندارد 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 سازمان ها 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 ملی استاندارد ایران 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 آن ها 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.

1- International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد " نکتار انار - ویژگی ها "

<u>رئیس:</u>	<u>سمت و /یا نمایندگی</u>
احمدی، غلامحسین ( فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی )	انجمن صنایع کنسانتره و آبمیوه کشور
<u>دبیران:</u>	
کامران، سمیه ( لیسانس تغذیه )	سازمان ملی استاندارد ایران
منزوی، هاشمه ( لیسانس شیمی )	سازمان ملی استاندارد ایران
<u>اعضا:</u> ( اسامی به ترتیب حروف الفبا )	
ابراهیمی، پیمان ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	کانون انجمن های صنایع غذایی
احمدی، ربابه (فوق لیسانس شیمی تجزیه)	شرکت عالیفرد
احمدی ، نادیا ( فوق لیسانس شیمی دریا )	پژوهشگاه سازمان استاندارد
آذری،سارا (فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت بازرسی کالای تجاری ( IGI )
بامداد، سعیده ( فوق لیسانس مهندسی کشاورزی )	شرکت کشت و صنعت مزرعه سبز
پاشایی، علیرضا ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	شرکت کشت و صنعت تکدانه
جانی، مینا ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	شرکت صنایع غذایی نفیسا
جلیل نژاد، جواد ( لیسانس علوم آزمایشگاهی )	شرکت کشت و صنعت تکدانه

کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
" نکات انار- ویژگی ها "

<u>اعضا:</u> ( اسامی به ترتیب حروف الفبا )	<u>سمت و /یا نمایندگی</u>
جهانگیریان، آزاده (لیسانس بهداشت محیط)	آزمایشگاه تخصصی و پرومدم
چلبی، پروانه (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت شلر مهاباد
خلجی، آزاده ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	کانون انجمن های صنایع غذایی
دهقان زاده، جواد (فوق لیسانس مدیریت اجرایی)	شرکت پاکدیس
سلطانی، نسرین ( لیسانس شیمی )	شرکت سارونه
شفیعی، عزت ا... ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	شرکت عالیفرد
صادقی، زری ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	شرکت روحی و همکاران- آزمایشگاه نوبل
غفاری، مریم ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	شرکت صنایع غذای پاکبان
لایقی مقدم، ندا (فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت سیمین فراور
محمودی میمند، معصومه ( فوق لیسانس سم شناسی )	سازمان ملی استاندارد ایران
نوروزی، توران ( لیسانس شیمی )	شرکت نوش ایران
نوری، حمید ( لیسانس علوم و صنایع غذایی )	شرکت شهد ایران

## فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی
ز	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۴	۵ ویژگی ها
۷	۶ آلاینده ها
۸	۷ ویژگی های میکروبیولوژی
۸	۸ نمونه برداری
۸	۹ روش آزمون
۸	۱۰ بسته بندی
۹	۱۱ نشانه گذاری

## پیش‌گفتار

استاندارد " نکتار انار -ویژگی‌ها" که توسط کمیسیون‌های فنی مربوط تهیه و تدوین شده و در هزار و صد و بیست و پنجمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۹۰/۱۲/۲۲ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه 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 تجدیدنظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

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

### ۱-Codex stan 247:2005,General standard for fruit juices and nectars

۲- نتایج آزمایشگاه‌های واحد‌های تولیدی آبمیوه و کنسانتره کشور، سال ۱۳۹۰

## نکتار انار - ویژگی‌ها

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش آزمون، بسته‌بندی و نشانه گذاری نکتار انار می‌باشد.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای نکتار انار کاربرد دارد.

### ۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می‌شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی آنها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است :

- ۳-۱ استاندارد ملی ایران شماره ۶۹ ، شکر سفید - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۱، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون گلوکز مایع
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۵، شربت اینورت - ویژگی‌ها
- ۳-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱، پودر (گرد) فروکتوز خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۳-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی
- ۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، ویژگی‌های میکروبیولوژی آب
- ۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده - مقررات کلی برچسب گذاری
- ۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها
- ۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها
- ۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی‌های لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته‌بندی مواد خوراکی
- ۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه‌برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که مصرف غذایی دارند

- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه‌های پلاستیکی (پاکت‌های) مجوف با لایه آلومینیوم جهت بسته‌بندی آب میوه‌ها
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب‌میوه‌ها
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی
- ۱۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فراورده های غذایی- ویژگی ها و روش های آزمون
- ۱۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها - میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری
- ۱۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین
- ۲۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۴، نوشیدنی‌ها - آب‌میوه و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی
- ۲۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۶۲، آب انار تغلیظ شده- ویژگی ها
- ۲۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، آیین کار کاربرد آنزیم های خوراکی مجاز در صنایع آب میوه و کنسانتره

#### ۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۴

##### نکتار انار

فراورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که به روش فیزیکی از میوه سالم و رسیده انار و یا از رقیق شدن آب انار تغلیظ شده (کنسانتره) با آب آشامیدنی (طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۵۳) تا رسیدن به غلظت مطلوب با /یا بدون قسمت های خوراکی میوه انار مانند گوشت میوه<sup>۱</sup>، دانه میوه<sup>۲</sup> و پوره<sup>۳</sup> میوه و افزودنی های خوراکی مجاز (طبق بند ۵-۳)، با/یا بدون شیرین کننده طبیعی مجاز (طبق بند ۵-۱-۴) به دست آمده و به روش‌های فیزیکی نگهداری و بسته بندی می‌شود.

یادآوری - حداقل آب میوه محتوی در نکتار انار ۳۵ درصد می باشد.

<sup>۱</sup> - pulp  
<sup>۲</sup> - seed  
<sup>۳</sup> - Puree



۲-۴

#### مواد خارجی

به بقایای گیاهی (مانند: قطعات برگ و دم)، شن، خاک و هر گونه آفات زنده یا مرده، آثار و بقایای آن ها (مانند: تخم و لارو و شفیره) در فرآورده گفته می شود.

۳-۴

#### مواد جامد محلول در آب (بریکس)

عبارت است از مقدار مواد جامد محلول در آب که در ۲۰ درجه سلسیوس، به وسیله رفاکتومتر، اندازه گیری می شود. مواد جامد محلول در آب برحسب درصد وزنی گزارش می گردد.

۴-۴

#### چگالی

عبارت است از نسبت وزن حجم معینی از نمونه به وزن آب مقطر هم حجم آن در ۲۰ درجه سلسیوس.

۵-۴

#### اسیدیته

اسیدهای آلی موجود در فراورده است که بر حسب اسید آلی غالب موجود در میوه محاسبه می شود که در این استاندارد اسید سیتریک، اسید غالب میوه انار است.

۶-۴

#### pH

عکس لگاریتم غلظت یون های هیدروژن ( $H^+$ ) است.

۷-۴

#### خاکستر کل

بقایای مواد معدنی حاصل از سوختن کامل مواد غذایی است.

۸-۴

#### الکل اتیلیک

یکی از مواد حاصل از واکنش های بیوشیمیایی تخمیر قند توسط میکروارگانیسم ها می باشد.

۹-۴

#### مواد طبیعی فرار<sup>۱</sup>

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

۱۰-۴

#### قند های احیاء کننده

به قندهایی گفته می شود که خاصیت احیاء کنندگی داشته باشند و در طی آزمون بتوانند مس دو ظرفیتی را به مس یک ظرفیتی تبدیل کنند.

۱۱-۴

#### ساکارز

نوعی دو قندی غیر احیاء کننده است که با هیدرولیز در محیط اسیدی به دو تک قندی احیاء کننده گلوکز و فروکتوز تبدیل می شود.

۱۲-۴

#### عدد فرمالین

عبارت است از تعداد میلی لیتر هیدروکسید سدیم ۰۱ نرمال که برای خنثی کردن اسیدهای آمینه موجود در ۱۰۰ گرم نمونه مصرف می شود.

#### ۵ ویژگی ها

##### ۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

##### ۱-۱-۵ میوه انار

میوه مورد مصرف برای آگیری باید از میوه سالم و رسیده درخت انار با نام علمی، *punica granatum L* و از خانواده *punicaceae* تهیه شود.

##### ۲-۱-۵ آب انار تغلیظ شده

ویژگی های آب انار تغلیظ شده مورد مصرف در تهیه نکتارانار، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۶۲، آب انار تغلیظ شده- ویژگی ها، باشد.

##### ۳-۱-۵ آب

ویژگی های آب مورد مصرف در تهیه نکتار انار باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره های ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.

##### ۴-۱-۵ شیرین کننده

استفاده از قندهای طبیعی در نکتار انار باید مطابق جدول شماره ۱ باشد.

#### جدول ۱- قندهای مجاز خوراکی مورد مصرف در نکتارانار

ردیف	قندها	شماره استاندارد ملی ایران
۱	شکر (ساکاروز)	۶۹
۲	گلوکز	۶۲۱
۳	فروکتوز	۸۰۲۱
۴	شریت اینورت	۸۰۲۵
۵	شریت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS)	-

یادآوری ۱- استفاده از شیرین کننده‌های طبیعی خوراکی دیگر منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۱</sup> است.

یادآوری ۲- استفاده از شیرین کننده‌های مصنوعی در نکتار انار غیرمجاز است.

#### ۲-۵ مواد کمک فرآیند

۱-۲-۵ استفاده از مواد شفاف کننده و صاف کننده زیر به فرآورده طی فرآیند مجاز می‌باشد:

۱-۲-۵-۱ خاک دیاتومه

۲-۱-۲-۵ بنتونیت و مشتقات آن (مانند سدیم، کلسیم بنتونیت)

۳-۱-۲-۵ پرلیت

۴-۱-۲-۵ ژلاتین و مشتقات آن

۵-۱-۲-۵ سلیکاسول و مشتقات آن

۶-۱-۲-۵ کازئینات پتاسیم

۷-۱-۲-۵ پلی ونیل پلی پیرولیدن

۸-۱-۲-۵ آزیم‌های مجاز خوراکی که ویژگی‌های آن، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، باشد.

#### ۳-۵ مواد افزودنی

##### ۳-۵-۱ مواد طعم دهنده

افزودن مواد طبیعی فرار که طی فرایند تغلیظ به دست آمده باشد به نکتار انار مجاز است.

یادآوری- افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی<sup>۲</sup>، مشابه طبیعی<sup>۳</sup> و مصنوعی به نکتار انار غیر مجاز است

##### ۲-۳-۵ اسیدها

افزودن اسید به نکتارانار تا رسیدن به pH و اسیدیته مطلوب، مجاز است.

۱-۲-۳-۵ اسید سیتریک مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

##### ۳-۳-۵ آنتی اکسیدان

افزودن اسکوربیک اسید طبق استاندارد شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی، طبق شرایط خوب ساخت، به نکتار انار مجاز است.

یادآوری- افزودن هر گونه نگهدارنده و رنگ به نکتار انار غیر مجاز است.

---

۱- Aroma

۲- مرجع قانونی و ذی صلاح کشور در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می‌باشد.

۲ - Natural flavour

2- Natural Identical flavour

#### ۴-۵ ویژگی‌های محصول نهایی

##### ۱-۴-۵ وضعیت ظاهری

نکتار انار می‌تواند شفاف و یا کدر با /یا بدون قسمت‌های خوراکی میوه باشد.

##### ۲-۴-۵ طعم و بو

نکتار انار، باید دارای طعم و بوی طبیعی مخصوص به خود، مطبوع و مطابق با وارسته میوه انار مورد مصرف بوده و فاقد هر گونه طعم و بوی خارجی، ترشیدگی، کپک‌زدگی و سوختگی باشد.

##### ۳-۴-۵ رنگ

نکتار انار باید دارای رنگ طبیعی و مخصوص به خود باشد.

##### ۴-۴-۵ مواد خارجی

نکتارانار باید فاقد بقایای گیاهی (مانند: قطعات برگ و دم) و شن، خاک و هر گونه آفات زنده یا مرده، آثار و بقایای آنها (مانند: تخم و لارو و شفیره) باشد.

۵-۴-۵ سایر ویژگی‌های فیزیکی‌وشیمیایی نکتارانار، باید طبق جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی نکتارانار

ردیف	ویژگی‌ها	حد ود قابل قبول
۱	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	کمینه ۱۰۴۵
۲	مواد جامد محلول در آب ،بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم در صد گرم)	کمینه ۱۲
۳	باقیمانده خشک ( گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۱۲۵
۴	خاکستر کل (گرم در صد میلی لیتر)	۰۱-۰۴
۵	اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک ، گرم در صد میلی لیتر)	۰۳-۱۲
۶	pH	۲۸-۳۸
۷	قندهای احیاءکننده(گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۳
۸	ساکاروز (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۷
۹	الکل اتیلیک (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰۱۵
۱۰	عدد فرمالین(میلی لیتر در صد میلی لیتر)	کمینه ۳
<p><b>یادآوری</b>-حدود قابل قبول ویژگی‌های نکتارانار بر اساس بریکس کمینه ۱۲ گرم درصد گرم محاسبه شده است.</p>		

یادآوری- ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی نکتارانار دارای قسمت‌های خوراکی میوه پس از کسر قسمت‌های خوراکی میوه، باید مطابق جدول ۱ باشد.

## ۶ آلاینده‌ها

۱-۶ مقدار مانده آفت کش‌ها در نکتارانار باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش‌ها- مرز بیشینه مانده آفت کش‌ها - میوه‌های گرمسیری و نیمه گرمسیری باشد.

۲-۶ حد مجاز فلزات سنگین موجود در نکتارانار باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین، باشد.

۳-۶ میزان انیدرید سولفور و آزاد SO<sub>2</sub> ، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد.

## ۷ ویژگی‌های میکروبیولوژی

ویژگی‌های میکروبیولوژی نکتارانار باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۴، نوشیدنی‌ها - آب‌میوه و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی، باشد

## ۸ نمونه برداری

نمونه برداری از فرآورده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند، انجام شود.

## ۹ روش آزمون

روش‌های آزمون نکتارانار باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها، باشد.

## ۱۰ بسته بندی

۱-۱۰ نکتارانار باید در ظروف سالم، نو، تمیز و نفوذناپذیر مطابق استانداردهای ملی ایران به شرح زیر بسته بندی شود:

۱-۱-۱۰ ظروف شیشه‌ای مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها

۱-۱-۱۰ قوطی فلزی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها

۱-۱-۱۰ لفاف‌های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی‌های لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی

۱-۱-۱۰ کیسه‌های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، ویژگی‌های کیسه‌های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک

۱-۱-۱۰ ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی - بطری‌های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده های غذایی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱-۱-۱۰ کیسه‌های پلاستیکی با لایه آلومینیوم مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه‌های پلاستیکی (پاکت‌های) مجوف با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه‌ها

۱-۱-۱۰ بسته‌های چند لایه مقوایی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

## ۱۰-۲ پری ظرف

فرآورده باید کمینه ۹۰ درصد حجم ظروف بسته بندی را پر نماید.

## ۱۱ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری این فرآورده، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده- مقررات کلی برجسب گذاری، آگاهی‌های زیر، باید بر روی هر بسته، با خط خوانا و پاک نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان کشور خریدار، به صورت واضح و پاک نشدنی چاپ و یا برجسب شود.

۱-۱۱ نام و نوع فرآورده

۲-۱۱ نام و علامت تجارتي

۳-۱۱ مواد متشکله

۱-۳-۱۱ در صورت استفاده از قسمت‌های خوراکی میوه، نوع و مقدار آن باید بر حسب درصد نوشته شود.

۴-۱۱ حجم/ وزن محتوی بر حسب سیستم متریک

۵-۱۱ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۶-۱۱ شماره سری ساخت

۷-۱۱ نام و نشانی تولید کننده

۸-۱۱ حداقل آب میوه محتوی بر حسب درصد

۹-۱۱ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال)

۱۰-۱۱ تاریخ انقضای قابلیت مصرف به (روز، ماه و سال)

۱۱-۱۱ شرایط نگهداری

۱۲-۱۱ عبارت ساخت ایران