



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۴۸۱۰

چاپ اول

دی ۱۳۹۱

INSO

14810

1st. Edition

Dec.2012

آب کیوی تغلیظ شده - ویژگی ها

Concentrated kiwi juice - Specifications

ICS:67.160.20

لیدوما تولید و تامین کننده کنسانتره کیوی

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

## 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 مؤسسه 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 واردکنندگان، 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 " آب کیوی تغلیظ شده - ویژگی ها "

## رئیس:

احمدی، غلامحسین  
( فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی )

## دبیران:

کامران، سمیه  
( لیسانس تغذیه )

منزوی، هاشمه  
( لیسانس شیمی )

## اعضا: ( اسامی به ترتیب حروف الفبا )

احمدی، ربابه  
( فوق لیسانس شیمی تجزیه )

احمدی ، نادیا  
( فوق لیسانس شیمی دریا )

پاشایی، علیرضا  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

جانی، مینا  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

جلیل نژاد، جواد  
( لیسانس علوم آزمایشگاهی )

چلبی، پروانه  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

حسن پور، علیرضا  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

دهقان زاده، جواد  
( فوق لیسانس مدیریت اجرایی )

## سمت و / یا نمایندگی

انجمن صنایع کنسانتره و آبمیوه کشور

سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران

شرکت عالیفرد

پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد

شرکت کشت و صنعت تکدانه

شرکت صنایع غذایی نفیسا

شرکت کشت و صنعت تکدانه

شرکت شلر مهاباد

آزمایشگاه تخصصی ویرومد

شرکت پاکدیس

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد - ادامه

### " آب کیوی تغلیظ شده - ویژگی ها "

#### سمت و / یا نمایندگی

شرکت ایران برتر

شرکت سارونه

شرکت روحی و همکاران - آزمایشگاه نوبل

شرکت بازرسی کالای تجاری ( IGI )

سازمان ملی استاندارد ایران

شرکت کشت و صنعت نوشینه

شرکت کشت و صنعت نوشینه

شرکت ایران برتر

شرکت نوش ایران

اعضا: ( اسامی به ترتیب حروف الفبا )

سادات پارسی، شیما  
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سلطانی، نسرین  
( لیسانس شیمی )

صادقی، فریبا  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

طالبی، مرتضی  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

محمودی میمند، معصومه  
( فوق لیسانس سم شناسی )

مرسلی، مرجان  
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

مهاجری، ایمان  
( فوق لیسانس مدیریت اجرایی )

نبوی، سید جلال  
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

نوروزی، توران  
( لیسانس شیمی )

## فهرست مندرجات

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

## پیش گفتار

استاندارد " آب کیوی تغلیظ شده - ویژگی ها " که پیش نویس آن توسط کمیسیون های فنی مربوط تهیه و تدوین شده و در هزار و صد و هفتاد و سومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۱/۷/۱۱ 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 می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های 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 :

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

- ۲- نتایج آزمایشگاه های واحد های تولیدی کشت و صنعت تکدانه- عالیفرد-پاکدیس- سارونه -شهر- نوش ایران- کشت و صنعت نوشینه- صنایع غذایی نفیسا، سال های ۱۳۹۰ و ۱۳۹۱
- ۳- نتایج آزمون آزمایشگاه نوبل ( شرکت روحی و همکاران)- سال های ۱۳۹۰ و ۱۳۹۱
- ۴- نتایج آزمون شرکت بازرسی کالای تجاری ( IGI ) - سال های ۱۳۹۰ و ۱۳۹۱
- ۵- نتایج آزمون آزمایشگاه تخصصی و پرومدم- سال های ۱۳۹۰ و ۱۳۹۱

# "آب کیوی تغلیظ شده - ویژگی‌ها"

## ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش آزمون، بسته‌بندی و نشانه گذاری، آب کیوی تغلیظ شده، می‌باشد.

## ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای آب کیوی تغلیظ شده که به صورت مستقیم و یا به عنوان ماده اولیه برای تهیه آبمیوه، نکتار میوه و نوشیدنی میوه ای بدون گاز و سایر فرآورده های غذایی مصرف می شود، 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 ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی.

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، ویژگی‌های میکروبیولوژی آب.

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۰۷، برچسب گذاری کلی مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده.

۳-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها.

۳-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها.

۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی‌های لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته‌بندی مواد خوراکی.

۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه‌برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که مصرف غذایی دارند.

۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه‌های پلاستیکی (پاکت‌های) مجوف با لایه آلومینیوم جهت بسته‌بندی آب میوه‌ها.

۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب‌میوه‌ها.

۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی.

۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، آیین‌کار کاربرد آنزیم‌های خوراکی مجاز در صنایع آب میوه و کنسانتره.

۳-۱۳ 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.

۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین.

۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، ویژگی‌های میکروبی افشده انواع آب‌میوه در بسته‌بندی‌های اسپتیک و غیر اسپتیک.

#### ۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۴-۱

##### آب کیوی تغلیظ شده

فراورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که از تغلیظ آب کیوی تهیه شده از میوه سالم و رسیده درختچه کیوی با نام علمی *Actinidia deliciosa* L. به روش‌های فیزیکی تا رسیدن به غلظت مطلوب به دست آمده و به روش‌های فیزیکی نگهداری می‌شود.

۴-۲

##### مواد خارجی

به بقایای گیاهی (مانند: قطعات برگ و دم)، شن، خاک و هر گونه آفات زنده یا مرده، آثار و بقایای آن‌ها (مانند: تخم و لارو و شفیره) موجود در فراورده گفته می‌شود.

۴-۳

##### بریکس

عبارت است از مقدار مواد جامد محلول در آب که در ۲۰ درجه سلسیوس، به وسیله رفاکتومتر، اندازه‌گیری می‌شود. مواد جامد محلول در آب برحسب درجه بریکس گزارش می‌شود.

۴-۴

##### اسیدیته

اسیدهای آلی موجود در فراورده است که بر حسب اسید غالب موجود در میوه محاسبه می‌شود. در این استاندارد اسید غالب میوه کیوی، اسید سیتریک، می‌باشد.



۵-۴

### pH

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

۶-۴

### الکل اتیلیک

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

۷-۴

### 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.

۸-۴

### 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 .

۹-۴

### 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.

۱۰-۴

### اندیس فرمالین

عبارت است از تعداد میلی لیتر هیدروکسید سدیم ۰٫۱ نرمال که برای خنثی کردن اسیدهای آمینه موجود در ۱۰۰ گرم نمونه مصرف می شود.

۱۱-۴

### هیدروکسی متیل فورفورال

ماده شیمیایی حد واسطی است که در طی فرایند و هنگام حرارت دادن ایجاد می شود.

## ۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۵ میوه کیوی

---

<sup>۱</sup>-Aroma

میوه کیوی مورد مصرف برای آبدگیری، باید از میوه سالم و رسیده درخت کیوی با نام علمی *Actinidia deliciosa* L. تهیه شود.

#### ۵-۱-۲ آب

ویژگی‌های آب مورد مصرف در تهیه آب کیوی تغلیظ شده، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره‌های ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.

#### ۵-۲ مواد کمک فرآیند

۵-۲-۱ استفاده از مواد شفاف کننده و صاف کننده از درجه غذایی<sup>۱</sup>، طی فرآیند، مجاز می‌باشد:

۵-۲-۱-۱ خاک دیاتومه

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

۵-۲-۱-۳ پرلیت

۵-۲-۱-۴ ژلاتین و مشتقات آن

۵-۲-۱-۵ سلیکاسول و مشتقات آن

۵-۲-۱-۶ کازئینات پتاسیم

۵-۲-۱-۷ پلی ونیل پلی پیرولیدین

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

یادآوری - استفاده از سایر مواد کمک فرایند منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور<sup>۲</sup> است.

#### ۵-۳ مواد افزودنی

افزودن هرگونه شیرین کننده (طبیعی و مصنوعی)، رنگ و نگهدارنده به آب کیوی تغلیظ شده، غیر مجاز است.

#### ۵-۳-۱ مواد طعم دهنده

افزودن مواد طبیعی فرار که طی فرایند تغلیظ به دست آمده باشد به آب کیوی تغلیظ شده، مجاز است.

یادآوری - افزودن طعم‌دهنده های طبیعی<sup>۳</sup>، مشابه طبیعی<sup>۴</sup> و مصنوعی به آب کیوی تغلیظ شده، غیر مجاز است.

<sup>۱</sup> - Food grade

۱- مرجع قانونی و ذی‌صلاح کشور در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می‌باشد.

<sup>۳</sup> - Natural flavour

3- Natural Identical flavour

### ۵-۳-۲ آنتی اکسیدان

افزودن اسکوربیک اسید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی، طبق عملیات خوب ساخت<sup>۱</sup>، به آب کیوی تغلیظ شده مجاز است.

### ۵-۴ ویژگی‌های محصول نهایی

#### ۵-۴-۱ مزه و بو

فرآورده، باید مزه و بوی طبیعی، مطبوع و مطابق با میوه کیوی مورد مصرف داشته و فاقد هر گونه طعم و بوی غیر طبیعی، ترشیدگی، کپک‌زدگی و سوختگی باشد.

#### ۵-۴-۲ رنگ

آب کیوی تغلیظ شده، باید دارای رنگ طبیعی و مخصوص به میوه کیوی، از سبز تا قهوه ای کم رنگ باشد.

#### ۵-۴-۳ مواد خارجی

آب کیوی تغلیظ شده، باید فاقد هر گونه مواد خارجی شامل بقایای گیاهی (مانند: قطعات دم و برگ)، شن، بقایای دامی و هر گونه آفات یا آثار آنها باشد.

#### ۵-۴-۴ سایر ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی آب کیوی تغلیظ شده، باید طبق جدول ۱ باشد

---

<sup>۱</sup> - GMP

جدول ۱- سایر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی آب کیوی تغلیظ شده

ردیف	ویژگی‌ها	حد/حدود قابل قبول
۱	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم در صد گرم)	کمینه ۵۰
۲	باقیمانده خشک (گرم در صد گرم)	کمینه ۵۵
۳	عدد فرمالین (میلی لیتر در صد میلی لیتر)	کمینه ۳۰
۴	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)، (گرم در صد گرم)	بیشینه ۱۰
۵	pH	۲٫۷-۳٫۸
۶	قند های احیا کننده (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۳۵
۷	ساکاروز (گرم در صد گرم)	بیشینه ۵
۸	الکل اتیلیک پس از رسیدن فراورده به بریکس طبیعی <sup>a</sup> (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰٫۱۵
۹	هیدروکسی متیل فورفورال پس از رسیدن به بریکس طبیعی (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه ۰٫۶
<p><sup>a</sup> بریکس طبیعی آب کیوی کمینه ۸ گرم در صد گرم می باشد.</p> <p><b>یادآوری</b> - حدود قابل قبول ویژگی های آب کیوی تغلیظ شده بر اساس مواد جامد محلول کمینه ۵۰ گرم در صد گرم محاسبه شده است.</p>		

## ۶ آلاینده‌ها

۱-۶ حد مجاز فلزات سنگین موجود در آب کیوی تغلیظ شده پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت ۸ گرم درصد گرم، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین، باشد.

۲-۶ میزان انیدرید سولفور و آزاد SO<sub>2</sub> ، آب کیوی تغلیظ شده پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت ۸ گرم درصد گرم، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد.

## ۷ ویژگی‌های میکروبیولوژی

ویژگی‌های میکروبیولوژی آب کیوی تغلیظ شده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، ویژگی‌های میکروبی افشده انواع آب‌میوه در بسته‌بندی‌های اسپتیک و غیر اسپتیک، باشد.

## ۸ نمونه برداری

نمونه‌برداری از آب کیوی تغلیظ شده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه‌برداری از فرآورده‌های بسته‌بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند، انجام شود.

## ۹ روش آزمون

روش‌های آزمون آب کیوی تغلیظ شده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها، انجام شود.

## ۱۰ بسته‌بندی

آب کیوی تغلیظ شده را با توجه به نوع مصرف، می‌توان در ظروف سالم، تمیز و نو، به شرح زیر بسته‌بندی کرد:

### ۱-۱۰ بسته بندی برای مصارف مستقیم

۱-۱-۱۰ بسته‌بندی در ظروف شیشه‌ای، طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴۰۹، ویژگی‌های ظروف شیشه‌ای برای محصولات غذایی و بهداشتی.

۲-۱-۱۰ بسته‌بندی در ظروف فلزی، طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها.

۳-۱-۱۰ بسته‌بندی در کیسه‌های چند لایه، طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۱۶، کیسه‌های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته‌بندی مواد غذایی به روش اسپتیک.

۴-۱-۱۰ بسته‌بندی در کیسه‌های پلاستیکی، طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۹۱، کیسه پلاستیکی با لایه آلومینیوم جهت بسته‌های آب‌میوه‌ها.

### ۲-۱۰ بسته بندی برای مصارف صنعتی

آب کیوی تغلیظ شده، جهت مصارف صنعتی می‌تواند در ظروف زیر بسته بندی شود:

۱-۲-۱۰ بشکه‌های پلی اتیلن دردار

۲-۲-۱۰ بشکه‌های فلزی با کیسه‌های پلی اتیلن یک لایه یا چند لایه، با یا بدون لایه آلومینیوم (غیر اسپتیک و اسپتیک)

۳-۲-۱۰ در حجم‌های بالاتر از یک تن، باید از مخازن با جنس فولاد زنگ نزن و نیز مخازن پلی اتیلن، که مجهز به شیرآلات زنگ نزن می‌باشند، استفاده کرد.

## ۱۱ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری این فرآورده، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰، برچسب‌گذاری مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده، آگاهی‌های زیر، باید بر روی هر بسته فرآورده، 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 برچسب شود.

۱-۱۱ نام و نوع فرآورده .

۲-۱۱ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجاری آن .

۳-۱۱ شماره پروانه ساخت یا شماره مجوز واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

۴-۱۱ وزن خالص یا حجم خالص بر حسب سیستم متریک.

۵-۱۱ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال).

۶-۱۱ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف به (روز، ماه و سال).

۷-۱۱ مقدار مواد جامد محلول در آب فرآورده، بر حسب درجه بریکس.

۸-۱۱ عبارت (ساخت ایران).

۹-۱۱ دستور مصرف (برای محصولات) که به طور مستقیم به مصرف می‌رسند).

۱۰-۱۱ شماره سری ساخت.

۱۱-۱۱ شرایط نگهداری فرآورده ( دما و نور)