



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۷۵۲۳

چاپ اول

۱۳۹۲

INSO

17523

1st. Edition

2014

نктار زرشک - ویژگی ها

Barberry nectar-Specifications

ICS: 67.160.20

لیدوما تامین کننده کنسانتره زرشک

[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 موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۱۳۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر یافته و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۱۳۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان ملی استاندارد ایران، 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 زرشک - ویژگی ها "

### رئیس:

کمیلی فنود، رزیتا  
(لیسانس تغذیه)

### سمت و / یا نمایندگی

انجمنیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

### دبیر:

کامران، سمیه  
(لیسانس تغذیه)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد  
صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

### اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، ربابه

(فوق لیسانس شیمی تجزیه)

شرکت عالیفرد (سهامی خاص)

احمدی، فاطمه

(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

واحد تولیدی لیمون (سهامی خاص)

احمدی، نادیا

(فوق لیسانس شیمی دریا)

سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد،  
پژوهشکده غذایی و کشاورزی

پور مقیم، مزگان

(فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه)

سازمان غذا و دارو - اداره کل آزمایشگاه های کنترل  
غذا و دارو

حسن پور، علیرضا

(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

آزمایشگاه تخصصی ویرومد

حسینی، رضا

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت زرین جم مارینا (سهامی خاص)

جانی، مینا

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت صنایع غذایی نفیسا (سهامی خاص)

جعفرپور، افشین

(دکترای علوم و صنایع غذایی)

عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار

جلیل نژاد، جواد

(لیسانس علوم آزمایشگاهی)

شرکت کشت و صنعت تکدانه (سهامی خاص)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد - (ادامه)  
" نکتار زرشک - ویژگی ها "

اعضاء :

دهقان زاده، جواد (فوق لیسانس مدیریت اجرایی)	شرکت پاکدیس (سهامی خاص)
صادقی، فریبا (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت روحی و همکاران - آزمایشگاه نوبل
عراقی، مریم (فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت صنایع غذایی تک گل (سهامی خاص)
غفاری، مریم (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت صنایع غذای پاکبان (سهامی خاص)
قاسم زاده، حمیدرضا (دکترای مدیریت استراتژیک)	شرکت فرآورده های لبنی سحر (سهامی خاص)
محمودی میمند، معصومه (فوق لیسانس سم شناسی)	سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد، پژوهشکده غذایی و کشاورزی
منزوی، هاشمه (لیسانس شیمی)	سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

## فهرست مندرجات

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

## پیش گفتار

استاندارد "نکتار زرشک- ویژگی ها" که پیش نویس آن توسط کمیسیون های فنی مربوط تهیه و تدوین شده و در هزار و سیصد و سی و ششمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۲/۱۲/۱۷ 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 مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

۱- استاندارد ملی ایران شماره ۵ : سال ۱۳۸۶، مقررات مربوط به ساختار و شیوه نگارش استانداردهای ملی ایران. (تجدیدنظر سوم).

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

۳- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره نکتار زرشک ، از سوی سازمان ملی استاندارد ایران، با همکاری واحد های تولیدی کشت و صنعت تکدانه، عالیفرد، پاکدیس، پاکبان، زرین جم مارینا و صنایع غذایی نفیسا، سال های ۱۳۹۱ و ۱۳۹۲

## نکتار زرشک - ویژگی‌ها

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری نکتار زرشک، می‌باشد.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای نکتار زرشک که به روش‌های فیزیکی فرآوری و بسته‌بندی می‌شود، کاربرد دارد.

### ۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران 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 این استاندارد الزامی است:

۳-۱ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، ویژگی‌های میکروبی افشردۀ انواع آب میوه در بسته‌بندی‌های اسپتیک و غیر اسپتیک.

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها.

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

۳-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه‌برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که مصرف غذایی دارند.

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

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

۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، بسته‌بندی مواد غذایی با روش اسپتیک - کیسه‌های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم.

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

۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی.

## مراجع الزامی ( ادامه )

- ۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده- مقررات کلی برچسب گذاری.
- ۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، آیین کار کاربرد آنزیم‌های خوراکی مجاز در صنایع آب میوه و کنسانتره.
- ۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین.
- ۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۴۹، آب زرشک تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۸۰۴، پوره زرشک - ویژگی ها و روش های آزمون.
- ۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۸۳، اسید مالیک خوراکی- ویژگی ها و روش های آزمون.

## ۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

### نکتار زرشک

فرآورده‌ای است تخمیر نشده ولیکن قابل تخمیر، که به روش فیزیکی از میوه سالم و رسیده زرشک یا از رقیق شدن آب زرشک تغلیظ شده (کنسانتره) و/یا پوره زرشک رقیق شده، با آب آشامیدنی، تا رسیدن به غلظت مطلوب با/ یا بدون قسمت های خوراکی میوه زرشک، مانند: گوشت میوه<sup>۱</sup>، پوره میوه<sup>۲</sup> و افزودنی های خوراکی مجاز، با/ یا بدون شیرین کننده خوراکی مجاز، به دست می آید و به روش های فیزیکی، نگه-داری و بسته بندی می‌شود.

**یادآوری مهم** - حداقل آب میوه محتوی در نکتار زرشک ۳۵ درصد می باشد.

۲-۴

### مواد خارجی

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

۳-۴

### مواد جامد محلول در آب (بریکس)

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

<sup>1</sup> - pulp  
<sup>2</sup> - Puree



۴-۴

#### مواد طبیعی فرار<sup>۱</sup>

مواد فراری است، که طی فرآیند از مواد اولیه جدا می‌شوند و ممکن است برای مصارف مستقیم به فرآورده نهایی افزوده شود.

۵-۴

#### اسیدیته

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

۶-۴

#### pH

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

۷-۴

#### الکل اتیلیک

یکی از مواد حاصل از واکنش های بیوشیمیایی تخمیر قند، به وسیله میکروارگانیزم ها، می باشد.

۸-۴

#### قند های احیاء کننده

به قندهایی گفته می‌شود، 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 می‌شود.

۱۰-۴

#### عدد فرمالین

تعداد میلی لیتر هیدروکسید سدیم ۰/۱ نرمال است که، برای خنثی کردن اسیدهای آمینه موجود در ۱۰۰ گرم نمونه، مصرف می‌شود.

---

<sup>۱</sup>-Aroma

## ۵ ویژگی‌ها

### ۵-۱ ویژگی‌های مواد متشکله

#### ۵-۱-۱ میوه زرشک

میوه زرشک مورد استفاده در این فرآورده، باید از میوه سالم و رسیده درخت زرشک با نام علمی *Berberidaceae*، تهیه شود.

#### ۵-۱-۲ آب زرشک تغلیظ شده

ویژگی‌های آب زرشک تغلیظ شده مورد مصرف در تهیه نکتار زرشک، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۴۹، آب زرشک تغلیظ شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، باشد.

#### ۵-۱-۳ پوره زرشک

ویژگی‌های پوره زرشک مورد مصرف در تهیه نکتار زرشک، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۸۰۴، پوره زرشک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، باشد.

#### ۵-۱-۴ آب

ویژگی‌های آب مورد مصرف در تهیه فرآورده، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره ۱۰۵۳ و شماره ۱۰۱۱ باشد.

#### ۵-۱-۵ شیرین‌کننده

استفاده از شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی طبیعی در فرآورده، باید مطابق با جدول ۱ باشد.

جدول ۱- شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی مورد مصرف در نکتار زرشک

ردیف	شیرین‌کننده‌ها	طبق استاندارد ملی ایران به شماره
۱	شکر (ساکاروز)	۶۹
۲	گلوکز	۶۲۱
۳	فروکتوز	۸۰۲۱
۴	شربت اینورت	۸۰۲۵
۵	شربت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS)	-
۶	قند مایع خرما	۱۴۴۴۲
۷	عسل	۹۲
۸	قند مایع خرما	۱۴۴۴۲
۹	شیره خرما	۵۰۷۵

یادآوری ۱- استفاده از دیگر شیرین‌کننده‌های طبیعی، منوط و موکول به موافقت و تایید و کسب مجوز قانونی و لازم از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور<sup>۱</sup> است.

یادآوری ۲- استفاده از شیرین‌کننده‌های مصنوعی در فرآورده ممنوع است.

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

## ۵-۲ مواد افزودنی

افزودن هر گونه مواد نگهدارنده و مواد رنگ دهنده به فرآورده، ممنوع است.

### ۵-۲-۱ مواد طعم دهنده

افزودن مواد طبیعی فرار<sup>۱</sup> که طی فرایند تغلیظ آب زرشک به دست آمده باشد به فرآورده، مجاز است. یادآوری - افزودن طعم‌دهنده های طبیعی<sup>۲</sup>، مشابه طبیعی<sup>۳</sup> و مصنوعی به فرآورده، ممنوع است.

### ۵-۲-۲ آنتی اکسیدان

افزودن اسکوربیک اسید، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی، طبق شرایط خوب ساخت، به فرآورده، مجاز است.

### ۵-۲-۳ اسیدها

افزودن اسید های زیر به فرآورده تا رسیدن فرآورده به pH و اسیدیته، مطابق با عملیات خوب ساخت<sup>۴</sup>، مجاز است.

۵-۲-۳-۱ ویژگی های اسید سیتریک باید، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون باشد.

۵-۲-۳-۲ ویژگی های اسید مالیک باید، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۸۳، اسید مالیک خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون باشد.

## ۵-۳ ویژگی های محصول نهایی

### ۵-۳-۱ وضعیت ظاهری

فرآورده می تواند شفاف و /یا کدر بوده، با /یا بدون قسمت های خوراکی میوه زرشک، باشد.

### ۵-۳-۲ طعم و بو

فرآورده، باید طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود را داشته باشد و بدون هرگونه طعم و بوی خارجی، ترشیدگی، کپک‌زدگی و سوختگی، باشد.

### ۵-۳-۳ رنگ

فرآورده، باید دارای رنگ طبیعی و مخصوص به وارسته میوه زرشک مورد مصرف، باشد.

### ۵-۳-۴ مواد خارجی

فرآورده، باید بدون بقایای گیاهی (مانند: هسته، قطعات برگ و دم)، شن، خاک و هرگونه آفات زنده و مرده یا آثار و بقایای آنها (مانند: تخم و لارو و شفیره)، باشد.

۵-۳-۵ ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی فرآورده، باید مطابق با جدول ۱ باشد.

<sup>۱</sup> - Aroma

<sup>۲</sup> - Natural flavour

<sup>۳</sup> - Natural Identical flavour

<sup>۴</sup> - GMP

### جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی نکتار زرشک

ردیف	ویژگی	حد/حدود قابل قبول
۱	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم درصد گرم)	کمینه ۱۲
۲	اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک) (گرم درصد میلی لیتر)	کمینه ۰/۴
۳	pH	۲/۶-۳/۶
۴	قندهای احیاءکننده (گرم درصد میلی لیتر)	کمینه ۳/۵
۵	الکل اتیلیک (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه ۰/۱۵
۶	عدد فرمالین (میلی لیتر درصد میلی لیتر)	کمینه ۳/۵
۷	ساکارز (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه ۷
۸	باقیمانده انیدرید سولفورو آزاد SO <sub>2</sub> (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه ۱۰

**یادآوری ۱-** حدود قابل قبول ویژگی‌های فراورده بر اساس بریکس کمینه ۱۲ گرم در صد گرم به دست آمده است.

**یادآوری ۲-** ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی فراورده دارای قسمت‌های خوراکی میوه، پس از جداکردن قسمت‌های خوراکی میوه زرشک، باید مطابق با جدول ۱ باشد.

#### ۶ آلاینده‌ها

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

#### ۷ ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی فراورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۴، نوشیدنی‌ها - آب میوه و فراورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی، باشد.

#### ۸ نمونه برداری

نمونه برداری از فراورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فراورده‌های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند، انجام شود.

#### ۹ روش‌های آزمون

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

## ۱۰ بسته بندی

۱-۱۰ فرآورده باید در ظروف سالم، نو، تمیز و نفوذناپذیر و قبلاً استفاده نشده مطابق با استانداردهای ملی ایران به شرح زیر بسته بندی شود:

۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از ظروف شیشه ای برای بسته بندی ، ویژگی های ظروف شیشه ای باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویژگی ها باشد. ۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از قوطی فلزی برای بسته بندی ، ویژگی های قوطی فلزی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی ها باشد.

۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از لفاف های آلومینیومی برای بسته بندی ، ویژگی های لفاف های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی های لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی، باشد.

۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از کیسه های آلومینیومی برای بسته بندی ، ویژگی های کیسه های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، ویژگی های کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک، باشد.

۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از ظروف پلی اتیلن ترفتالات برای بسته بندی ، ویژگی های ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی - بطری های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده های غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون، باشد.

۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از کیسه های پلاستیکی با لایه آلومینیوم برای بسته بندی ، ویژگی های کیسه های پلاستیکی با لایه آلومینیوم مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه های پلاستیکی (پاکت های) مجوف با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه ها، باشد.

۱-۱-۱۰ در صورت استفاده از بسته های چند لایه مقوایی برای بسته بندی ، ویژگی های بسته های چند لایه مقوایی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی ها و روش های آزمون، باشد.

## ۱۰-۲ پری ظرف

باید کمینه ۹۰ درصد حجم ظروف بسته بندی از فرآورده ، پر شود.

## ۱۱ نشانه گذاری

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

۱-۱۱ نام و نوع فرآورده .

- ۲-۱۱ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجاری آن.
- ۳-۱۱ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.
- یادآوری- در مورد واردات ، 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 مواد متشکله به ترتیب مقدار.
- ۸-۱۱ در صورت استفاده از قسمت‌های خوراکی میوه زرشک، نوع و مقدار آن باید بر حسب درصد نوشته شود.
- ۹-۱۱ حداقل آب میوه محتوی بر حسب درصد.
- ۱۰-۱۱ شماره سری ساخت.
- ۱۱-۱۱ شرایط نگهداری (دما، نور).
- ۱۲-۱۱ عبارت (ساخت ایران).
- یادآوری- در مورد واردات، نام کشور تولید کننده و مبداء نوشته شود.