



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۸۱۳

تجدید نظر دوم

دی ۱۳۹۱

INSO

1813

2nd. Rrevision

Dec.2012

رب انار - ویژگی ها و روش های آزمون

**Pomegranate paste- Specifications
and test methodes**

ICS: 67.080.10

لیدوما تولید و تامین کننده کنسانتره انار

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 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)^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 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
" رب انار- ویژگی ها و روش های آزمون "
(تجدید نظر دوم)

رییس:

غلامرضا ، قاسمپور

(فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

دبیر:

یوسف زاده فعال دقتی ، هنگامه

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اکبری سلطانی ، شهرو

(لیسانس میکروبیولوژی)

سازمان ملی استاندارد ایران-

اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد

سازمان ملی استاندارد ایران-

اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد

امان جانی ، مراد

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

شرکت صنایع غذایی کامنوش گرگان (سهامی خاص)

بامداد ، سعیده

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

انجمن تخصصی صنایع غذایی و دارویی استان فارس

بامداد ، طاهره

(فوق لیسانس شیمی کاربردی)

شرکت مزرعه سبز نی ریز (سهامی خاص)

بلقدر، مهتاب

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

صنایع غذایی کامبیز (سهامی خاص)

بهارشانجانی ، مریم

(فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران-

اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد

پور کاظمی ، مریم

(فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

اداره کل سازمان ملی استاندارد استان البرز

شرکت تکدانه(سهامی خاص)	جلیل نژاد ، جواد (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
شرکت صنایع غذایی بهروز (سهامی خاص)	جنتی ، روشنگر (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران	خلجی ، آزاده (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
انجمن تخصصی صنایع غذایی و داروئی استان فارس	داریونی ، علی (لیسانس مدیریت صنعتی)
سازمان ملی استاندارد- اداره نظارت بر اجرای استاندارد	عزیزی سهیلا (کارشناس حقوقی)
سازمان ملی استاندارد- پژوهشکده غذایی و کشاورزی	فدوی ، قاسم (دکترای صنایع غذایی)
سندیکای صنایع کمپوت و کنسرو	قزلباش ، محمد رامین (لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)
گروه تولیدی مهرا (سهامی خاص)	کهن نیا ، ناصر (فوق لیسانس میکروبیولوژی)
شرکت دشت مرغاب(سهامی خاص)	محمدی ، رضوان (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
اداره کل سازمان ملی استاندارد استان فارس	مستطابی ، سید محبوب (فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
اداره کل سازمان ملی استاندارد استان البرز	مصلح ، نازنین (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

شرکت دشت مرغاب(سهامی خاص)

مقدم ، محمد مهدی

(لیسانس مدیریت)

شرکت کشت و صنعت ماریان (سهامی خاص)

موحد ، فاطمه

(لیسانس میکروبیولوژی)

پیش گفتار

استاندارد "رب انار - ویژگی ها و روش های آزمون" نخستین بار در سال ۱۳۵۵ تهیه گردید. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تائید کمیسیون های مربوط برای دومین بار در سال ۱۳۹۰ مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزارو صدوشصت یکمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۱/۴/۱۸ تصویب شد. اینک باستناد بند ۱ ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ بعنوان استاندارد رسمی ایران منتشر می گردد. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم استانداردهای ایران در مواقع لزوم مورد تجدید نظر قرار خواهند گرفت و هر پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استاندارد ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت ..

بنابراین باید همواره از آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد شماره ۱۸۱۳: سال ۱۳۷۷ می گردد

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

- ۱- بررسی نتایج آزمایشگاهی فرآورده رب انار در آزمایشگاه های اداره کل استاندارد استان البرز، شرکت مزرعه سبز نی ریز، شرکت کشت و صنعت ماریان، شرکت صنایع غذایی کامبیز- سال ۱۳۹۰.

فهرست مندرجات

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

رب انار - 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 رب انار بسته بندی شده، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد رب انار که به روش های فیزیکی (آب گیری، صاف کردن و تغلیظ نمودن) فرآوری و بسته بندی می گردد، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

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

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک خوراکی - ویژگی ها
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی ها.
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۱۶، آب انار - ویژگی ها.
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۲، رنگ های افزودنی (آلی مصنوعی) در مواد خوراکی - روش آزمون (جدا سازی و تشخیص)، آزمون.
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش های آزمون آب میوه.
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند.
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، بسته بندی مواد خوراکی ویژگی های لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم.
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک، کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم.
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۰، اسید بنزوئیک در میوه و سبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، برچسب گذاری کلی مواد غذایی از پیش بسته بندی شده.
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۶۲، افشره آب انار - ویژگی ها، نمونه برداری، روش آزمون.

۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، ویژگی های میکروبی افشردۀ انواع آب میوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک .

۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۷۲۳۱ ، میوه وسبزی- انار - برداشت، جداسازی، درجه بندی ، ترابری و بسته بندی - آیین کار .

۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۵ ، موادغذایی- اندازه گیری سرب ، کادمیوم ، مس ، آهن و روی - روش طیف سنجی جذب اتمی، آزمون.

۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان، دام-بیشینه رواداری فلزات سنگین.

۳-۱۶ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها- میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری .

۳-۱۷ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۰۴، بسته بندی، ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته بندی مواد غذایی-ویژگی ها.

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۴-۱

میوه انار

میوه درخت انار *Punica granatum* از خانواده Puniceae می باشد.

۴-۲

رب انار

رب انار حاصل از میوه درخت انار مطابق بند (۴-۱) است. که پس از شستشو، جداکردن پوست از دانه، آبگیری (فشردن)، صاف کردن و استحصال آب انار و تغلیظ آن به صورت محصولی نیمه سیال تا خیلی گرانرو (سفت) و به رنگ قرمز تیره تا قهوه ای تیره با روش حرارتی تحت خلاء به دست می آید.

یادآوری ۱- کلیه فرآیند فوق باید در شرایط کاملاً بهداشتی و در ظروف استیل انجام شود.

یادآوری ۲- این فرآورده باید تنها از میوه انار تهیه گردد.

۵ ویژگی ها

۵-۱ ویژگی های مواد اولیه میوه انار

انار مورد استفاده در تهیه این فرآورده ، باید تازه ، تمیز کاملاً رسیده و عاری از آلودگی و مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۷۲۳۱ باشد .

۵-۲ عوامل ناپذیرفتنی

عواملی است که در صورت وجود آن، فرآورده غیرقابل قبول می باشد و ادامه آزمون الزامی نیست.

عوامل ناپذیرفتنی به شرح جدول شماره ۱ باشد.

جدول ۱- عوامل ناپذیرفتنی رب انار

ردیف	ویژگی ها
۱	آسیب دیدگی بسته بندی
۲	کپک زدگی
۳	بقایای گیاهی (مانند: هسته، قطعات برگ و دم)
۴	شن و خاک
۵	آفات زنده یا مرده و آثار و بقایای آن ها (مانند: تخم، لارو و سفیره)

۳-۵ ویژگی های فرآورده نهائی

۱-۳-۵ ویژگی های ارگانولپتیک (حسی)

ویژگی های ارگانولپتیک (حسی) باید مطابق جدول شماره ۲ باشد.

جدول ۲- ویژگی های ارگانولپتیکی (حسی) رب انار

ردیف	ویژگی ها	حدود قابل قبول
۱	رنگ	قرمز تیره تا قهوه ای تیره
۲	بو	دارای بوی مخصوص به خود و عاری از بوی خارجی و ترشیدگی
۳	مزه	دارای طعم ترش و شیرین، همراه با مزه گس انار و فاقد هر گونه مزه خارجی
۴	بافت	نیمه سیال تا خیلی گرانرو (سفت)

۲-۳-۵ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی

ویژگی های فیزیکی و شیمیایی رب انار باید مطابق با جدول ۳ باشد.

جدول ۳- ویژگی های فیزیکی و شیمیایی رب انار

ردیف	ویژگی ها	حدود قابل قبول
۱	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلیسیوس (گرم در صدگرم)	کمینه ۷۰
۲	pH	۲/۵-۳/۵
۳	نشاسته	منفی
۴	اسیدیته کل (بر حسب اسیدسیتریک (گرم در صدگرم))	۴-۷
۶	تانن (گرم درصد گرم)	بیشینه ۱
۷	ساکارز (گرم درصد گرم)	بیشینه ۶
۸	قند کل (گرم درصد گرم)	کمینه ۴۰
۹	نمک (گرم درصد گرم)	بیشینه ۱
۱۰	پری (درصد)	کمینه ۹۰
۱۱	خاکستر کل (گرم درصد گرم)	بیشینه ۳/۵
۱۲	اندیس فرمالین (میلی لیتر در ۱۰۰ میلی لیتر)	کمینه ۳۵

۴-۵ افزودنی

افزودن هر گونه طعم دهنده، قوام دهنده، نگه دارنده و رنگ به رب انار ممنوع می باشد. یادآوری- در صورتی که آزمون کننده مشکوک به رنگ مصنوعی و نگهدارنده شود، آزمون آن الزامی است

۵-۵ آلاینده ها

۱-۵-۵ مقدار مانده آفت کش ها در رب انار پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی (با بریکس ۱۲) باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها، مرز بیشینه مانده آفت کش ها، میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری باشد.

۲-۵-۵ حد مجاز فلزات سنگین موجود در رب انار پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی (با بریکس ۱۲) باید مطابق جدول بیشینه رواداری فلزات سنگین در مواد غذایی، میوه های تازه- میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری، استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸ باشد.

۶-۵ ویژگی های میکروبیولوژیکی و بهداشتی

ویژگی های میکروبیولوژی فرآورده، باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، ویژگی های میکروبی افشرده انواع آب میوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک، ویژگی های بهداشتی باید مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶ آیین کار، اصول کلی بهداشت در مواد غذایی باشد.

۶ نمونه برداری

نمونه برداری از رب انار تغلیظ شده، باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند انجام گیرد.

۷ روش های آزمون

۱-۷ آزمون حشرات باید مطابق بند ۲-۲-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش های آزمون آب میوه ها آزمون شود.

۲-۷ آزمون مواد خارجی باید مطابق بند ۲-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش های آزمون آب میوه ها آزمون شود

۳-۷ آزمون مواد جامد محلول در آب

۱-۳-۷ مواد و تجهیزات

۱-۱-۳-۷ آب مقطر

۲-۱-۳-۷ دستگاه رفاکتومتر

۳-۱-۳-۷ پنبه

۴-۱-۳-۷ الکل

۵-۱-۳-۷ کاغذ صافی و قیف و پایه قیف

۷-۳-۲ روش آزمون

مقداری از نمونه یکنواخت شده را در داخل کاغذ صافی بریزید و آن را صاف نمائید. دستگاه رفاکتومتر کالیبره شده، عدسی آن را با آب مقطر تمیز و خشک نمائید. سپس مجدداً با الکل اتیلیک ۹۶ درصد، تمیز نمائید. دستگاه رفاکتومتر باید برحسب مقدار ساکاروز درجه بندی شده باشد. یک قطره از آب مقطر آزمایشگاهی در ۲۰ درجه سلیسیوس را روی عدسی شیشه ای رفاکتومتر قرار داده، و دستگاه را روی صفر تنظیم، نمائید. سپس یک قطره از نمونه صاف شده را بر روی عدسی دستگاه قرار داده و از چشمی دستگاه تصویر نیم کره سیاه رنگ تشکیل شده را صاف و واضح نموده، و سعی کنید با چرخاندن پیچ تنظیم، دایره را به دو قسمت مساوی تاریک و روشن تقسیم نمائید. عدد به دست آمده از این تنظیم را قرائت نمائید. در صورتی که نمونه به آسانی صاف نشود، ضروری است که محلولی به نسبت یک به یک، به وسیله آب مقطر تهیه و صاف نموده و نسبت به اندازه گیری غلظت در محلول یک به یک صاف شده اقدام نمائید. عدد حاصل را در عدد ۲ ضرب نمائید.

۷-۴ pH

رب انار باید مطابق بند ۷-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها آزمون شود.

۷-۵ نشاسته

۷-۵-۱ مواد لازم

۷-۵-۱-۱ اسید سولفوریک (۹+۱)

۹۰ میلی لیتر آب مقطر را به استوانه مدرج اضافه کرده و سپس به آن ۱۰ میلی لیتر اسید سولفوریک ۹۸ درصد به آرامی روی آن اضافه کنید.

هشدار: حتماً باید اول آب در استوانه مدرج بریزید و سپس به آن اسید اضافه کنید.

۷-۵-۱-۲ محلول پرمنگنات پتاسیم ۱۰ درصد

۱۰ گرم پرمنگنات پتاسیم را وزن کنید و در بالن ژوژه ۱۰۰ میلی لیتری به حجم برسانید.

۷-۵-۱-۳ محلول ید

۰/۵ گرم ید و ۱/۵ گرم یدور پتاسیم را وزن کنید و در بالن ژوژه ۲۵ میلی لیتری به حجم برسانید.

۷-۵-۲ روش آزمون

ابتدا در ارلن محلول یک درصد رب انار را آماده کنید و سپس حرارت داده تا به جوش بیاید. سپس به آن ۲ میلی لیتر اسید سولفوریک (بند ۷-۵-۱-۱) افزوده و از روی شعله بردارید و به آن محلول پرمنگنات پتاسیم (بند ۷-۵-۱-۲) آن قدر اضافه کنید تا رنگ قرمز انار از بین برود و سپس ۰/۵ میلی لیتر محلول

ید (بند ۷-۵-۱-۳) به آن بیافزایید پس از گذشت ۵ دقیقه در صورت مشاهده رنگ آبی فرآورده حاوی نشاسته است.

۶-۷ اسیدیته کل

باید مطابق بند ۷-۱۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها آزمون شود.

۷-۷ تانن

باید مطابق بند ۷-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها آزمون شود.

۸-۷ ساکاروز

باید مطابق بند ۷-۱۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها آزمون شود.

۹-۷ قند کل

باید مطابق بند ۷-۱۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها آزمون شود.

۱۰-۷ نمک

باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶، کنسرو خیارشور- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، آزمون شود.

۱۱-۷ آزمون پری

۱-۱۱-۷ وسایل و تجهیزات

۲-۱۱-۷ ترازوی آزمایشگاهی

۳-۱۱-۷ پی پت

۴-۱۱-۷ ترمومتر

۲-۱۱-۷ روش آزمون

در ظرف را باز کرده و تا بالاترین سطح محتویات آن را علامت گذاری کنید. محتویات ظرف را خالی کنید. ظرف را شسته و تا نقطه علامت‌گذاری با آب مقطر ۲۰ درجه سلیسیوس پر کرده، و وزن نمائید را (A) فرض کرده و یادداشت نمایید. ظرف را تا زیر لبه با آب مقطر پر و توزین نمائید. وزن بدست آمده را (B) فرض کرده، یادداشت نمائید، ظرف را خالی کرده و خشک نمائید. ظرف خالی را توزین نموده و وزن آن را (C) فرض کرده و یادداشت نمایید. درصد پری را (S) فرض کرده، و از فرمول یک بشرح زیر محاسبه نمائید.

فرمول شماره یک

$$S = \frac{A - C}{B - C} \times 100, B \neq C$$

A = وزن ظرف با آب مقطر تا نقطه علامت

B = وزن ظرف با آب مقطر تا زیرلبه

C = وزن ظرف خالی

S = درصد پری

۱۲-۷ خاکستر کل

باید مطابق بند ۷-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش های آزمون آب میوه ها آزمون شود

۱۳-۷ اندیس فرمالین

باید مطابق بند ۷-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش های آزمون آب میوه ها آزمون شود

۱۴-۷ آزمون نگهدارنده ها

اسید بنزوئیک باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۰، اسید بنزوئیک در میوه و سبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری، آزمون شود.

۱۵-۷ آزمون رنگ افزودنی

برای تعیین و تشخیص رنگ های افزودنی و نوع رنگ مصنوعی باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۲، رنگ های افزودنی (آلی مصنوعی) در مواد خوراکی - روش آزمون (جدا سازی و تشخیص)، آزمون شود.

۱۶-۷ سرب و کادمیوم

باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۵، مواد غذایی - اندازه گیری سرب، کادمیوم، مس، آهن و روی - روش طیف سنجی جذب اتمی، آزمون شود.

۸ بسته بندی

رب انار باید در ظرف سالم و تمیز از جنس مناسب مواد ویژه مصرف غذایی^۱ بسته بندی گردد. در بندی ظروف باید به نحوی باشد که قبل از رسیدن به دست مصرف کننده امکان دخل و تصرف در آن وجود

1-Food grade

نداشته باشد. مواد به کار رفته در ساخت ظروف بسته بندی نباید اثر نامطلوب بر روی رب انار داشته باشد.

۸-۱ بسته بندی برای مصارف صنعتی

برای مصارف صنعتی به صورت اسپتیک در کیسه های چند لایه پلی اتیلن، آلومینیوم واقع در بشکه های فلزی یا پلاستیکی دهانه گشاد سالم، تمیز باید بسته بندی گردد. این بسته بندی باید مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۱۶ به عنوان کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی به روش اسپتیک باشد.

۸-۲ بسته بندی برای مصارف خانوار

برای مصارف خانوار در ظروف شیشه ای باید مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴۰۹ بسته بندی گردد.

۸-۳ بسته بندی برای مصارف عمومی

برای مصارف عمومی باید مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۱۶ "کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی به روش اسپتیک" بسته بندی گردد.

۹ نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید بر روی هر بسته با خط خوانا و پاک نشدنی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و در صورت صادرات به زبان انگلیسی و یا زبان کشور خریدار به صورت واضح و پاک نشدنی چاپ و/یا نوشته و یا برچسب شود. و سایر موارد نشانه گذاری رب انار باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰ " برچسب گذاری کلی مواد از پیش بسته بندی شده" باشد.

۹-۱ نام فرآورده (رب انار).

۹-۲ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجارتي آن.

۹-۳ وزن خالص بر حسب گرم.

۹-۴ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال).

۹-۵ تاریخ انقضای قابلیت مصرف به (روز، ماه و سال).

۹-۶ مقدار مواد جامد محلول در آب فرآورده بر حسب درجه بریکس.

۹-۷ عبارت ساخت ایران.

۹-۸ شماره سری ساخت.

۹-۹ شرایط نگهداری فرآورده (مانند: باید در محیط خنک به دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری و پس از باز شدن در یخچال نگهداری شود).