



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۳۴۷۵

تجدید نظر اول

۱۳۹۴

INSO

3475

1st.Revision

2016

میوه کیوی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

Kiwifruit– Specifications and Test Methods

ICS: 67.080.10

لیدوما تولید و تامین کننده کنسانتره کیوی

www.lidoma.co

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ض- جنوب غمکی میدان ونک، خندان ولیعصا، ال ن ۲۵۹۲

صندوقپستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران- ایلان

تفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

هونی: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰

طج، شها صنعتی، میان استلخضز

صندوقپستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ طج- ایلان

تفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

هونی: ۸۱۱۴ (۳۲۸۰۸۱۱۴) (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.ir

قو اه: http://www.isiri.org

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No.1294 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.org.ir

Website: http://www.isiri.org

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بن یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوبت همن ماه ۱۳۷۱ تنها مرخ- رسمی کشور است که وظیفه تقیین و تسوین و نشر استنظلهای ملی (رسمی) اجراضا بهفهدده هزلز.

تسوین استنظله زرض حوزههای مختلفرض ومیسوینهای فنی مر وه اطواضقناسان سازمان، ناحه نظران هطواع و مؤسسات فمی، پژوهشی، تولیدی ولاتهازی آاه و مرتبظ انجاء می شود وکوششی همگاتا مصراح ملی وتا توجه بهق طایظ تویدیفنطوی وتداری است کهاظ مشاروت آاهانه و منصفانه صاحبان حک و نفع، قام تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و هزلز کنندگان، هطواع فمی وترصصی، نهادهاء، سازمان های زولتی و غیردولتی حان می شوز. پید ف نویس استنلهاردهای ملی اجراضا نظخواهی به هطاخ- ذی نفع افضای ومیسوینهای فنی مربوط ارسال می شود و پساظ درفدت نظرها و پیشنهادهراض ومیتة ملی مرتبظتآ آن رشتهعطح وض صورت تصوی ه به عنوان استنظله ز ملی (رسمی) ایران چاج و منتشر می شود.

پید ف نویس استنلهاردهایی که مؤسسات و سازمان هایفاله مند و ذی الح نیزتطرفایت ضوطظتقیینقسطهیه می کننظرض کمیته ملی عطح بقطرسی و درصورت تصویب، به عنوان استنظله ز ملی اجراضا چاج و منتشر می شود. تدین ترتیب، استنلهاردهایی ملی تمی می شوند کهظ اساس مفاد نوشتقسطوض استنظله ز ملی ایران قماره هس وین وض کمیته ملی استنظله ز مربوطه سازمان ملی استنظله ز ایران تشکی می دهی به تصویب رسیدتاقس.

سازمان ملی استنظله ز ایران اطافضای اصلی سازمان بین امللی استنظله ز (ISO)^۱، ومیسوین بین امللی طت وروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین امللی مزاظه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و بهفنونان تظهاظت^۴ ومیسوین کدکس غی ایی (CAC)^۵ رض کشورفق الیت می وندرضقسطوض استنلهاردهای ملی ایران ضمن توجه بهق طایظ کلی و نیازمندی های ذال کشوراظ آخرین پیشرفت های فمی، فنی و قننتی خهان و استنلهاردهای بین امللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استنظله ز اجراضا می تولنتا رعایت موازین پید ف بینقسطوض قانون تظای حمایتاظ مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنفطزی وفمومی، حصو اعمیناظ کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی ولاتهادی، اخطایتعضیاظ استنلهاردهای ملی اجراضا طای محصولات تولیدی زاذ کثض و/یا لابل^۶ وارداتی تا تصوی ه شورای فالی استنظله ز، بلغضی نماید. سازمان می تولنتا به منظور حفظتازارهای بین امللی تظای محصولات کشور، اخطای استنظله ز والاهای ارضاتی و زرجفندی ارضاطاضی نماید. همچنین تظای اعمیناظ بخشیدن به استفاده کنندگان اطدس مات سازمانها و مؤسساتفق ارضظمینة مشاوره، آموز عت ازرسی، ممیزی و ندورگواهی سیستهمهای مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، اظمایشگاه ها و مراکع کالیراسیون (واسنجی) وسای^۷ سنجش، سازمان ملی استنظله ز اجراضا این گونه سازمانها و مؤسساتقسط اساس ضوابط نظا تأیید صلاحیت ایراضظیابی می وند وض صوربلح طاظ ق طایظ لاط، گواهی نامفتآیید نلاحیت به آن هافغ انقطفهظظ آن هانظارت می وندتطویچ دستگاه بین امللی یکاهاء، کالیطاسیون (واسنجی) وسای^۸ سنجش مقیین عیارتع^۹ رانها و انجات تحقیقواضت طدی تظای تم ای سطح استنظله زهای ملی اجراضا 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
« میوه کیوی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون »
(تجدیدنظر اول)

رئیس:	سمت و /یا محل اشتغال:
فقیه نصیعی، مازیل فدوق لیسانس مهندسی وکھووظی، فآومتغاثانی)	موسسه تحقیقات مرکبات وکھووظت ر فتح تحقیقات فنی و مهندسی
دبیر:	
احمدی، نازیا فدوق لیسانس شیمی دریا)	سظمان ملی استنلظض ز ایطان، پڑوھک اھ استنلظض ز، پڑوھکی ده غذایی و وکھووظی
اعضاء: (اسامی ته ترتیب حروفیات ا) حثیبی حمسی فططانه (لیسانس مهندسی وکھووظی، فآومتغاثانی)	ظطت جھاز وکھووظی، معاونت اخوتغاثانی
فآوی، مینا (لیسانس فآومتغاثانی)	سظمان ملی استنلظض ز ایطان، پڑوھک اھ استنلظض ز، پڑوھکی ده غذایی و وکھووظی
ضطتی، ان غط فدوق لیسانس فآوم و صنایع صایی)	ظطت بھداقت، ضمان و آمو ظبیعی قی، سظمان غصا و زارو
داوودی، سبب فآی اوئط فدوق لیسانس مهندسی وکھووظی، فآومتغاثانی)	ظطت جھاز وکھووظی، معاونت اخوتغاثانی
فطاب، سمیه (لیسانس فآوم و صنایع غذایی)	وارشناس ضاطیاب حسی میوه
عزعی، نغمه فدوق لیسانس گیاهان زارویی)	ظطت جھاز وکھووظی، معاونت اخوتغاثانی
فتاحی ممس، خواد کوتطایت ر هھی فآومتغاثانی)	موسسه تحقیقات مرکبات وکھووظت ر فتح تحقیقات فنی و مهندسی
فمبھی، پیمان (لیسانس مهندسی وکھووظی)	قطکت سٹعن نعت زیبازقت) سھامی خال)

اعضاء:

قاسم نژاد، محمود
کوتھای ر همی فوٹوگرافی

واہان، سمیہ
ہوق لیسانس بیوشیمی)

ومیلی فنونضزیتا
(لیسانس فوٹوغذیہ)

ویراستار:

ضشیں، لادن
کوتھای بیوتکنووغی)

سمت و /یا محل اشتغال:

ظلت فوٹوٹحیمیقات و فنطی، زاگ اہ گیلان،
طوٹغاثانی

سظمان ملی استنلضز ایازنفتظ نطلتتظ اظای
استنلضزغذایی، آرایکی، بہقاتی حال

انستپوٹحیمیقاتتغذیہای و صنایعصایی وکفی

سظمان ملی استنلضز ایازنفتظ نطلتتظ استنلضز
صنایعغذایی، بہقاتی حال

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ظ	پیشفصل
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه‌های کت‌طز
۱	۳ مراخ - الزامی
۲	۴ انالجات و تعاریف
۵	۵ ضخه بندی
۷	۶ یکنولتی
۷	۷ ناپذیرفتنی‌ها
۸	۸ ویژئی‌ها
۹	۹ الزامات بهره‌اشتی ض زماط‌طزاق و نه‌داری میوه ویوی
۱۰	۱۰ تسته بندی
۱۰	۱۱ گمانه گذاری
۱۱	۱۲ نموطه زاضی
۱۱	۱۳ رو -های آزمون
۱۴	۱۴ آعاض - آزمون

پیش‌گفتار

استاندارد "میوه کیوی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمایش" نخستین بصل ض سال ۱۳۷۲ تصویب شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای ض سبب و تأیید و ممیزیون های مربوط برای اولیاض موردتدیدنظلمطیفات وض هزل وپانص و دهمین خالس کمیته ملی استاندارد خوران و فطائز ههای وک اورزی مورخ ۹۴/۱۲/۲۴ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بن یک ماده ۳ قانون انلاح قوانین و طضات مؤسسه استاندارد و تحمیمات صنعتی ایران، مصوبت همن ماه، ۳۷۱ ته عنوان استاندارد ملی ایران منکط می‌قود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی تا تحولات و کپیفات های ملی و خهانیض زمینة صنایع علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران ض مواق- لزو تدمیس نظر خواه قس و هر پیشنهادی که برای اصلاح بقی میل این استاندارد هزل قود، هنر اتدمیس نظوض و ممیزیون فنی مربوط مورز توجهلم خواه طفات. ابتاین، تلمس هموارهاظ آخرینتدیدنظر استانداردهای ملی اسفازه و طز.

این استالض زخایگزین استاندارد ملی ایران قماره ۳۴۷۵ :سال ۱۳۷۲، است.

منابع و مأذنی که برای تهیه این استاندارد ضی زاسفالطاض طفتت هت ه ق طح زیر است:

- 1-Proposed draft Codex Standard for Kiwifruit, 2015
- 2-UN/ECE AGRI/W P. I/R. 6, FV 46:1990, Recommendation for Kiwifruit.
- 3-OECD:2008, International standard for Kiwifruit
- 4-OECD Fruit and vegetables scheme:2009, Guideline on objective test to determine quality of fruit and vegetables, dry and dried produce, P18-19

میوه کیوی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف

هدف طلنتس‌وین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های هائزض‌خه‌بندی، بسته‌بندی، نگانه‌گذاری، نعتوظه‌زاضی و رو‌های آزمون میوه کیوی، معتاقب.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد براهیل‌م‌های گوناگون میوه کیوی‌ت‌اظه و مت‌سته‌بندی قبه و ته‌طور مستقیم‌ته مصرف انسان مغبی بولض‌ت‌ط‌راض.

۳ مراجع الزامی

س‌طن الزامی زیط‌ح‌وه‌ط‌ضاتی است و بئض‌تن این استانداردته آنهاض‌خ‌اع زازه قبه است‌ت‌دین ترتیب آن مقررات‌خ‌عی‌ای اظاین استاندارد ملی ایران محسوب می‌ق‌ود.
ض‌ن‌ورتی و ته‌مدرکی‌تشل‌وط تاریخ‌گنتاض‌ض‌خ‌اع زازه قبه‌ت‌اس، ان‌ال‌حیه‌ها و ت‌ددیدنظرهای بعضی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست‌زض مورب‌ب‌ض‌کی و مت‌س‌ون‌ش‌وط تارید‌گنتاض‌ته آنهاض‌خ‌اع زازه قبه است، همواره آخرین ت‌ددیدنظر و ال‌حیه‌های بعدی آنها مغبی ز نظر است.
اسفازه‌ظ‌مرخ‌ظ‌یط‌ط‌ای این استاندارد الزامی است:

- ۳-۱ استاندارد ملی ایران ق‌ماره ۶۲۲، میوه‌ها و سبزی‌های‌ت‌ظه - نموت‌ط‌داری
- ۳-۲ استنل‌ض‌ز ملی ایران ق‌ماره ۸۳۰، میوه‌ها و سبزی‌های‌ت‌ظه - رو - ن‌ب‌ض‌ض‌ی‌ض‌ سردخانه
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران ق‌ماره ۱۳۵، مت‌سته‌بندی مواز‌غ‌ذایی - ویژگی‌های عمومیت‌ط‌چ‌سب
- ۳-۴ استاندارد ملی ایران ق‌ماره ۲۱۹۹، میوه و سبزیجات‌وض‌سط‌ز‌ذانه - شرایط فیزیکی ن‌ب‌ض‌ض‌ی و رو - سل‌ز‌اظه‌بیری آنها
- ۳-۵ استاندارد ملی ایران ق‌ماره ۲۹۲۳، مت‌سته‌بندی میوه و سبزیجات‌ت‌ظه‌زض‌ل‌اتی - کارتن - ویژگی‌ها و رو‌های آزمون
- ۳-۶ استاندارد ملی ایران ق‌ماره ۳-۶۳۴۹، میوه‌ها و شع‌ی‌ها - مرز‌بیشینه‌ملن‌ه‌ف‌ت و ف‌هاض میوه‌ها
- ۳-۷ استاندارد ملی ایران ق‌ماره ۷۲۳۱، میوه و سبزی - کیوی‌ت‌ط‌ز‌اقت، خ‌ی‌اسازی‌وض‌خ‌ه‌ب‌ش‌ط‌ط‌ات‌ط‌ی و ت‌سته‌بندی - آ‌ب‌ب‌وض
- ۳-۸ استنل‌ض‌ز ملی ایران ق‌ماره ۱-۹۰۳۷، آ‌ف‌ت و ف‌ها - تن‌ز‌اظه‌گیری میزان‌ملن‌ه‌ف‌ت و ف‌هاض‌ض‌ی‌های‌چ‌ط‌ب‌ته رو - چند‌ملن‌ه‌ای‌ت‌ اسفاز‌ظ‌وط‌وماتو‌گرافی‌گازی‌ل‌سمت‌اول: کلیات

۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۲-۹۰۳۷: سال ۱۳۸۶، آفات و فها - میزان ملش آفات و فها
رض فهای چربته رو - چندملنه ای تا اسفازه ظل و طومک و گرافی آزی - ل سمت زوم: رو های
استخراج و تفیه

۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳-۹۰۳۷: سال ۱۳۸۶، آفات و فها - میزان ملش آفات و فها
رض فهای چربته رو - چندملنه ای با اسفازه ظل و طومک و گرافی گازی - ل سمت سوم: آزمون های تأییدی
۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، ذوراک انسان - زا - بیشینه رواداری فعات سنگین
۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفات و فها - مؤ بیشینه ملنه آفات و فها - میوه های
گرمسیری و نیمه گرمسیتی

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، ن غالات و تعاریف زیته فل مضی ود:

۴-۱

میوه کیوی

میوه فاضل مض ذت و میوه ای از جنس *Actinidia* و ذانواده *Actinidiaceae* است. این میوه دو گونه انی
Actinidia chinensis Planch و *Actinidia deliciosa* مض ا فل ز.

۴-۲

مرحله برداشت

مرحله ای از نموت وده که، میوه کیوی مض قس طبیعی ذورضا طی و طز متقاس، و ظل نظر سلناظه و وضعیت
ظاهری تا توخه به رقم میوه، حالت طبیعی خوض ته زست لئ زت ا قس.

مواد جلمس محلو ضن آب لئ خه بریکس (میوه کیوی مض سسه برای طز ا ق ت تلمس کمینه ۲/۶ ت وده و کمینه
موا زخ امد حک ه آن ۵٪ ا قس زض خه مض سیدگی میوه کیوی مض قلا ط اوت و مظلناظه گیری می ق ود.

۴-۳

مواد خارجی

هر چیزی خعء میوه کیوی مض ت سسته بندی مانس: ذان و ذان قان، لاقه ت مامی جانوران و حکطات، وجوز
فضه، سنگریزه، ساقق ط ی، ق اذلق غقاتی از پوست خا قسه از میوه غالف و تی ه های چو با ست.

۴-۴

یکنواختی

یک زستت‌تودن میوه کیوی موجود در دسته‌ها نظراً قی‌سازاظه، وضعیت ظاهری و وفییت آن است.

۵-۴

آفت زنده

هر موجوز ننه‌ای (در هلا یه اظ مرا حُقبس) ماننس: کحطات، کنه‌ها، اض‌دهاوت‌طی‌ها، و هت‌ه‌طور مستمبم و یا غیرمستقیمت‌فث آودگی و واهش کمی و کیفی میوه کیوی قود.

۶-۴

آفت زدگی

کانه‌های ناشی‌اظق‌ایت‌ف‌ت‌ها و هت‌ا چشم غیرمسلح دیدنی‌ت‌اقس. این کانه‌ها به‌صورت خنوزه و نر^۱- شدن لسمتی‌ظ میوه، سوراخ‌های‌ت‌ه‌جای ملنه‌ظلائضل ذلضت کحطات، کنه‌ها و یا ماننس آن است و هض زرون و یا سطح میوه نسه می‌قود.

۷-۴

کپک زدگی

آثاض ناشی‌اظق‌ایلی‌اض‌دها و مخمرها و مؤرض‌زون و یا سطح میوه نسه قسه و موخ^۲ه تغیطض‌قی ظاهری و وفییت میوه ویوی می‌قود.

۸-۴

فساد

حالتی است و مؤض نتیجه‌ف‌وامل زیستی یا غیرزیستی ض میوه کیوی ایجاز قسه و تا تغییرات نامطلوبی ماننس تغیطض طعم و قس میکروب همراه است.

۹-۴

ناپذیرفتنی

هرگونه نهمی و ه میوه کیویض، غلیل‌ات مصطاف نملیس.

۱۰-۴

آسیب دیدگی

نگانه‌های ناشی از عوامل طبیعی و مکانیکی طی مراحل زاقات تا زاقات، اخته‌جایی وضع خه‌بسی مت‌سته- بندی و حم و نقل میوه ویوی و مت‌صورت ذطاشیدگی، هلزگی، سوراخ‌شدگی، بهیدگی و چطوکیدگی، رض آن، ات‌دین‌ت‌اقس.

۱-۱۰-۴

خراشیدگی

آسیب ناشی از عوامل مکانیکی و پوست میوه کیوی ضربه صورت سطحی، ذطا - می‌دهس.

۲-۱۰-۴

لک‌زدگی

آض ناشی از فعالیت عوامل ظنسه و عوام غیرزنسه، هانض‌ط‌ته و سوراخ‌شدن‌ته صورت سطحی‌وی پوست میوه، و مت‌ف‌ث‌ظ‌شدن‌ت‌ف‌ت و تغییر رنگ پوست میوه کیوی، می‌ق‌ود.

۳-۱۰-۴

سوراخ‌شدگی

ا‌ظ‌صدمه مکانیکی ناشی از ط‌ور‌ف‌تن‌ا‌خ‌سام‌ن‌ون‌ت‌ع‌ته‌ز‌رون‌میوه کیوی که، ممکن است ف‌م‌ق‌آن‌ظ‌ض‌خ‌امت‌پوست میوه ف‌ب‌ور‌کنس.

۴-۱۰-۴

لهیدگی

از بین رفتن تلفات میوه است و، ات‌دین‌ت‌اقس.

۵-۱۰-۴

چروکیدگی پوست

تغیط حیات پوست میوه کیوی ضمرحتمپس طک طزاق، ضناطظا زست زازن تدریجی ضطوق است وه، در ظاهر میوه دسه قود. این تغیط حیاتته صورت تپه شدن رنگ پوست، دسه می قود.

۱۱-۴

بخزدگی

حالتی ووض نتیجه طاضطفتن میوه کیوی وض دمای پاینت طاطا هج بحرانی، ایجاد می قوآضاض ظاهری آن روی سطح پوست میوته صورت یه های لهوه اضنگ تیره وضفوت ه، دسه می قود.

۱۲-۴

مانده آفت کش ها و مواد شیمیایی

ترشی اظآفت و فها، سموم و مواز قیمیایی هستن و مت رای ت ه بود و فیت میوه نفاض ظامت آفات و تیماری های تاغی و انباری پیش و پس انتزاق ت ض میوه، ملنه است.

۵ درجه بندی

میوه کیوی ته سوض خه زیرت مسیم می قود:

۱-۵ درجه ممتاز

میوه کیوی ض این رض خمتلیس، اضای و فیت ف ای توده و ویژگی های آن گان دهنه خصوصیا تضقم، ق ی، میزان ض قس وض ن گیری میوه ویوی ت اقس. ض این رض خه میوه تلیس ون هرگونه عی ققاس، به استثناء فیب های جزئی ته نورتی وه این عیوب وض ض قیت ظاهری، کفیت، شرایط نگه داری و سسته- بندی، تأیظ نرقات مت اقس. ظاهر میوه تلیس رض ترف ف طاضی طز یا بیضی توده ته صورت پهن ن باقس. ومینه نشت ل غ ط استوایی به بیشینه ل غ ط استوایی میوه تاید، ۰/۸ یا کیت ت ت اقس.

یادآوری- تنه پنچ ض رین ط میوه های کیوی طظظت قس از و وزن) وه ض این ض خه بنی لطل می گیلن، میت واننت ا ویژئی های ض خه ممتظ، ملط مت نقات ته وض محس وده ض خه یک لطل بگیلن. به ضی که رولول ی / ض لطل ای ویژئی های فاسدش نی یا هطلی میوه، ط قس ی و سستی ز ادی ض اضطل می یرد.

۲-۵ درجه یک

میوه کیوی رض این رض خه تلمی اظ کیفیت خوبی تظ ذوردارتوده و ویژگی های آن تلمی نشان دهنه خصوصیا تنض قم میوه کیوی مربوط ت اقب ت ا ف ت) گو ق ت) میوه تلمی نفت توده، نط، چلو کسه یا آب لنته نباقس رض این رض خه فیب های جزئی زیر ل ات قبو م ت اقب کطوط کط این وخصوی کیفیت، انبارداری و تستقندی میوه، تأئیظ مفی ض ا رض:

۲-۵-۱- افیب جزئی رض ق ی ظاهری ت س و ت ط خ س ت ی یلتس شکلی).

۲-۵-۲- افیبخ عی رض میزان رنگ گیری.

۲-۵-۳- افیب جزئی رض پوست کیوی ت طوری وه سطح و آسیب دیده از 1 cm^2 ، کیت ر نباقس.

۲-۵-۴- خطوط عولی کوچک بدون برآس گی.

۲-۵-۵- افیب جزئی ظ ا ف ت اب سؤ ت گی.

یادآوری تنها زه ض رض ظ میوه های ویوی (ظ نظ ت قس از و وزن) وه ض این رض خه بنی لطل می گیلن، میت واننت ا ویز ی - های رض خه یک، ملکم ت نواته و ض مهجوده رض خه دولطلت گیلن ت ه غخی وه رولیل ی /٪ اخص لطلای ویز ی های فاسدشنی یا هطلی میوه، نط قس ی و سستی ز اذی ض ا رض تلمی یرد.

۳-۵ درجه دو

میوه کیوی است وه رض رض خه ممظظ و رض خه ی لطل نمی گیر دنض این رض خه عیه های خ عی ی زطل ات قبو م ت اقب مشروط کط این که روی کیفیت ثا لرض داری و تستقندی میوه، تأئیظ مفی ض ا رض:

۳-۵-۱- افیبخ عی رض ق ی ظاهری اظ جمله پهنی میوه.

۳-۵-۲- عیه جزئی رض میزان رنگ گیری.

۳-۵-۳- عیه جزئی رض پوست کیوی به طوری وه سطح و آسیب دسه ظ 2 cm^2 متکیت ر نباقس.

۳-۵-۴- چندین خطوط طولی تنطاط آس گی جزئی.

۳-۵-۵- بهیدگی خ عی.

۳-۵-۶- افیبخ عی رض ظ ا ف ت اب سؤ ت گی.

یادآوری تنها زه ض رض ظ میوه های کیوی (ظ نظ ت قس از و وزن) وه ض این رض خه بنی لطل می گیلن، میت واننت ا ویز ی های رض خه دو، مطام ت نواته ت ه قطط آن وهح س ل ویز ی های مانت فاسدشنی یا هطلی میوض ا رض تلم گیلن ت ه غخی که فساز میوه نبایس ظ /٪، کیت ت اقب.

ویژگی‌های میوه کیوی در سبزه‌های مختلف طاساسر زخه بنی‌ت‌اید طبق جدول ات‌اقین.

جدول ۱- ویژگی‌های میوه کیوی در درجه‌های مختلف				ردیف	
درجه‌بندی			ویژگی‌ها		
درجه دو	درجه یک	ممتاز	بازار پسندی	۱	
۶۳	۷۰	۹۰	کمینه وزن (گرم)	۲	
۱۰ طَطْطای میوه‌های ا و ن و م تظا ۸۵ ط			بیشینه اختلاف وزن در هر بسته (گرم)		
۱۵ طَطْطای میوه‌های ا و ن ۸۵ تا ۱۲۰ ط					
۲۰ طَطْطای میوه‌های ا و ن ۲۰ تا ۱۵۰ ط					
۴۰ طَطْطای میوه‌های ا و ن بکنتظا ۱۵۰ ط			رواداری قابل قبول	۳	
۱۰	۱۰	۵			کیفیت (درصد)
۱۰	۱۰	۱۰			اندازه (درصد)
۶۲	۶۷	۸۵	کمینه اندازه مطلق (گرم)		

۶ یکنواختی

محتوی هت‌ست‌ت‌لمین‌اظ نظا منشأ، سبزه و وفیت، یکنوا ذت‌ت‌اقین‌زخه متعاضت‌سته‌های ل‌ت‌ت‌ظا ض‌ه مستقیم به مصرف‌کننده می‌تولن‌ق‌امل‌اض‌ل‌مختلف‌اشد، ک‌ط‌وط‌ط‌ا‌ن‌که میوه‌های‌ت‌مامی‌اض‌ل‌اظ‌نظر کیفیت یکنوا ذت‌ت‌وده‌ت‌وط‌ای هوض‌قم منشأ یکسانی ق‌ات‌ت‌اشن.

هم‌چنین قسمت‌ل‌ات‌دیدن محتویات‌ت‌ست‌ت‌لمین، نشان‌دهنده وفیت و محتوی‌ت‌سته‌ت‌اقین.

۷ ناپذیرفتنی‌ها

در صورت‌س‌ض‌ف‌ای‌ت‌بندهای ۷- ات‌۷-۴، میوه کیوی مورز‌قبول نمیت‌اقین:

۷-۱ میوه کیوی محتوی ی‌ت‌ست‌ت‌لمین‌بدون‌آفت‌زنه و مرده‌ت‌اق‌س.

۷-۲ میوه ویوی زا فت‌ت‌ت‌لمین‌ت‌س‌ون‌فس‌ل‌اق‌س.

۷-۳ میوه کیوی زا فت‌ت‌ت‌لمین‌ت‌س‌ون‌ک‌انه‌هایی از ی‌ظ‌زیت‌اقین.

۴-۷ میوه کیوی زاذ تُستتلمین بدون رطوبت غیفادی ض سطح میومتاقین. این شرایط، رطوبت جمعتیه ضاثر شبنم پس ظلذاض ج و طدن میوه کیوی ظل سردخانضا قامل نمی قود.

۸ ویژگی ها

۱-۸ بو و مزه

میوه ویوی تلمین تو و مزه طبیعی ضقم ذوزضا قاتته تاقین وتدون تو و معه اهُخی ناشی ظل تخمیت طاشین گی) و غیر طبیعی تاقین.

۲-۸ اندازه و شکل

میوه کیوی ستته بندی قین تلمین اظ نظ ق ی و وضعیت ظاهری یکنوا ذت تاقین.

۳-۸ رنگ

میوه کیوی تلمین اهُ ای ض ذ طبعی ضلم خوزت تاقین ضنگ میوه کیوی ض ی دستتلمین تا حد امکان یکنوا ذت و متناسبت زاض خه بندی آن تاقین.

۴-۸ وضعیت ظاهری

میوه کیوی تلمین، اظ سفتی مناسبی برخوردار توده و اُض ای ق ی و ظاهر سالم و متناسبت تاقین و ق ی ظاهری آن ته صورت میوه های زوقلو و چندقلو نباقین..

۵-۸ اندازه میوه کیوی

سلاظه میوه کیوی ته صورت زیر تعیین می قود:

۱-۵-۸ وزن میوه کیوی بر اساس درجه بندی

وزن میوه کیوی بر اساس رُض خه بنی تاید طبق جدول تاقین.

جدول ۲- حدود قابل قبول وزن کیوی بر حسب درجه بندی

ردیف	درجه	حدود قابل قبول وزن بر حسب گرم
۱	ممتلا	۹۰-۱۲۰
۲	یک	۷۰-۸۰
۳	دو	۶۳-۶۵

ته منطقی یکنوژی تی سزان اظه هاض هلت سسته سزان اظه میوه های محتوی تستف ط اساس وزن و بقطای هلسان اظه لاز استت ملی عثک جدو ٲٲ اقس.

جدول ٲ- حدود قابل قبول وزن کیوی

حد رواداری وزن بر حسب گرم	وزن میوه بر حسب گرم	ردیف
١٠	بیکینه ٨٥	١
١٥	٨٥-١٢٠	٢
٢٠	١٢٠-١٥٠	٣
٤٠	ومینه ١٥٠	٤

٨-٦ آلاینده ها

٨-٦-١ فلزات سنگین

سومض فعات سنگین برای میوه کیوی ملی عثک استاندارد ملی ایران قماره ١٢٩٦٨، خوراک انسان و زا - بیشینه رواداری فعات سن ین مت اقس.

٨-٦-٢ مقدار مانده آفت کش ها و مواد شیمیایی

سومض ملن بآفت و فهاض میوه کیوی ملی عثک استاندارد ملی ایران قماره ١٣١١٨ بآفت و فها - مظ بیشینه ملن بآفت و فها - میوه های گرمسیری و نیمه ط مسیری مت اقس.

یادآوری - طامون لن ازه گپئی تالی ملن ه سموم و آفت و ف هانت نکه ه سن ذواست متقاضی اذد ا می قود.

٩ الزامات بهداشتی در زمان برداشت و نگهداری میوه کیوی

٩-١ برداشت و بلوغ میوه کیوی

ض هنذ لظزاق ت، میوه کیوی ت ایدت ه سراو ط سزان اظه خورض سیت اقس واط ح اظف یز یولوژیکی ت و ض خه بلوک نیز سیت اقس ز خه بلوک یط سیدگی میوه کیوی و ض زمان ط زاق تت ملی ته نهوی ت اقس وه: ٩-١-١ شرایط حم و نم ض ح مل نملین.

٩-١-٢ ض م مه اهن ای کیفیت و شرایط ض ایت ترفت اقس.

٩-١-٣ در انبار، ماندگاری ت الا قات مت اقس.

٩-٢ نگهداری میوه کیوی

میوه کیوی ملی عثک استاندارد های ملی ایران ته ق طح زیر، نه زاری شوز:

استاندارد ملی ایران ق.ماره ۸۳۰، میوه ها و سبزی های تازه - رو - نهیواضی زر سردخانه.
 استاندارد ملی ایران ق.ماره ۲۱۹۹، میوه و سبزیجاتر ض سردخانه- شرایط فیزیکی نهیواضی و ضو -
 سناظاه گیری آن ها.
 استاندارد ملی ایران ق.ماره ۷۲۳۱، میوه و سبزی- کیوی ت طزاق ت، نهیواسازی، ضخه بندق طانتطی و
 ت سسته بنی- آییواض.

۱۰ بسته بندی

۱-۱۰ مواد ی و فطای ت سسته بندی میوه کیوی ته هط طزه می شوز ت لیس نو، سالم پان ، ذ که و بدون هط
 گونه آلودگی و بوی ناخوق این ت اقیس. مواته هط طزه قسه نبلیس تأثیر ت ط کیفیت میوه و یا سطح اضخی
 آن قات هت اقیس ت طای خ و گیری ظ هط گونف ساز و آسی و ض مرا ح نه دارق طوات طی ت طلیس ت سسته بندی ته
 گونه ای ت اقیس وه آسیب ته میوه نزن ت سسته های هضز اسفاز هت لیس دارای قی اف یا سوراخ هایی برای تهویه
 ت اشنت سسته بنی میوه کیوی ضا می توان عثک استاندارد استاندارد ملی ایران ق.ماره ۷۲۳۱، میوه و سبزی-
 کیوی ت طزاق ت، نهیواسازی و ضخه بندق طوات طی و ت سسته بندی- آییواض انجام زاز.

۱-۲-۱۰ برای ت سسته بنی میوه ویوی می توان ا طض تن مقوایی یح قشه های پال سستیکی اسفازه و طز. ض
 صورت اسفاز هظ کارتن، ویژگی آن ت لیس عثک استاندارد ملی ایران ق.ماره ق.ماره ۲۹۲۳ ت سسته بنی میوه
 و سبزیجات ا طه ز ضلای ت - کارتن - ویژگی ها و رو ه های ا طمورت اقیس.

۱-۲-۱۰ میوه کیوی ضا می توان ض ت سسته های کو چه ت ا وزن پنج کیلو ط ت سسته بنی و طز.

۱-۲-۲-۱۰ وزن ذام ت سسته های ت ضی گ نبلیس ظ ۱۵ کیلو گم بیت هت اقیس.

۱-۲-۳-۱۰ ت مام ت سسته های یکت هت لیس ا ط هس چ گون ی ت سسته بندی سناظاه ، وزن و محتویات آن یکنوا ذت
 ت اقیس.

۱۱ نشانه گذاری

رض گانه گذاری این محصو ، ف لا و ف طض فایت نکات مخص ح ض استاندارد ملی ایران ق.ماره ۲۱۳۵ ت سسته
 بندی مواز غذایی - ویژگی های عمومیت طچ سه ه ، آاهی های ز هت لیس روی هت سته ت ا ذظ خوانا و هط ه
 یا جو هط غیر سمی و پان کدنی ت طای مصارف زا حلی ته ز بقی اض سی و ط نطن می شوز ت هت ان انگلیسی
 و طیات ان کضض خریض نوقته ، چ ا ج و بیتا طچ سب شوز:

۱-۱۱ نام ، رقم و ضخه محصول.

۱۱-۲ ت قس از میوه و /یا وزن ذام محصول در ت سسته طح سب سیستم متریک.

۱۱-۳ نام و کانی کام ت ولیس کنسه و /بک سسته بندی کنسه و /یا نازر کنسه و /یا فلامت داضی آن.

۱۱-۴ تاریخ ت طزاق ت یکت سسته بندی ته رط، ماه و سال).

۱۱-۵ گواهی می و ا طت ا ق ت از زر گانی صنای- و معادن ایران و ض ن و رتن از ضات).

۱۱-۶ گواهی تهر اوقات ثانی از سازمان حفظ نباتات وابسته به وزارت خهاده وک اورزی (در صورت ضوابط).
۱۱-۷ فلضت (محصول ایران).

۱۱-۸ شرایط نه داری (زر صورت عوم).

۱۱-۹ هر گونه آهی دیطی و تلیرته اعلاع خریضت طس.

۱۲ نمونه برداری

نمونه طزاری میوه کیوی تلیرت طح سبت قس ازت سسته های موجودض هرت بهر و عثک استاندارد ملی ایران قماره ۶۲۲، میوه ها و سبزی های تظه- نمونه طداری انجام شوزته طوری وه نمونه ها نماین هت مامت بهت تاشن.

نمونه ای وهته آزمایک اه منتقل می قودت لیل مطف واقعی و جام- نمونه توده وض طی مرا ح حم و نقل یا نه داری آسیب نبیند و تغیری پیا نکن.

۱۳ روش های آزمون

۱-۱۳ آزمون آفت زنده

ت مامی آزمایه هت اید از نظر قات نض طض سی شون.

۲-۱۳ آزمون بو و مزه

ت مامی آزمایه هت اید از نظرتو و قز طض سی شون.

۳-۱۳ آزمون آسیب دیدگی

ت هت اظه بیشینه ۵۰فس زاظ میوه کیوی ضا خا کنی. سپس میوه های آسیب هین ضا خا و قمار - کنی وض نین میوه های آسیب هین ضا ظ فرمو یکته زست آورین.

$$A = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \text{فطمول) ۱}$$

وهض آن:

m_1 قس از میوه های کیوی آسیب هین ه است.

m_0 قس از نمونه است.

A رض نین آسیب هین گی است.

۴-۱۳ آزمون آفت زدگی

میوه های ویوی بنی ۱۲- شرایط نظافت تطبیطی کبسی کنی و قیس از میوه های آفت طر ضا خرا و قمار - کنی و ض ن آفت ط ز ض ل ط م ل د ته ز ست آوری .

$$A = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \text{فطمول)۲}$$

وه در آن:

m_1 قیس از میوه های کیوی آفت ط ز ه است.

m_0 قیس از نمونه است.

A ض ن آفت ط ز ض ل ط م ل د ته ز ست آوری .

۵-۱۳ آزمون مواد خارجی

میوه های کیوی بنی ۱۲- شرایط نظر موا ذار ج ط ض سی کنی و موا ذار جی ضا خرا و وزن ونی و ض ن جرمی موا زاض خی ض ل ط م ل چ هار ته ز ست آوری .

$$A = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \text{فطمول)۳}$$

که ضی آن:

m_1 خ ط موا ذار جی به گر است.

m_0 خ ط نمونه توزین قیس ته ط است.

A ض ن موا ذار جی است.

۶-۱۳ آزمون غیر یکنواختی

میوه های ویوی بنی ۱۲- شرایط نظر غیط یکنواختی ض سی کنی و میوه های کیوی غیر یکنوا ذت ط ضی سزا ط ه ض ن گ ، ق ی و ق ه ا خرا و قمار - کنی و ض ن غیر یکنوا ذت ی ض ل ط م ل پن ج ته ز ست آوری .

$$A = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \text{فطمول)۴}$$

وه ضی آن:

m_1 قیس از میوه های کیوی غیر یکنوا ذت است.

m_0 قیس از نمونه است.

A ض ن غیر یکنوا ذت ی است.

۷-۱۳ آزمون مواد جامد محلول در آب (بریکس)

اظ میان میوه‌های کیوی بن ۱۳-۳۳ قس از کمینه پانزده سراط میوه کیویضا اتراب نمایین. سر میوه‌ه ف آن ۱/۵ سانتی‌متر برسه قسه و از هر طرف یکل غطه آب میوضوی رفخه فطاکتوتوطاض دهبرضخه بریکس را یازاشت نموده و میانگین مواد جلمل ات ح قسه میوضا محاسبه نمایین.

۸-۱۳ آزمون ماده خشک

۱-۸-۱۳ اصول آزمون

اغ میوه‌ها که اضای سمضال ات ملاحظه‌ای اظ انواع قندها هستن رضاتطح لطرت زیاد تغیط ماهیت می دهند. اظ این روتطای سلناظه گیطی رطوبت یاسمض ماده دک ه آن‌ها اظ اون دارای الء اسفازه می‌قودرض این زسته اه یک مفظه حاوی اسپین سولفوریه ه غلیظ ض مسیط عبور هول طل رضات هند اقیستن الء هوای ذ که وارز زسته اه قود.

۲-۸-۱۳ وسایل

۱-۲-۸-۱۳ پلیت شیشه‌ای.

۲-۲-۸-۱۳ اون الکتریکی تا زما لات تنظیم ض ۰.۵ ارضخه سلسیوس یا ۵رضجه سلسیوس، یا اون مایطوویو.

۳-۲-۸-۱۳ ترازوی حساس آزمایشگاهی تا لات ۰.۰۱ ط.

۴-۲-۸-۱۳ دسیکاتور تا مواز خل ب.

۵-۲-۸-۱۳ کوره الکتریکی تا دما لات تنظیم ض ۲۵رضجه سلسیوس.

۳-۸-۱۳ روش اجرای آزمون

اظ میان آزمایش‌ها عثک بن ۱۳-۳۳ قس از ومینه پانزده سراط میوه کیویضا اتراب نمایین. میوه کیوی ظ ل غط استوایی آن ته ضخامت ۲ میلی‌لیتر برسه قود. پیت شیکه‌ای عثک بن ۱۲-۷-۲-۳ رض کوه اکتریکی عثک بن ۱۲-۷-۲-۵) به وزن عثک تسانس. سپس ارض رض زسیکاتور عثک بن ۱۲-۷-۲-۴) ل طاض دهبرتا خنک شوز. به وسیله ترازوی حساس آزماک ماهی عثک بن ۱۲-۷-۲-۳) ۲۰ طظ میوه- های برسه قسضا توزین ونس و به پیت شیکه‌ای منته م کنس پیتض رض اون تا دما ۰.۵ ارضخه سلسیوس به سرت زمان ۲ سفان طاض دهبر.

یادآوری-۱- ض رضت لتف ازه ظ اون تا زما ۶۵رضخه سلسیوس تلمس پلیت جتوی نمونه ته سرتظامان ۸ سلفت، ض اون لطل زازه شود.

یادآوری ۲- ضریب نفوذ استفاده از آن میکروویوتا زمای ۶۵٪ سلسیوس تلبین پلیت پختوی نمونه ته مرتظمان ۳۴ لبقه، ضی اون لطل زازه شود.

پیتضالظ اون ذاضج وظزه رض زسیکاتور خنک کنی و سپستوزین کنی رضی مازه دک ضاظ فرمو هت به زست آوری.

$$W_3 = \frac{W_2 - W_1}{m} * 100 \quad \text{فطمول) ۵}$$

کوض آن:

W_1 وزن توتو خالتطح سب ط است.

W_2 آخرین وزن بقه به همراه مواز ذ که آزمونفطح سب ط است.

m وزن نمونفطح سب ط است.

W_3 مواز جلم بقطح سه ط زضن س ط است.

۹-۱۳ آزمون مانده آفت کش ها

تقبین مهض ملن ه آفت و فهاض میوه کیوی عثک استاندارد ملی ایران قماره ۱-۹۰۳۷، آفت و فها - سلناظه گیری میزان ملن ه آفت و فهاض غها ای چطبتغص و - چن ملن ه ای تا اسفازه ظ و طوماتوگرافی آظی- ل سمت اول: کلیات و استاندارد ملی ایران قماره ۲-۹۰۳۷، آفت و فها - سلناظه گیری میزان ملن ه آفت و فهاض غها ای چطبتغص و - چن ملن ه ای تا اسفازه ظ و طوماتوگرافی آظی- ل سمت زوم: رو - های استخراج وت فیه و استلضز ملی ایران قماره ۳-۹۰۳۷، آفت و فها - سلناظه گیری میزان ملن ه آفت و فهاض غها ای چطبتغص و - چن ملن ه ای تا اسفازه ظ و طوماتوگرافی گازی- ل سمت سوم: آزمون های تأییدی، انجا قود.

۱۰-۱۳ آزمون فلزات سنگین

تقبین مهض فلعات سنگین ض میوه کیوی عثک استاندارد ملی ایران قماره ۹۲۶۶، مواز غذایی کنسرو قن- سلناظه گیری سمض سرب، وادمیم، مس، آهن ضوی- رو - طیف سنجی ضوی ضرب اتمی، انجا قود.

۱۴ گزارش آزمون

عاض لآزمون تلبی ارضای آهی های زیت اقی:

۱-۱۴ مشخصات کامل نمونه.

۲-۱۴ تاریخ دریافت نمونه.

۱۴-۳ ضایخ انجام طمّون.

۱۴-۴ مقادیل کمی سلزاطه تیری شده.

۱۴-۵ رو طمّون به کلر فتعظ پایه استاندارد ملی ایران قماره ۳۴۷۵.

۱۴-۶ همه جزئیاتی وه ض این استاندارد م کرم کسه است واط سوی آزمایک امتواض طفتته قسه

است و هط آن چه ممکن است روی نتایخ آزمونت تأثیر هطت افتقین.

۱۴-۷ نام و نام خانوادگی و امضای آزمایش کنننه و تاییدکنننه.

۱۴-۸ نتیجه به دست آس هاط آزمون(آزمونها).