



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۲۷۳۵

تجدیدنظر دوم

۱۳۹۱

INSO
2735
2nd.Revision
2012

شربت پرتقال - ویژگی‌ها
و روش‌های آزمون

Orange syrup – Specifications
and test methods

ICS:67.160.20

لیدوما تولید و تامین کننده پالپ و کنسانتره پرتقال
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 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 پیشنهادات 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 استانداردهای 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

« شربت پرتقال – ویژگی‌ها و روش‌های آزمون »

(تجدید نظر دوم)

رئیس:

رفتنی امیری، زینب
(دکترای صنایع غذایی)

دبیران:

طبيبزاده، مونا
(لیسانس شیمی)

اداره کل استاندارد استان مازندران -
اداره استاندارد شهرستان نوشهر

مداح، پروش
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد استان مازندران -
اداره استاندارد شهرستان نوشهر

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اسماعیلی، حسین
(لیسانس شیمی)

سازمان صنعت ، معدن و تجارت استان مازندران

باقری نسامی، نسیم
(فوق لیسانس تغذیه)

دانشگاه علوم پزشکی مازندران - معاونت غذا و دارو - اداره
نظارت برموادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

پورمیر، سید یوسف
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت تعاونی باغداران مرکبات رامسر (کارخانجات کشت و
صنعت کوثر)

شفیعی، عزت ا..
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت عالیفرد

قاسمی، محمدرضا
(لیسانس تغذیه)

شرکت ترنج

فهرست مندرجات

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

پیش گفتار

استاندارد " شربت پرتقال - ویژگی ها و روش های آزمون " نخستین بار در سال ۱۳۶۶ تهیه و تدوین شد . این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تایید کمیسیون های مربوط برای دومین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و یکصد و هفتاد و سومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۱/۷/۱۱ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بندیک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان ملی استاندارد 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.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران ۲۷۳۵: سال ۱۳۸۲ می شود .

منابع و ماخذی 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
Specifications and Test methods.

۲- بررسی نتایج آزمون های انجام شده درباره شربت پرتقال ، در آزمایشگاه اداره استاندارد شهرستان نوشهر، سال ۱۳۹۰.

۳- بررسی نتایج آزمون های انجام شده درباره شربت پرتقال ، در آزمایشگاه شرکت ترنج ، سال ۱۳۹۰.

۴- بررسی نتایج آزمون های انجام شده درباره شربت پرتقال ، در آزمایشگاه شرکت عالیفرد ، سال ۱۳۹۰.

۵- بررسی نتایج آزمون های انجام شده درباره شربت پرتقال ، در آزمایشگاه شرکت باغداران رامسر ، سال ۱۳۹۰.

شربت پرتقال - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه‌برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری شربت پرتقال، می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، برای شربت پرتقال مطابق تعریف بند ۴-۱، 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:

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند.

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، آب میوه‌ها - روش‌های آزمون.

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۹، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون شکر سفید.

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، ویژگی‌های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.

۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها.

۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۰۷، آب پرتقال - ویژگی‌ها.

۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، ویژگی‌های آب آشامیدنی.

۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۶، آیین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف در صنایع غذایی.

۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، آیین کار بهداشتی کارگاه‌های مواد غذایی.

۱۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۹۷، آیین کار ایمنی ماشین‌آلات (بخش ۱).

۱۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۳، آیین کار ایمنی ماشین‌آلات (بخش ۲).

- ۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۵ ، واژه‌نامه ایمنی مربوط به بخش‌های ۱ و ۲ ایمنی.
- ۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱ ، بسته بندی‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیم برای مواد خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۷۴ ، شربت‌ها - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی.
- ۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۴۴ ، قند و شکر - ویژگی‌ها و روش‌های میکروبیولوژی آزمون.
- ۳-۱۶ استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۹ ، پرتقال ویژگی‌ها.
- ۳-۱۷ استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳ ، آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی‌ها.
- ۳-۱۸ استاندارد ملی ایران شماره ۵۰۷ ، آب پرتقال - ویژگی‌ها.
- ۳-۱۹ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸ ، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین.
- ۳-۲۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱ ، اسید سیتریک خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳-۲۱ استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹ ، امولسیفایرها و استبیلایزرهای مصرفی در مواد خوراکی .

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

شربت پرتقال

فرآورده‌ای است ، که از اختلاط آب پرتقال یا تغلیظ شده آن با آب ، شکر و افزودنی‌های مجاز مطابق با بند ۵-۲ تا رسیدن به غلظت معین، به دست می‌آید.

۲-۴

آب پرتقال تغلیظ شده

فرآورده‌ای است، تخمیر نشده حاصل از تغلیظ آب پرتقال که به روش‌های فیزیکی نگه داری می‌شود.

۳-۴

پرتقال

میوه درخت پرتقال با نام علمی *Citrus Sinensis L.* ، می‌باشد.

۴-۴

pH

به کولگاریتم غلظت یون‌های هیدروژن، گفته می‌شود.

$$\text{pH} = \text{Colog} [\text{H}]^+$$

۵-۴

عوامل ناپذیرفتنی

به عواملی که موجب عدم قابلیت مصرف فرآورده شده یا این که مصرف آن برای سلامتی مصرف کننده زیان آور باشد، گفته می شود. این عوامل شامل: حشرات، تخم، لارو، شفییره و قطعات بدن آنها، شن و خاک، بقایای گیاهی (مانند: پوست و برگ میوه) و مانند آنها، می باشد.

۶-۴

عدد 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.

۷-۴

درجه بریکس

به واحد اندازه گیری مواد جامد محلول در آب گفته می شود، که برحسب بریکس بیان می گردد.

۸-۴

ریزه های شناور

به ذراتی از بافت پرتقال گفته می شود.

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۵ آب پرتقال تغلیظ شده

ویژگی آب پرتقال تغلیظ شده مورد استفاده در این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳، آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی ها، باشد.

۲-۱-۵ آب پرتقال

ویژگی آب پرتقال مورد استفاده در این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۰۷، آب پرتقال - ویژگی ها، باشد.

۳-۱-۵ آب

ویژگی آب مورد استفاده در این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، ویژگی های آب آشامیدنی و استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، ویژگی های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی، باشد.

۴-۱-۵ شکر

ویژگی شکر مورد استفاده در این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۹، ویژگی ها و روش های

آزمون شکر و استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۴۴، قند و شکر ویژگی‌ها و روش‌های میکروبیولوژی آزمون، باشد.

یادآوری – استفاده از سایر شیرین کننده های طبیعی مجاز خوراکی، با کسب مجوز لازم از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱، مجاز می‌باشد.

۲-۵ مواد افزودنی^۲

۱-۲-۵ اسیدی کننده

افزودن اسید زیر به شربت پرتقال تا رسیدن به pH و اسیدیتته مطلوب، مجاز است.
۱-۲-۵-۱ اسید سیتریک، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی – ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۲-۲-۵ پکتین

افزودن پکتین به شربت پرتقال در حد مطلوب طبق شرایط خوب ساخت^۳، مجاز است.

۳-۲-۵ امولسیفایر

امولسیفایرهای مجاز خوراکی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹، امولسیفایرها و استبیلایزرهای مصرفی در مواد خوراکی.

یادآوری – استفاده از سایر افزودنی های مجاز خوراکی، با کسب مجوز لازم از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور، مجاز می‌باشد.

۳-۵ ویژگی های محصول نهایی

۱-۳-۵ عوامل ناپذیرفتنی

شربت پرتقال باید عاری از عوامل ناپذیرفتنی نوشته شده در بند ۴-۵، باشد.
۲-۳-۵ فرآورده باید عاری از هرگونه مواد نگه‌دارنده، رنگ، شیرین‌کننده مصنوعی و طعم‌دهنده مصنوعی باشد.

۳-۳-۵ شکل ظاهری

شربت پرتقال باید یکنواخت بوده و عاری از هرگونه رسوب، باشد.

۴-۳-۵ مزه و بو

شربت پرتقال باید دارای مزه و بوی طبیعی پرتقال بوده و بدون هرگونه مزه و بوی غیر طبیعی، باشد.

۵-۳-۵ رنگ

شربت پرتقال باید به رنگ طبیعی خود، باشد.

۶-۳-۵ پری

میزان پری در بسته نباید از ۹۰ درصد حجم کل ظرف، کم‌تر باشد.

۵-۳-۷ درجه بریکس

درجه بریکس این فرآورده در دمای ۲۰ درجه سلسیوس، باید کمینه ۶۲ باشد.

۵-۳-۸ باقی مانده خشک

باقی مانده خشک در فرآورده، باید کمینه ۶۵ گرم در صد گرم، باشد.

۵-۳-۹ pH

pH فرآورده باید ۲/۴ تا ۳/۱، باشد.

۵-۳-۱۰ خاکستر کل

خاکستر کل در فرآورده، باید بیشینه ۰/۵ گرم در صد گرم، باشد.

۵-۳-۱۱ اسیدیته کل

اسیدیته کل در فرآورده برحسب اسید سیتریک، باید ۱ تا ۱/۸ گرم درصد گرم، باشد.

۵-۳-۱۲ قند کل

قند کل در فرآورده، باید کمینه ۵۵ گرم در صد گرم، باشد.

۵-۳-۱۳ عدد فرمالین

عدد فرمالین در این فرآورده باید کمینه ۸، باشد.

۵-۳-۱۴ ریزه های شناور

اندازه ریزه های شناور در شربت پرتقال باید بیشینه ۲ درصد و اندازه هر یک از ریزه های شناور بیشینه ۰/۳ میلی متر باشد. جنس ریزه های شناور اگر تنها از بافتهای پرتقال باشد پذیرفتنی است.

۵-۳-۱۵ آلاینده های فلزی

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

۵-۳-۱۶ ویژگی های میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۷۴، شربت ها - ویژگی ها و روش های آزمون میکروبیولوژی، باشد.

۵-۳-۱۷ ویژگی های ایمنی و بهداشتی

ویژگی های ایمنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شربت پرتقال، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران به شرح زیر باشد:

۵-۳-۱۷-۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، مقررات بهداشتی کارگاه های مواد غذایی.

۵-۳-۱۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۶، آیین کار بهداشتی ماشین آلات مورد مصرف در صنایع غذایی.

۵-۳-۱۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۹۷، آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۱).

۵-۳-۱۷-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۳، آیین کار ماشین آلات (بخش ۲).

۵-۳-۱۷-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۵، واژه نامه ایمنی مربوط به بخش های ۱ و ۲ ایمنی.

۶ نمونه برداری

۶-۱ نمونه برداری از شربت پرتقال، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که مصرف غذایی دارند، انجام شود.
یادآوری - نمونه‌ها باید تا زمان انجام آزمایش‌های لازم، در شرایط بهداشتی و در دمای پائین (منظور، درجه حرارت یخچال است)، نگهداری شود.

۷ روش‌های آزمون

۷-۱ یکنواختی

اگر شربت در ظروف شفاف بسته‌بندی شده است، با نگاه کردن به آن درباره یکنواختی درون مایه داوری کنید و اگر ظروف بسته بندی به رنگ تیره باشد، درون مایه را در ظرفی شفاف بریزید و پس از مدت زمان ۴۸ ساعت، یکنواختی آن را ارزیابی نمایید.

۷-۲ ریزه های شناور

کاغذ صافی (قطر منافذ حداکثر ۴۵ میکرون) را در آن 5 ± 10.5 به وزن ثابت رسانده و توزین نمایید. ۵۰ گرم از نمونه را با دقت ۰/۱ میلی گرم وزن کرده و حجم آن را به ۵۰۰ میلی لیتر برسانید و از کاغذ صافی به وزن ثابت رسیده بگذرانید و سپس در آن 5 ± 10.5 درجه سلسیوس تا رسیدن به وزن ثابت خشک کرده و توزین نمایید. درصد جرمی ریزه های شناور را با استفاده از فرمول به شرح زیر محاسبه کنید:

$$\frac{(M_1 - M_2) \times 100}{W}$$

که در آن:

M_1 : جرم نمونه و کاغذ صافی، به گرم.

M_2 : جرم کاغذ صافی، به گرم.

W : جرم نمونه، به گرم.

۷-۳ سایر روش های آزمون شربت پرتقال، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش های آزمون آب میوه ها، انجام شود.

۷-۱۷ ویژگی میکروبیولوژیکی

آزمون ویژگی میکروبیولوژیکی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۷۴، انجام گیرد.

۸ بسته بندی

فرآورده باید در ظروف نو، سالم، تمیز و مقاوم که نسبت به هوا و رطوبت غیرقابل نفوذ باشد، مطابق با استانداردهای ملی ایران به شماره‌های زیر بسته‌بندی گردد:

۸-۱ ظروف شیشه‌ای، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹ ظروف شیشه‌ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی.

۸-۲ بسته‌بندی چند لایه، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌بندی‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیم.

یادآوری - استفاده از سایر ظروف بسته‌بندی مناسب با موافقت و کسب مجوز لازم از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور^۱، مجاز می‌باشد.

۹ نشانه گذاری

در نشانه گذاری این فرآورده، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی، آگاهی‌های زیر، باید بر روی هر بسته فرآورده، با خط خوانا 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 برچسب شود.

۹-۱ نام و نوع فرآورده (شربت پرتقال) .

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

۹-۳ شماره سری ساخت محصول .

۹-۴ شماره پروانه ساخت، از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

۹-۵ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال) .

۹-۶ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال) .

۹-۷ وزن خالص .

۹-۸ نام مواد تشکیل دهنده .

۹-۹ دستور مصرف .

۹-۱۰ شرایط نگه داری (دما و نور) .

۹-۱۱ عبارت (ساخت ایران) .

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