



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۳۱۳۷

تجدید نظر اول

ISIRI

3137

1st Edition

نктار پرتقال - ویژگی ها

Orange nectar- Specifications

ICS:67.080;67.160.20

لیدوما تولید و تامین کننده پالپ و کنسانتره پرتقال

www.lidoma.co

به نام خدا

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی 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.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه* 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 ذیصلاح 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 شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی 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 پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی 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. مؤسسه 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 سازمانها 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، مؤسسه استاندارد 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 آنها 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 مؤسسه است.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

- 1- International organization for Standardization
- 2 - International Electro technical Commission
- 3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)
- 4 - Contact point
- 5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
"نکتار پرتقال - ویژگی ها"
تجدیدنظر اول

رئیس:

احمدی، غلامحسین
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

دبیران:

مدیری، سپیده
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

منزوی، هاشمه
(لیسانس شیمی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، ربابه
(فوق لیسانس شیمی تجزیه)

الفت، علیرضا
(فوق لیسانس مهندسی شیمی)

ایزدی، خاطره
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

بامداد، سعیده
(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

پاشایی، علیرضا
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

پور مقیم، مژگان
های (فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه)

جانی، مینا
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سمت و /یا نمایندگی
انجمن صنایع کنسانتره و آبمیوه کشور

شرکت صنایع غذایی نفیسا

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرکت عالیفرد

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان آذربایجان شرقی

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرکت کشت و صنعت مزرعه سبز

شرکت کشت و صنعت تکدانه

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - اداره کل آزمایشگاه
کنترل غذا و دارو

شرکت صنایع غذایی نفیسا

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
" نکتار پرتقال - ویژگی ها "
تجدیدنظر اول

<u>اعضا:</u> (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	
شرکت کشت و صنعت تکدانه	جلیل نژاد، جواد (لیسانس علوم آزمایشگاهی)
آزمایشگاه تخصصی و پرومد	جهانگیریان، آزاده (لیسانس بهداشت محیط)
شرکت شلر مهاباد	چلبی، پروانه (لیسانس علوم و صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان مازندران	حجازیان، سید رضا (دکترای علوم و صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان آذربایجان غربی	حجتی، فرناز (لیسانس شیمی)
شرکت پاکدیس	دهقان زاده، جواد (فوق لیسانس مدیریت اجرایی)
شرکت فرات (نوشین)	روحانی، پرستو (لیسانس علوم و صنایع غذایی)
شرکت سارونه	سلطانی، نسرین (لیسانس شیمی)
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	شریعتی، منیژه (لیسانس تغذیه)
شرکت عالیفرد	شفیعی، عزت ... (لیسانس علوم و صنایع غذایی)
شرکت روحی و همکاران - آزمایشگاه نوبل	صادقی، زری (لیسانس علوم و صنایع غذایی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
" نکتار پرتقال - ویژگی ها "
تجدیدنظر اول

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

عبیری، زهرا

(فوق لیسانس تغذیه)

سمت و /یا نمایندگی

شرکت صنایع غذای پاکبان

غفاری، مریم

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت سارونه

قادری، بابک

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت فراورده های لبنی سحر (روزانه)

قاسم زاده، حمید رضا

(فوق لیسانس مدیریت اجرایی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

کامران، سمیه

(لیسانس تغذیه)

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

کمیلی فنود، رزیتا

(لیسانس تغذیه)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

محمودی میمند، معصومه

(فوق لیسانس سم شناسی)

شرکت نوشینه

مرسلی، مرجان

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت نوش ایران

نوروزی، توران

(لیسانس شیمی)

شرکت شهید ایران

نوری، حمید

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

فهرست مندرجات

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

پیش گفتار

استاندارد "نکتار پرتقال- ویژگی ها" نخستین بار در سال ۱۳۶۹ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و چهل و هشتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد غذایی کشاورزی مورخ ۱۳۸۹/۱۲/۲۲ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان 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 پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح یا 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 شماره ۳۱۳۷: سال ۱۳۷۳ می شود.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته است به شرح زیر است:

۱- استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۳۷: سال ۱۳۷۳، نکتار پرتقال- ویژگی ها

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

۳- نتایج آزمایشگاه های واحد های تولیدی آبمیوه و کنسانتره کشور، سال ۱۳۸۹

نکتار پرتقال - ویژگی‌ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش آزمون، بسته‌بندی و نشانه گذاری نکتار انواع پرتقال می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد درباره نکتار انواع پرتقال 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 ۶۹، شکر سفید - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۱، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون گلوکز مایع

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۵، شربت اینورت - ویژگی‌ها

۳-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱، پودر (گرد) فروکتوز خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۳-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی

۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، ویژگی‌های میکروبیولوژی آب

۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی

۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها

۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها

۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی‌های لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته-

بندی مواد خوراکی

۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه‌برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که

مصرف غذایی دارند

۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه‌های پلاستیکی (پاکت‌های) مجوف با لایه آلومینیوم

جهت بسته‌بندی آب میوه‌ها

۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب‌میوه‌ها

۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۳-۱۶ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی

۳-۱۷ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین

۳-۱۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش‌ها - مرز بیشینه مانده آفت کش‌ها - میوه‌های گرمسیری و نیمه گرمسیری

۳-۱۹ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۴، نوشیدنی‌ها - آب میوه و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی

۳-۲۰ استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳، آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۳-۲۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۰۴، بسته بندی - ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی - جهت بسته بندی مواد غذایی - ویژگی‌ها

۳-۲۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۵۴۷، بسته بندی - ظروف پلی استایرن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی - جهت بسته بندی مواد غذایی - ویژگی‌ها

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

نکتار پرتقال

فرآورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که به روش فیزیکی از میوه سالم و رسیده درخت پرتقال با نام علمی *Citrus sinensis* L و یا از رقیق شدن آب پرتقال تغلیظ شده (کنسانتره) با آب آشامیدنی (طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۵۳) تا رسیدن به غلظت مطلوب با/ یا بدون قسمت‌های خوراکی میوه مانند گوشت میوه^۱، برچه میوه^۲، تکه‌های میوه^۳، پوره میوه^۴، با/ یا بدون شیرین کننده طبیعی مجاز (طبق بند ۵-۱-۴) و افزودنی‌های خوراکی مجاز (طبق بند ۵-۳) به دست می‌آید و به روش‌های فیزیکی نگهداری و بسته بندی می‌شود.

یادآوری - حداقل آب میوه محتوی در نکتار پرتقال ۵۰ درصد می‌باشد.

^۱ - pulp

^۲ - Socks

^۳ - Dice

^۴ - Puree

۲-۴

مواد خارجی

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

۳-۴

بریکس

عبارت است از مقدار مواد جامد محلول در آب که در ۲۰ درجه سلسیوس، به وسیله رفاکتومتر، اندازه گیری می شود. مواد جامد محلول در آب برحسب درجه بریکس گزارش می گردد.

۴-۴

چگالی

عبارت است از نسبت وزن حجم معینی از نمونه به وزن آب مقطر هم حجم آن در ۲۰ درجه سلسیوس.

۵-۴

اسیدیته

اسیدهای آلی موجود در فراورده است که بر حسب اسید غالب موجود در میوه محاسبه می شود.

۶-۴

pH

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

۷-۴

خاکستر کل

بقایای مواد معدنی حاصل از سوختن کامل مواد غذایی است.

۸-۴

الکل اتیلیک

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

۹-۴

مواد طبیعی فرار^۱

عبارت است از مواد فراری که طی فرآیند از محصول اولیه جدا می شوند و ممکن است برای مصارف مستقیم به فرآورده نهایی اضافه گردد.

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

^۱-Aroma

۵-۱-۱ میوه پرتقال

میوه پرتقال مورد مصرف برای آگیری باید از میوه سالم و رسیده درخت پرتقال با نام علمی *Citrus sinensis* L تهیه شود.

۵-۱-۲ آب پرتقال تغلیظ شده

ویژگی های آب پرتقال تغلیظ شده مورد مصرف در تهیه آب پرتقال باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳ باشد.

۵-۱-۳ آب

ویژگی های آب مورد مصرف در تهیه نکتار پرتقال باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره های ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.

۵-۱-۴ شیرین کننده

استفاده از شیرین کننده های طبیعی در نکتار پرتقال باید مطابق جدول ۱ باشد.

جدول ۱- شیرین کننده های مجاز خوراکی مورد مصرف در نکتار پرتقال

ردیف	شیرین کننده ها	شماره استاندارد ملی ایران
۱	شکر (ساکاروز)	۶۹
۲	گلوکز	۶۲۱
۳	فروکتوز	۸۰۲۱
۴	شربت اینورت	۸۰۲۵
۵	شربت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS)	-

یادآوری ۱- استفاده از شیرین کننده های طبیعی خوراکی دیگر منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۱ است.

یادآوری ۲- استفاده از شیرین کننده های مصنوعی در نکتار پرتقال غیرمجاز است.

۵-۳ مواد افزودنی

۵-۳-۱ مواد طعم دهنده

افزودن مواد طبیعی فرار که طی فرایند تغلیظ به دست آمده باشد به نکتار پرتقال مجاز است.

یادآوری ۱- افزودن طعم دهنده های طبیعی^۲، به نکتار پرتقال مجاز است.

یادآوری ۲- افزودن طعم دهنده مشابه طبیعی^۳ و مصنوعی به نکتار پرتقال غیر مجاز است.

۱- مرجع قانونی و ذی صلاح کشور در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.

۲- Natural flavour

۳- Natural Identical flavour

۵-۳-۲ اسیدها

افزودن اسید به نکتار پرتقال تا رسیدن به pH و اسیدیته مطلوب، مجاز است.
۵-۳-۲-۱ اسید سیتریک مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۵-۳-۳ آنتی اکسیدان

افزودن اسکوربیک اسید، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی، بیشینه ۴۰۰ میلی گرم در کیلوگرم به نکتار پرتقال مجاز است.

۱- یادآوری- افزودن هر گونه نگهدارنده و رنگ به نکتار پرتقال غیر مجاز است.
۲- یادآوری- افزودن آب نارنگی یا آب سایر مرکبات یا معادل تغلیظ شده (کنسانتره) آن‌ها به میزان ۱۰ درصد به نکتار پرتقال مجاز است.

۵-۴-۴ ویژگی‌های محصول نهایی

۵-۴-۴-۱ وضعیت ظاهری

نکتار پرتقال می‌تواند با/یا بدون قسمت‌های خوراکی میوه باشد.

۵-۴-۴-۲ طعم و بو

فرآورده، باید طعم و بوی طبیعی و مطبوع و مطابق با واریته میوه پرتقال مورد مصرف بوده و فاقد هر گونه طعم و بوی خارجی، ترشیدگی، کپک‌زدگی و سوختگی باشد.

۵-۴-۴-۳ رنگ

نکتار پرتقال باید دارای رنگ طبیعی و مخصوص به واریته پرتقال مورد مصرف باشد.

۵-۴-۴-۴ مواد خارجی

نکتار پرتقال باید فاقد هر گونه مواد خارجی شامل بقایای گیاهی (مانند: هسته، قطعات دم و برگ‌شن، خاک و هر گونه آفات زنده یا مرده، آثار بقایای دامی باشد.

۵-۴-۴-۵ سایر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نکتار پرتقال، باید طبق جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی نکتار پرتقال

ردیف	ویژگی‌ها	حدود قابل قبول
۱	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	کمینه ۱۰۴۵
۲	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم در صد گرم)	کمینه ۱۲
۳	باقیمانده خشک (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۱۲۵
۴	خاکستر کل (گرم در صد میلی لیتر)	۰.۱-۰.۲۵
۵	اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک، گرم در صد میلی لیتر)	۰.۴-۱.۵
۶	pH	۲۵-۳۸
۷	قندهای احیاءکننده (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۲
۸	ساکاروز (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۱۰
۹	الکل اتیلیک (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰.۱۵
۱۰	عدد فرمالین (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۵
۱۱	قلیائیت خاکستر (گرم در صد میلی لیتر)	۰.۱۵-۰.۵
۱۲	اسانس‌های روغنی ^۱ (میلی لیتر در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰.۰۴
<p>1-Essential oils</p> <p>یادآوری - حدود قابل قبول ویژگی‌های نکتار پرتقال بر اساس مواد جامد محلول کمینه ۱۲ گرم در صد گرم محاسبه شده است.</p>		

یادآوری - ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی نکتار پرتقال دارای قسمت‌های خوراکی میوه، پس از کسر قسمت‌های خوراکی میوه باید مطابق جدول ۱ باشد.

۶ آلاینده‌ها

- ۱-۶ مقدار مانده آفت کش ها در نکتار پرتقال باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها- میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری باشد.
- ۲-۶ حد مجاز فلزات سنگین موجود در نکتار پرتقال باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین، باشد.
- ۳-۶ میزان انیدرید سولفور و آزاد SO_2 ، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد

۷ ویژگی‌های میکروبیولوژی

- ویژگی‌های میکروبیولوژی نکتار پرتقال باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۴، نوشیدنی‌ها - آب- میوه و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی، باشد

۸ نمونه برداری

- نمونه برداری از فرآورده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده های بسته- بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند، انجام شود.

۹ روش آزمون

- روش‌های آزمون نکتار پرتقال باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها، باشد.

۱۰ بسته بندی

- ۱-۱۰ نکتار پرتقال باید در ظروف سالم، نو، تمیز و نفوذناپذیر مطابق استانداردهای ملی ایران به شرح زیر بسته بندی شود:
- ۱-۱۰-۱ ظروف شیشه‌ای مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها
- ۱-۱۰-۲ قوطی فلزی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها
- ۱-۱۰-۳ لفاف‌های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی‌های لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی
- ۱-۱۰-۴ کیسه‌های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، ویژگی‌های کیسه‌های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک
- ۱-۱۰-۵ ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری‌های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده های غذایی - ویژگی‌ها و روش های آزمون

۱۰-۶ کیسه‌های پلاستیکی با لایه آلومینیوم مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه‌های پلاستیکی (پاکت‌های) مجوف با لایه آلومینیوم جهت بسته‌بندی آب میوه‌ها
۱۰-۷ ظروف پلی پروپیلن مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۰۴، بسته بندی - ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته بندی مواد غذایی-ویژگی ها
۱۰-۸ ظروف پلی استایرن مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۵۴۷، بسته بندی - ظروف پلی استایرن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته بندی مواد غذایی-ویژگی ها
۱۰-۹ بسته‌های چند لایه مقوایی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

یادآوری - استفاده از سایر ظروف بسته بندی منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۱ است.

۱۰-۲ پری ظرف

فراورده باید کمینه ۹۰ درصد حجم ظروف بسته بندی را پر نماید.

۱۱ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری این فراورده، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی، آگاهی‌های زیر، باید بر روی هر بسته، 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 فراورده

۲-۱۱ نام و علامت تجارتي

۳-۱۱ مواد متشکله

۱-۳-۱۱ در صورت استفاده از قسمت‌های خوراکی میوه، نوع و مقدار آن باید بر حسب درصد نوشته شود.

۲-۳-۱۱ در صورت افزودن آب نارنگی و یا آب سایر مرکبات یا معادل تغلیظ شده (کنسانتره) آن‌ها به فراورده، نوع و مقدار آن بر حسب درصد نوشته شود.

۴-۱۱ حجم/ وزن محتوی بر حسب سیستم متریک.

۵-۱۱ حداقل آب میوه محتوی بر حسب درصد

۶-۱۱ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۷-۱۱ شماره سری ساخت

۸-۱۱ نام و نشانی تولید کننده

۱-۸-۱۱ منظور از تولید کننده، همان دارنده نام تجاری است که نام تجاری آن در برچسب فراورده نوشته می شود.

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

- ۹-۱۱ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال)
- ۱۰-۱۱ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف به (روز، ماه و سال)
- ۱۱-۱۱ شرایط نگهداری
- ۱۲-۱۱ عبارت ساخت ایران