



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۴۰۸۳

تجدید نظر اول

ISIRI

4083

1st Edition

آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی ها

Concentrated Orange juice - Specifications

لیدوما تولید و تامین کننده پالپ و کنسانتره پرتقال

www.lidoma.co

ICS:67.080;67.160.20

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
" آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی ها "
تجدیدنظر اول

رئیس:

احمدی، غلامحسین
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سمت و / یا نمایندگی
انجمن صنایع کنسانتره و آبمیوه کشور

دبیران:

صارمی نائینی، ساغر
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت نستله ایران

منزوی، هاشمه
(لیسانس شیمی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، ربابه
(فوق لیسانس شیمی تجزیه)

شرکت عالیفرد

الفت، علیرضا
(فوق لیسانس مهندسی شیمی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان آذربایجان شرقی

ایزدی، خاطره
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

بامداد، سعیده
(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

شرکت کشت و صنعت مزرعه سبز

پاشایی، علیرضا
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت کشت و صنعت تکدانه

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

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

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
" آب پر تقال تغلیظ شده - ویژگی ها "
تجدیدنظر اول

<u>اعضا:</u> (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	
شرکت صنایع غذایی نفیسا	جانی، مینا (لیسانس علوم و صنایع غذایی)
شرکت کشت و صنعت تکدانه	جلیل نژاد، جواد (لیسانس علوم آزمایشگاهی)
آزمایشگاه تخصصی و پرومد	جهانگیریان، آزاده (لیسانس بهداشت محیط)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان مازندران	حجازیان، سید رضا (دکترای علوم و صنایع غذایی)
شرکت شلر مهاباد	چلبی، پروانه (لیسانس 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 روحی و همکاران - آزمایشگاه نوبل	صادقی، زری (لیسانس صنایع غذایی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
" آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی ها "
تجدیدنظر اول

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	سمت و /یا نمایندگی
عبیری، زهرا (فوق لیسانس تغذیه)	اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران
غفاری، مریم (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت صنایع غذای پاکبان
قادری، بابک (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت سارونه
قاسم زاده، حمید رضا (فوق لیسانس مدیریت اجرایی)	شرکت فراورده های لبنی سحر (روزانه)
کامران، سمیه (لیسانس تغذیه)	سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
کمیلی فنود، رزیتا (لیسانس تغذیه)	انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
محمودی میمند، معصومه (فوق لیسانس سم شناسی)	سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
مرسلی، مرجان (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت نوشینه
نوروزی، توران (لیسانس شیمی)	شرکت نوش ایران
نوری، حمید (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	شرکت شهید ایران

فهرست مندرجات

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

پیش گفتار

استاندارد "آب پرتقال تغلیظ شده- ویژگی ها" نخستین بار در سال ۱۳۷۵ 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 خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۷۲/۱۲/۸۹ 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 ۴۰۸۳: سال ۱۳۷۶ می شود.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳: سال ۱۳۷۶، ویژگی ها و روش های آزمون آب پرتقال تغلیظ شده
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

آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری انواع آب پرتقال تغلیظ شده می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد انواع آب پرتقال تغلیظ شده که به روش‌های فیزیکی فرآوری و بسته‌بندی می‌گردد، کاربرد دارد.

۲ 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 محسوب می‌شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و / یا تجدیدنظر، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معینا بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و / یا تجدیدنظر، آخرین چاپ و / یا تجدید نظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

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

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

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

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

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

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

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

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

۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده- مقررات برچسب گذاری کلی

۱۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶ ، آیین کار کاربرد آنزیم‌های خوراکی مجاز در صنایع آب میوه و کنسانتره

۱۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین

۱۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها- میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۴

آب پرتقال تغلیظ شده

فرآورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که از تغلیظ آب پرتقال تهیه شده از میوه سالم و رسیده درخت پرتقال با نام علمی *Citrus sinensis* L به روش های فیزیکی تا رسیدن به غلظت مطلوب به دست آمده و به روش‌های فیزیکی نگهداری می‌شود.

۲-۴

مواد خارجی

به بقایای گیاهی (مانند: هسته، قطعات برگ و دم) شن، خاک و هر گونه آفات زنده یا مرده و یا آثار و بقایای آن‌ها (مانند: تخم و لارو و شفیره) در فراورده گفته می‌شود.

۳-۴

بریکس

عبارت از مقدار مواد جامد محلول در آب است که در ۲۰ درجه سلسیوس، به وسیله رفاکتومتر، اندازه‌گیری شده و برحسب درصد وزنی گزارش می‌گردد.

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

مواد طبیعی فرار^۱

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

۶-۴

اسیدینه

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

۷-۴

pH

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

۸-۴

خاکستر کل

بقایای مواد معدنی حاصل از سوختن کامل مواد غذایی است.

۹-۴

الکل اتیلیک

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

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۵ میوه پرتقال

میوه پرتقال مورد استفاده در این فرآورده، از میوه سالم و رسیده درخت پرتقال با نام علمی *Citrus sinensis* L، تهیه می‌شود.

۲-۵ مواد کمک فرایند

استفاده از مواد شفاف کننده و صاف کننده زیر به فرآورده طی فرآیند مجاز می‌باشد:

- خاک دیاتومه

- بنتونیت و مشتقات آن (مانند سدیم، کلسیم بنتونیت)

- پرلیت

- ژلاتین و مشتقات آن

- سلیکاسول و مشتقات آن

- کازئینات پتاسیم

- کربن اکتیو

¹-Aroma

۵-۲-۱ آنزیم‌های مجاز خوراکی که ویژگی‌های آن، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، باشد.

یادآوری - استفاده از سایر مواد کمک فرایند منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور^۱ است.

۵-۳ مواد افزودنی

۵-۳-۱ مواد طعم دهنده

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

یادآوری ۱- افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی^۲، مشابه طبیعی^۳ و مصنوعی به آب پرتقال تغلیظ شده غیر مجاز است.

یادآوری ۲ افزودن هرگونه شیرین‌کننده (طبیعی و مصنوعی)، رنگ و نگهدارنده به آب پرتقال تغلیظ شده غیر مجاز است.

۵-۳-۲ آنتی‌اکسیدان

افزودن اسکوربیک اسید، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و ورش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی، بیشینه ۴۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم به آب پرتقال تغلیظ شده مجاز است.

۵-۴ ویژگی‌های محصول نهایی

۵-۴-۱ طعم و بو

فرآورده، باید طعم و بوی مخصوص خود را داشته و فاقد هر گونه طعم و بوی خارجی، ترشیدگی، کپک‌زدگی و سوختگی باشد.

۵-۴-۲ رنگ

آب پرتقال تغلیظ شده باید دارای رنگ طبیعی و مخصوص به واریته میوه پرتقال مورد مصرف باشد.

۵-۴-۳ مواد خارجی

آب پرتقال تغلیظ شده باید فاقد بقایای گیاهی (مانند: هسته، قطعات برگ و دم) شن، خاک و هر گونه آفات زنده یا مرده، آثار و بقایای آن‌ها (مانند: تخم و لارو و سفیره) باشد.

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

۲ - Natural flavour

۳- Natural Identical flavour

۴-۴-۵ سایر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی آب پرتقال تغلیظ شده ، باید طبق جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی آب پرتقال تغلیظ شده

ردیف	ویژگی ها	حد ود قابل قبول
۱	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	کمینه ۱۲۸۰
۲	مواد جامد محلول در آب ، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم در صد گرم)	کمینه ۶۰
	پرتقال	
۳	پرتقال تو سرخ	کمینه ۴۵
	خاکستر کل (گرم در صد میلی لیتر)	۱۲-۳
۴	اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک ، گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۲
۵	pH	۲۵-۴
۶	قندهای احیاء کننده (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۲۰
	پرتقال	
۷	پرتقال توسرخ	کمینه ۱۵
	ساکاروز پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی ^a (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۶
۸	الکل اتیلیک پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰۱۵
	عدد فرمالین (میلی لیتر در صد میلی لیتر)	کمینه ۵۰
۱۰	اسانس های روغنی ^۱ پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی (میلی لیتر در کیلو گرم)	بیشینه ۰۴
<p>1- Essential oils</p> <p>^a بریکس طبیعی آب پرتقال کمینه ۱۰ گرم در صد گرم می باشد. یادآوری- حدود قابل قبول ویژگی های آب پرتقال تغلیظ شده بر اساس مواد جامد محلول کمینه ۶۰ گرم در صد گرم و کمینه ۴۵ گرم در صد گرم برای پرتقال توسرخ محاسبه شده است.</p>		

۶ آلاینده‌ها

۱-۶ مقدار مانده آفت کش ها در آب پرتقال تغلیظ شده پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی 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 آب پرتقال تغلیظ شد پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین، باشد.

۳-۶ میزان انیدرید سولفور و آزاد SO_2 پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی ، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد.

۷ ویژگی‌های میکروبیولوژی

ویژگی‌های میکروبیولوژی آب پرتقال تغلیظ شده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲ ، ویژگی‌های میکروبی افشده انواع آب میوه در بسته بندی‌های اسپتیک و غیر اسپتیک ، 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 روش‌های آزمون

روش‌های آزمون آب پرتقال تغلیظ شده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها، باشد

۱۰ بسته بندی

آب پرتقال تغلیظ شده را با توجه به نوع مصرف، می توان در ظروف سالم، تمیز و نو، به شرح زیر بسته بندی نمود:

۱-۱۰ بسته بندی برای مصارف مستقیم

۱-۱-۱۰ بسته بندی توسط ظروف شیشه‌ای، باید طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴۰۹ ، ویژگی های ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و بهداشتی، باشد.

۲-۱-۱۰ بسته بندی توسط ظروف فلزی، طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها ، باشد

۳-۱-۱۰ بسته‌بندی توسط کیسه‌های چند لایه، باید طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۱۶، کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته‌بندی مواد غذایی به روش اسپتیک، باشد.

۴-۱-۱۰ بسته‌بندی توسط کیسه‌های پلاستیکی، باید طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۹۱، کیسه پلاستیکی با لایه آلومینیوم جهت بسته‌های آب‌میوه‌ها، باشد

۲-۱۰ بسته بندی برای مصارف صنعتی

آب پرتقال تغلیظ شده جهت مصارف صنعتی می تواند در ظروف زیر بسته بندی شود:

۱-۲-۱۰ بشکه‌های پلی اتیلن دردار

۲-۲-۱۰ بشکه‌های فلزی با کیسه‌های پلی اتیلن یک لایه یا چند لایه، با یا بدون لایه آلومینیوم (غیر اسپتیک و اسپتیک)

۳-۲-۱۰ در حجم‌های بالاتر از یک تن، می‌توان از مخازن با جنس فولاد زنگ نزن و نیز مخازن پلی اتیلن، که مجهز به شیرآلات زنگ نزن می‌باشند، استفاده کرد.

۱۱ نشانه‌گذاری

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

۱-۱۱ نام و نوع فرآورده

۲-۱۱ نام و نشانی تولید کننده

۱-۲-۱۱ منظور از تولید کننده، همان دارنده نام تجاری است که نام تجاری آن در برچسب فرآورده نوشته می شود.

۳-۱۱ نام و علامت تجاری

۴-۱۱ شماره پروانه ساخت یا شماره مجوز واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۵-۱۱ وزن خالص یا حجم خالص بر حسب سیستم متریک

۶-۱۱ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال)

۷-۱۱ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف به (روز، ماه و سال)

۸-۱۱ مقدار مواد جامد محلول در آب فرآورده، بر حسب درجه بریکس

۹-۱۱ عبارت (ساخت ایران)

۱۰-۱۱ دستور مصرف (برای محصولاتی که به طور مستقیم به مصرف می‌رسند)

۱۱-۱۱ شماره سری ساخت

۱۲-۱۱ شرایط نگهداری فرآورده