



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۵۰۷

تجدیدنظر سوم

ISIRI

507

3<sup>rd</sup>.Edition

آب پرتقال - ویژگی ها

Orange juice- Specifications

ICS:67.060;67.160.20

لیدوما تولید و تامین کننده پالپ و کنسانتره پرتقال

[www.lidoma.co](http://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 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 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)<sup>۱</sup> کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> 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 پر تقال - ویژگی ها "  
تجدیدنظر سوم

رئیس:

احمدی، غلامحسین  
( فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی )

دبیران:

جانی، مینا  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

شرکت صنایع غذایی نفیسا

کامران، سمیه  
( لیسانس تغذیه )

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

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

جلیل نژاد، جواد  
( لیسانس علوم آزمایشگاهی )

شرکت کشت و صنعت تکدانه

جهانگیریان، آزاده  
( لیسانس بهداشت محیط )

آزمایشگاه تخصصی و پرومد

کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
" آب پرتقال - ویژگی ها "  
تجدیدنظر سوم

<u>اعضا:</u> ( اسامی به ترتیب حروف الفبا )	
سمت و /یا نمایندگی	چلبی، پروانه
شرکت شلر مهاباد	( 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	دهقانزاده، 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 ا...
	(لیسانس علوم و صنایع غذایی)
شرکت روحی و همکاران - آزمایشگاه نوبل	صادقی، زری
	(لیسانس علوم و صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران	عبیری، زهرا
	( فوق لیسانس تغذیه )
شرکت صنایع غذای پاکبان	غفاری، مریم
	( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
" آب پرتقال - ویژگی ها "  
تجدیدنظر سوم

سمت و / یا نمایندگی

شرکت سارونه

شرکت فراورده های لبنی سحر (روزانه)

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرکت نوشینه

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرکت نوش ایران

شرکت شهد ایران

اعضا: ( اسامی به ترتیب حروف الفبا )

قادری، بابک

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

قاسم زاده، حمید رضا

( فوق لیسانس مدیریت اجرایی)

کمیلی فنود، رزیتا

( لیسانس تغذیه )

محمودی میمند، معصومه

( فوق لیسانس سم شناسی )

مرسلی، مرجان

( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

منزوی، هاشمه

( لیسانس شیمی )

نوروزی، توران

( لیسانس شیمی )

نوری، حمید

( لیسانس علوم و صنایع غذایی )

## فهرست مندرجات

عنوان	صفحه
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
۴	۵ ویژگی ها
۷	۶ آلاینده ها
۷	۷ ویژگی های میکروبیولوژی
۷	۸ نمونه برداری
۷	۹ روش آزمون
۷	۱۰ بسته بندی
۸	۱۱ نشانه گذاری

## پیش گفتار

استاندارد "آب پرتقال- ویژگی ها" نخستین بار در سال ۱۳۵۱ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون های مربوط برای سومین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و چهل و هشتمین اجلاس کمیته خوراک و فراورده های 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 پیشرفت های 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 ۵۰۷: سال ۱۳۷۱ می شود.

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

۱- استاندارد ملی ایران شماره ۵۰۷: سال ۱۳۷۱، ویژگی های آب پرتقال

## 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 - ویژگی‌ها

### ۱ هدف

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

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد درباره آب 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 بسته‌بندی 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 آب میوه‌ها
- 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 ۳۴۱۴، نوشیدنی‌ها - آب میوه و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژی
- ۳-۱۹ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی - بطری‌های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده‌های غذایی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۳-۲۰ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش‌ها - مرز بیشینه مانده آفت کش‌ها - میوه‌های گرمسیری و نیمه گرمسیری
- ۳-۲۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳، آب پرتقال تغلیظ شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۳-۲۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۰۴، بسته بندی - ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی - جهت بسته بندی مواد غذایی - ویژگی‌ها
- ۳-۲۳ 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:

۴-۱

##### آب پرتقال

فرآورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که به روش فیزیکی از میوه سالم و رسیده پرتقال 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<sup>۱</sup>، برچه میوه<sup>۲</sup>، تکه‌های میوه<sup>۳</sup>، پوره میوه<sup>۴</sup>، افزودنی‌های خوراکی مجاز (طبق بند ۵-۲) با/یا بدون شیرین کننده خوراکی مجاز (طبق بند ۵-۱-۴) به دست می‌آید و به روش‌های فیزیکی نگهداری و بسته بندی می‌شود

<sup>۱</sup> - pulp

<sup>۲</sup> - Socks

<sup>۳</sup> - Dice

4-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

مواد جامد محلول در آب (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 درصد وزنی 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<sup>۱</sup>

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.

<sup>۱</sup>-Aroma

## ۵ ویژگی‌ها

### ۵-۱ ویژگی‌های مواد اولیه

#### ۵-۱-۱ میوه پرتقال

میوه مورد مصرف برای آبدگیری باید از میوه سالم و رسیده با نام علمی *Citrus sinensis* تهیه شود.

#### ۵-۱-۲

#### آب پرتقال تغلیظ شده

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

#### ۵-۱-۳ آب

ویژگی‌های آب مورد مصرف در تهیه آب پرتقال باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره‌های ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.

#### ۵-۱-۴ شیرین‌کننده

استفاده از شیرین‌کننده‌های طبیعی در آب پرتقال باید مطابق جدول شماره ۱ باشد.

### جدول ۱- شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی مورد مصرف در آب پرتقال

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

یادآوری ۱- استفاده از شیرین‌کننده‌های طبیعی خوراکی دیگر منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور<sup>۱</sup> است.

یادآوری ۲- استفاده از شیرین‌کننده‌های مصنوعی در آب پرتقال غیرمجاز است.

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

## ۵-۲ مواد افزودنی

### ۵-۲-۱ مواد طعم دهنده

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

یادآوری ۱- افزودن طعم‌دهنده های طبیعی<sup>۱</sup>، به آب پرتقال مجاز است

یادآوری ۲- افزودن طعم دهنده مشابه طبیعی<sup>۲</sup> و مصنوعی به آب پرتقال غیر مجاز است.

### ۵-۲-۲ اسیدها

افزودن اسید به آب پرتقال تا رسیدن به pH و اسیدیته مطلوب، مجاز است.

۵-۲-۲-۱ اسید سیتریک مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی- ویژگی ها و

روش‌های آزمون

### ۵-۲-۳ 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 آب پرتقال مجاز است.

یادآوری ۱- افزودن هر گونه نگهدارنده و رنگ به آب پرتقال غیر مجاز است.

یادآوری ۲- افزودن آب نارنگی و یا آب سایر مرکبات یا معادل تغلیظ شده (کنسانتره) آن‌ها به میزان ۱۰ درصد به آب پرتقال مجاز است.

## ۵-۳ ویژگی‌های محصول نهایی

### ۵-۳-۱ وضعیت ظاهری

آب پرتقال می تواند شفاف و یا کدر با /یا بدون قسمت های خوراکی میوه باشد.

### ۵-۳-۲ طعم و بو

آب پرتقال ، باید دارای طعم و بوی طبیعی مخصوص به خود ، مطبوع و مطابق با وارسته میوه پرتقال مورد مصرف بوده و فاقد هر گونه طعم و بوی خارجی، ترشیدگی، کپک‌زدگی و سوختگی باشد.

### ۵-۳-۳ رنگ

آب پرتقال باید دارای رنگ طبیعی و مخصوص به وارسته پرتقال مورد مصرف باشد.

### ۵-۳-۴ مواد خارجی

آب پرتقال 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 شفیره) باشد.

<sup>1</sup> -Natural flavour

2- Natural Identical flavour

### ۵-۳-۵ اسید های فرار<sup>۱</sup>

اسید های فرار به میزان بسیار جزئی<sup>۲</sup> می تواند در آب پرتقال وجود داشته باشد.

۵-۳-۴ سایر ویژگی های فیزیکوشیمیایی آب پرتقال ، باید طبق جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی های فیزیکوشیمیایی آب پرتقال

ردیف	ویژگی ها	حد ود قابل قبول
۱	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	کمینه ۱۰۳۵
۲	مواد جامد محلول در آب ، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم در صد گرم)	کمینه ۱۰
۳	باقیمانده خشک ( گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۱۰۵
۴	خاکستر کل (گرم در صد میلی لیتر)	۰۲-۰۵
۵	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک ،) گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۰۵
۶	pH	۲۸-۴
۷	قندهای احیاء کننده (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۳۵
۸	ساکاروز (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۶
۹	الکل اتیلیک (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰۱۵
۱۰	عدد فرمالین (میلی لیتر در صد میلی لیتر)	کمینه ۱۰
۱۱	اسانس های روغنی <sup>۱</sup> ( میلی لیتر در کیلو گرم)	بیشینه ۰۴
۱۲	قلیائیت خاکستر (گرم در صد میلی لیتر)	۰۲۳-۰۵۵
1- Essential oils		
یادآوری - حدود قابل قبول ویژگی های آب پرتقال بر اساس مواد جامد محلول کمینه ۱۰ گرم در صد گرم محاسبه شده است.		

<sup>1</sup> - Volatile Acids

<sup>2</sup> -Trace

یادآوری- ویژگی های فیزیکی شیمیایی آب پرتقال دارای قسمت های خوراکی میوه ، پس از کسر قسمت های خوراکی میوه باید مطابق جدول ۱ باشد.

## ۶ آلاینده ها

۱-۶ مقدار مانده آفت کش ها در آب 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 آب پرتقال باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین ، باشد.  
۳-۶ میزان انیدرید سولفور و آزاد SO<sub>2</sub> ، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد.

## ۷ ویژگی های میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی آب پرتقال باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۴ ، نوشیدنی ها - آب میوه و فرآورده های آن - ویژگی ها و روش های 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

روش های آزمون آب پرتقال باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵ ، روش های آزمون آب میوه ها، باشد.

## ۱۰ بسته بندی

۱-۱۰ آب پرتقال باید در ظروف سالم، نو، تمیز و نفوذناپذیر مطابق استانداردهای ملی ایران به شرح زیر بسته بندی شود:

۱-۱-۱۰ ظروف شیشه ای مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹ ، ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویژگی ها

۱-۱-۲ قوطی فلزی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱ ، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی ها

۱-۱-۳ لفاف های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵ ، ویژگی های لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی

۱-۱-۴ کیسه های آلومینیومی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶ ، ویژگی های کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک

۱۰-۱-۵ ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده های غذایی- ویژگی ها و روش های آزمون

۱۰-۱-۶ کیسه های پلاستیکی با لایه آلومینیوم مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه های پلاستیکی (پاکت های) مجوف با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه ها

۱۰-۱-۷ 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

۱۰-۱-۸ 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

۱۰-۱-۹ بسته های چند لایه مقوایی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی ها و روش های آزمون

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

#### ۱۰-۲ پری ظرف

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

### ۱۱ 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، آگاهی های زیر، باید بر روی هر بسته، با خط خوانا و مرکب یا جوهر 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 فرآورده

۲-۱۱ نام و علامت تجاری

۳-۱۱ مواد متشکله

۱۱-۳-۱ در صورت عدم استفاده از شکر به آب پرتقال باید عبارت " بدون شکر افزوده " بر روی برچسب قید شود.

۱۱-۳-۲ در صورت استفاده از قسمت های خوراکی میوه، نوع و مقدار آن باید بر حسب درصد نوشته شود.

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

۱۱-۴ حجم/ وزن محتوی بر حسب سیستم متریک

۱۱-۵ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۱۱-۶ شماره سری ساخت

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

۷-۱۱ نام و نشانی تولید کننده

۱-۷-۱۱ منظور از تولید کننده، همان دارنده نام تجاری است که در برچسب فراورده نوشته می شود.

۸-۱۱ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال)

۹-۱۱ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف به (روز، ماه و سال)

۱۰-۱۱ شرایط نگهداری

۱۱-۱۱ عبارت ساخت ایران