



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۱۶۹۲

اصلاحیه شماره ۱

ISIRI

11692

Amendment No.1

میوه ها و فراورده های آن - پوره های هلو،
زردآلو، گلابی، آلوقرمز، آلو زرد، سیب و کیوی -
ویژگی ها و روش های آزمون
(اصلاحیه شماره ۱)

**Fruits and fruits products-Purees of
peach,apricot,pear,red plum,yellow
plum,apple and kiwi- Specifications and test
methods
(Amendment no.1)**

ICS:67.080

لیدوما تولید و تامین کننده کنسانتره و پوره میوه

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 سا زمانها 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
"میوه ها و فراورده های آن - پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلوقرمز، آلو زرد، سیب و کیوی
- ویژگی ها و روش های آزمون"
(اصلاحیه شماره ۱)

رئیس:

جعفری، محمد مهدی
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

دبیر:

منزوی، هاشمه
(لیسانس شیمی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، ربابه
(فوق لیسانس شیمی)

اکبری سلطانی، شهره
(لیسانس میکروبیولوژی)

پاشایی، علیرضا
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

جلیل نژاد، جواد
(لیسانس علوم آزمایشگاهی)

جهانگیریان، آزاده
(لیسانس بهداشت محیط)

دهقان زاده خامنه، جواد
(فوق لیسانس مدیریت اجرایی)

روحانی، پرستو
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سمت و / یا نمایندگی

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرکت عالیفرد

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرکت کشت و صنعت تکدانه

شرکت کشت و صنعت تکدانه

آزمایشگاه تخصصی ویرومد

شرکت پاکدیس

شرکت نوشین (فرات)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
"میوه ها و فراورده های آن - پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلوقرمز، آلو زرد، سیب و کیوی -
ویژگی ها و روش های آزمون"
(اصلاحیه شماره ۱)

<u>اعضاء:</u> (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	<u>سمت و / یا نمایندگی</u>
شارخی، شکوفه (لیسانس علوم و صنایع غذایی)	سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
شفیعی، عزت ا... (لیسانس علثم و صنایع غذایی)	شرکت عالیفرد
کامران، سمیه (لیسانس تغذیه)	سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

پیش‌گفتار

این اصلاحیه مربوط به استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۲ : سال ۱۳۸۷ با عنوان "میوه‌ها و فراورده‌های آن - پوره‌های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون" است که بنا به ضرورت در کمیسیون‌های فنی تدوین مربوط تهیه و تدوین شده و در هزار و هفتاد و سومین کمیته ملی خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۹۰/۵/۳ مورد تصویب قرار گرفته است. اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان اصلاحیه شماره ۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۲ : سال ۱۳۸۷ منتشر می‌شود.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۲: سال ۱۳۸۷، میوه‌ها و فراورده‌های آن - پوره‌های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۲- بررسی نتایج آزمایشگاهی واحد‌های تولیدی آب میوه و کنسانتره، سال ۱۳۸۸

میوه ها و فراورده های آن - پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی - ویژگی ها و روش های آزمون (اصلاحیه شماره ۱)

این اصلاحیه مربوط به استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۲: سال ۱۳۸۷، با عنوان " میوه ها و فراورده های آن - پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی - ویژگی ها و روش های آزمون " می باشد.

به بند ۳ مراجع الزامی زیر بند های زیر اضافه می شود :

۳-۱۶ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین
۳-۱۷ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۷، آفت کش ها - مرز بیشینه مانده آفت کش ها - میوه های سردسیری

بند ۵-۲ مواد افزودنی به شرح زیر اصلاح می شود:

۵-۲ مواد افزودنی

۵-۲-۱ اسیدها

افزودن اسیدهای زیر به پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی بر حسب اسیدیته غالب میوه مورد مصرف تا رسیدن به pH و اسیدیته مطلوب ، مجاز است.

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

۵-۲-۱-۲ اسید مالیک مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۸۳، ویژگی ها و روش های آزمون اسید مالیک مورد مصرف غذایی

۵-۲-۲ آنتی اکسیدان

افزودن اسکوربیک اسید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی ها و روش های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی ، بیشینه ۴۰۰ میلی گرم در کیلوگرم به پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی ، مجاز است.

۵-۲-۳ سایر مواد افزودنی

افزودن هر گونه شیرین کننده (طبیعی و مصنوعی)، طعم دهنده (طبیعی، مشابه طبیعی و مصنوعی)، رنگ و نگهدارنده به پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی ، غیر مجاز است.

یادآوری - افزودن مواد طبیعی فرار^۱ که طی فرایند تغلیظ به دست آمده باشد به پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی مجاز است.

ردیف های ۵ و ۶ جدول شماره یک به شرح زیر اصلاح می شود:

جدول ۱- ویژگی های شیمیایی پوره هلو تغلیظ نشده و تغلیظ شده

ردیف	شرح ویژگی ها	پوره هلو تغلیظ نشده	پوره هلو تغلیظ شده	واحد	روش آزمون
۵	قند های احیاکننده	کمینه ۴۵	کمینه ۷	گرم در صد	استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵
۶	ساکارز	بیشینه ۳	بیشینه ۸	گرم درصد	استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵

جدول شماره ۸ بند ۴-۵ آلاینده ها ، حذف و بند ۴-۵ به شرح زیر اصلاح می شود:
 ۴-۵-۱ حد مجاز فلزات سنگین موجود در پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی ، پس از رسیدن فراورده به بریکس طبیعی ، باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان-دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین باشد.
 ۴-۵-۲ باقیمانده آفت کش ها در پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی پس از رسیدن فراورده به بریکس طبیعی ، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۷، آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها- میوه های سردسیری، باشد.