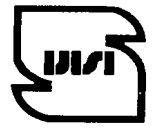




جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۴۷۲۶

چاپ اول

آبان ۱۳۹۱

INSO

14726

1st. Edition

Nov.2012

آب لیموترش تغلیظ شده

- ویژگی ها و روش های آزمون

**Lemon and lime concentrated –
Specifications and test methods**

ICS:67.160.20

لیدوما تولید و تامین کننده کنسانتره لیمو

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 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 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 استاندارد 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
" آب لیموترش تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون "

رئیس:

تجربیشی، بهناز
(فوق لیسانس شیمی)

سمت یا نمایندگی

وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی -
اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

دبیر:

احمدی، نادیا
(فوق لیسانس شیمی دریا)

پژوهشگاه استاندارد، گروه پژوهشی مواد غذایی

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

آسایی، آمیتیس
(لیسانس شیمی کاربردی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان کاشان

احمدی، غلامحسین

(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

نایب رئیس انجمن آبمیوه و کنسانتره کشور

برازندگان، خسرو

(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

پژوهشگاه استاندارد، گروه پژوهشی مواد غذایی

پاشایی، علیرضا

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت سهامی خاص تکدانه

جانی، مینا

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت سهامی خاص صنایع غذایی نفیسا

جلیل نژاد، جواد

(لیسانس علوم آزمایشگاهی)

شرکت سهامی خاص تکدانه

کامران، سمیه

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران

ادامه کمیسیون فنی تدوین استاندارد
" آب لیموترش تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون "

- | | |
|---|---|
| شرکت سهامی خاص صنایع غذایی پاکبان | غفاری، مریم
(لیسانس علوم و صنایع غذایی) |
| انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور | سهراب وندی، سارا
(دکترای تغذیه) |
| پژوهشگاه استاندارد، گروه پژوهشی مواد غذایی | شارخی رضایی، شکوفه
(لیسانس علوم و صنایع غذایی) |
| شرکت سهامی خاص شرکت دشت مرغاب | محمدی، رضوان
(لیسانس علوم و صنایع غذایی) |
| شرکت سهامی خاص شرکت دشت مرغاب | مقدم، محمدمهدی
(لیسانس علوم و صنایع غذایی) |
| پژوهشگاه استاندارد، گروه پژوهشی مواد غذایی | نصیری صحنه، بنفشه
(لیسانس علوم تغذیه) |
| پژوهشگاه استاندارد، گروه پژوهشی مواد غذایی | نوربخش، رویا
(فوق لیسانس سم شناسی) |
| شرکت سهامی خاص صنایع غذایی مسرور | هاشمی فرد، محمد
(لیسانس علوم و صنایع غذایی) |

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با سازمان استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز	پیش‌گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۴	۵ ویژگی‌ها
۶	۶ آلاینده‌ها
۷	۷ نمونه برداری
۷	۸ روش‌های آزمون
۸	۹ بسته بندی
۹	۱۰ نشانه گذاری
۱۰	۱۱ گزارش نتیجه آزمون

پیش گفتار

استاندارد " آب لیمو ترش تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط توسط سازمان ملی استاندارد ایران تهیه و تدوین شده و در هزار و صد و بیست و هشتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۰/۱۲/۲۱ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ ، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود. برای حفظ و 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 و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنا بر این، باید همواره آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره، ۱۱۷، آب لیمو ترش- ویژگی ها و روش های آزمون
2-Codex Stan 247:2005, General standard for fruit juices and nectars
- ۳- نتایج آزمایشگاه شرکت صنایع غذایی پاکبان، آزمایشگاه کنترل کیفیت، سال ۱۳۹۰

آب لیموترش تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری آب لیموترش تغلیظ شده، می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای انواع آب لیموترش تغلیظ شده که به روش‌های فیزیکی فرآوری و بسته‌بندی می‌شود، 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 تجدید نظرهای 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 تجدید نظر و اصلاحیه‌های بعدی آن‌ها مورد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۷، آب لیموترش - ویژگی‌های و روش‌های آزمون

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 ۳۱۱۵، بسته‌بندی مواد خوراکی - ویژگی‌های لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم

۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، بسته‌بندی مواد غذایی با روش اسپتیک - کیسه‌های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم

۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه‌های پلاستیکی (پاکت‌های مجوف) با لایه آلومینیوم جهت بسته‌بندی آب‌میوه‌ها

- ۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، برچسب‌گذاری کلی مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده
- ۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، آیین کار کاربرد آنزیم‌های خوراکی مجاز در صنایع آب میوه و کنسانتره
- ۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، افشرده انواع آب میوه در بسته بندی اسپتیک و غیراسپتیک-ویژگی‌ها و روش‌های
- ۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی کنسرو شده- اندازه گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی-روش طیف سنجی نوری جذب اتمی
- ۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۰۳۷-۱، آفت کش‌ها - اندازه گیری میزان مانده آفت کش‌ها در غذاهای چرب به روش چند مانده ای با استفاده از کروماتوگرافی گازی - قسمت اول: کلیات
- ۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۰۳۷-۲، آفت کش‌ها - اندازه گیری میزان مانده آفت کش‌ها در غذاهای چرب به روش چند مانده ای با استفاده از کروماتوگرافی گازی- قسمت دوم: روش‌های استخراج و تصفیه
- ۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۹۰۳۷-۳، آفت کش‌ها - اندازه گیری میزان مانده آفت کش‌ها در غذاهای چرب به روش چند مانده ای با استفاده از کروماتوگرافی گازی- قسمت سوم: آزمون‌های تأییدی
- ۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین
- ۳-۱۶ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش‌ها- مرز بیشینه مانده آفت کش‌ها- میوه‌های گرمسیری و نیمه گرمسیری
- ۳-۱۷ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری‌های پلی اتیلن ترفتالات(پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده‌های غذایی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۴-۱

آب لیمو ترش

فرآورده ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که با روش‌های مکانیکی از درون بر میوه تازه، رسیده و سالم لیمو ترش به دست می‌آید.

۲-۴

آب لیموترش تغلیظ شده

فرآورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر که از تغلیظ آب لیمو ترش تهیه شده از میوه سالم و رسیده درخت لیمو با روش‌های فیزیکی تا رسیدن به غلظت مطلوب به دست آمده و با روش‌های فیزیکی فرآوری می‌شود.

۳-۴

بریکس

مقدار مواد جامد محلول در آب است که در ۲۰ درجه سلسیوس، به وسیله رفاکتومتر، اندازه‌گیری شده و برحسب درجه بریکس گزارش می‌شود.

۴-۴

مواد خارجی

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

۵-۴

مواد طبیعی فرار^۱

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

۶-۴

اسیدیته

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

۷-۴

pH

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

۸-۴

الکل اتیلیک

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

۹-۴

عدد فرمالین

تعداد میلی لیتر سدیم ۰/۱ نرمال که برای خنثی کردن اسیدهای آمینه موجود در ۱۰۰ گرم نمونه، مصرف می شود.

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۵ میوه لیموترش

لیموترش مورد استفاده در تهیه این فرآورده، از میوه سالم، تمیز و رسیده لیموترش، تهیه می شود.

۲-۵ مواد کمک فرآیند

۱-۲-۵ استفاده از مواد شفاف کننده و صاف کننده زیر به فرآورده طی فرآیند مجاز می باشد:

- خاک دیاتومه و مشتقات آن
- پرلیت و مشتقات آن
- بنتونیت و مشتقات آن
- سیلیکاژل و مشتقات آن
- پلی وینیل پلی پروپیلیدون
- کربن فعال

۲-۲-۵ آنزیم های مجاز خوراکی که ویژگی های آن، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۵۶، باشد.

یادآوری- استفاده از سایر مواد کمک فرآیند تنها با کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور می باشد.

۳-۵ مواد افزودنی

۱-۳-۵ مواد طعم دهنده

افزودن مواد طبیعی فرار که طی فرایند تغلیظ به دست آمده باشد، به آب لیمو ترش تغلیظ شده، مجاز است. یادآوری ۱- افزودن طعم‌دهنده های طبیعی^۱، مشابه طبیعی^۲ و مصنوعی به آب لیمو ترش تغلیظ شده، غیر مجاز است. یادآوری ۲- افزودن هرگونه شیرین کننده(طبیعی و مصنوعی)، رنگ و نگه دارنده به آب لیمو ترش تغلیظ شده، غیر مجاز است.

۲-۳-۵ آنتی اکسیدان

افزودن ال-اسکوربیک اسید، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی طبق شرایط خوب ساخت^۳، مجاز است.

۴-۵ ویژگی‌های محصول نهایی

۱-۴-۵ طعم و بو

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

۲-۴-۵ رنگ

آب لیمو ترش تغلیظ شده باید دارای رنگ طبیعی و متناسب با درجه بریکس خود باشد.

۳-۴-۵ مواد خارجی

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

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

-
- 1- Natural flavor
 - 2- Natural Identical flavor
 - 3- Good Manufacture Practice

جدول ۱- ویژگی‌های شیمیایی آب لیموترش تغلیظ شده

ردیف	ویژگی‌ها	حد ود قابل قبول
۱	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۳۷
۲	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک (گرم در صد گرم)	کمینه ۲۳
۴	pH	۱/۸-۲/۸
۵	قندهای احیاءکننده (گرم در صد میلی لیتر)	کمینه ۷
۶	ساکاروز (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۱
۷	الکل اتیلیک (گرم در صد میلی لیتر)	بیشینه ۰/۱۵
۸	عدد فرمالین	کمینه ۶۵

۵-۴-۵ ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی فرآورده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲، افشرده انواع آبمیوه در بسته‌بندی-های اسپتیک و غیر اسپتیک- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، باشد.

۶ آلاینده‌ها

۱-۶ مقدار مانده آفت کش‌ها در آب لیموترش تغلیظ شده پس از رقیق شدن و رسیدن به بریکس طبیعی، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش‌ها- مرز بیشینه مانده آفت کش‌ها- میوه‌های گرمسیری و نیمه گرمسیری باشد.

۲-۶ حد مجاز فلزات سنگین موجود در آب لیموترش تغلیظ شده پس از رقیق شدن و رسیدن بریکس طبیعی، باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین، باشد.

۳-۶ حد مجاز انیدرید سولفورو آزاد در آب لیموترش تغلیظ شده پس از رقیق شدن و رسیدن به بریکس طبیعی، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد.

۷ نمونه برداری

نمونه برداری از فرآورده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده‌های بسته‌بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند، انجام شود.

۸ روش‌های آزمون

۸-۱ آزمون فیزیکی و شیمیایی

روش‌های آزمون فیزیکی و شیمیایی آب لیمو ترش تغلیظ شده، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، روش‌های آزمون آب میوه‌ها، انجام شود.

۸-۲ آزمون میکروبی

روش‌های آزمون میکروبی، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۲۲، افشرده انواع آب میوه در بسته بندی اسپتیک و غیراسپتیک-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، انجام شود.

۸-۳ آزمون مانده آفت کش‌ها

تعیین مقدار مانده آفت کش‌ها در آب لیمو ترش تغلیظ شده طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۰۳۷-۱، آفت کش‌ها - اندازه گیری میزان مانده آفت کش‌ها در غذاهای چرب به روش چند مانده ای با استفاده از کروماتوگرافی گازی - قسمت اول: کلیات و استاندارد ملی ایران شماره ۹۰۳۷-۲، آفت کش‌ها - اندازه گیری میزان مانده آفت کش‌ها در غذاهای چرب به روش چند مانده ای با استفاده از کروماتوگرافی گازی - قسمت دوم: روش‌های استخراج و تصفیه و استاندارد ملی ایران شماره ۹۰۳۷-۳، آفت کش‌ها - اندازه گیری میزان مانده آفت کش‌ها در غذاهای چرب به روش چند مانده ای با استفاده از کروماتوگرافی گازی - قسمت سوم: آزمون‌های تأییدی، انجام شود.

۸-۴ آزمون فلزات سنگین

تعیین مقدار فلزات سنگین در آب لیمو ترش تغلیظ شده طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی کنسرو شده - اندازه گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی - روش طیف سنجی نوری جذب اتمی، انجام شود.

۹ بسته بندی

آب لیموترش تغلیظ شده را با توجه به نوع مصرف، باید در ظروف سالم، تمیز و نو، به شرح زیر بسته بندی شود:

۹-۱ بسته بندی برای مصارف مستقیم

۹-۱-۱ بسته بندی توسط ظروف شیشه ای، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ویژگی های ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و بهداشتی، باشد.

۹-۱-۲ بسته بندی توسط پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی)^۱ بی رنگ، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری های پلی اتیلن ترفتالات برای بسته بندی فرآورده های غذایی- ویژگی ها و روش های آزمون، باشد.

۹-۱-۲-۱ استفاده مجدد از ظروف پلی اتیلن ترفتالات برای بسته بندی آب لیموترش تغلیظ شده غیرمجاز می باشد.

۹-۱-۲-۲ استفاده از ظروف پلی اتیلن ترفتالات که به هر روش بازیافت شده باشد، برای بسته بندی آب لیموترش تغلیظ شده غیرمجاز می باشد.

۹-۱-۲-۳ در صورت بسته بندی آب لیموترش تغلیظ شده در ظروف پلی اتیلن ترفتالات انجام آزمون مهاجرت عمومی مواد طبق بند ۷-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری های پلی اتیلن ترفتالات برای بسته بندی فرآورده های غذایی- ویژگی ها و روش های آزمون، الزامی است.

۹-۱-۳ بسته بندی توسط کیسه های چند لایه، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶، کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی به روش اسپتیک، باشد.

۹-۱-۴ بسته بندی توسط کیسه های پلاستیکی، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱، کیسه پلاستیکی با لایه آلومینیوم جهت بسته های آب میوه ها، باشد.

۹-۱-۵ استفاده از سایر ظروف مناسب برای بسته بندی مواد غذایی^۲ با کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور بلامانع می باشد.

۹-۲ بسته بندی برای مصارف صنعتی

آب لیمو ترش تغلیظ شده جهت مصارف صنعتی در ظروف زیر بسته بندی می شود:

۹-۲-۱ بشکه های پلیمری با درجه غذایی

1- PET
2-Food Grade

۹-۲-۲ بشکته‌های فلزی با کیسه‌های پلی اتیلن یک لایه یا چند لایه، با یا بدون لایه آلومینیوم (غیر اسپتیک و اسپتیک)

یادآوری - جهت انتقال یا انبارش فرآورده در حجم‌های بالاتر از یک تن، می‌توان از مخازن با جنس فولاد زنگ نزن یا امخازن پلیمری یا مخازن با درجه غذایی، که مجهز به شیرآلات زنگ نزن می‌باشند، استفاده کرد. در این صورت آگاهی‌های لازم طبق بندهای ۱۱-۱ تا ۱۱-۱۳ بر روی ظرف قید شده و یا به همراه مستندات در اختیار مصرف کننده قرار داده شود، ولیکن نام فرآورده و نام و نشانی تولیدکننده یا بسته بندی کننده باید به صورت واضح بر روی ظرف نوشته شود. نام فرآورده و نام و نشانی تولیدکننده یا بسته بندی کننده ممکن است به وسیله یک علامت تجاری مشخص، جایگزین شده باشد، این علامت یا نشان باید به طور واضح همراه با مستندات قابل شناسایی باشد.

۱۰ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری این فرآورده، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، برچسب‌گذاری کلی مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده، آگاهی‌های زیر، باید بر روی هر ظرف بسته بندی کالا، با خط خوانا، با جوهر پاک نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا زبان کشور خریدار، چاپ، نوشته و یا برچسب شود:

۱-۱۰ نام فرآورده (آب لیموترش تغلیظ شده)

۲-۱۰ نام مواد متشکله به ترتیب مقدار

یادآوری - در صورت افزودن ال-اسکوربیک اسید، باید به صورت زیر نوشته شود:

الف- ال-اسکوربیک اسید به عنوان آنتی اکسیدان

ب- آنتی اکسیدان

۳-۱۰ مقدار مواد جامد محلول در آب فرآورده، بر حسب درجه بریکس در دمای ۲۰ درجه سلسیوس

۴-۱۰ نام و نشانی تولید کننده

۵-۱۰ نام و/یا علامت تجاری

۶-۱۰ شماره پروانه ساخت یا شماره مجوز واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۷-۱۰ وزن خالص یا حجم خالص بر حسب سیستم متریک

۸-۱۰ تاریخ تولید به (روز، ماه و سال)

- ۹-۱۰ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف یا بهترین تاریخ مصرف به (روز، ماه و سال)
- ۱۰-۱۰ عبارت (ساخت ایران)
- ۱۱-۱۰ دستور مصرف
- ۱۲-۱۰ آگاهی هایی در مورد رفع انجماد فرآورده آب لیموترش تغلیظ شده و منجمد شده
- ۱۳-۱۰ شماره سری ساخت
- ۱۴-۱۰ شرایط نگهداری (دما، نور)

۱۱ گزارش آزمون

گزارش آزمون باید دارای آگاهی های زیر باشد:

- ۱-۱۱ مشخصات کامل نمونه
- ۲-۱۱ تاریخ دریافت نمونه
- ۳-۱۱ تاریخ انجام آزمون
- ۴-۱۱ مقادیر کمی اندازه گیری شده
- ۵-۱۱ روش آزمون به کار رفته طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵
- ۶-۱۱ همه جزئیاتی که در این استاندارد مشخص نشده و از سوی آزمایشگاه به کار گرفته شده است و هر آن چه ممکن است روی نتایج آزمون تأثیر داشته باشد.
- ۷-۱۱ نام و نام خانوادگی و امضای آزمایش کننده
- ۸-۱۱ نتیجه به دست آمده از آزمون یا نتیجه دو آزمون اگر تکرار پذیری انجام شده باشد.