



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۰۴۹۸

چاپ اول

ISIRI

10498

1st.edition

نктار آناناس - ویژگی ها

Pineapple nectar - Specifications

لیدوما تامین کننده کنسانتره آناناس

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 حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه* صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود 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، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادات در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی 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 می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست-محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها،

* مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1 - International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3 - International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrologie Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

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

تهران - خیابان ولیعصر، ضلع جنوبی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۰-۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۳-۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵

تلفن: ۸-۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶۱)

دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶۱)

پیام نگار: standard@isiri.org.ir

وبگاه: www.isiri.org

بخش فروش، تلفن: ۲۸۱۸۹۸۹ (۰۲۶۱)، دورنگار: ۲۸۱۸۷۸۷ (۰۲۶۱)

بها: ۱۱۲۵ ریال

Institute of Standards and Industrial Research of IRAN

Central Office: No.1294 Valiaser Ave. Vanak corner, Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: +98 (21) 88879461-5

Fax: +98 (21) 88887080, 88887103

Headquarters: Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163

Tel: +98 (261) 2806031-8

Fax: +98 (261) 2808114

Email: standard@isiri.org.ir

Website: www.isiri.org

Sales Dep.: Tel: +98(261) 2818989, Fax.: +98(261) 2818787

Price 1125 Rls.

کمیسیون فنی استاندارد

"نکتار آناناس _ ویژگی ها"

رئیس

مولوی، فاطمه

(فوق لیسانس علوم بهداشتی)

سمت یا نمایندگی

کارشناس استاندارد

دبیران

شفیعی کلایه، زینب

(لیسانس شیمی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

فخیره ، فریده

(لیسانس تغذیه)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی ، نادیا

(فوق لیسانس شیمی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

حاجیان، مینو

(لیسانس شیمی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی_ اداره

نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی - آرایشی و

بهداشتی

روحانی، پرستو

(لیسانس صنایع غذایی)

واحد تولیدی فرات

شفیعی، عزت اله

(لیسانس صنایع غذایی)

واحد تولیدی عالی فرد

صادقی مکی، انوشه

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی _

اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو (فوق لیسانس شیمی)

مشاور صنایع غذایی روشنگر سیستم مستقیم، عاطفه

(لیسانس صنایع غذایی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران کامران ، سمیه

(لیسانس شیمی)

انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کمیلی ، رزیتا

(لیسانس تغذیه)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران محمودی میمند، معصومه

(فوق لیسانس سم شناسی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران ملا احمد نراقی ، مژده

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ب	آشنایی با مؤسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی
ز	پیش گفتار
۱	هدف
۱	دامنه کاربرد
۱	مراجع الزامی
۳	اصطلاحات و تعاریف
۴	ناپذیرفتنی‌ها
۵	ویژگی‌ها
۸	بسته بندی
۹	نشانه گذاری
۹	نمونه برداری
۹	روش های آزمون

پیش گفتار

استاندارد «نکتار آناناس- ویژگی‌ها» که در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده و در . ششصد و هشتاد و سومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۸۶/۱۱/۳۰ 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 همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات ، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدیدنظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود ، در هنگام تجدیدنظر کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت . بنابراین ، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

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

1- Codex Standard For FrutJuice & Nectars 247-2005

۲- بررسی نتایج آزمایشگاهی در باره نکتار آناناس، در آزمایشگاه غذایی اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران- سال ۱۳۸۶ .

نکتار آناناس _ ویژگی ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها ، نمونه برداری ، روشهای آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری نکتار آناناس، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، درباره نکتار آناناس، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها ارجاع شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است ، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آنها مد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است.

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۹: شکر سفید- ویژگی ها و روش های آزمون .

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱: ویژگی ها و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳: آب آشامیدنی -ویژگی ها.

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹: ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی-ویژگی ها.

۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶: فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصارف غذایی دارند

- نمونه برداری.

۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱: ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگه داری مواد غذایی .

۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵: بسته بندی مواد خوراکی - ویژگی های لفاف های آماده شده با

لایه آلومینیوم.

۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶: بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک - کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم.

۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱: بسته بندی آب میوه ها - کیسه های پلاستیکی با لایه آلومینیوم.

۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵: آب میوه جات - روش های آزمون.

۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱: بسته بندی مواد غذایی - بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی ها و روش های آزمون.

۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۴۴: شکر سفید- ویژگی ها و روش های آزمون میکروبیولوژی .

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات یا واژه ها با تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۴

آناناس

آناناس، میوه درخت *Ananas Comosus* از خانواده Bromeliaceae، می باشد.

۲-۴

نکتار آناناس

فرآورده ای تخمیر نشده ولی قابل تخمیر است، که از آب آناناس طبیعی یا آب آناناس باز سازی شده با یا بدون قسمت‌های قابل خوراک میوه، (مانند: گوشت میوه و تکه های ذرات میوه)، به روشهای مکانیکی تهیه و با روشهای فیزیکی نگه داری و بسته بندی می گردد.

۳-۴

ذرات میوه

ذرات ریزی است، که به صورت کلوئیدی در نکتار آناناس، قابل دیدن می باشد.

۴-۴

عوامل ناپذیرفتنی

عواملی هستند، که موجب عدم قابلیت مصرف فرآورده شده یا اینکه مصرف آن برای سلامتی مصرف کننده زیان آور می باشد. این عوامل شامل: حشرات، تخم، لارو و شفیره و قطعات بدن آنها، شن و خاک و بقایای گیاهی (مانند: پوست و برگ میوه)، می باشد.

۵-۴

مواد جامد محلول در آب

مواد جامدی است، که در آب محلول بوده و با درجه بریکس، اندازه گیری می شود.

۶-۴

پری ظرف

حجم محتویات ظرف به حجم کل ظرف، می باشد.

۷-۴

pH

عکس لگاریتم غلظت یون‌های هیدروژن (H^+)، است.

۸-۴

اسیدیته

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

۹-۴

چگالی

نسبت وزن فرآورده بر وزن آب هم‌حجم آن است.

۱۰-۴

الکل اتیلیک

یکی از مواد حاصل از واکنش‌های بیوشیمیایی تخمیر قند، توسط میکروارگانیسم‌ها، می‌باشد.

۱۱-۴

ساکارز

نوعی دوقندی غیراحیا کننده است، که در محیط اسیدی هیدرولیز گردیده و به دو تک‌قندی احیا کننده گلوکز و فروکتوز، تبدیل می‌شود.

۱۲-۴

خاکستر کل

بقایای مواد معدنی حاصل از سوختن کامل مواد غذایی است.

۱۳-۴

انیدریدسولفورو

مقدار ترکیبات سولفیت موجود در نمونه است، که بر حسب میلی‌گرم در کیلوگرم انیدریدسولفورو، محاسبه می‌شود.

۵ ناپذیرفتنی‌ها

۵-۱) وجود هر یک از عوامل ناپذیرفتنی (طبق بند ۴-۵)، به هر میزان در نکتار آناناس، غیرقابل قبول می‌باشد.

۵-۲) نکتار آناناس، باید فاقد هرگونه ماده نگهدارنده، رنگ دهنده و شیرین کننده مصنوعی و طعم‌دهنده (به جز مواد طبیعی فرار که طی فرآیند تغلیظ به دست می‌آید)، باشد.

۶ ویژگی ها

۶-۱ ویژگی های مواد اولیه

۶-۱-۱ آناناس

ویژگی های آناناس مصرفی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران^۱ ، باشد.

۶-۱-۲ کنسانتره آناناس

ویژگی های کنسانتره آناناس مصرفی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران^۲ ، باشد.

۶-۱-۳ آب آناناس

ویژگی های آب آناناس مصرفی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران^۳ ، باشد.

۶-۱-۴ آب آشامیدنی

ویژگی های آب آشامیدنی مصرفی، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران ۱۰۱۱: ویژگی های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳: ویژگی های آب آشامیدنی، باشد.

۶-۱-۵ شکر

ویژگی های شکر مصرفی ، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۹: ویژگی ها و روش های آزمون شکر سفید ، باشد.

۶-۲ ویژگی های محصول نهایی

۶-۲-۱ طعم و بو

نکتار آناناس باید طعم و بوی طبیعی مخصوص به خود را داشته و فاقد هر گونه طعم و بوی غیر طبیعی، باشد.

۶-۲-۲ رنگ

رنگ نکتار آناناس باید به رنگ زرد کهربایی باشد.

۱. این استاندارد ملی ایران، در دست تدوین می باشد.

۲. این استاندارد ملی ایران، در دست تدوین می باشد .

۳. این استاندارد ملی ایران، در دست تدوین می باشد .

۳-۲-۶ وضعیت ظاهری

نктار اناناس بایدیکنواخت بوده ، حالت کلوئیدی داشته باشد و ذرات گوشت میوه به صورت ذرات معلق ، در آن نباید از ۱۵ گرم در صد میلی لیتر ، بیشتر باشد..

۴-۲-۶ چگالی

چگالی نکتار آناناس در ۲۰ درجه سلسیوس، باید کمینه ۱/۰۵ باشد.

۵-۲-۶ مواد جامد محلول در آب

مواد جامد محلول در آب نکتار آناناس، باید کمینه ۱۲ گرم در صد میلی لیتر، باشد.

۶-۲-۶ باقیمانده خشک

باقیمانده خشک یا مواد جامد کل نکتار آناناس، باید کمینه ۱۲/۵ گرم در صد میلی لیتر، باشد.

۷-۲-۶ خاکستر کل

خاکستر کل نکتار آناناس، باید ۰/۳ - ۰/۱ گرم در صد میلی لیتر، باشد.

۸-۲-۶ اسیدیته کل

اسیدیته کل نکتار آناناس بر حسب اسیدسیتریک، باید حداکثر ۰/۵-۰/۳ گرم در صد میلی لیتر، باشد.

۹-۲-۶ pH

pH نکتار آناناس باید ۳-۴ باشد.

۱۰-۲-۶ ساکارز

ساکارز افزوده شده در نکتار آناناس ، نباید از ۸ گرم در صد میلی لیتر ، بیشتر باشد.

۱۱-۲-۶ حداقل آبمیوه محتوی

حداقل آبمیوه محتوی در نکتار آناناس ، نباید از ۴۰ درصد کمتر باشد.

۱۲-۲-۶ عدد فرمالین

عدد فرمالین نکتار آناناس ، نباید از ۵/۵ کمتر باشد.

۶-۲-۱۱۳ الکل اتیلیک

الکل اتیلیک موجود در نکتار آناناس، نباید از ۰/۱۵ گرم درصد میلی لیتر، بیشتر باشد.

۶-۲-۱۱۴ افزودنی های مجاز

افزودن اسید سیتریک یا اسید مالیک به فرآورده، با رعایت عملیات خوب ساخت^۱ مجاز است.

۶-۲-۱۱۵ پری

پری باید کمینه ۹۰ درصد حجم ظرف، باشد.

یادآوری- پیش از انجام آزمون پری، حجم نوشته شده در نشانه گذاری را با حجم ظرف بسته بندی و حجم محتویات آن، تطبیق دهید.

۶-۲-۱۱۶ باقیمانده سموم دفع آفات نباتی

باقیمانده سموم دفع آفات نباتی در نکتار آناناس، نباید از حد تعیین شده از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ بیشتر باشد.

1 - Good Manufacture Practice (GMP)

۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر موسسه تحقیقات دفع آفات و بیماریهای گیاهی، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی می باشد.

۶-۲-۱۷ آلوده کننده‌ها

آلوده کننده‌های شیمیایی در نکتار آناناس، باید طبق جدول ۱، باشد.

جدول ۱- آلوده کننده‌ها

ردیف	آلوده کننده	بیشینه (میلی گرم در کیلوگرم)
۱	ارسینک (AS)	۰/۲
۲	سرب (Pb)	۰/۳
۳	روی (Zn)	۵
۴	مس (Cu)	۵
۵	آهن (Fe)	۱۵
۶	قلع (Sn)	۱۵
۷	انیدریدسولفور و (SO ₂) آزاد	۱۰

۷ بسته بندی

نکتار آناناس، باید در ظروف تمیز و غیر قابل نفوذشیشه ای مطابق با استانداردهای ملی ایران ۱۴۰۹: ظروف شیشه‌ای که مصرف غذایی دارند، ۱۸۸۱: قوطی‌های فلزی برای بسته بندی آب میوه، ۳۱۹۱: کیسه های آلومینیومی لامینیت شده، ۶۰۲۱: بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی ، بسته بندی شود.

یادآوری-چنانچه برای بسته بندی این محصول مواد مجاز دیگری از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور که در حال حاضر مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی می باشد ، تایید گردد می توان از آن نیز استفاده نمود.

۸ نشانه گذاری

بر روی هر ظرف بسته بندی، باید آگاهی‌های زیر با جوهر پاک نشدنی و غیرسمی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار چاپ، برجسب و یا نوشته شود:

- ۱-۸ نام و نوع فرآورده.
- ۲-۸ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجاری آن.
- ۳-۸ وزن یا حجم خالص (بر حسب سیستم متریک).
- ۴-۸ تاریخ تولید (به روز و ماه و سال).
- ۵-۸ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز و ماه و سال).
- ۶-۸ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.
- ۷-۸ شماره پروانه بهداشتی برای واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۸-۸ شماره سری ساخت.
- ۹-۸ عبارت (ساخت ایران).
- ۱۰-۸ شرایط نگهداری (دما - دمه).
- ۱۱-۸ درصد آب میوه .
- ۱۲-۸ نام مواد متشکله به ترتیب مقدار.

۹ نمونه برداری

نمونه برداری از نکتار آناناس ، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۸۳۶: نمونه برداری از فرآورده های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند ، انجام گیرد.

۱۰ روش های آزمون

آزمون های فیزیکی و شیمیایی نکتار آناناس ، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵: روش های آزمون آب میوه ها، انجام گیرد.

ICS: 67.160.20

صفحة : ٩
