



استاندارد ملی ایران

۱۱۷۶۸

چاپ اول



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran

ISIRI

11768

1st. edition

آب آناناس تغلیظ شده –
ویژگی ها و روش های آزمون

**Concentrated pineapple juice-
Specification and test methods**

ICS:67.160.20

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 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 بینالمللی 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 » آب آناناس تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون»

رئیس:

قجر بیگی ، پیمان
(دکترای دامپزشکی و بهداشت مواد غذایی)

سمت و/ یا نمایندگی

مدیر اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی
دانشگاه علوم پزشکی قزوین

دبیران:

رحمانی ، کوروش
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی
استان قزوین

فرمانی ، بیوک
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

عضو هیات علمی دانشگاه تبریز

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

آزادروش ، هدایت
(لیسانس صنایع غذایی)

رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی دانشگاه
علوم پزشکی قزوین

پاشایی ، علیرضا
(لیسانس صنایع غذایی)

مدیر تولید شرکت تکدانه

پاشایی بهرام ، روح اله
(لیسانس صنایع غذایی)

کارشناس سازمان جهاد کشاورزی استان
آذربایجان شرقی

جالغموی ، کاظم
(لیسانس صنایع غذایی)

مدیر تحقیق و توسعه شرکت پاکدیس

چلبلی ، پروانه
(لیسانس صنایع غذایی)

مدیر کنترل کیفیت شرکت شلر

حصاری ، جواد
(دکترای صنایع غذایی)

رئیس گروه صنایع غذایی دانشگاه تبریز

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان قزوین	دولت آبادی ، مجید (لیسانس صنایع غذایی)
کارشناس معاونت غذا و دارو	زکی پور ، منیره (لیسانس صنایع غذایی)
مدیر کنترل کیفیت شرکت اروم آدا	شاهینی ، سیفعلی (لیسانس صنایع غذایی)
مدیر کنترل کیفیت شرکت شهدآب	شجاعی راد ، محمد رضا (لیسانس صنایع غذایی)
کارشناس اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو	صادقی مکی ، انوشه (فوق لیسانس صنایع غذایی)
مدرس دانشگاه تبریز	فتح الهی ، عیسی (فوق لیسانس صنایع غذایی)
مدیر آزمایشگاه شرکت فرآورده های لبنی و پروتئنی سحر	فرخ روز ، مریم (لیسانس علوم تغذیه)
مدیر کنترل کیفیت شرکت فرآورده های لبنی و پروتئنی سحر	قاسم زاده ، حمید رضا (لیسانس علوم تغذیه و فوق لیسانس مدیریت)
رئیس گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین	مصلائی ، آبرادات (فوق لیسانس صنایع غذایی)
مدیر تولید شرکت سارونه	معمدیان ، معصومه (لیسانس صنایع غذایی)
مدیر کنترل کیفیت شرکت سیب تاک	نیک اندیش ، محمد حسین (لیسانس میکروبیولوژی)

فهرست مندرجات

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

پیش‌گفتار

استاندارد آب آناناس تغلیظ شده - ویژگیها و روشهای آزمون که پیش‌نویس آن در کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده و در اجلاس هشتصد و سی و هفتمین کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۸۷/۱۲/۱۸ 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 استاندارد رسمی ایران منتشر می‌شود.

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 و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۴۹۸: سال ۱۳۸۶ نکتار آناناس - ویژگی ها.
- ۲- استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۲۴۱: سال ۱۳۸۶ آب آناناس - ویژگی ها.
- 3- CODEX STAN 138:1983, Codex standard for concentrated pineapple juice preserved exclusively by physical means
- ۴- بررسی نتایج آزمون های انجام شده در زمینه آب آناناس تغلیظ شده در اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان قزوین سال ۱۳۸۷ .
- ۵- بررسی نتایج آزمون های انجام شده در زمینه آب آناناس تغلیظ شده در کارخانه های تکدانه، سحر، سارونه، سیب تاک سال ۱۳۸۷ .

آب آناناس تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها ، نمونه برداری ، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری آب آناناس تغلیظ شده، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، برای آب آناناس تغلیظ شده که به روش های فیزیکی^۱ تولید و نگه داری می شود، کاربرد یادآوری- از پرتوهای یونیزان در فرآوری این فرآورده استفاده نمی شود.

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 آن ها 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 ۶۳۳۲: سال ۱۳۸۱، ویژگی های میکروبی افشرده انواع آب میوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک - ویژگی ها و روش های آزمون .

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹: سال ۱۳۸۱ ، ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی- ویژگی ها .

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱: سال ۱۳۸۰ ، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگه داری مواد غذایی .

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵: سال ۱۳۷۴، بسته بندی مواد خوراکی - ویژگی های لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم .

۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۶: سال ۱۳۷۴ ، بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک - کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم .

1 - Preserved by physical means

- ۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵: سال ۱۳۸۶، آب میوه جات - روش های آزمون .
- ۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱: سال ۱۳۸۰، بسته بندی مواد غذایی - بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۰۷: سال ۱۳۶۸، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده .
- ۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۹۱: سال ۱۳۷۰، کیسه های پلاستیکی (پاکت های مچوف) با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه ها .
- ۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۶: سال ۱۳۶۸، قوطی های فلزی برای بسته بندی آب میوه جات .
- ۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶: سال ۱۳۷۳، نمونه برداری از فرآورده های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند .
- ۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۰۸: سال ۱۳۷۷، روش اندازه گیری انیدرید سولفور در آب میوه جات .
- ۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۰، آب آشامیدنی - ویژگی ها .
- ۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۳۹: سال ۱۳۸۶، آناناس - ویژگی ها.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود :

۴-۱

آناناس

آناناس، میوه درخت *Ananas sativus Lindl* یا *Ananas Comosus (L.) Merr* از خانواده *Bromeliaceae*، است.

۴-۲

آب آناناس

آب آناناس، محصولی تخمیر نشده ولیکن قابل تخمیر است، که با استفاده از روش های مکانیکی، مانند: فرآیند سانتریفوژ کردن، از قسمت میانبر یا بخش های وابسته به آن با یا بدون قسمت های مرکزی میوه آناناس سالم و رسیده، به دست می آید.

۳-۴

آب آناناس تغلیظ شده

محصولی تخمیر نشده است، ولیکن پس از باز سازی شدن قابل تخمیر می باشد. این محصول از آب آناناس (طبق تعریف بند ۴-۲) و طی فرآیند (طبق تعریف بند ۴-۵)، به دست می آید و منحصرأً با روش-های فیزیکی نگه داری می شود.

۴-۴

آب آناناس باز سازی شده

فرآورده‌ای است، که از رقیق کردن آب آناناس تغلیظ شده با آب آشامیدنی مناسب، تا رسیدن به غلظت آب آناناس طبیعی، به دست می آید.

۵-۴

تعریف فرآیند

۱-۵-۴

روش تغلیظ

فرآیند تغلیظ شامل حذف فیزیکی آب از آب آناناس می باشد تا مقدار مواد جامد محلول در آن به میزان تعیین شده در بند ۵-۲-۵ برسد. ممکن است این فرآیند متضمن افزودن آب میوه، آب میوه تغلیظ شده آناناس یا آب مناسب آشامیدنی مطابق با استاندارد ملی شماره ۱۰۵۳ : سال ۱۳۷۰ برای ابقای ترکیبات ضروری و عوامل کیفی آب میوه تغلیظ شده و یا افزودن ترکیبات طبیعی فرار آب آناناس که در حین تغلیظ جدا شده‌اند، باشد.

۲-۵-۴

مواد طبیعی فرار

عبارت است از، مواد فراری که از محصول اولیه طی فرآیند جدا می شوند و ممکن است برای مصرف مستقیم به فرآورده نهایی اضافه شود.

۶-۴

ذرات میوه

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

۷-۴

عوامل ناپذیرفتنی

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

۸-۴

مواد جامد محلول در آب

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

۹-۴

زینه^۱ بریکس

مقدار درصد مواد جامد محلول در آب فرآورده را در دمای مشخص (۲۰ درجه سلسیوس)، برحسب ساکاروز نشان می دهد.

۱۰-۴

پری ظرف

نسبت حجم محتویات ظرف به حجم کل ظرف، می باشد.

۱۱-۴

pH

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

۱۲-۴

اسیدیته

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

۱۳-۴

چگالی

نسبت وزن فرآورده بر وزن آب هم حجم آن است .

۱۴-۴

الکل اتیلیک

یکی از مواد حاصل از واکنش بیوشیمیایی تخمیر قند، توسط میکروارگانیسم ها، است.

۱۵-۴

قندهای احیا کننده

قند هایی هستند ، که خاصیت احیا کنندگی داشته و در آزمایش می توانند مس دو ظرفیتی را به مس یک ظرفیتی ، تبدیل کنند .

۱۶-۴

ساکارز

نوعی دو قندی غیر احیا کننده است، که در محیط اسیدی هیدرولیز گردیده و به دو تک قندی احیا کننده گلوکز و فروکتوز، تبدیل می شود.

۱۷-۴

خاکستر کل

بقایای مواد معدنی حاصل از سوختن کامل مواد غذایی است.

۱۸-۴

انیدرید سولفورو

مقدار ترکیبات سولفیت موجود در نمونه است، که بر حسب میلی گرم در کیلوگرم نمونه، محاسبه

می شود.

۵ ویژگی ها

۱-۵

ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۵

آناناس

ویژگی های آناناس مصرفی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۳۹ : سال ۱۳۸۶ ، آناناس- ویژگی ها، باشد.

۲-۱-۵

آب آشامیدنی

ویژگی های آب مصرفی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۰، آب آشامیدنی- ویژگی ها، باشد.

۲-۵

ویژگی های محصول نهایی

۱-۲-۵

طعم و بو

آب آناناس تغلیظ شده باید طعم و بوی طبیعی مخصوص به خود را داشته و بدون هر گونه طعم و بوی غیر طبیعی، باشد.

۲-۲-۵

رنگ

رنگ آب آناناس تغلیظ شده، باید به رنگ طیفی از رنگ های زرد تا قهوه ای، باشد.

۳-۲-۵

عوامل ناپذیرفتنی‌ها

وجود هر یک از عوامل ناپذیرفتنی (طبق بند ۴-۷)، به هر میزان در آب آناناس تغلیظ شده، غیرقابل قبول می باشد.

۴-۲-۵

چگالی

چگالی آب آناناس تغلیظ شده در دمای ۲۰ درجه سلسیوس، باید کمینه ۱/۲۵، باشد.

۵-۲-۵

مواد جامد محلول در آب

در آب آناناس تغلیظ شده مواد جامد محلول در آب، باید کمینه ۵۵ گرم در صد گرم، باشد.

۶-۲-۵

باقی مانده خشک

باقی مانده خشک یا مواد جامد کل آب آناناس تغلیظ شده، باید کمینه ۵۷ گرم در صد گرم، باشد.

۷-۲-۵

خاکستر کل

خاکستر کل آب آناناس تغلیظ شده، باید بیشینه ۲ گرم در صد گرم، باشد.

۸-۲-۵

اسیدیته کل

اسیدیته کل آب آناناس تغلیظ شده بر حسب اسیدسیتریک، باید ۱/۵-۳/۸ گرم در صد گرم، باشد.

۹-۲-۵

pH

pH آب آناناس تغلیظ شده باید ۳-۴، باشد.

۱۰-۲-۵

قندهای احیا کننده

قندهای احیا کننده در آب آناناس تغلیظ شده، باید کمینه ۳۰ گرم در صد گرم، باشد.

۱۱-۲-۵

ساکارز

ساکارز موجود در آب آناناس تغلیظ شده، نباید از ۱۲ گرم در صد گرم، بیشتر باشد.

۱۲-۲-۵

عدد فرمالین

عدد فرمالین آب آناناس تغلیظ شده، نباید از ۴۵ کم تر باشد.

۱۳-۲-۵

الکل اتیلیک

الکل اتیلیک موجود در آب آناناس تغلیظ شده، نباید از ۰/۱۵ گرم درصد گرم، بیشتر باشد.

۱۴-۲-۵

افزودنی های مجاز

آب آناناس تغلیظ شده، باید بدون هرگونه ماده نگه دارنده، رنگ دهنده و شیرین کننده مصنوعی و طعم دهنده (به جز مواد طبیعی فرار که طی فرآیند تغلیظ به دست می آید)، باشد.
به آب آناناس تغلیظ شده تنها افزودن ال - آسکوربیک اسید^۱ با رعایت عملیات خوب ساخت^۲، مجاز است.

۱۵-۲-۵

ویژگی های میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی فرآورده، باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲ : سال ۱۳۸۱
ویژگی های میکروبی افشده انواع آب میوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک، باشد.

۱۶-۲-۵

پری

پری باید کمینه ۹۰ درصد حجم ظرف باشد.
یادآوری ۱-وقتی محصول به صورت منجمد نگه داری می شود، حداقل پری برای محصول در حالت منجمد به کار می رود.
یادآوری ۲- پیش از انجام آزمون پری، حجم نوشته شده در نشانه گذاری را با حجم ظرف بسته بندی و حجم محتویات آن، تطبیق دهید.

1 - L- Ascorbic acid

2 - Good Manufacture Practice

۱۷-۲-۵

باقی مانده سموم دفع آفات نباتی

باقی مانده سموم دفع آفات نباتی در آب آناناس تغلیظ شده ، نباید از حد تعیین شده از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ ، بیشتر باشد.

۱۸-۲-۵

آلاینده‌ها

آلاینده‌های شیمیایی در آب آناناس تغلیظ شده پس از رساندن بریکس آن به ۱۲، باید طبق جدول ۱، باشد.

جدول ۱- آلوده کننده‌ها

ردیف	آلوده کننده	بیشینه (به میلی گرم در کیلوگرم)
۱	ارسنیک (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	انیدرید سولفور و (SO ₂) آزاد	۱۰

۶ نمونه برداری

نمونه برداری از آب آناناس تغلیظ شده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶: سال ۱۳۷۳ نمونه برداری از فرآورده های بسته بندی شده کشاورزی که مصرف غذایی دارند ، انجام گیرد.

۱ -مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دفع آفات و بیماری های گیاهی ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۷ روش های آزمون

آزمون های فیزیکی و شیمیایی آب آناناس تغلیظ شده ، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵: سال ۱۳۸۶ روش های آزمون آب میوه ها و آزمون های میکروبی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۳۲: سال ۱۳۸۱، ویژگی های میکروبی افشده انواع آب میوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک - ویژگی ها و روش های آزمون، انجام گیرد .

۸ بسته بندی

فرآورده نهایی با توجه به نوع مصرف، باید در ظروف سالم، تمیز و نو، به شرح زیر بسته بندی شود:

۱-۸

بسته بندی برای مصارف مستقیم

آب آناناس تغلیظ شده ، باید در ظروف تمیز و غیر قابل نفوذ مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره ۱۴۰۹: سال ۱۳۸۱، ظروف شیشه ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی ، ۱۸۸۱: سال ۱۳۸۰ ، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگه داری مواد غذایی ، ۳۱۹۱ : سال ۱۳۷۰، کیسه های پلاستیکی (پاکت های مجوف) با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آب میوه ها ، ۶۰۲۱ : سال ۱۳۸۰، بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی ، ۳۱۱۶: سال ۱۳۷۴، کیسه های قابل انعطاف چند لایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی به روش اسپتیک، بسته بندی شود.

۲-۸

بسته بندی برای مصارف صنعتی

این فرآورده را می توان در بشکه های پلی اتیلن درب دار و یا بشکه های فلزی با کیسه های پلی اتیلن، چند لایه، با یا بدون لایه آلومینیوم (غیر اسپتیک و اسپتیک)، بسته بندی کرد. هم چنین، در حجم های بالاتر از یک تن، می توان از مخازنی با جنس فولاد زنگ نزن و پلی اتیلن که مجهز به شیرآلات زنگ نزن باشد، استفاده کرد.

یادآوری- چنان چه برای بسته بندی این محصول مواد مجاز دیگری از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ مورد تایید قرار گیرد، می توان از آن نیز با کسب مجوز قانونی لازم استفاده کرد.

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

۹ نشانه گذاری

بر روی هر ظرف بسته بندی کالا، باید آگاهی‌های زیر به صورت خوانا، با جوهر پاک نشدنی و غیر سمّی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار نوشته، چاپ و یا برچسب شود:

۹-۱ نام و نوع فرآورده.

۹-۲ درجه تغلیظ مواد جامد محلول (بریکس) در دمای ۲۰ درجه سیلسیوس.

۹-۳ نام مواد متشکله به ترتیب مقدار.

۹-۴ یادآوری - در صورت استفاده از ال-آسکوربیک اسید افزوده شده باید به صورت زیر نوشته شود:
الف- ال-آسکوربیک اسید به عنوان آنتی اکسیدانت، یا
ب- آنتی اکسیدانت.

۹-۴ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجارتي آن.

۹-۵ وزن یا حجم خالص (بر حسب سیستم متریک).

۹-۶ تاریخ تولید (به روز و ماه و سال).

۹-۷ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز و ماه و سال).

۹-۸ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

۹-۹ شماره سری ساخت.

۹-۱۰ عبارت (ساخت ایران).

۹-۱۱ شرایط نگه‌داری.

۹-۱۲ آگاهی‌هایی در مورد رفع انجماد فرآورده آب آناناس تغلیظ و منجمد شده.

۹-۱۳ در فرآورده‌های که به صورت خرده فروشی عرضه می شوند، مقدار آب لازم برای تبدیل یا تهیه یک قسمت آب آناناس تغلیظ شده به آب آناناس باید نوشته شود.

۹-۱۴ در فرآورده آب آناناس تغلیظ شده که به صورت عمده فروشی عرضه می شود یا باید آگاهی‌های طبق بند های ۹-۱ تا ۹-۱۳ بر روی ظروف قید شود یا به همراه مستندات ارائه شود، ولیکن نام محصول و نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده باید به صورت واضح بر روی هر ظروف نوشته شود. نام محصول و نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده ممکن است به وسیله یک علامت تجاری مشخص، جایگزین شده باشد، این علامت یا نشانه باید به طور واضح و آشکار همراه با مستندات، قابل شناسایی باشد.

۹-۱۵ یادآوری - در نشانه‌گذاری نباید به جز تصویر آناناس و آب آناناس تغلیظ شده، تصویر میوه یا آب میوه دیگری، باشد.