



ISIRI

11768

Amendment No.1

جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۱۷۶۸

اصلاحیه شماره ۱

آب آناناس تغلیظ شده - ویژگی ها و  
روش های ازمون  
(اصلاحیه شماره ۱)

Concentrated pineapple juice-  
Specifications and test methods  
(Amendment no.1)

ICS:67.160.20

لیدوما تامین کننده کنسانتره آناناس

[www.lidoma.co](http://www.lidoma.co)

## بهنام 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<sup>\*</sup> 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، مصرفکنندگان، 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 پیشنهادها 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 تهییه 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 الکترونیک (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، بازرگانی، 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 یکاه، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبهای و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این مؤسسه است.

**کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
"آب آناناس تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون"  
(اصلاحیه شماره ۱)**

**سمت و / یا نمایندگی**

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

**رئیس:**

جعفری، محمد مهدی

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

**دبیر:**

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

کامران ، سمیه

(لیسانس تغذیه)

**اعضا:** (اسمی به ترتیب حروف الفبا)

شرکت عالیفرد

احمدی ، ربابه

(فوق لیسانس شیمی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اکبری سلطانی، شهر و

(لیسانس میکروبیولوژی)

شرکت کشت و صنعت تکدانه

پاشایی، علیرضا

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت کشت و صنعت تکدانه

جلیل نژاد، جواد

(لیسانس علوم آزمایشگاهی)

آزمایشگاه تخصصی ویرومد

جهانگیریان ، آزاده

(لیسانس بهداشت محیط)

شرکت پاکدیس

دهقان زاده خامنه، جواد

(فوق لیسانس مدیریت اجرایی)

شرکت نوشین (فرات)

روحانی، پرستو

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
"آب آناناس تغییظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون"  
(اصلاحیه شماره ۱)

سمت و / یا نمایندگی  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضا: ( اسامی به ترتیب حروف الفبا)  
شارخی، شکوفه  
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

شرکت عالیفرد  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شفیعی ، عزت ا...  
( لیسانس علوم و صنایع غذایی)

منزوی، هاشمه  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران  
( لیسانس شیمی)

## پیش گفتار

این اصلاحیه مربوط به استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۷۶۸ : سال ۱۳۸۷ با عنوان "آب آناناس تغليظ شده- ويزگي ها و روش های آزمون " است که بنا به ضرورت در کميسيون های فني تدوين مربوط تهيه و تدوين شده و درهزار و هفتاد و سومين کميته ملي خوارک و فرآورده های كشاورزی مورخ ۹۰/۵/۳ مورد تصويب قرار گرفته است . اينك به استناد بند يك ماده ۳ قانون اصلاح قوانين و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان اصلاحیه شماره ۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۷۶۸ : سال ۱۳۸۷ منتشر می شود.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۷۶۸ : سال ۱۳۸۷، آب آناناس تغليظ شده- ويزگي ها و روش های آزمون
- ۲- بررسی نتایج آزمایشگاهی واحد های تولیدی آب میوه و کنسانتره، سال ۱۳۸۸

## آب آناناس تغليظ شده- ويژگی ها و روش های آزمون (اصلاحیه شماره ۱)

اين اصلاحیه مربوط به استاندارد ملي ايران شماره ۱۱۷۶۸: سال ۱۳۸۷، با عنوان "آب آناناس تغليظ شده - ويژگی ها و روش های آزمون" می باشد.

به بند ۳ مراجع الزامي زير بند هاي زير اضافه مي شود :

۳-۱۶ استاندارد ملي ايران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بيشينه رواداري فلزات سنگين  
۳-۱۷ استاندارد ملي ايران شماره ۱۳۱۱۸، آفت کش ها- مرز بيشينه مانده آفت کش ها- ميوه هاي گرمسيری و نيمه گرمسيری

به بند ۲-۵ ويژگي هاي محصول نهايی، يادآوري زير اضافه مي شود:  
يادآوري حدود قابل قبول ويژگي هاي بند هاي ۴-۲-۵ تا ۱۳-۲-۵ آب آناناس تغليظ شده بر اساس برريكس  
كمينه ۵۵ گرم در صد گرم محاسبه شده است و برای برريكس هاي بيشتر باید ضريب تصحیح اعمال شود.

بند ۸-۲-۵ اسيديته کل به شرح زير اصلاح مي شود:  
اسيديته کل آب آناناس تغليظ شده بر حسب اسيد سيتريک ، باید ۱۵-۵ گرم در صد گرم باشد.

بند ۹-۲-۵ pH به شرح زير اصلاح مي شود:  
آب آناناس تغليظ شده باید، ۲۸-۴ باشد.

بند ۱۰-۲-۵ قند هاي احيا کننده به شرح زير اصلاح مي شود:  
قند هاي احيا کننده در آب آناناس تغليظ شده باید، کمینه ۲۱ گرم در صد گرم باشد.

بند ۱۱-۲-۵ ساکاراز به شرح زير اصلاح مي شود:  
ساکاراز موجود در آب آناناس تغليظ شده نباید از ۱۹ گرم در صد گرم ، بيشتر باشد.

بند ۱۳-۲-۵ الكل اتيليك به شرح زير اصلاح مي شود:  
الكل اتيليك موجود در آب آناناس تغليظ شده پس از رسيدن به برريكس طبیعی<sup>۱</sup> ، نباید از ۱۵ گرم در صد گرم بيشتر باشد.

به بند ۱۴-۲-۵ افزودني هاي مجاز يادآوري زير اضافه مي شود:  
يادآوري- افزودن اسکوربيك اسيد طبق استاندارد ملي ايران شماره ۳۴۴۴، ويژگي ها و روش های آزمون اسيد  
اسکوربيك مورد مصرف در صنایع غذایی ، بيشينه ۴۰۰ ميلي گرم در کيلوگرم به آب آناناس تغليظ شده مجاز  
است

بند ۱۷-۲-۵ باقیمانده سموم دفع آفات نباتی به شرح زير اصلاح مي شود:

<sup>۱</sup>- برريكس طبیعی آب آناناس کمینه ۱۱ گرم در صد گرم می باشد.

باقیمانده آفت کش ها در آب آناناس تغليظ شده پس از رقيق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی ، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸ ، آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها- میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری باشد.

بند ۱۸-۲-۵ آلاینده ها به شرح زیر اصلاح می شود:

۱-۱۸-۲-۵ حد مجاز فلزات سنگین موجود در آب آناناس تغليظ شده پس از رقيق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸ ، خوراک انسان-دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین باشد.

۲-۱۸-۲-۵ میزان آنیدرید سولفوره آزاد (SO<sub>2</sub>) پس از رقيق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی ، باید بیشینه ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم باشد.