

استاندارد ملی



استاندارد ملی بستنی بیه شماره ۲۴۵۰

مخلوط بستنی باید با یکی از روش های رسمی متداول پاستوریزه یا استرلیزه گردد. بستنی باید بو و مزه مربوط به ترکیبات و نوع خود را (اظهار شده روی بسته بندی) داشته و ئبون هرگونه بو و مزه خارجی باشد. بستنی باید از بافت منسجم یکدست و پایدار برخوردار بوده و در دمای دهان براحتی آب شود و به بافت دهان نجسبد. بستنی های روکش دار، باید به راحتی قابل جداشدن از لفاف خود بوده و به آن نچسبیده باشند.



استاندارد ملی کیک به شماره ۲۵۵۳

کیک نوعی شیرینی با بافت و نرمی مخصوص است که مواد اصلی آن آرد، روغن (به استثنای کیک اسفنجی)، شکر و تخم مرغ می باشد. وضعیت ظاهری پوسته کیک باید دارای بافت و رنگ یک نواخت، بدون لک و در مورد کیک های ساده به رنگ قهوه ای روشن و یا طلایی و بدون تاول زدگی باشد و سفت، خشک و خرد نباشد. بافت کیک باید یکنواخت و با دیوار های نازک باشد و همچنین دارای رنگ مشخص بوده و تغییرات شدت رنگ در آن زیاد نباشد. مزه کیک باید مطلوب و عادی بوده و فاقد مزه و بوی خارجی (غیر از کیک) باشد.

استاندارد ملی شکلات به شماره ۶۰۸

فرآورده یکنواخت حاصل از فرآیند کامل و صحیحی از مخلوط یک یا چند فرآورده از مغز دانه کاکائو شامل: خمیر کاکائو، پودر کاکائو، کره کاکائو، همراه با شکر یا بدون شکر یا شیرین کننده های مجاز خوراکی، فرآورده های شیری و افزودنی های مجاز که در استاندارد ملی تعیین شده است. شکلات باید در دمای اتاق بصورت جامد باشد. همچنین باید دارای رنگ طبیعی کاکائو بوده (بغیر از شکلات سفید که بواسطه ماهیت مواد تشکیل دهنده، سفید می باشد) و عاری از هر گونه رنگ غیر طبیعی باشد. دارای طعم و بوی طبیعی مربوط به نوع ترکیبات خود بوده و عاری از هر گونه بوی نا (رطوبت)، بوی ماندگی و طعم تند مربوط به فساد روغن و هر گونه مواد خارجی و حشرات مرده یازنده و همچنین بقایای حشرات و فضولات جوندگان و آلودگی های قارچی باشد. شکلات باید دارای بافت همگن و یکنواخت باشد و در دمای ۱۸-۲۲ درجه سلیسیوس براق، ترد و شکننده و عاری از ماسیدگی سفید رنگ مربوط به شکوفه چربی و خاکستری رنگ مربوط به شکوفه شکر باشد و باید به هنگام خوردن، فاقد ماسیدگی در دهان باشد.

استاندارد ملی روغن مصرفی خانوار به شماره ۹۱۳۱

روغن مصرفی خانوار روغنی است که از پایه روغن های گیاهی مجاز نظیر: روغن ها سویا، آفتابگردان، کلزا، گلرنگ، پنبه دانه، انواع پالم، بادام زمینی، ذرت، زیتون، کنجد و غیره و با استفاده از تکنیک های مختلف فرآیند از قبیل: هیدروژنه کردن نسبی، استریل کردن داخلی، تفکیک جزء مخلوط کردن و کریستالیزاسیون تهیه می شود. نوع و میزان مواد طعم دهنده افزوده شده باید بر روی بر چسب روغن قید گردد. روغن خوراکی مصرف خانوار باید عاری از روغن های معدنی و مواد خارجی باشد. روغن خوراکی مصرف خانوار باید در ظرف محکم و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس بسته بندی نباید اثر نامطلوب روی روغن داشته باشد. وزن بسته بندی برای مصرف خانوار حداکثر ۵ کیلو گرم مجاز است.



استاندارد ملی سوسیس و کالباس به شماره ۲۳۰۳

سوسیس و کالباس عبارت است از: مخلوطی پایدار حاصل از گوشت دامهای کشتاری (برابر شرع اسلام)، چربی و آب که همراه با مواد دیگری در داخل پوشش های طبیعی و یا مصنوعی در شرایط مناسب پر شده و پس از طی فرآیند حرارتی مناسب و سایر فرآیند های لازم برای مصرف خوراک انسان آماده می گردد. عمده ترین جزء بکار رفته در تولید سوسیس و کالباس، گوشت می باشد. مواد تشکیل دهنده سوسیس و کالباس شامل گوشت سالم و بهداشتی دامهای کشتاری، مواد پروتئینی مجاز با درجه غذایی برای مصارف انسانی شامل کازئینات و کازئین، گلوتن، انواع پروتئین سویا، شیر، پنیر خشک، تخم مرغ یا پودر آن ها، چربی های خوراکی حیوانی، کره و روغن های خوراکی حاصل از گندم، برنج، ذرت و سیب زمینی، نمک طعام و شکر، پسته، انواع ادویه، قاج و سیب زمینی های خوراکی مانند فلفل دلمه ای، هویج، آب آشامیدنی.

با توجه به اهمیت میزان گوشت در ویژگی های شیمیایی سوسیس و کالباس، این فرآورده براساس درصد گوشت تشکیل دهنده به چهار گروه تقسیم می گردد:

۱- حد اقل ۴۰ تا ۵۰ درصد گوشت،

۲- بیش از ۵۱ تا ۶۰ درصد گوشت،

۳- فرآورده هایی با بیش از ۶۱ تا ۸۰ درصد گوشت،

۴- فرآورده هایی با بیش از ۸۱ تا ۹۰ درصد گوشت،

بسته بندی سوسیس و کالباس باید بصورت واکيوم شده و در شرایط مناسب و بهداشتی انجام پذیرفته باشد و بر روی هر بسته سوسیس و کالباس مواد نشانه گذاری بطور روشن و خوانا درج گردیده باشد.



استاندارد ملی ماست به شماره ۶۹۵

رنگ ماست باید یکنواخت و به طور نسبی سفید با سطح براق و درخشان بوده و باید بدون سرم دهی، ترک خوردگی در ژل (در ماست های قالبی) گازدار بودن و دان دان بودن باشد. بافت ماست هم زده، در ظاهر باید یک دست، بدون ذرات لخته شده یا توده شده یا هر گونه ذره خارجی غیر طبیعی و با قابلیت کش آمدن مناسب (نه زیاد و نه کم) هنگام قاشق برداری باشد. کش دار بودن بیش از حد بافت یا رشته ای و نخی شدن آن ممکن است از لزجت ایجاد شده در اثر آلودگی میکروبی ناشی شود. احساس دهانی بافت ماست باید لطیف و بدون احساس زبری یا زمختی و بریدگی و گسستگی باشد. بافت ماست نباید به صورت لاستیکی حس شود.

استاندارد ملی کنسرو ماهی تن در روغن به شماره ۲۸۷۰

کنسرو ماهی تن در روغن فرآورده ایست از گوشت یک یا چند گونه از ماهی های تن که پس از پخت اولیه و پر شدن در قوطی و افزودن روغن و نمک به آن دربندی و فرآیند حرارتی را گذرانیده باشد. این فرآورده می تواند با اشکال زیر بسته بندی و عرضه گردد به صورت گوشت تکه ای در روغن، به صورت گوشت خرد شده در روغن، به صورت مخلوط گوشت تکه ای و خرد شده در روغن . گوشت مصرفی در هر یک از انواع فرآورده های مورد عرضه فوق باید بدون زوائد غیر گوشتی (استخوان باله، پوست، امعاء و احشاء) بوده و دارای رنگ روشن یکدست باشد. در صورتی که قطعاتی از گوشت تیره رنگ ماهی در بسته بندی موجود باشد باید وجود آن در برچسب قید گردد(مثلا همراه با گوشت تیره).

بافت گوشت ماهی در فرآورده باید سفت و محکم بوده و متلاشی نشده باشد. رنگ گوشت ماهی در فرآورده باید روشن یکدست بوده و با آنچه که روی برچسب قوطی قید می شود منطبق باشد. این فرآورده باید بو و طعم طبیعی داشته، عاری اغز هر گونه طعم و بوی ناشی از علائم فساد محتویات آن باشد.