



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۹۴۳۹

چاپ اول

ISIRI

9439

1st.edition

آناناس - ویژگی ها

Pineapple - Specifications

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

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

تلفن: ۵ - ۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج - شهر صنعتی، میدان استاندارد، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵

تلفن مؤسسه در کرج: ۸-۲۸۰۶۰۳۱-(۰۲۶۱)

دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴-(۰۲۶۱)

پیام نگار: Standard @ isiri.org.ir

وب گاه: www.isiri.org

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

بها ۱۲۵۰ ریال

Institute Of Standards and Industrial Research Of Iran

Central Office: 1294 Valiaser Ave. Vnak corner, Tehran, IRAN

P.O.Box: 1415-6139, Tehran, IRAN

Tel: +98(21) 88879-5

Fax: +98 (21) 8888700, 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

Pricer 1250 RIS

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 موسسه 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، فن آوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادر کنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادهای سازمانهای دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های 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 می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمانهای علاقه مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شد تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی 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 الکترو تکنیک (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 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 بین المللی بهره گیری میشود.

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 رابری 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 استانداردهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاهها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمانها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می نماید. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه است.^۱

* مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1-International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization for Lgal Metrogy (Organization International de Metrologie Legal)

4-Contact point

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

"آناناس - ویژگی ها"

رئیس :

طباطبایی یزدی ، فریده
(دکتری علوم و صنایع غذایی)

دبیر:

عباسی ، فاطمه
(لیسانس بیولوژی - شیمی)

اعضا :

احمدی ، حمیده
(فوق لیسانس شیمی)

بیدلی ، نپتون
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

سالاری ، رزیتا
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

قلاسی مود ، فرحناز
(فوق لیسانس علوم تغذیه)

مطلبی ، فریده
(لیسانس صنایع غذایی)

میری ، مینا
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

سمت و / یا نمایندگی

عضو هیات علمی دانشگاه فردوسی مشهد

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی
استان خراسان رضوی

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی
استان خراسان جنوبی

مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی خراسان
رضوی

آزمایشگاه کنترل غذا و دارو دانشگاه علوم
پزشکی مشهد

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی
استان خراسان رضوی

شرکت شفیع

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی
استان خراسان رضوی

فهرست مندرجات

عنوان	صفحه
پیش گفتار	م
۱ هدف	۱
۲ دامنه کاربرد	۱
۳ مراجع الزامی	۱
۴ اصطلاحات و تعاریف	۲
۵ طبقه بندی	۴
۶ درجه بندی	۵
۷ ویژگی ها	۶
۸ مواد آلاینده	۸
۹ نمونه برداری	۸
۱۰ بسته بندی	۸
۱۱ نشانه گذاری	۹
۱۲ پیوست الف (اطلاعاتی)	۱۰

پیشگفتار

استاندارد " آناناس - ویژگی ها " که پیش نویس آن در کمیسیونهای مربوط توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تهیه و تدوین شده و در ششصد و چهل و دومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۸۶/۰۸/۱۹ 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 ملی ایران منتشر میشود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدیدنظرخواهد شد و هرپیشنهادهی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد .

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد بکار رفته به شرح زیر است :

- 1- Codex Stan 182 : 1993 , Rev . 1999 , Amd . 1-2005 , Pinapples – Ruls And Specification
- 2- Delacruz Medina . j and H.S. Garcia . Pineapple Post-harvest operation .
Edited by : Dilo Mejia , PhD-Agricultural and Food Engineering Technologies
Service . Available Online : 2007-06-03 at : <http://www.itver.edu.mx/>

آناناس - ویژگی ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی ها، طبقه بندی، درجه بندی، نمونه برداری، بسته بندی و نشانه گذاری میوه آناناس می باشد.

۲ دامنه کاربرد

- ۱-۲ این استاندارد در مورد آناناس های بسته بندی شده که به صورت تازه عرضه می گردد کاربرد دارد.
- ۲-۲ این استاندارد در مورد آناناس هایی که در فرآیند صنعتی مورد استفاده قرار می گیرد کاربرد ندارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب میشود.

در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده، با شد اصلاحیه ها و یا تجدید نظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آنها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳: سال ۱۳۷۴، کارتن جهت بسته بندی میوه و سبزیهای تازه صادراتی

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۷۷: سال ۱۳۸۱، جعبه چوبی مخصوص بسته بندی میوه و سبزی

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰: سال ۱۳۷۷، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۲: سال ۱۳۷۲، میوه و سبزیهای تازه - نمونه برداری

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

آناناس :

میوه ه ارقام مختلف درخت *Ananas comosus (L) Merr* از خانواده *Bromoeliaceae* می باشد. در پیوست اطلاعاتی الف قسمتهای مختلف میوه آناناس بصورت شماتیک ارائه شده است .

۲-۴

آفت زنده:

عبارت است از هر عامل زنده که در دوران رشد میوه یا پس از برداشت به آن آسیب برساند مانند بند پایان ،کنه ها، قارچها و باکتریها.

۳-۴

آفت زدگی :

به آزارناشی از عمل آفت ها گفته می شود که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد مانند حفره های محل تغذیه حشرات ، تکه های بدن بند پایان ، فضولات ، پوسته های تخم ، لارو ، شفیره ، کپک زدگی ، قارچ زدگی .

۴-۴

آلودگی :

عبارت از وجود هر گونه مواد خارجی قابل رویت و بوومزه غیر طبیعی.

۵-۴

آسیب دیدگی مکانیکی :

عبارت است از زیان ناشی از برداشت ، جابجایی، بسته بندی ، ترابری و ضربه .

۶-۴

یکنواختی :

یک دست بودن میوه از نظر رقم (واریته) نوع تجاری و اندازه می باشد.

۷-۴

رطوبت خارجی :

عبارت است از وجود ژاله و شبنم حاصل از تعریق که روی سطح میوه دیده می شود.

۸-۴

لهیدگی :

عبارت است از قهوه ای و شل شدن بافت درونی میوه.

۹-۴

بد شکلی :

عبارت است از حالتی که شکل طبیعی میوه در اثر عوامل زیست محیطی دگرگون شود.

۱۰-۴

سوختگی :

عبارت است از لکه و آسیبهای ناشی از نور خورشید.

۱۱-۴

آسیب های پوستی :

عبارت است از هر گونه خراشیدگی، زخم، تورفتگی، آثار ضربه و لکه.

۱۲-۴

رسیدگی مطلوب :

عبارت است از مرحله معینی از رشد میوه که میزان مواد جامد محلول^۱ در آب آن حداقل ۱۲ درصد باشد.

۱۳-۴

نارسی :

حالتی است که میوه رشد کامل نیافته و مغز آن مات، تیره، بدون طعم و پر از خلل و فرج^۲ است.

۱۴-۴

زیاده رسی :

حالتی است که شفافیت مغز میوه بیش از حد طبیعی باشد و تخمیر شده باشد.

۱۵-۴

تاج :

عبارت است از شاخه کوتاه و برگهای رشد یافته نوک میوه. (به پیوست اطلاعاتی الف مراجعه شود)

۱

1- Brix

ساقه :

عبارت است از قسمتی از گیاه که به شاخه متصل است و میوه را نگهداری می کند. (به پیوست اطلاعاتی الف مراجعه شود)

۵ طبقه بندی از نظر اندازه

یکی از ویژگی های مورد نظر در طبقه بندی میوه موجود در هر بسته، اندازه وزنی میوه می باشد. بدین منظور وزن میوه با تاج نباید کم تر از ۷۰۰ گرم و بدون تاج نباید کمتر از ۵۸۰ گرم باشد مگر در مورد گونه های خاص با اندازه کوچک^۱ که کمینه قابل قبول ۲۵۰ گرم است . براین اساس مطابق جدول یک میوه ها از نظر اندازه در گروه های مختلف وزنی طبقه بندی می شوند.

جدول شماره ۱- طبقه بندی میوه از نظر اندازه

کد اندازه	وزن متوسط به گرم (±۱۲٪)	
	بدون تاج	با تاج
A	۲۲۸۰	۲۷۵۰
B	۱۹۱۰	۲۳۰۰
C	۱۵۸۰	۱۹۰۰
D	۱۳۳۰	۱۶۰۰
E	۱۱۶۰	۱۴۰۰
F	۱۰۰۰	۱۲۰۰
G	۸۳۰	۱۰۰۰
H	۶۶۰	۸۰۰

۱

۱ - مثل ویکتوریا (Victoria) و کوئین (Queen)

۵-۱ حد مجاز رواداری از نظر اندازه برای محصولات هر درجه ۱۰ درصد عددی یا وزنی در محدوده یک کد اندازه پایین تر یا بالاتر می باشد

۶ درجه بندی

آناناسهای از نظر کیفیت به سه درجه زیر تقسیم می شوند.

۶-۱

درجه ممتاز :

۶-۱-۱ آناناسهای این درجه باید دارای کیفیت بسیار بالایی بوده و مشخصات ویژه گونه یا نوع تجاری مربوط را دارا باشند.

۶-۱-۲ آناناسهای این درجه باید فاقد نقص باشند. به استثنای نقص های سطحی بسیار ناچیز که بر ظاهر کلی محصول ، کیفیت محصول ، شرایط نگهداری و نحوه قرار گیری در بسته بندی تاثیری نداشته باشد.

۶-۱-۳ در صورت وجود تاج، باید صاف ، ساده و بدون شاخه باشد. در مورد آناناسهایی که تاجهای هرس^۱ نشده دارند طول تاج باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه باشد.

۶-۱-۴ حد رواداری مجاز برای درجه ممتاز در صورت برآورده کردن نیازهای کیفی محصول درجه یک ۵ درصد عددی یا وزنی می باشد.

۶-۲

درجه یک :

۶-۲-۱ آناناسهای این درجه باید دارای کیفیت خوبی بوده و مشخصات ویژه گونه یا نوع تجاری مربوط را دارا باشند.

۶-۲-۲ نقص های کوچک زیر مشروط بر این که بر ظاهر کلی محصول، کیفیت محصول، شرایط نگهداری، و نحوه قرار گیری در بسته بندی موثر نباشند مجاز شمرده می شوند :

- بد شکلیهای جزئی

- سوختگیهای جزئی

- نقصهای جزئی پوستی شامل خراشیدگی، زخم، تورفتگی و لکه

میزان این نقص ها نباید از ۴ درصد کل سطح میوه بیشتر باشد.

"یادآوری ۱-" نواقص فوق به هیچ وجه نباید روی مغز میوه اثر بگذارد.

۱

^۱ - هرس شامل جدا کردن برخی از برگ ها از بالای تاج است .

۳-۲-۶ در صورت وجود تاج باید صاف ، ساده یا کمی خمیده وبدون شاخه باشد. در مورد آناناسهایی که تاج های هرس شده ویا هرس نشده دارند طول تاج باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه باشد.

۴-۲-۶ حد رواداری مجاز برای درجه یک در صورت برآورده کردن نیازهای کیفی محصول درجه دو ۱۰ درصد عددی یا وزنی می باشد.

۳-۶

درجه دو:

۱-۳-۶ آناناسهای این درجه برای قرار گرفتن در درجات بالاتر مناسب نیستند اما حد اقل نیازمندیهای بند ۷-۱ رادارامی باشند.

۲-۳-۶ نقص های زیر مشروط بر حفظ نیازمندیهای کیفی وظاهری و شرایط نگهداری مجاز شمرده می شود :

- بد شکلیها

- سوختگیها

- نقص های پوستی شامل خراشیدگی ، زخم ، تورفتگی ، ضربه ولکه

میزان این نقص ها نباید از ۸ درصد کل سطح میوه بیشتر باشد.

"یادآوری ۲-" نواقص فوق به هیچ وجه نباید روی مغز میوه اثر بگذارد.

۳-۳-۶ در صورت وجود تاج باید ساده یا دوتایی وصاف یا کمی خمیده وبدون شاخه باشد.

۴-۳-۶ رواداری برای درجه دو در صورتیکه محصول تحت تاثیر فساد و خرابی (غیر قابل مصرف) قرار نگرفته باشد ۱۰ درصد عددی یا ورنی می باشد.

۷ ویژگی ها

۱-۷ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی

ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آناناس باید مطابق جدول شماره دو باشد

جدول شماره ۲- ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آناناس

ردیف	ویژگی ها	درجه		
		درجه ممتاز	درجه یک	درجه دو
۱	وضعیت ظاهری (با یا بدون تاج)	کامل	کامل	کامل
۲	بو و مزه	مخصوص به خود	مخصوص به خود	مخصوص به خود
۳	مواد خارجی	منفی	منفی	منفی
۴	آفت زدگی	منفی	منفی	منفی
۵	آفت زنده	منفی	منفی	منفی
۶	رطوبت خارجی	منفی	منفی	منفی
۷	لهیدگی	منفی	منفی	منفی
۸	آسیب مکانیکی	منفی	منفی	منفی
۹	رسیدگی	مطلوب ^a حداقل بریکس ۱۲ ^b	مطلوب حداقل بریکس ۱۲	مطلوب حداقل بریکس ۱۲
۱۰	یکنواختی	یکنواخت ^c	یکنواخت	یکنواخت
۱۱	بد شکلی و سوختگی و آسیبهای پوستی(خراشیدگی و زخم، تورفتگی، ضربه ولکه)	منفی	حداکثر ۴ درصد کل سطح میوه	حداکثر ۸ درصد کل سطح میوه
۱۲	تاج(در صورت وجود)	صاف و ساده وبدون شاخه	صاف و ساده یا کمی خمیده وبدون شاخه	ساده یا دوتایی و صاف یا کمی خمیده وبدون شاخه
۱۳	طول تاج(در صورت وجود)	۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه	۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه	-
۱۴	طول ساقه (در صورت وجود)	حداکثر ۲ سانتی متر	حداکثر ۲ سانتی متر	حداکثر ۲ سانتی متر
۱۵	طبقه	مطابق جدول ۱	مطابق جدول ۱	مطابق جدول ۱
"یادآوری - " حد رواداری در رابطه با ویژگی های کیفی مندرج در جدول ۲ (بجز اندازه) در میوه درجه ممتاز ۵ درصد و در میوه درجه یک و دو ۱۰ درصد می باشد . در مورد اندازه حد رواداری در همه درجه ها ۱۰ درصد می باشد .				
a میوه ها بر حسب نوع باید دارای درجه مناسبی از رسیدگی بوده و نباید زیاد رسیده و یا نارس باشند. b برای تعیین بریکس آزمون باید از کل عصاره همان میوه برداشته شود و میانگین حداقل سه اندازه گیری گزارش شود. c در مورد درجه ممتاز رنگ و میزان رسیده بودن باید یکسان باشد.				

۸ مواد آلاینده :

۸- ۱ فلزات سنگین : میزان فلزات سنگین در آناناس نباید بیشتر از حد مجاز تعیین شده از سوی مراجع قانونی و ذی صلاح کشور باشد.^۱

۸- ۲ باقیمانده سموم آفت کش نباید بیشتر از حد مجاز تعیین شده از سوی مراجع^۱ قانونی و ذی صلاح کشور باشد .

۹ نمونه برداری

نمونه برداری باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۲ سال ۱۳۷۲ انجام شود

۱۰ بسته بندی:

در بسته بندی باید دقت شود که میوه های موجود در یک بسته از نظر اندازه با کد مربوط طبق جدول شماره یک و بارعایت حد رواداری مجاز مطابقت داشته باشد و آناناسهای موجود در یک بسته از نظر نژاد ، گونه ، نوع تجاری ، کیفیت و اندازه یکسان باشد .

وزن خالص هر بسته نباید از ۲۰ کیلوگرم بیشتر باشد و بسته بندی باید به گونه ای باشد که طی حمل نقل

و نگهداری به نحو مناسبی از آناناسها محافظت گردد .

مواد مورد استفاده جهت بسته بندی باید نو، تمیز ، بادرجه غذایی^۲ و عاری از هر نوع ماده یا بوی خارجی و دارای

کیفیت و مقاومت مناسب باشد که فرآورده را از هر نوع آسیب داخلی یا خارجی حفظ نماید.

چنانچه از کارتن جهت بسته بندی استفاده شود باید با استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳: سال

۱۳۷۴ مطابقت داشته باشد.

در صورت استفاده از جعبه رعایت استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۷۷: سال ۱۳۸۱ الزامی است.

مرکب چاپ یا جوهر مهر مورد استفاده جهت نشانه گذاری و چسب مورد مصرف جهت بسته بندی باید از کیفیت بهداشتی مناسبی برخوردار باشند.

۱

۱- مراجع قانونی در حال حاضر وزارت جهاد کشاورزی و سازمان حفظ نباتات می باشد .

۱۱ نشانه گذاری :

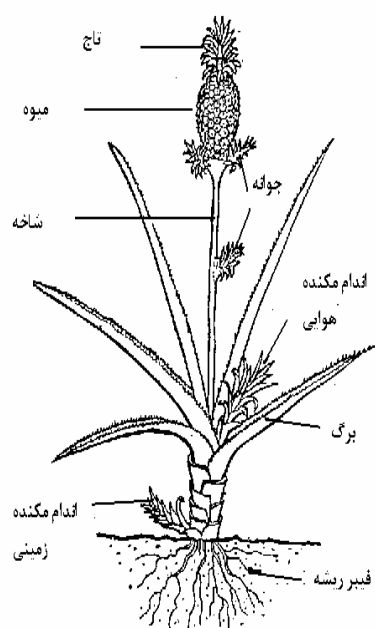
علاوه بر مفاد استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۰ سال ۱۳۷۷ نشانه های زیر باید روی هر بسته با خطوط خوانا و جوهر غیر سمی و پاک نشدنی به زبان فارسی و در صورت صدور به خارج به زبان انگلیسی و یا زبان مورد نظر کشور متقاضی نوشته یا برچسب شود .

- ۱-۱۱ نام و نشانی بسته بندی کننده .
- ۲-۱۱ نام محصول ، نام گونه یا نوع تجاری، عدم وجود تاج باید نشان داده شود.
- ۳-۱۱ کد اندازه یا وزن متوسط به گرم
- ۴-۱۱ درجه میوه
- ۵-۱۱ تعداد میوه
- ۶-۱۱ وزن خالص
- ۷-۱۱ شرایط نگهداری (دما و دمه)
- ۸-۱۱ تاریخ بسته بندی به (روز و ماه و سال)
- ۹-۱۱ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز و ماه و سال)
- ۱۰-۱۱ عبارت محصول ایران
- ۱۱-۱۱ شماره پروانه بهداشت وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

پیوست الف

(اطلاعاتی)

میوه و گیاه آفتاب



ICS: 670.080.10

صفحة : ١٠

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.