



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۳۴۱۲

تجدیدنظر دوم

ISIRI

3412

2nd. revision

میوه انبه - ویژگی ها

Mango fruit – Specifications

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
تهران - خیابان ولیعصر، ضلع جنوبی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹
تلفن: ۸۸۸۷۹۴۶۱-۵
دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰
کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳
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: 1125Rls.

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، نهادهای 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 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 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 «میوه انبه - ویژگی ها»

رئیس:

طالب منوچهری، فرزین
(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - باغبانی)

سمت و/یا نمایندگی

وزارت جهاد کشاورزی
معاونت تولیدات گیاهی

دبیر:

سمیعی، افسانه
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، نادیا
(فوق لیسانس شیمی دریا)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

آرین، آمال
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی
معاونت تولیدات گیاهی

پور مقیم، مژگان
(فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه)

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی، اداره کل
آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو

تفرشی نژاد، ایوب
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

ریگی، منیژه
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

محمودی میمند، معصومه
(فوق لیسانس سم شناسی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست مندرجات

صفحه

عنوان

ج	آشنایی با مؤسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
و	پیش گفتار
ه	مقدمه
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۴	۵ طبقه بندی
۴	۶ درجه بندی
۵	۷ الزامات
۸	۸ نمونه برداری
۸	۹ بسته بندی
۹	۱۰ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد "میوه انبه - ویژگی ها" نخستین بار در سال ۱۳۷۳ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهاد های رسیده و بررسی توسط مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و تأیید کمیسیون های مربوط برای دومین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در هفتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۶/۱۲/۱۹ 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 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 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 تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد. این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۲ سال ۱۳۷۳ است. منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

۱- استاندارد ملی ایران، شماره ۱۳۷۳، ۳۴۱۲، انبه - ویژگی ها و روش های آزمون

2 - Codex stan 184-1993, Amd. 1, 2005, Mangoes

میوه انبه - ویژگی ها

۱ هدف

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

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای رقم های گوناگون میوه انبه تازه و رسیده که بسته بندی شده و به طور مستقیم به مصرف خوراک انسان می رسد، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران 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 ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است ، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.
استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۲ : سال ۱۳۷۲، میوه ها و سبزی های تازه- نمونه برداری

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۸۳۰: سال ۱۳۷۵، میوه ها و سبزی های تازه - روش نگه داری در سردخانه

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۹۹: سال ۱۳۷۲، میوه و سبزیجات در سردخانه - شرایط فیزیکی نگه داری و روش اندازه گیری آن ها

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳ : سال ۱۳۷۴، بسته بندی میوه و سبزیجات تازه صادراتی - کارتن - ویژگی ها و روش های آزمون

۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۰۷: سال ۱۳۷۷، میوه های نارس- آیین کار رساندن میوه ها پس از نگه داری در سردخانه

۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳-۶۳۴۹: سال ۱۳۸۶، میوه ها و سبزی ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها در میوه ها

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

میوه انبه

میوه تازه رقم های گوناگون درخت انبه با نام علمی *Mangifera indica* L. از خانواده *Anacardiaceae* می باشد.

۲-۴

نارسی

حالتی است که سطح پوست میوه انبه هنوز ، سبز رنگ بوده و زرد نشده باشد، بافت زیر پوست آن سفت باشد ، مواد جامد محلول در آب (بریکس) آن، از هفت کمتر باشد و در شرایط نگه داری در انبار قابل رسیدن نباشد.

۳-۴

مواد خارجی

هر چیزی جز میوه انبه در بسته بندی مانند خاک و خاشاک ، لاشه حشرات ، وجود نرم تنان و فضله جانوران جویده ، سنگریزه و تکه های شاخه می باشد.

۴-۴

یکنواختی

یک دست بودن میوه انبه موجود در بسته از دید محل تولید ، رقم، کیفیت و اندازه است.

۵-۴

آفت زدگی

نشانه های ناشی از عمل آفت ها که با چشم غیر مسلح دیدنی باشد. این نشانه ها به صورت سوراخ های به جای مانده از آثار حشرات ، کنه ها و یا همانند آن است که در درون و یا بیرون میوه انبه دیده می شود.

۶-۴

آسیب دیدگی

در این استاندارد آسیب دیدگی شامل موارد زیر می باشد:

۱-۶-۴

خراشیدگی

زخم های سطحی ناشی از تماس میوه انبه با اجسام برنده و نوک تیز است.

۲-۶-۴

آفتاب سوختگی

آسیب ناشی از اثر نور شدید خورشید که به صورت لکه‌های قهوه ای متمایل به سیاه رنگ روی پوست میوه انبه ظاهر می شود و حالت چرمی شکل پیدا می کند، ولی بافت زیر پوست قسمت آسیب دیده سالم می باشد .

۳-۶-۴

لک زدگی

آثار ناشی از صدمه مکانیکی و یا بدرنگی که به صورت سطحی روی پوست میوه انبه ، به صورت لکه های برجسته شبیه چوب پنبه، ظاهر می شود و از تراوش صمغ ایجاد می شود.

۷-۴

لهیدگی

اثر صدمه مکانیکی به میوه انبه تا حدی که علاوه بر پوست، بافت آن نیز آسیب دیده باشد.

۸-۴

سرمازدگی

حالتی است که در نتیجه پایین بودن دما ، بافت میوه دگرگون شود و آثار ظاهری آن در روی سطح پوست میوه انبه به صورت لکه های قهوه ای روشن تا قهوه ای تیره و فرو رفته دیده شود.

۹-۴

یخ زدگی

حالتی است که میوه در نتیجه برودت هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضعیت ظاهری و ویژگی های حسی آن، تغییر کرده باشد.

۱۰-۴

چروکیدگی

چین خوردگی های ایجاد شده روی سطح پوست میوه، در اثر تبخیر آب موجود در میوه می باشد.

۱۱-۴

مانده آفت کش ها

بخشی از آفت کش ها هستند که به دنبال مبارزه با آفات و بیماری های باغی و انباری ، پیش و پس از برداشت در میوه مانده است.

ناموزونی

حالتی است که شکل ظاهری میوه در اثر عوامل زیست محیطی، غیرطبیعی شود .

۵ طبقه بندی

یکی از ویژگی های مهم در طبقه بندی میوه انبه موجود در هر بسته، اندازه وزنی میوه می باشد بدین منظور حداقل وزن میوه نباید کمتر از ۲۰۰ گرم باشد . جدول شماره ۱ ، طبقه بندی میوه راز نظر اندازه در گروه های مختلف وزنی و دامنه وزن و بیشینه اختلاف اندازه مجاز بین میوه ها ، در هر طبقه را نشان می دهد .

جدول ۱- طبقه بندی میوه انبه بر حسب اندازه و بیشینه اختلاف مجاز اندازه بین میوه ها

ردیف	اندازه	وزن ^a gr	بیشینه اختلاف مجاز اندازه بین میوه های موجود در یک بسته gr
۱	A	۲۰۰-۳۵۰	۷۵
۲	B	۳۵۱-۵۵۰	۱۰۰
۳	C	۵۵۱-۸۰۰	۱۲۵
^a در این جا، کمینه وزن میوه انبه، ۲۰۰gr می باشد.			

۶ درجه بندی

میوه انبه بر حسب ویژگی های مندرج در بند هفت به سه درجه زیر تقسیم می شود:

۱-۶ درجه ممتاز

میوه انبه در این درجه باید دارای کیفیت عالی بوده و مشخصات ویژه گونه و یا نوع تجاری مربوط را داشته باشد . میوه در این درجه باید فاقد نقص باشد باستثنای نقص سطحی بسیار ناچیز که بر ظاهر کلی ، کیفیت ، شرایط نگهداری و بسته بندی محصول تاثیری نداشته باشد.

حد رواداری مجاز برای درجه ممتاز در صورت برآورده کردن نیاز کیفی محصول درجه یک ، ۵ درصد عددی و یا وزنی می باشد.

۲-۶ درجه یک

میوه انبه در این درجه باید از کیفیت خوبی برخوردار بوده و مشخصات ویژه گونه و یا نوع تجاری مربوط را داشته باشد. ویژگی میوه انبه در این درجه ، نباید از درصد مجاز برای عیوب مختلف طبق جدول ۲، بیشتر باشد . حد رواداری مجاز برای درجه یک در صورت برآورده کردن نیاز کیفی محصول درجه دو ، ۱۰ درصد عددی و یا وزنی می باشد.

۳-۶ درجه دو

میوه انبه ای است که در درجه ممتاز و درجه یک قرار نمی گیرد. ویژگی میوه انبه در این درجه، نباید از درصد مجاز برای عیوب مختلف طبق جدول ۲، بیشتر باشد. تنها ۱۰ درصد از میوه های انبه ای (از نظر تعداد و وزن) که در این درجه بندی قرار می گیرند، می توانند با ویژگی های درجه دو، مطابقت نداشته باشد، مشروط بر آنکه میوه ها بدون هر گونه علائم فساد، لهیدگی مشخص و هر عیبی که آنرا برای مصرف نامناسب می سازد، باشد.

۷ الزامات

۱-۷ ناپذیرفتنی ها

میوه ها محتوی یک بسته باید بدون هرگونه فساد و عیبی که آنرا برای مصرف نامناسب می سازد، باشند مانند:

- ۱-۱-۷ میوه انبه، باید بدون مواد خارجی قابل رویت باشد.
- ۲-۱-۷ میوه انبه، باید بدون آفت زدگی (مانند لک های فساد سیاه) باشد.
- ۳-۱-۷ میوه انبه، باید بدون آثار لهیدگی مشخص باشد.
- ۴-۱-۷ میوه انبه، باید بدون نشانه هایی از سرمازدگی و یخ زدگی باشد.
- ۵-۱-۷ میوه انبه، باید بدون نشانه هایی از آسیب ناشی از رطوبت پایین (چروکیدگی) باشد.
- ۶-۱-۷ میوه انبه، باید بدون رطوبت بیرونی غیرعادی ناشی از عوامل مختلف (به جزء رطوبت جمع شده پس از خارج کردن میوه انبه از سردخانه)، باشد.

۲-۷ بو و مزه

میوه انبه، باید بو و مزه طبیعی رقم خود را داشته باشد، بدون بو و مزه خارجی ناشی از تخمیر (ترشیدگی) و غیر طبیعی باشد.

۳-۷ رنگ

میوه انبه باید دارای رنگ طبیعی رقم خود، از زرد روشن تا نارنجی باشد. رنگ میوه انبه در یک بسته باید تا حد امکان یکنواخت باشد.

۴-۷ یکنواختی

میوه انبه محتوی هر بسته، باید از نظر محل تولید، رقم کیفیت و اندازه، همسان باشد.

۵-۷ دم میوه انبه

درازای دم میوه هایی که با قیچی چیده شده، نباید از یک سانتی متر بیشتر باشد.

۶-۷ سایر ویژگی ها

۱-۶-۷ میوه های انبه محتوی یک بسته باید کامل ، سالم ، سفت ، تمیز ، دارای ظاهری تازه و رشد یافته با میزان رسیدگی مناسب ، باشد.
یادآوری- میوه انبه ای که دارای خرابی یا فاسدشدگی باشد، باید جدا شود.

۳-۶-۷ بیشینه میزان آسیب دیدگی میوه انبه ، متناسب با طبقه بندی آن براساس اندازه ، باید طبق جدول ۲، باشد.

جدول ۲- بیشینه عیوب قابل مشاهده در میوه انبه

ردیف	درجه	درجه ۱			درجه ۲		
۱	ناموزونی	در حد کم			ممکنست ناموزون باشد		
۲	طبقه بندی بر حسب اندازه	A ⁻	B	C	A ⁻	B	C
۳	آسیب دیدگی Cm ²	۳	۴	۵	۵	۶	۷

۷-۷ آلاینده ها

۱-۷-۷ مقدار مانده آفت کش ها

مقدار مانده آفت کش ها در میوه انبه، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳-۶۳۴۹: سال ۱۳۸۶ ، میوه ها و سبزی ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها در میوه ها^۱، باشد.

۲-۷-۷ فلزات سنگین

مقدار فلزات سنگین برای میوه انبه ، باید مطابق با جدول ۳، باشد.

۱- فهرست آفت کش های مجاز کشور برابر آخرین فهرست آفات و بیماری های گیاهی و سموم سفارش شده علیه آن ها ، منتشر شده از سوی سازمان حفظ نباتات وابسته به وزارت جهاد کشاورزی ، تعیین شده است. هم چنین فهرست سموم سفارش شده توسط سازمان های بین المللی ، برابر آخرین فهرست سازمان کدکس (کمیتة کدکس برای باقی مانده سموم) در سال ۲۰۰۰ ، تعیین شده است.

جدول ۳ - میزان فلزات سنگین^۱ برای میوه انبه (بر اساس وزن مرطوب)

ردیف	فلز سنگین	بیشینه حدود مجاز mg/kg
۱	سرب	۰/۱
۲	مس	۵
۳	ارسنیک	۰/۱
۴	آهن	۱۵
۵	روی	۵

۸-۷ ویژگی های بهداشتی در تهیه و نگه داری میوه انبه

میوه انبه، باید مطابق استانداردهای ملی ایران به شرح زیر، تهیه و نگه داری گردد:

استاندارد ملی ایران شماره ۸۳۰: سال ۱۳۷۵، میوه ها و سبزی های تازه - روش نگه داری در سردخانه
استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۹۹: سال ۱۳۷۲، میوه و سبزیجات در سردخانه - شرایط فیزیکی نگه داری و روش اندازه گیری آن ها

استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۰۷: سال ۱۳۷۷، میوه های نارس- آیین کار رساندن میوه ها پس از نگه داری در سردخانه میوه انبه با درنظر گرفتن مرحله مناسبی از رشد، رسیده بودن میوه، ویژگی های رقم آن، زمان برداشت و منطقه کاشت، چیده می شود. رشد و وضعیت ظاهری میوه انبه باید به گونه ای باشد که در طی حمل و نقل و جابه جایی، آسیب پذیر نباشد و تا رسیدن به مقصد نهایی سالم بماند.

یادآوری ۱- میوه انبه، باید یک هفته قبل از رسیدن کامل (نارس) چیده شود.

یادآوری ۲- برای حمل و نقل، باید میوه انبه را در حرارت نه درجه سلسیوس با رطوبت نسبی ۸۵ درصد تا ۹۰ درصد ، با ماشین یخچال دار حمل کرد.

یادآوری ۳- میوه انبه را می توان در رطوبت نسبی ۸۵ درصد تا ۹۰ درصد ، و در حرارت ۱۶ تا ۲۰ درجه سلسیوس، در انبار نگه داری کرد.

یادآوری ۴- میوه انبه را می توان، در صورت رعایت شرایط مناسب انبارداری به مدت ۱۴ تا ۲۱ روز نگه داری کرد.

۱- بیشینه میزان فلزات سنگین در میوه ها و سبزی های تازه مطابق مراجع زیر می باشد:

¹ - Codex Stan 193: 1995, Rev 3: 2007, General standard for contaminants and toxins in foods
Official journal of the European Union commission regulation (EC) 1881: 2006

۸ نمونه برداری

نمونه برداری میوه انبه باید برحسب تعداد بسته های موجود در هر بهر و طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۲: سال ۱۳۷۲، میوه ها و سبزی های تازه- نمونه برداری انجام شود، به طوری که نمونه ها نماینده تمام بهر باشند. نمونه های برداشت شده باید بلافاصله در محل نمونه برداری مورد بررسی واقع شوند و در صورتی که به آزمایشگاه ارسال گردند، فاصله بین نمونه برداری و اعلام نتیجه آزمون نباید از دو روز بیشتر باشد. نمونه ای که به آزمایشگاه می رسد باید معرف واقعی نمونه بوده و در طی مراحل حمل و نقل یا نگه داری، آسیب نبیند و تغییری پیدا نکند.

۹ بسته بندی

۹-۱ موادی که برای بسته بندی میوه انبه به کار برده می شود باید نو، سالم، پاک، خشک و بدون هر گونه آلودگی و بوی ناخوشایند باشد. مواد به کار برده شده نباید تأثیری بر کیفیت میوه و یا سطح خارجی آن داشته باشد. برای جلوگیری از هر گونه آسیب در مراحل نگه داری و ترابری، باید بسته بندی به گونه ای باشد که حفاظت درست و کامل از میوه را تأمین نماید. بسته های مورد استفاده باید دارای شکاف و یا سوراخ هایی برای تهویه باشند. کیفیت بسته، کاغذ و دیگر لوازم مورد استفاده در داخل بسته باید به گونه ای باشد که برای سلامتی زیان آور نبوده و از مواد نو، تمیز و بی بو تهیه شده باشد.

۹-۲ برای بسته بندی میوه انبه می توان از کارتن مقوایی یا جعبه هایی پلاستیکی، استفاده کرد. در صورت استفاده از کارتن، ویژگی آن باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳: سال ۱۳۷۴، بسته بندی میوه و سبزیجات تازه صادراتی - کارتن - ویژگی ها و روش های آزمون باشد.

۹-۲-۱ تمام بسته های یک بهر باید از نظر چگونگی بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکنواخت باشد.

یادآوری- در صورتی که این محصول قبل از بسته بندی با مواد خاصی شست و شو داده شده یا واکس خورده و یا در پوشش های حاوی مواد نگه دارنده قرار گیرد حتماً "این مواد باید توسط مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۱ مورد تأیید قرار گیرند.

جدول ۴ - بیشینه اختلاف اندازه وزن بین میوه های انبه در یک بسته وحد مجاز قابل قبول وزن آن ها

ردیف	اندازه	وزن gr	حد مجاز قابل قبول وزن میوه انبه (بیشینه ۱۰ درصد میوه های موجود در یک بسته) gr	بیشینه اختلاف مجاز وزن بین میوه های انبه موجود در یک بسته gr
۱	کوچک	۲۰۰-۳۵۰	۱۸۰-۴۲۵	۱۱۲/۵
۲	متوسط	۳۵۱-۵۵۰	۲۵۱-۶۵۰	۱۵۰
۳	بزرگ	۵۵۱-۸۰۰	۴۲۶-۹۲۵	۱۸۷/۵

^۱ - مراجع قانونی و ذی صلاح کشور در حال حاضر، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت جهاد کشاورزی می باشد.

جدول ۵ - بیشینه اختلاف اندازه قطر بین میوه های انبه در یک بسته بندی

ردیف	شناسه اندازه	بیشینه اختلاف اندازه قطر میوه های انبه mm
۱	۰ تا ۲	۱۱
۲	۳ تا ۶	۹
۳	۷ تا ۱۳	۷

۱۰ نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید روی هر بسته با خط خوانا و مرکب یا جوهر غیر سمی و پاک نشدنی ، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و اگر صادر می شود به زبان انگلیسی و یا زبان کشور خریدار نوشته ، چاپ و یا برجسب شود:

- ۱-۱۰ نام محصول ، نام گونه یا نوع تجاری
 - ۲-۱۰ تعداد میوه و/یا وزن خالص محصول در بسته
 - ۳-۱۰ نام و نشانی کامل تولیدکننده یا بسته بندی کننده و علامت تجاری آن
 - ۴-۱۰ کد اندازه یا وزن متوسط به گرم
 - ۵-۱۰ درجه میوه
 - ۶-۱۰ تعداد میوه
 - ۷-۱۰ وزن خالص
 - ۸-۱۰ شرایط نگه داری (دما و دمه)
 - ۹-۱۰ عبارت (محصول ایران)
- یاد آوری :** در مورد فرآورده های وارداتی درج نام کشور تولید کننده به جای عبارت ساخت ایران الزامی است
- ۱۰-۱۰ تاریخ تولید یا بسته بندی (به روز ، ماه و سال)
 - ۱۱-۱۰ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز ، ماه و سال)
 - ۱۲-۱۰ شماره پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

ICS: 67.080.10

صفحة : ٩
