



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران



استاندارد ملی ایران

۲۱۷۹۳

چاپ اول

۱۳۹۵

INSO

21793

1st.Edition

2017

Iranian National Standardization Organization

ترشی زیتون - ویژگی‌ها

Pickled olive - Specifications

ICS: 67.080.01



مرجع آموزش و خرید و فروش زیتون رودبار و حومه

www.zeytoonchi.ir

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران- ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج- ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.ir

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No.1294 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.org.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد 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) را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، 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 واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیردولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی برای مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های 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 ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی می شود 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 سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد 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 ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استاندارد 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 کند. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری کند. همچنین، برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها 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، سازمان ملی استاندارد ایران 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 آن ها 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 سازمان است.

-
- 1- International Organization for Standardization
 - 2- International Electrotechnical Commission
 - 3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrologie Legal)
 - 4- Contact point
 - 5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
«ترشی زیتون - ویژگی‌ها»

رئیس:

پورمقیم، مژگان
(کارشناسی ارشد علوم بهداشتی و تغذیه)

دبیر:

رحیمی برغانی، نرگس
(کارشناسی ارشد شیمی آلی)

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

آل بویه، زهرا
(کارشناسی شیمی کاربردی)

اسفندیان، مهشید
(کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)

اسلامی، عبدالکریم
(کارشناسی صنایع غذایی)

اکبری سلطانی، شهرو
(لیسانس میکروبیولوژی)

اوصیاء، نوشین
(کارشناسی صنایع غذایی)

برزگری، محبوبه
(کارشناسی علوم و صنایع غذایی)

حق جو، رضا
(کارشناسی میکروبیولوژی)

خداداد، مَنّا
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

سمت و / یا محل اشتغال:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - سازمان غذا و دارو -
آزمایشگاه مرجع غذا و دارو

سازمان ملی استاندارد ایران

انجمن دارندگان نشان استاندارد

صنایع غذایی بهروزنیک (سهامی خاص)

شرکت زرینه طعم (سهامی خاص)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع
غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

عضو مستقل

واحد تولیدی کامبیز (سهامی خاص)

شرکت صدری تواضع (سهامی خاص)

کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

سمت و / یا محل اشتغال:

زیده فلاحتی، نسیم (کارشناسی ارشد شیمی)	صنایع غذایی لویه (سهامی خاص)
سکوتی فر، رقیه (دکترای بهداشت مواد غذایی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر امور صنایع کشاورزی
شفیعی، زینب (کارشناسی شیمی)	اداره کل استاندارد استان تهران
طاهرپذیر، صدف (کارشناسی ارشد کشاورزی)	اداره کل استاندارد استان گیلان
فدوی، قاسم (دکترای علوم و صنایع غذایی)	سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی
فخرایی، فروغ (کارشناسی میکروبیولوژی)	اداره کل استاندارد استان گیلان
فرجی، سهیلا (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	شرکت صنایع غذایی آذین شوشتر - مجید (سهامی خاص)
فرهنگیان، عاطفه (کارشناسی صنایع غذایی)	شرکت صنایع غذایی دلپذیر (سهامی خاص)
کهن نیا، ناصر (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	گروه تولیدی مهرام (سهامی عام)
محبی، مریم (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	گروه تولیدی یک و یک - نیکان شهد بارز (سهامی عام)
مزینانی، بهجت (کارشناسی ارشد شیمی تجزیه)	شرکت ارمغان چاشنی توس (سهامی خاص)
مقدم، محمد مهدی (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	شرکت دشت مرغاب - یک و یک (سهامی عام)

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

مدهوش، کاوه

(کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)

موحد، فاطمه

(کارشناسی میکروبیولوژی)

میرسعید قاضی، نرگس

(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

همت، افسانه

(کارشناسی صنایع غذایی)

یعقوبزاده، میراسلام

(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

ویراستار:

نوروزی، سعید

(دکترای دامپزشکی)

سمت و / یا محل اشتغال:

آزمایشگاه همکار سامانه پایش سلامت - استان گیلان

شرکت کشت و صنعت ماریان (سهامی خاص)

گروه تولیدی یک و یک - مائده (سهامی عام)

صنایع غذایی هوفرد - بدر (سهامی خاص)

واحد تولیدی اروم آدا (سهامی خاص)

کارشناس استاندارد - بازنشسته سازمان ملی استاندارد ایران

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ح	پیش گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۵	۴ مواد تشکیل دهنده
۶	۵ عوامل ناپذیرفتنی
۶	۶ ویژگی‌های فرآورده نهایی
۸	۷ نمونه برداری
۹	۸ روش‌های آزمون
۹	۹ بسته بندی
۹	۱۰ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد «ترشی زیتون - ویژگی‌ها» که پیش نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده است، در هزار و پانصد و هفتاد و هشتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۹۵/۱۲/۲۲ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین ومقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه سال ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران براساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران - ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون‌های مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

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

۱- استاندارد ملی ایران شماره ۹۸۷، زیتون شور - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

2- Codex stan 66: 1381, Standard for Table Olives.

۳- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره ترشی زیتون از سوی اداره کل استاندارد استان تهران، سال ۱۳۹۵

۴- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره ترشی زیتون از سوی اداره کل استاندارد استان گیلان، سال ۱۳۹۵

ترشی زیتون - ویژگی‌ها

۱ هدف و دامنه کاربرد

۱-۱ هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه‌برداری، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری ترشی زیتون بسته بندی شده است .

۲-۱ این استاندارد، برای انواع ترشی زیتون بدون هسته بسته بندی شده، که در اشکال مختلف درسته، ورقه شده (حلقه‌ای) و مغزدار (پُر شده)، تولید گردیده و سپس در بسته غیرقابل نفوذ دربندی و با روش فرآیند حرارتی سالم سازی شده است، کاربرد دارد.

یادآوری - این استاندارد، برای ترشی لیته زیتون یا ترشی خُرد شده ریز، کاربرد ندارد.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است :

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۸۷، زیتون شور - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۴۲، ترشی مخلوط - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی‌ها

۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، آب - ویژگی‌های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی

۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۵، ادویه و چاشنی - سرکه - ویژگی‌ها

۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۹۴، ادویه و چاشنی - سرکه - روش‌های آزمون

۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک خوراکی - ویژگی‌ها

- ۲-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ویژگی‌های ظروف شیشه‌ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی
- ۲-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه‌برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که مصرف غذایی دارند
- ۲-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، واحدهای تولیدکننده مواد غذایی - آئین کار اصول کلی بهداشتی
- ۲-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱-۱۰۸۹۹، میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام - روش جامع برای شمارش کپک‌ها و مخمرها - قسمت اول: شمارش کلنی در فرآورده‌های با فعالیت آبی (aw) بیشتر از ۰.۹۵٪
- ۲-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۶۹، راهنمای برچسب گذاری تغذیه‌ای
- ۲-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی کنسرو شده - اندازه‌گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی - روش طیف سنجی نوری جذب اتمی
- ۲-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۳

زیتون

Table olive

منظور، میوه درخت زیتون از خانواده *Olea europaea* L. است.

۲-۳

ترشی زیتون

Pickled olive

فرآورده‌ای است، که پس از آماده سازی زیتون و سایر مواد اختیاری و با رعایت شرایط خوب ساخت^۱، در محلول سرکه و نمک، به دست می‌آید.

1- Good Manufacture Practice

۳-۳

زیتون پُر شده

Stuffed olive

به زیتونی گفته می‌شود که هسته آن خارج و با سایر سبزی‌ها، میوه‌ها و یا مغزهای خوراکی پُر شده باشد.

۴-۳

عوامل ناپذیرفتنی

Unacceptable matters

منظور، مواد خارجی است که وجود آن‌ها در فرآورده، به هر میزان غیرقابل قبول بوده و موجب عدم مصرف و یا به خطر افتادن سلامتی مصرف کننده می‌شود. مانند: شن، خاک، سنگ ریزه، شیشه، فلز، مو، کپک قابل مشاهده، حشرات، آفات و یا قطعات بدن آن‌ها.

یادآوری - هسته زیتون و یا هسته سایر میوه‌ها در این فرآورده، ناپذیرفتنی محسوب می‌شود.

۵-۳

طعم (مزه و بو)

Flavor

منظور، طعم (مزه و بو) طبیعی حاصل از فرآورده نهایی است.

۶-۳

بقایای گیاهی

Exteranous matter

منظور، قطعات غیرخوراکی گیاهی مربوط به سبزی‌ها و میوه‌ها (مانند برگ، دم و ساقه) است.

۷-۳

عیوب

Defects

منظور، کلیه عیوب نوشته شده در بندهای ۳-۸ تا ۳-۱۳ این استاندارد است، که در کیفیت فرآورده نهایی تأثیرگذار می‌باشد.

یادآوری - این بند مربوط به فرآورده‌ای است، که زیتون مورد مصرف در آن به شکل درسته و یا پُر شده، به کار رفته است.

۸-۳

آسیب دیدگی پوست میوه

Blemished fruit

به زیتون‌هایی گفته می‌شود، که روی سطح پوست آن‌ها دارای خال و یا نقاطی با سطح بیشتر از ۹ میلی‌متر در سطح پوست باشد، که ممکن است این آسیب‌ها سبب خراشیدگی سطحی گوشت میوه شده باشد.

۹-۳

آسیب دیدگی گوشت میوه

Mutilated fruit

منظور، آسیب دیدگی زیتون بر اثر ضربه و یا عوامل مکانیکی است، به طریقی که گوشت میوه زیتون قابل رویت باشد.

یادآوری - حفره ایجاد شده در زیتون هسته گیری شده، آسیب دیدگی محسوب نمی‌شود.

۱۰-۳

میوه چروکیده

Shrivelled fruit

حالتی است، که سطح بیرونی زیتون چروکیده و پلاسیده شده باشد.

۱۱-۳

بافت غیر طبیعی

Abnormal texture

حالتی است، که بافت زیتون، بیش از اندازه نرم (به گونه‌ای که با فشار دادن زیتون بین دو انگشت دست، بافت آن متلاشی شود) و یا بیش از اندازه سخت و فیبری شده باشد.

۱۲-۳

آفت زده

Infested fruit

زیتونی است، که ممکن است شکل آن تغییر کرده باشد یا این که دارای لکه‌های غیرمعمول بوده و یا آثار حمله حشرات (مگس داکوس الثا)، به صورت سوراخ بر روی آن قابل رویت باشد.

۱۳-۳

پُرشدگی معیوب

Defective stuffing

منظور، زیتون پُرشده‌ای است که زیتون‌های موجود در بسته به درستی پُر نشده و یا این که با ماده‌ای به جز ماده استفاده شده برای پُر کردن غالب زیتون‌ها، پُر شده باشد.

۱۴-۳

وزن آبکش

Drained weight

منظور، نسبت وزن مواد جامد محتوی بسته به وزن خالص آن است.

۱۵-۳

یکنواختی اندازه

Uniformity of Size

به یکسان بودن اندازه زیتون‌های موجود در بسته، گفته می‌شود.

۴ مواد تشکیل دهنده

۱-۴ ویژگی‌های مواد اولیه

۱-۱-۴ زیتون

زیتون مورد مصرف در ترشی زیتون، باید سالم، تمیز، بدون طعم (مزه و بو) نامناسب بوده و به اندازه لازم رسیده باشد. همچنین عاری از آسیب دیدگی (که موجب غیرخوراکی بودن آن می‌شود)، فساد و یا هر نوع تخمیر غیرطبیعی باشد.

۲-۴ مواد اختیاری

افزودن هرگونه مواد خوراکی متناسب با نوع فرآورده، مانند: ادویه‌ها، چاشنی‌ها و همانند آن‌ها مطابق با استانداردهای ملی ایران مجاز است و استفاده از هرگونه مواد اختیاری در فرآورده، باید با موافقت و تأیید

مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۱ باشد و در برجسب نشانه گذاری این فرآورده، نیز (بند ۱۰-۳ این استاندارد)، نوشته شود.

۴-۲-۱ سرکه

ویژگی های سرکه مصرفی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۵۵، ادویه و چاشنی - سرکه - ویژگی ها، باشد.

۴-۲-۲ آب آشامیدنی

ویژگی های آب آشامیدنی مصرفی در فرآورده، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی ها و شماره ۱۰۱۱، آب - ویژگی های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی، باشد.

۴-۲-۳ نمک خوراکی

ویژگی های نمک خوراکی مصرفی در فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک خوراکی - ویژگی ها، باشد.

۵ عوامل ناپذیرفتنی

فرآورده باید عاری از عوامل ناپذیرفتنی (طبق بند ۳-۴ این استاندارد)، باشد.

۶ ویژگی های فرآورده نهایی

۶-۱ ویژگی های حسی و فیزیکی

۶-۱-۱ وضعیت ظاهری بسته

شیشه حاوی فرآورده باید بدون ترک خوردگی و در آن بدون زنگ زدگی، باشد.

۶-۱-۲ رنگ

فرآورده، باید رنگ طبیعی مواد مورد مصرف را داشته باشد.

۶-۱-۳ طعم (مزه و بو)

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

فرآورده، باید عاری از هرگونه بوی ترشیدگی و کپک زدگی بوده و عطر و طعم مخصوص به مواد اولیه ترکیبات خود را داشته باشد.

۴-۱-۶ پُری

میزان پُری فرآورده در دمای محیط، نباید از ۹۰ درصد حجم ظرف، کم تر باشد.

۵-۱-۶ یکنواختی اندازه

زیتون موجود در بسته، باید از نظر ظاهری، یکنواخت باشد و به صورت هم اندازه، دیده شود.

۶-۱-۶ وزن آبکش

وزن آبکش زیتون مصرفی در فرآورده، نباید از ۴۰ درصد وزن خالص، کم تر باشد.

۷-۱-۶ بقایای گیاهی

بقایای گیاهی غیرخوراکی در فرآورده، نباید از ۰/۵ درصد وزن خالص، بیشتر باشد.

۸-۱-۶ عیوب

بیشینه حد مجاز عیوب در فرآورده، باید مطابق با جدول ۱، باشد.

جدول ۱ - بیشینه حد مجاز عیوب (برای شکل های درسته بی هسته و پُرشده)

زیتون (برحسب تعداد در صد عدد)	عیوب	ردیف
۱۰	مجموع آسیب دیدگی پوست و گوشت	۱
۵	چروکیدگی	۲
۱۰	بافت غیرطبیعی	۳
۱۰	آفت زده	۴
۵	پُرشدگی معیوب	۵
یادآوری ۱- بند ۵ فقط در مورد ترشی زیتون پُرشده، کاربرد دارد. یادآوری ۲- مجموع عیوب در یک بسته، نباید از ۱۵ گرم در صد گرم، بیشتر باشد.		

۲-۶ ویژگی های شیمیایی

ویژگی های شیمیایی ترشی زیتون، باید مطابق با جدول ۲، باشد.

جدول ۲- ویژگی‌های شیمیایی ترشی زیتون

حد / حدود قابل قبول	ویژگی‌های شیمیایی	ردیف
بیشینه ۲٫۵	نمک خوراکی (برحسب گرم درصد)	۱
بیشینه ۳٫۵	اسیدیته کل برحسب اسید استیک (برحسب گرم درصد)	۲
بیشینه ۴	pH	۳

یادآوری - افزودن هرگونه رنگ، طعم دهنده و نگهدارنده به فرآورده، ممنوع است.

۳-۶ ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی فرآورده، باید مطابق با جدول ۳، باشد.

جدول ۳- ویژگی‌های میکروبی ترشی زیتون

بیشینه (تعداد در گرم)	آزمون	ردیف
۱۰۰	کپک	۱
۱۰۰	مخمر	۲

۴-۶ فلزات سنگین

حد مجاز فلزات سنگین در فرآورده، باید مطابق با جدول ۴، باشد.

جدول ۴- حد مجاز فلزات سنگین در ترشی زیتون

حد مجاز (میلی گرم در کیلوگرم)	فلزات سنگین	ردیف
بیشینه ۱	سرب*	۱
• این جدول مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸: سال ۱۳۸۹، می‌باشد.		

۵-۶ ویژگی‌های بهداشتی و ایمنی

در تولید این فرآورده، رعایت کلیه اصول بهداشتی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، مقررات بهداشتی کارگاه‌های مواد غذایی، الزامی است.

۷ نمونه برداری

نمونه برداری باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده که مصرف غذایی دارند، انجام گیرد.

۸ روش‌های آزمون

- ۸-۱ روش‌های آزمون شیمیایی این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۴۲، ترشی مخلوط-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، انجام گیرد.
- ۸-۲ روش‌های آزمون میکروبی این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۸۹۹-۱، میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام - روش جامع برای شمارش کپک‌ها و مخمرها - قسمت اول: شمارش کلنی در فرآورده‌های با فعالیت آبی (aw) بیشتر از ۰.۹۵، انجام گیرد.

۹ بسته بندی

- ترشی زیتون باید در ظروف سالم، تمیز و غیرقابل نفوذ شیشه‌ای با ویژگی‌های مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ویژگی‌های ظروف شیشه‌ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی، بسته بندی شود.

۱۰ نشانه‌گذاری

- آگاهی‌های زیر باید بر روی هر بسته با خط خوانا و واضح، به صورت پاک نشدنی و غیرقابل تغییر بر روی برچسب‌های کاغذی یا پلاستیکی و یا لیبل چاپ و در مورد مشخصات متغیر (تاریخ تولید و تاریخ انقضاء قابلیت مصرف، سری ساخت و همانند آن‌ها) با جوهر غیرسمی پاک نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار، نوشته، چاپ و یا برچسب شود:

- ۱۰-۱ نام و نوع فرآورده
- ۱۰-۲ نام و نشانی تولیدکننده و علامت تجاری آن
- ۱۰-۳ نام مواد متشکله به کاررفته در فرآورده، به ترتیب کاهش مقدار
- ۱۰-۴ درصد نمک خوراکی
- ۱۰-۵ درصد وزن آبکش زیتون
- ۱۰-۶ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- یادآوری - در مورد فرآورده‌های وارداتی، شماره مجوز قانونی واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۱۰-۷ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)
- ۱۰-۸ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)
- ۱۰-۹ شماره سری ساخت
- ۱۰-۱۰ وزن خالص
- ۱۰-۱۱ شرایط نگهداری (دما و نور)
- ۱۰-۱۲ عبارت (ساخت ایران)
- یادآوری - در مورد فرآورده وارداتی، نوشتن نام کشور تولید کننده
- ۱۰-۱۳ چنانچه اطلاعات تغذیه‌ای در مورد فرآورده بر روی برچسب قید شود، این‌گونه مطالب باید با استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۶۹، راهنمای برچسب گذاری تغذیه‌ای، مطابقت داشته باشد