



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۸۶۹۲

چاپ اول

ISIRI

8692

1st.edition

کنسرو زیتون پرورده - ویژگیها و روشهای آزمون

Canned processed olive – Specification and
test methods



مرجع آموزش و خرید و فروش زیتون رودبار و حومه

www.zeytoonchi.ir

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵



دفتر مرکزی : تهران - ضلع جنوبی میدان ونک - صندوق پستی : ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵

تلفن مؤسسه در کرج: ۰۲۶۱-۲۸۰۶۰۳۱-۸



تلفن مؤسسه در تهران: ۰۲۱-۸۸۷۹۴۶۱-۵



دورنگار: کرج ۰۲۶۱-۲۸۰۸۱۱۴ - تهران ۰۲۱-۸۸۸۷۰۸۰-۸۸۸۷۱۰۳



بخش فروش - تلفن: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ - دورنگار: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵



پیام نگار: [Standard @ isiri.or.ir](mailto:Standard@isiri.or.ir)





بهاء: ۱۲۵۰ ریال



 **Headquarters :Institute Of Standards And Industrial Research Of IRAN**

P.O.Box: 31585-163 Karaj – IRAN

 **Tel.(Karaj): 0098 (261) 2806031-8**

 **Fax.(Karaj): 0098 (261) 2808114**

Central Office : Southern corner of Vanak square , Tehran

P.O.Box: 14155-6139 Tehran - IRAN

 **Tel.(Tehran): 0098(21)8879461-5**

 **Fax.(Tehran): 0098 (21) 8887080,8887103**

 **Email: Standard @ isiri.or.ir**

 **Price: 1250 ”RLS**

« بسمه تعالی »

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) میباشد.

تدوین استاندارد در رشته های مختلف توسط کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت میگیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال میشود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره ((۵)) تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل میگردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد میباشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی استفاده می نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور 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 استانداردها را 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 آنرا اجباری نماید.

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

کمیسیون استاندارد کنسروزیتون پرورده – ویژگیها و روشهای آزمون

رئیس

مظلومی، محمدتقی

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

سه‌ت یا نمایندگی

مشاور صنایع غذایی

اعضاء

اخلاق نجات، لپلا

(لیسانس میکروبیولوژی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان

پوررسول، مهریار

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

مرکز تحقیقات صنایع غذایی مهران

پورمقیم، 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 مهندسی کشاورزی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

جوزانی، شمیلا

(لیسانس)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان

سعادت، شهلا

(لیسانس تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو

زین العابدینی، کاظم

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت صنایع غذایی صابر حق پرور

- صابونچی ، سپیده
(لیسانس صنایع غذایی)
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
- صمدی ، سحر
(لیسانس میکروبیولوژی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان
- ظفری ، غلامحسن
(فوق لیسانس مهندسی شیمی و تکنولوژی مواد غذایی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان
- فخرایی ، فروغ
(لیسانس میکروبیولوژی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان
- غلامپور ، نرگس
(لیسانس شیمی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان
- قاسمیان ، هاجر ثریا
(لیسانس علوم تغذیه)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان
- کاظمی شیرازی ، جواد
(فوق لیسانس صنایع غذایی)
وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی – اداره کل
نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- موسویان ، غلامرضا
(لیسانس الکترومکانیک)
شرکت موسویان
- میر منصوری ، احمد
(فوق لیسانس کشاورزی)
وزارت جهاد کشاورزی – مرکز تحقیقات زیتون
- دیپلم**
برادران کتابچی ، مریم
(لیسانس میکروبیولوژی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان

اعضای شرکت کننده در پانصدوپنجاه و پنجمین اجلاس کمیته ملی

فوراکی و فرآورده های غذایی و کشاورزی مورخ ۱۳۸۴/۱۲/۱۳

رئیس

جایمند، کامکار

(دکترای شیمی)

سمت یا نمایندگی

وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات

جنگلها و مراتع

اعضاء

ابوعلی ، رحیم

(فوق لیسانس)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اسدی ، رضا

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

دفتر طرح تحقیقاتی زیتون

برادارن کتابچی ، مریم

(لیسانس میکروبیولوژی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان

بوستانی ، محسن

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت صنایع و توسعه

روستایی

پسته ای ، سید ذبیح الله

(لیسانس صنایع غذایی)

دفتر صنایع غیرفلزی وزارت صنایع ومعادن

پورمقیم ، مژگان

(فوق لیسانس علوم بهداشتی

در تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو

زین العابدینی ، کاظم

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت صنایع غذایی صابر حق پرور

سازمان توسعه تجارت ایران	صفویان ، سید عیسی (لیسانس مدیریت)
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	عبدی ، منیژه (لیسانس علوم تغذیه)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان	غلامپور ، نرگس (لیسانس شیمی)
دانشگاه علوم پزشکی ایران	فرهی ، فرج الله (دکترای)
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	قریب پور شهریاری ، ارشیلا (لیسانس)
اداره کل نظارت بر مواد غذایی	کاکویی ، حسن (فوق لیسانس صنایع غذایی)
کارشناس استاندارد	مولوی ، فاطمه (فوق لیسانس علوم بهداشتی)
شرکت موسویان	موسویان ، غلامرضا (لیسانس الکترومکانیک)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران	نراقی ، مزده (فوق لیسانس کشاورزی)
کارشناس موسسه استاندارد	نوروزی ، سعید (دکترای دامپزشکی)

دبير

شريعتى ، منيره

(ليسانس علوم تغذيه)

موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتى ايران

پیش گفتار

استاندارد "زیتون پرورده- ویژگیها و روشهای آزمون" که پیش نویس آن توسط کمیته های فنی در کمیسیونهای مربوط تهیه و تدوین شده و در جلسه کمیته ملی استاندارد پانصد و پنجاه و پنجمین مورخ ۸۴/۱۲/۱۳ مورد تایید قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه 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 پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استاندارد ارائه شود، در تجدیدنظرهای بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تدوین استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته جهان هماهنگی ایجاد شود.

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

۱- بررسی نتایج تحقیقات صورت گرفته در زمینه زیتون پرورده در اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان - سال ۱۳۸۳

۲- استاندارد ملی ایران ۹۸۷: سال ۱۳۷۹ ویژگیهای زیتون سبز فرایند شده

3- CODEX STAN 66-1981 (Rev.1-1987)

کنسروزیتون پرورده- ویژگیها و روشهای آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگیها، نمونه برداری، روشهای آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری کنسرو زیتون پرورده می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد کنسرو زیتون پرورده پاستوریزه و بسته بندی شده کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و/یا تجدیدنظر، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. مع هذا بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون چاپ و/یا تجدیدنظر، آخرین چاپ و/یا تجدیدنظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است. استفاده از مرجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران ۲۱۲ : سال ۱۳۷۷ گردو

۲-۳ استاندارد ملی ایران ۲۶ : سال ۱۳۷۳ نمک طعام

۳-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۳ : سال ۱۳۴۵ ادویه

۴-۳ استاندارد ملی ایران ۲۴۱ : سال ۱۳۷۳ سیر

۵-۳ استاندارد ملی ایران ۳۵۵ : سال ۱۳۸۳ سرکه

۶-۳ استاندارد ملی ایران ۱۸۱۳ : سال ۱۳۷۸ رب انار

۷-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱ : سال ۱۳۷۷ ویژگی های میکروبیولوژی آب

۸-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳ : سال ۱۳۷۶ آب آشامیدنی - ویژگی ها

- ۹-۳ استاندارد ملی ایران ۲۳۲۶ : سال ۱۳۷۴ روش کنترل سترونی فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذ ناپذیر
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران ۲۸۳۶ : سال ۱۳۷۳ نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران ۱۸۳۶ : سال ۱۳۸۲ مواد غذایی - آئین کار اصول بهداشتی واحدهای تولیدی
- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۶ : سال ۱۳۸۳ کنسرو خیارشور
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران ۹۸۷ : سال ۱۳۷۹ ویژگیهای زیتون سبز فرآوری شده
- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران ۴۹۰۱ : سال ۱۳۷۸ روش اندازه گیری قلع در میوه و سبزی و فراورده های آن
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران ۳۹۰۹ : سال ۱۳۷۵ روش اندازه گیری سرب در میوه و سبزی
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران ۲۶۱۶ : سال ۱۳۷۳ آب انار - ویژگی ها
- استانداردهای ملی ایران ۳۷۶۶ : سال ۱۳۷۵ آیین کار بهداشتی ماشین آلات ۳-۱۷
- ۱۸-۳ استانداردهای ملی ایران ۴۱۹۷ : سال ۱۳۷۸ آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۱)
- ۱۹-۳ استانداردهای ملی ایران ۴۷۷۳ : سال ۱۳۷۸ آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۲)
- ۲۰-۳ استانداردهای ملی ایران ۴۷۷۵ : سال ۱۳۷۸ واژه نامه ایمنی مربوط به بخشهای ۱ و ۲

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و/یا واژه ها باتعاریف زیر به کار می رود :

۱-۴ زیتون

منظور میوه کاشته شده (باغی) زیتون (*Olea europaea sativa hoffg-link*) است

۲-۴ زیتون پرورده

زیتون پرورده فرآورده ای است که از مواد اصلی شامل زیتون بدون هسته فرآوری شده ، مغز گردو، آب انار، رب انار به همراه سیرومواد اختیاری شامل سرکه ، روغن زیتون ، نمک

،سبزیهای معطر، انواع ادویه مانند گلپر تهیه گردیده و فرآیند حرارتی پاستوریزاسیون را طی کرده باشد. این فرآورده باید عاری از هر گونه مواد نگهدارنده باشد.

یادآوری: فرایند آماده سازی تجاری این فرآورده باید مطابق بند ۳-۳ استاندارد ملی ایران ۹۸۷ سال ۱۳۷۹ ویژگیهای زیتون سبز فرآوری شده باشد

۳-۴ عوامل ناپذیرفتنی

به عواملی گفته میشود که وجود آن در کنسرو زیتون پرورده موجب عدم مصرف یابه خطراتادن سلامتی مصرف کننده می گردد.

۱-۳-۴ مشرات و آفات

هرگونه حشره و آفات گیاهی و بقایای بدن آنها را شامل می شود.

۲-۳-۴ شن و خاک

هرگونه ناخالصیهای معدنی ناشی از خالص نبودن نمک مصرفی یا گل و خاک ناشی از عدم شستشوی صحیح و کافی زیتون و سبزی های مصرفی را شامل می شود

۳-۳-۴ مواد فابری

هرگونه مواد غیر از ترکیبات بند ۴-۲ و دم زیتون را شامل می شود.

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۵ زیتون

زیتون مورد مصرف در تولید زیتون پرورده، باید سالم، رسیده، بدون هسته و دارای رنگ طبیعی مربوط به واریته خود بوده و فاقد مواد خارجی، لهیدگی، آسیب دیدگی و هرگونه آفت زدگی نظیر کپک زدگی، حشره زدگی، لکه زدگی و چروکیدگی باشد

۲-۱-۵ گرده

ویژگی های گردوی مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۲۱۲: سال ۱۳۷۷، مطابقت داشته باشد.

۳-۱-۵ آب انار

ویژگی های آب انار مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۲۶۱۶: سال ۱۳۷۳، مطابقت داشته باشد.

۴-۱-۵ رب انار

ویژگی های رب انار، مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۱۸۱۳: سال ۱۳۷۸، مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۵ سیر

ویژگی های سیر مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۲۴۱: سال ۱۳۷۳ مطابقت داشته باشد.

۶-۱-۵ آب مصرفی

آب مورد مصرف در تهیه زیتون پرورده باید به طریق بهداشتی تهیه و ذخیره شده باشد، ویژگی های آب، باید با استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۶ ویژگیهای آب آشامیدنی و ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۷ ویژگیهای میکروبیولوژیکی آب، مطابقت داشته باشد.

۷-۱-۵ نمک

ویژگی های نمک مورد مصرف، باید با استاندارد ملی ایران ۲۶: سال ۱۳۷۳، مطابقت داشته باشد.

۸-۱-۵ روغن زیتون

ویژگی های روغن زیتون مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۱۴۴۶: سال ۱۳۸۱، مطابقت داشته باشد.

۹-۱-۵ سرکه

ویژگی های سرکه مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۳۵۵: سال ۱۳۷۳ مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۱۰ ادویه

ویژگی های ادویه مصرفی، باید با استاندارد ملی ایران ۲۵۳: سال ۱۳۸۰ مطابقت داشته باشد

۵-۱-۱۱ سبزی های معطر

ویژگی های سبزی های معطر، باید با استاندارد های مربوط به خود، مطابقت داشته باشد

۵-۱-۱۲ مواد بسته بندی

ویژگی های مواد بسته بندی مورد استفاده در تهیه کنسرو زیتون پرورده، باید مطابق بند ۸ این استاندارد باشد

۵-۲-۱ ویژگی های محصول نهایی

۵-۲-۱-۱ وضعیت ظاهری ظرف

قوطی کنسرو زیتون پرورده، باید عاری از فرورفتگی، زنگ زدگی و بادکردگی باشد. در صورت استفاده از ظروف شیشه ای یا پلیمری، شیشه و یا ظروف پلیمری مورد مصرف باید عاری از نشتی و ترک خوردگی باشد.

۵-۲-۲ عوامل ناپذیرفتنی

محصول زیتون پرورده باید عاری از هر یک از عوامل ناپذیرفتنی یادشده در بند ۴-۳ باشد.

۵-۲-۳ رنگ

رنگ این فراورده باید رنگ طبیعی مواد مورد مصرف در فراورده را دارا باشد.

۵-۲-۴ بو و طعم

این فراورده باید دارای بو و طعم طبیعی مواد متشکله مربوط به خود بوده و عاری از هر گونه بو و طعم خارجی نامطبوع باشد.

۵-۲-۵ بافت

در این فراورده، زیتون باید دارای بافت مناسب بوده، خیلی نرم و یا خیلی سفت نباشد

۶-۲-۵ دم زیتون

دم زیتون نباید از ۰/۱٪ وزن خالص محتوی ظرف بیشتر باشد .

۷-۲-۵ درصد پری

میزان پری ظرف بسته بندی در کنسرو زیتون پرورده نباید از ۹۰٪ حجم کل ظرف کمتر باشد.

۸-۲-۵ نمک طعام

نمک طعام مورد مصرف در تهیه کنسرو زیتون پرورده به میزان حداکثر ۲/۵ درصد مجاز می باشد

PH ۹-۲-۵

در کنسرو زیتون پرورده ۴/۳ می باشد PH بیشینه

۱۰-۲-۵ درصد وزن آبکش

وزن آبکش شده نباید از ۷۰ درصد کمتر باشد .

۱۱-۲-۵ آلوده کننده های فلزی

میزان سرب و قلع در کنسرو زیتون پرورده بسته بندی شده در قوطی فلزی نباید به ترتیب از یک میلی گرم در کیلوگرم و ۲۵۰ میلی گرم در کیلوگرم بیشتر باشد

۳-۵ ویژگی های میکروبیولوژیکی

ویژگی های میکروبی کنسرو زیتون پرورده، باید مطابق استاندارد ملی ایران ۲۳۲۶ : سال ۱۳۷۴ ،روش کنترل سترون تجارتهی فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذ ناپذیر، باشد

۴-۵ شرایط بهداشتی وایمنی تولید

شرایط ایمنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده کنسرو زیتون پرورده باید مطابق با استانداردهای ملی ایران مشروحه در زیر باشد :

- ۱-۴-۵ استانداردهای ملی ایران ۱۸۳۶ : سال ۱۳۸۲ مقررات بهداشتی کارگاه مواد غذایی
- ۲-۴-۵ استانداردهای ملی ایران ۳۷۶۶ : سال ۱۳۷۵ آیین کار بهداشتی ماشین آلات
- ۳-۴-۵ استانداردهای ملی ایران ۴۱۹۷ : سال ۱۳۷۸ آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۱)
- ۴-۴-۵ استانداردهای ملی ایران ۴۷۷۳ : سال ۱۳۷۸ آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۲)
- ۵-۴-۵ استانداردهای ملی ایران ۴۷۷۵ : سال ۱۳۷۸ واژه نامه ایمنی مربوط به بخشهای ۱ و ۲

۶ نمونه برداری

نمونه برداری از کنسرو زیتون پرورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۸۳۶ : سال ۱۳۷۳ ،
نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی که مصرف غذایی دارند، انجام گیرد .

۷ روش های آزمون

۱-۷ آزمون ناپذیرفتنی ها

۱-۱-۷ آزمون مشرات

مطابق بند ۱۱-۱۲ استاندارد ملی ایران ۱۱۶ : سال ۱۳۸۳ میوه ها و سبزی ها - کنسرو
خیارشور می باشد .

۲-۱-۷ آزمون شن و فاک

مطابق بند ۱۱-۱۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۶ : سال ۱۳۸۳ میوه ها و سبزی ها - کنسرو
خیارشور می باشد .

۳-۱-۷ آزمون مواد فارژی

کنسرو زیتون پرورده را باز نموده و محتوی آن را در یک ظرف مسطح خالی و پخش نمائید .
آنگاه وجود هرگونه مواد خارجی را بررسی کنید .

۲-۷ آزمون رنگ

ارزیابی رنگ باید مطابق بند ۵-۲-۳ این استاندارد ، به روش ارزیابی حسی (ارزیابی چشمی)
انجام گیرد .

۳-۷ آزمون بو و طعم

ارزیابی بو و طعم باید مطابق بند ۵-۲-۴ این استاندارد، به روش ارزیابی حسی بو و طعم انجام گیرد.

۴-۷ آزمون بافت

ارزیابی بافت باید مطابق بند ۵-۲-۵ این استاندارد، به روش ارزیابی حسی بافت انجام گیرد.

۵-۷ آزمون درصد پری

مطابق بند ۶-۹ استاندارد ملی ایران ۹۸۷: سال ۱۳۷۹ میوه ها و سبزی ها - ویژگیهای زیتون سبز فرایند شده، انجام گیرد.

۶-۷ آزمون دم

محتوی کنسرو زیتون پرورده را در یک ظرف مسطح ریخته و پخش نمائید. آنگاه پس از جداسازی دم زیتون آن را وزن نموده و نسبت به وزن خالص محتوی ظرف محاسبه کنید.

۷-۷ آماده سازی نمونه

برای کسب اطمینان از یکنواخت شدن نمونه مورد استفاده، پس از باز کردن در بسته بندی، محتوی بسته را باید در داخل مخلوط کن ریخته و از داخل مخلوط یکنواخت شده به مقدار لازم نمونه برداری انجام گیرد.

۸-۷ آزمون PH

مطابق بند ۱۱-۱۱ استاندارد ملی ایران ۱۱۶: سال ۱۳۸۳ میوه ها و سبزی ها - کنسرو خیارشور انجام گیرد.

۹-۷ آزمون نمک

مطابق بند ۸-۹ استاندارد ملی ایران ۹۸۷: سال ۱۳۷۹ زیتون سبز فرآیند شده ویژگیها و روشهای آزمون انجام گیرد.

۷-۱۰ آزمون وزن آبکش

ابتدا ظرف محتوی فرآورده را بدون باز نمودن وزن نموده و آن را یادداشت کنید سپس الکی با چشمه های $2/8 \times 2/8$ میلی متر را انتخاب نموده و آنرا توزین نمایید. ظرف کنسرو را باز کرده و محتویات آنرا روی الک مذکور که به حالت کج با زاویه ۱۷ تا ۲۰ درجه روی ظرفی قرار دارد خالی کنید. صبر کنید تا محتویات ظرف کاملاً خارج شود. پس از خارج کردن محتویات ظرف روی الک

، بجا مانده روی الک را با آب مقطر با فشار ملایم شستشو دهید. ظرف خالی را با پارچه جاذب الرطوبه خشک کنید و بعدوزن ظرف و درب آن را یادداشت کنید الک محتوی زیتون را برای ۵ دقیقه پس از خالی کردن ظرف بگذارید بماند تا کاملاً آبکش شود و مواد چسبیده بدنه الک را توسط کاغذ حوله ای خشک کرده بعد الک را با محتویاتش وزن و یادداشت کنید

$$\text{درصدوزن آبکش شده بر حسب گرم درصدگرم} = \frac{B - b}{A - a} * 100$$

که در آن :

A = وزن قوطی و محتویات آن بر حسب گرم

a = وزن قوطی خالی

B = وزن الک و محتویات آن بر حسب گرم

b = وزن الک خالی بر حسب گرم

۷-۱۱ آزمون فلزات

اندازه گیری میزان قلع در آزمون را بر اساس استاندارد ملی ایران ۴۹۰۱ : سال ۱۳۷۸ روش اندازه گیری قلع در میوه و سبزی و فرآورده های آن و اندازه گیری سرب را مطابق استاندارد ملی ایران ۳۹۰۹ : سال ۱۳۷۵ روش اندازه گیری سرب در میوه و سبزی انجام دهید .

۸ بسته بندی

کنسرو زیتون پرورده باید در ظرف تمیز، غیر قابل نفوذ فلزی یا شیشه ای و پلیمری که از جنس مواد مناسب تماس با مواد غذایی برای مصرف تهیه شده و قابلیت تحمل فرایند حرارتی

را بر اساس تایید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور داشته باشد، بسته بندی شود . بسته بندی در ظروف شیشه ای به نحوی باشد که از نور دور نگه داشته شود .

۸-۱ ویژگی های ظروف شیشه ای برای بسته بندی زیتون پرورده باید مطابق استاندارد ملی ایران ۱۴۰۹: سال ۱۳۸۰ ویژگی های ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی، باشد .

۸-۲ ویژگی های ظروف فلزی برای بسته بندی زیتون پرورده، باید مطابق استاندارد ملی ایران ۱۸۸۱: سال ۱۳۸۱ ویژگی های ظروف فلزی برای نگهداری مواد غذایی، باشد.

۹ نشانه گذاری

روی هر بسته کنسرو زیتون پرورده آگاهی های زیر با جوهر پاک نشدنی و به طور خوانا ، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار چاپ و یا برجسب شود .

- ۱-۹ نام و نوع فراورده .
- ۲-۹ نام و نشانی تولید کننده .
- ۳-۹ تاریخ تولید فراورده (روز ، ماه ، سال).
- ۴-۹ تایخ انقضا قابلیت مصرف فراورده (روز ، ماه ، سال) .
- ۵-۹ وزن خالص محتوی.
- ۶-۹ شماره سری ساخت .
- ۷-۹ نام ترکیبهای متشکله به ترتیب کاهش مقدار .
- ۸-۹ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی.
- ۹-۹ عبارت " ساخت ایران " .
- ۱۰-۹ شرایط نگهداری (دما و رطوبت و نور) .

ICS: 67.080.10

صفحة : ١٠
