

کد مدرک: F-D-043-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۸/۱۱/۱۵

تاریخ بازنگری:

صفحه ۱ از ۲

ضابطه و بیزگیهای بهداشتی و سلامت
مواد و فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی

اداره کل امور

فراورده‌های غذایی و آشامیدنی

ازو زان مورد قبول: اوزان ۱۰-۲۵۰ گرم

جنس بسته بندی: کاپ از جنس پلی استرن

ماده اولیه / فرآورده: اسپریدهای مخلوط

آلانده‌ها												ویژگیهای میکروبی			ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی			
باقیمانده سوم دفع آفات نباتی			مايكوتوكسين ها			فلزات سنگین			مرجع			مرجع			مرجع			
مرجع	حد مجاز	شاخص	مرجع	حد مجاز	شاخص	مرجع	حد مجاز	شاخص	مرجع	حد مجاز	شاخص	مرجع	حد مجاز	شاخص	مرجع	حد مجاز	شاخص	
			۱۱۸۴۳	ppm./l	ارسنیک							استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	۱۰-۹۰		چربی (درصد)			
			۱۱۸۴۳	ppm./l	سرپ							استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	۳۰-۵۰		چربی شیر (درصد)			
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	۶۰		اندیس یدی			
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	۲		پراکسید (میلی اکی والان گرم در کیلوگرم روغن)			
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	۰/۳		اندیس اسیدی (بر حسب اولشیک اسید)			
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	٪۱		مجموع اسیدهای چرب ترانس (بر حسب درصد)بخش گیاهی و حیوانی			
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	٪۰/۲		درصد)بخش گیاهی و حیوانی			
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	٪/۳۷		اسیدهای چرب اشباع (درصد)			
														۱/۲		میزان اسید لوریک		
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	۳۰		کلستروول (بر حسب در حداقل صد کل استروول ها)			

کد مدرک: F-D-043-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۸/۱۱/۱۵

تاریخ بازنگری:

صفحه ۲ از ۲

ضابطه و بیزگینهای بهداشتی و سلامت

مواد و فرآورده های غذایی و آشامیدنی

اداره کل امور

فراورده های غذایی و آشامیدنی

										استاندارد ملی ۱۱۸۴۳ ایران	حداقل ۸۰۰	کلسترول(میلی گرم در کیلو گرم فار روغنی)
										استاندارد ملی ۱۱۸۴۳ ایران	حداقل ۰/۵	اسید بوتیریک(بر حسب درصد از کل اسیدهای چرب)
										استاندارد ملی ۱۱۸۴۳ ایران	حداقل ۱/۵	مجموع اسیدهای چرب کوتاه زنجیر (C4,C6,C8) بر حسب درصد از کل اسیدهای چرب

توضیحات:

- ۱) استفاده از روغن های تفاله زیتون، روغن نارگیل، انواع روغن هسته پالم و روغن پالم استئارین در این فراورده غیر مجاز است.
- ۲) بنا بر رای کمیته فنی و قانونی به شماره ۱۰۳۱۹۵/۱۰۶۸۸/۷/۱۱/۷ د مرخ ۹۷/۱۱/۷، در بخش چربی های گیاهی صرفاً "روغن های مایع نظیر آفتتابگردان، کانولا، زیتون و... قابل استفاده است
- ۳) مقدار آنتی اکسیدان های سنتزی خصوصاً "TBHQ" حداقل ۵۰ ppm
- ۴) مجموع بنزووات ها و سوربات ها حداقل ۷۰۰ ppm در بخش روغن گیاهی
- ۵) بسته بندی در ظروف کاسه ای یا کاپ از جنس غذائی
 یادآوری ۱- حد لوریک حداقل به میزان ۱/۲٪ برای کنترل میزان اختلاط روغن های لوریک مانند هسته پالم و نارگیل
 یادآوری ۲- لحاظ کردن فاکتور آزمایشگاهی اریترودیول و اووائل برای کنترل روغن پومیس