پیوست الف

استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی

پیوست الف – استانداردها و شاخص‌های الزامی مواد غذایی

گوشت قرمز:

۱- گوشت مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد **برزیلی** با تأیید کارفرما است.

۲- در صورت تایید کارفرما و عدم وجود گوشت منجمد برزیلی، مصرف گوشت گوساله گرم جوان مورد تایید دامپزشکی و کارشناس تغذیه و بهداشت بلامانع می باشد.

تبصره: استفاده از گوشت گرم آلایش و قطعی بندی شده به هیچ عنوان مجاز نبوده و در صورت تصمیم گیری برای استفاده از گوشت گرم باید به صورت لاشه کامل با استخوان و ممهور با مهر دامپزشکی و فرم مجوز دامپزشکی را داشته باشند.
تبصره: گوشت قرمز بدون استخوان در بسته های کمتر از ۱۰کیلوگرم آلایش و بسته بندی شده در سردخانه نگه داری شود.

۳- **گوشت گوساله منجمد و قلوه گاه منجمد گوساله** باید به صورت بسته بندی شده (قسمت‌های مغز ران و **سردست** از مارک‌های معتبر، دارای تاریخ تولید و انقضا و دارای تأییدیه از مراجع صلاحیت دار) و مورد تأیید کارفرما باشد.
تبصره: در صورت درخواست کارفرما تهیه قلوه گاه گوسفندی بلامانع می باشد و باید مورد تایید کارشناس تغذیه و بهداشت کارفرما باشد.

۴- اوزان گوشت های مشخص شده در آنالیز بدون استخوان می باشد.

۵- حمل و نقل گوشت منجمد یا گرم مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، روشن و تمیز در دمای کمتر از ۴+ و در شرایط بهداشتی **و با دارا بودن مجوز بهداشتی و معتبرگوشت ، خودرو و کارت بهداشتی معتبر راننده انجام شود.**

۶- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز منجمد بسته بندی شده الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی
- مشخصات گوشت
- وزن گوشت
- تاریخ تولید و انقضا

۷- هیچگونه خون مردگی، امعاء و احشا، زواید دیگر، ذرات خارجی قابل رؤیت یا خونابه در بسته بندی گوشت منجمد نباید مشاهده گردد.

۸- در هنگام فرستادن به سردخانه، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. **در صورتی که به هر دلیلی کارشناس کارفرما احساس کند گوشت بسته بندی شده – برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا- برای مصرف مناسب نیست، می‌تواند بدون اقامه‌ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشت‌های منجمد نماید. (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است.)**

۹- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه های با رنگ سفید گچی یا خاکستری) یا قارچ باشد.

نام ماده غذایی	نوع	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
گوشت منجمد	قرمز	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	حداکثر زمان سپری شده از کشتار۶ ماه است

تبصره : لازم به ذکر است گوشت مورد استفاده برای طبخ آبگوشت، گوشت گوسفندی گرم می باشد.

گوشت مرغ:

۱- گوشت مرغ مورد استفاده، می بایست کشتار روز بوده و از یکی ازمراکز مجاز تهیه گردد.

۲- گوشت مرغ مورد قبول به صورت بسته بندی شده مناسب و دارای تاریخ تولید و انقضا باشد.

۳- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی ، خراش و کبودی یا جراحت نباید در گوشت های مرغ دون پوست بسته بندی شده وجود داشته باشد.

۴- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت های مرغ بدون پوست بسته بندی شده (سینه–ران – فیله) الزامی است:
نام و نشانی واحد تولیدی
مشخصات کالا
وزن کالا
تاریخ تولید و انقضا
بسته بندی مناسب

۵- سینه بدون استخوان و با استخوان و ران مرغ در بسته های ۵ تا۱۰کیلوئی بسته بندی شده و سردخانه نگه داری شود.

۶- عمر ماندگاری مرغ تازه بدون پوست با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، حداکثر ۳ روز از زمان تولید است .

۷- حمل و نقل مرغ باید به وسیله ی خودرو سردخانه دار سالم ، روشن و تمیز در دمای کمتر از۴ + و در شرایط بهداشتی و با دارا بودن
مجوز بهداشتی و معتبر ، خودرو و کارت بهداشتی معتبر راننده انجام شود.

تبصره: **ورود و استفاده از کتف و بال و گردن در تمامی غذاهای طبخ شده در آشپزخانه ممنوع است**

ماهی:

۱- ماهی قزل‌آلا به صورت پاک شده منجمد از شرکت‌های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا بوده و سایز سایز ال۹ می بایست باشد.

تبصره: در صورت در صورت تایید کارفرما در شرایطط خاص ، تامین ماهی قزل آلای تازه از شرکتهای معتبر و مورد تایید شیلات کشور با دارای تاریخ تولید و انقضاء معتبر و وزن هر یک از ماهی ها۳۵۰گرم شکم پر باشد، بلامانع است.

۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.

۳- ناظر کارفرما مخیراست که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه بررسی کرده و تست پخت بگیرد(طعم فلزی و بنزینی
ندهد) و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صالحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکرتوضیحات

ماهی ها را عودت دهد

۴- درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

۵- حمل و نقل ماهی تازه یا منجمد باید به وسیله ی خودرو سردخانه دارسالم ، روشن و تمیز در دمای کمتر از۴ + و در شرایط بهداشتی و با دارا بودن مجوز بهداشتی و معتبر ماهی، خودرو و کارت بهداشتی معتبر راننده انجام شود.

تخم مرغ :

۱- تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته‌بندی شده از واحدهای تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می‌باشد.

۲- مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:

- باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
- عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
- شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
- پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.
- ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.
- عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
- رده‌ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۶۵ گرم باشد.

۳- بسته ها و شانه های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.

۴- در زمان تست شکستن تخم مرغ باید دارای انسجام بافتی مناسب و زرده تخم مرغ یکجا مانده و حالت وارفتگی نداشته باشد.

۵- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.

۶- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده‌ی وزنی یکنواخت باشند.

۷- در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.

۸- بر روی کارتن تخم مرغ باید علایم زیر درج شده باشد:

- نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
- تاریخ تولید و بسته بندی
- طبقه بندی کالا (درشت)
- شمار تخم مرغ موجود در هر کارتن
- تاریخ پایان زمان مصرف
- شرایط مناسب نگهداری

۹- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی، درمانی تهران

کره‌ی حیوانی:

۱- کره‌ی حیوانی تهیه شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی(کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و تنها از برندهای درج شده در جدول پیوست ب مورد قبول است.
۲- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد.
۳- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تندی، پنیری و غیره باشد.
۴- میزان چربی محصول باید حدود ۸۰ درصد باشد.
۵- نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه (که لایه خارجی آلومینیومی است) و مطابق با آنالیز اعلام شده از سوی کارفرما باشد.
۶- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
- علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
- مواد افزودنی(نمک یا مواد رنگی)
- درج عبارت کره‌ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
- تاریخ تولید و انقضای مصرف
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- وزن خالص
- شرایط نگهداری

۷- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

ماست:

۱- ماست تهیه شده از شیر تازه‌ی گوسفند یا گاو با درصد چربی معین (**کم چرب یا ۱/۵ درصد**) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** مورد قبول است.
۲- رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخ و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
۳- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
٤- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
۵- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
- نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
- واژه‌ی کم چربی (۱/۵ درصد)
- نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
- وزن خالص
- تاریخ تولید و انقضا
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

۶- ماست و ماست موسیر تکنفره باید **۱۰۰ گرمی** و از مارک های مورد تأیید کارفرما تهیه شود.
۷- ماست چکیده جهت تهیه بورانی خریداری گردد.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی، درمانی تهران

کشک :

۱- کشک می بایست از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** تهیه شود .
۲- کشک مورد قبول باید غلیظ و تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا، در بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرینی با پوشش آلومینیومی و از مارکهای مورد تأیید کارفرما باشد.
۳- رنگ کشک سفید باید سفید خامه ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت باشد.
۴- کشک باید قبل از مصرف حتما به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود.
۵- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می‌باشد:
- نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
- وزن خالص
- تاریخ تولید و انقضا
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

دوغ :

۱- دوغ باید به صورت تازه، بدون گاز، تهیه شده در شرایط بهداشتی و در بطری های PET از مارک های مورد تأیید کارفرما باشد.
۲- رنگ دوغ باید بعد از به هم زدن سفید تا سفید شیری، دارای طعم، بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
۳- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
۴- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.
۵- چربی دوغ باید حدوداً ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام آن بیش از ۱ درصد نباشد.
۶- دوغ باید در ظروف محکم به صورت PET یا لیوان بسته بندی شده در کارتن های شرینک شده بدون نشتی بطری ها یا پارگی لیوان ها ارائه گردد.
۷- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضاء
- وزن خالص
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

برنج ایرانی/هندی:

۱- برنج باید از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی برنج ایرانی(از نوع هاشمی، طارم، فجر)، از واحدهای تولیدی معتبر و مورد تأیید کارفرما باشد.
۲- برنج باید از نوع مرغوب، درجه یک و دانه بلند باشد.
۳- برنج باید دارای رنگ طبیعی، عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
۴- نمونه باید عاری از آفات انباری زنده و کپک زدگی باشد.

۵- برنج باید دارای حداقل میزان دانه شکم سفید، شکسته یا خرد شده، زرد یا دارای خط قرمز بوده و تا جایی که ممکن است فاقد ذرات خارجی باشد.
۶- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده و وزن هر کیسه‌ی برنج حداکثر ۲۵ کیلوگرم باشد.
۷- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
- نوع کالا
- درجه‌ی کالا
- وزن خالص برحسب کیلوگرم
- نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
- **تاریخ تولید و انقضا (در مورد برنج هندی)**

آرد سوخاری:

۱- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.
۲- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه‌ی نامطبوع باشد.
۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آنها باشد.
۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.
۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
۸- برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.
۹- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
- نوع کالا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- نام ونشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- ماده‌ی اولیه‌ی مصرفی برای تهیه‌ی فرآورده
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ماکارونی :

۱- ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** شده است.
۲- ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.
۳- محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.

۴- نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته های سلوفانی و پلی اتیلن مورد قبول است.
۵- درج علایم زیر بر روی بسته بندی ماکارونی الزامی است:
- نام محصول
- نشانی و علامت تجاری تولید کننده
- نام مواد مصرفی
- وزن خالص
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رشته سوپ :

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از برندهای درج شده در جدول پیوست ب تهیه شده باشد.

استاندارد کلی حبوبات:

- تمام حبوبات باید به صورت بسته بندی بهداشتی، عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال‌دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

لوبیا:

۱- انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و تولیدی برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.
۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
۳- میزان آفت زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.
۴- میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.
۵- وجود دانه های ناپز از عوامل غیر قابل قبول است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰۰گرم باید به صورت زیر باشد:
- لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
- لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
- لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
- لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
۷- بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می‌باشد.

عدس:

۱- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و تولیدی از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.
۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
۳- میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
۴- میران نارسی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
۵- میران رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
۶- وجود دانه های ناپز از عوامل غیر قابل است (بعد از اولین پخت با تشخیص و صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
۷- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

۱- نخود مورد قبول در رده‌ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و از تولیدی برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.
۲- جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.
۳- تعداد دانه ها در هر ۱۰۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
۴- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (**بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است**)
۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

لپه:

۱- لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.
۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰۰ گرم نمونه حدودا ۱۲۰۰ عدد می باشد.
۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
۶- وجود دانه های ناپز از عوامل غیر قابل قبول است. (بعد از اولین پخت با تشخیص و صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
۷- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

باقلای خشک سبز تازه یا منجمد:

۱- باقلای خشک باید از نوع درجه یک ، به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و مورد تأیید کارفرما باشد.

۲- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده باشد.

۳- میزان آسیب دیدگی باید بسیار ناچیز باشد.

۴- باقلای خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت بوده و دارای رنگ و ظاهر مناسب باشد.

۵- میزان رطوبت نمونه (خشک) نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.

روغن مایع :

۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سویا که در بسته بندی های **شفاف پت عرضه شده** و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** هستند.

۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و فاقد ناخالصی باشد.

۳- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.

۴- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.

۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم

۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.

۷- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:

- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
- ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
- شرایط نگهداری محصول
- تاریخ تولید و انقضا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

۱- روغن‌مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول‌عرضه شده در بسته‌بندی های **شفاف پت عرضه شده** و از برندهای‌درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.

۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاری از هر گونه ناخالصی باشد.

۳- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه‌ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.

۴- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
۶- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
۸- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
- ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
- شرایط نگهداری محصول
- تاریخ تولید و انقضا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رب گوجه فرنگی :

۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول باید از نوع مرغوب به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) و بسته بندی در قوطی های فلزی با ورق فولادی ترجیحاً ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول "**پیوست ب**" باشد.
۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
۸- میزان بریکس رب گوجه **کمتر از ۲۸** نباشد.
۹- درج مشخصات زیر بر روی برحسب محصول الزامی است:
- نام و نوع فرآورده
- نام یا علامت تجارتی و نشانی کارخانه‌ی سازنده
- نام مواد افزوده شده
- وزن خالص برحسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
- تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها :

در این قسمت تعیین ویژگی‌ها، بسته بندی و نشانه گذاری میوه ها و سبزی ها مورد بررسی قرار می‌گیرد.

اصطلاحات عمومی میوه ها :

- **آسیب دیدگی:** عبارتست از پارگی، ترک خوردگی یا له شدگی پوست و گوشت میوه در نتیجه‌ی صدمات مکانیکی به هنگام برداشت و بسته بندی محصول.
- **نارسی:** عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد.
- **سوختگی:** اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی، سم پاشی و غیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رؤیت بوده و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **لب شتری:** عبارت از وجود لکه های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) بر روی میوه.
- **ترک خوردگی:** عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب پاره شدن بافت خارجی و درونی آن می‌گردد.
- **بی دمی:** نبودن دم میوه در اثر برداشت یا بسته بندی نادرست.
- **تگرگ زدگی:** زیان‌های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه های خاص.
- **لکه سفیدی:** زیان‌های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید و یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد.
- **بد رنگی گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب می‌گردد.
- **ریزش دانه:** جدا شدن حبه ها از خوشه را می‌گویند.

تبصره: کلیه میوه های تهیه شده توسط پیمانکار باید از نظر وزنی یکدست (مطابق با اوزان مندرج در جدول آنالیز مواد غذایی) با کیفیت بسیار خوب و مورد تأیید کارفرما باشد.

اصطلاحات عمومی سبزی ها:

- **خشبی:** عبارتست از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثرا به علت تاخیر در برداشت به وجود می‌آید.
- **سبز رنگی:** عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبز رنگ شده باشد.
- **طول ساقه‌ی سفید:** حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از ۱۵ سانتی متر باشد.
- **فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی‌ها:** فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
- **بو و طعم و عطر:** داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
- **طول ساقه:** ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.
- **طول برگ:** بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.
- **تبصره: کلیه سبزیجات تهیه شده توسط پیمانکار باید از نظر وزنی (مطابق با اوزان مندرج در جدول آنالیز مواد غذایی) با کیفیت مورد تأیید کارفرما باشد.**

اصطلاحات مشترک میوه ها و سبزی‌ها :

- **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، کنه‌های زنده، قارچ ها، باکتری ها، ویروس‌ها، کرم ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.
- **آفت زدگی:** عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد.
- **کپک زدگی:** به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می‌شود.
- **نرمی:** عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می‌گویند.
- **خال زدگی:** عبارتست از وجود خال‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می‌شود و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **آلودگی:** عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- **یخ زدگی:** حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
- **عدم یکنواختی:** عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ.
- **گندیدگی:** عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.

- **مواد خارجی:** عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و ...
- **خشکیدگی و چروکیدگی:** خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می‌شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می‌شود.
- **لهیدگی:** عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.
- **باقی ماندن سموم:** عبارتست از مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.
- **بد رنگی:** عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی.
- **پنبه ای شدن:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می‌گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزیی فرو خواهد رفت.
- **تلخی:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

عوامل ناپذیرفتنی میوه جات و سبزیجات :

لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)

عوامل ناپذیرفتنی گوجه :

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده، لکه های سفید و خاکستری.

عوامل ناپذیرفتنی پیاز و سیب زمینی :

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن، جوانه زدگی و سبز رنگ، سایز بزرگ

سبزی پاک شده و خرد شده‌ی منجمد :

۱- سبزی خرد شده، پاک شده و منجمد به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.

۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.

۳- بسته بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ گونه تأثیری نداشته باشد.

۴- بر روی بر چسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
- نام محصول، نام تجارتی و یا علامت تجارتی واحد تولیدی
- شماره‌ی شناسایی یا شماره‌ی ساخت
- وزن خالص به گرم
- تاریخ بسته بندی و انقضا
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قارچ خوراکی:

۱- قارچ خوراکی از نوع دکمه‌ای، به صورت بسته بندی شده، تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.

۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده‌ی قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
۳- قارچ‌هایی که رسیدگی بیش از حد دارند، یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه‌های قهوه‌ای مشخص شده، مورد قبول نیستند.
۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت ودرمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

نمک ید دار :

۱- نمک ید دار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) در بسته های حداکثر یک کیلوگرمی و محصول کارخانجات معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.
۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.
۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
- عبارت نمک یددار
- وزن خالص بر حسب گرم
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
-

نمک تصفیه شده:

۱- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) در بسته بندی های مجاز و محصول کارخانجات معتبر و از مارک های مورد تأیید کارفرما، مورد قبول است.
۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.
۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
- عبارت نمک تصفیه شده
- وزن خالص بر حسب گرم
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تبصره: از نمک ید دار تنها در سالنهای توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، می توان استفاده نمود. زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد ترکیبات مضر می شود.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی، درمانی تهران

آبلیمو:

۱- آبلیموی در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی(کارخانه ای) و دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** مورد قبول است.
۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیمو ترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تلخی باشد.
۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.
۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.
۵- حداقل ویتامین C محصول ۲۰ میلی گرم درصد است.
۶- درج علایم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:
- نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن
- نوع مواد افزوده شده
- وزن خالص
- تاریخ تولید و انقضا
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره:

۱- آبغوره به صورت پاستوریزه شده، دارای تاریخ تولید و انقضا، بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه ای)، کارخانه ای و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** مورد قبول است.
۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچگونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
۳- آبغوره باید عاری از هر گونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
۴- رنگ آبغوره باید تقریبا قرمز کمرنگ شفاف باشد.
۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
۷- میزان اسیدیته‌ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۳/۵-۲/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۲-۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (ppm ۱۰۰)
۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:
- نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن
- نوع مواد افزوده شده
- وزن خالص
- تاریخ تولید و انقضا

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ترشی ها :

۱- انواع ترشی ها شامل ترشی لیته، ترشی مخلوط باید به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه (کارخانه ای) **ترجیحاً تک نفره،** دارای تاریخ تولید و انقضا، بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.

۲- مواد اولیه مورد استفاده در ترشی ها (اندام های مختلف گیاهی) باید کاملاً سالم، عاری از هرگونه فساد ظاهری (له شدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم ها باشد.

۳- این فرآورده باید دارای رنگ، بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده خود بوده و عاری از هرگونه عطر و طعم و مزه خارجی باشد.

۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.

۵- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است :

- نام و نوع کالا
- نام تجارتی کالا و نام واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- مواد تشکیل دهنده و افزودنی ها
- وزن خالص برحسب گرم
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

خیار شور:

۱- خیارشور مورد قبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده (کارخانه ای) و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت و ازبرندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.

۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.

۳- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.

۴- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.

۵- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.

۶- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.

۷- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.

۸- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.

۹- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.

۱۰-مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ppm تجاوز کند.

۱۱-ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.

۱۲-واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.

۱۳-درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا و درج عبارت ممتاز
- نام تجارتی کالا و نام واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
- شرایط نگهداری
- علامت استاندارد ایران
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

سس مایونز و سس سالاد:

۱- سس مایونزموردقبول به صورت کم چرب، دارای‌تاریخ تولید و انقضا، بسته‌بندی‌شده (کارخانه ای) و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.

۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.

۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.

۴- سس غیر یکنواخت (اصطلاحا روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نیست.

۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.

۶- ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی:

- **سس مایونز:**
  - رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم
  - حالت ظاهری: نیم جامد
  - قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی
- سس فرانسوی:
  - رنگ ظاهری: قرمز کمرنگ متمایل به صورتی یا نارنجی
  - حالت ظاهری: نیم سیال
  - قوام: یکنواخت

۷- PH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.

۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

شمارش کلی باکتری‌های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰

انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد

اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی

سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.

کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

۹- افزودنی‌های مجاز عبارت اند از:

-امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب

-غلظت دهنده ها: اسید آلژنیک و نمک‌های پتاسیم، سدیم و کلسیم

-صمغ‌ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل
-نگهدارنده‌ها: اسید سوربیک و نمک‌های سدیم و پتاسیم آن
-آنتی اکسیدان‌ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی

۱۰-محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحا با تخم مرغ‌های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.
۱۱-محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.
۱۲-درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
- شرایط نگهداری
- علامت استاندارد ایران
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

زرد چوبه:

۱- زرد چوبه‌ی مورد نظر باید از نوع مرغوب، درجه یک به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.
۲- زرد چوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.
۳- زرد چوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.
۴- زرد چوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته بندی شده و جنس آن به گونه ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.
۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

زرشک

۱- زرشک باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.
۲- زرشک باید عاری از آفت زنده ، شن، ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.
۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان نارسی از ۱ درصد تجاوز کند.
۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی، درمانی تهران

زعفران:

۱- زعفران باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.

۲- عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:

- وجود ریگ و شن
- وجود نخ در مورد کلاله و خامه
- وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
- وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها

۳- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.

۴- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.

۵- بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده،تاریخ بسته بندی و تاریخ انقضا ذکر گردد.

فلفل سیاه:

۱- فلفل سیاه باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** است.

۲- رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.

۳- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.

۴- فلفل سیاه باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.

۵- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.

۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

۱- دارچین باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.

۲- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک زدگی و بوی نا باشد.

۳- دارچین مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.

۴- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده‌ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول ناست.
۵- دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

۱- زنجبیل باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت پودر، تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.
۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تندی و تلخی و بوی کپک زدگی باشد.
۳- زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
٤- پودر زنجبیل باید در بسته های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
٥- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و انقضا، شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

۱- خرمای مضافتی باید از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه‌های مقوایی، در اندازه‌ی درشت و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.
۲- خرمای مضافتی دارای میوه‌های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه، گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
۳- اندازه‌ی خرمای مضافتی مورد نظر باید نسبتا درشت بوده، بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.
۴- آثار یا عوامل زیر نباید در خرمای مضافتی مورد نظر دیده شود:
- شکرک زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است.)
- لک زدگی (بروز عارضه ای که در اثر عوامل زیست محیطی نا مناسب یا فعالیت کنه ها به وجود آمده است.)
- لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته‌ی آن نمایان شده است.)
- نارسی (خرما در مرحله ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیده شده است.)
- تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است.)
- وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی
- وجود خاک، اشیاء فلزی، سنگریزه و شیشه به هر میزان
- استشمام بوی تخمیر و ترشیدگی
- وجود پرگنه‌های قابل رؤیت قارچها
۵- بسته‌های خرما باید به گونه‌ای باشد که محتوی بسته را در برابر صدمات مکانیکی، رطوبت و آفات انباری حفظ کند.
۶- علایم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:
- نوع خرما (مضافتی هسته دار)
- عبارت ممتاز

- محل تولید و وزن خالص
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و تاریخ مصرف

کشمش:

۱- کشمش خشک شده‌ی پلویی باید از نوع مرغوب و درجه یک، به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای)، دارای تاریخ تولید و انقضا و از برندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.
۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
۳- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
۴- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
۵- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد.
۶- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
۷- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
۸- وسایلی که برای بسته بندی به کار می‌رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
۹- بسته بندی کشمش در بسته‌های سلوفانی تا ۱ کیاوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.
۱۰-محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر اینصورت مخلوط تلقی می‌شود.
۱۱-علایم زیر باید بر روی بسته بندی‌های کشمش درج شده باشد:
- نام کالا
- نوع کالا
- درجه و یکنواختی
- تاریخ تولید و وزن خالص (بر حس کیلوگرم)
- عبارت محصول ایران
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

مغز گردو:

۱- مغز گردو باید از نوع مرغوب و درجه‌ی یک، نیمه و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی (کارخانه ای) دارای تاریخ تولید و انقضا و ازبرندهای درج شده در جدول **"پیوست ب"** باشد.
۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه‌ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه‌ی غیرطبیعی به خصوص بوی نا، تندی و طعم تلخی باشد.
۳- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.
۴- میران رطوبت مغز گردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.
۵- میزان نارسی و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
۶- بسته بندی گردو در کارتن دارای پوشش ورقه‌ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.
۷- کلیه‌ی بسته‌های موجود در یک بهر باید از نظر بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکسان باشد.
۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتن مغز گردو درج شده باشد:
- نام کالا
- وزن خالص برحسب کیلوگرم

- نام صادر کننده یا بسته بندی کننده
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و انقضا
- شرایط نگهداری محصول

تذکر:

در تمامی موارد بالا، در صورت وجود استاندارد ملی رعایت آن علاوه بر موارد مذکور، الزامی است.