



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standard Organization



استاندارد ملی ایران
۲۳۶۳۳
چاپ اول
۱۴۰۲

INSO
23633

1st Edition
2024

شربت زعفران – ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

Saffron syrup- Specifications and test
methods

ICS: 67.080.01;67.220.10

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: ۸۱۱۴-۳۲۸۰ (۰۲۶)

رایانامه: standard@inso.gov.ir

وبگاه: <http://www.inso.gov.ir>

Iran National Standards Organization (INSO)

No. 2592 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@inso.gov.ir

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

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، وظیفه تعیین، تدوین، به روزرسانی و نشر استانداردهای ملی را بر 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 به 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، 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 مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در 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 ایران 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 استانداردهای 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 واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهی نامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آن ها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، 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 of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«شربت زعفران - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون»

سمت و/یا محل اشتغال:

رئیس:

شرکت کشت و صنعت خوشه سرخ شرق (سهامی خاص)

مرادی مقدم، فریده
(کارشناسی ارشد کشاورزی)

دبیر:

اداره کل استاندارد استان خراسان جنوبی

صادقی گیو، فریده
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

شرکت قاین سرشک (سهامی خاص)

انصاری نیا، آمنه
(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد استان خراسان جنوبی

بذری، مصطفی
(کارشناسی ارشد مهندسی صنایع)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بیرجند - شبکه
بهداشت و درمان شهرستان قاین - واحد نظارت بر مواد غذایی

ثابتی، الهه
(کارشناسی علوم و صنایع غذایی)

شرکت افشره ساز فردوس (سهامی خاص)

حسین‌پور، هادی
(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

شرکت ایده آل تکنولوژی صنعت سبز (سهامی خاص)

خواجه نیوشا
(دکتری علوم و صنایع غذایی)

شرکت سپتیکو مشهد (سهامی خاص)

دهنوی، لیلا
(کارشناسی ارشد علوم دارویی)

دانشگاه آزاد اسلامی واحد بیرجند

رحیمی، نرگس
(دکتری علوم و صنایع غذایی)

جامعه متخصصان کنترل و کیفیت خراسان جنوبی

زرفشان، یلدا
(کارشناسی ارشد ژنتیک)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بیرجند -
معاونت غذا و دارو

محمدی، علی
(کارشناسی ارشد شیمی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

نصیری صحنه، بنفشه

(کارشناسی ارشد فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی،

ادویه‌ای و معطر)

وحیدی، وحیده

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

هادی زاده، سمیه

(کارشناسی ارشد شیمی)

یاسایی، اسداله

(کارشناس علوم و صنایع غذایی)

ویراستار:

قلاسی مود، فرحناز

(دکتری علوم و صنایع غذایی)

سمت و/یا محل اشتغال:

سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشکده صنایع غذایی و

فرآورده‌های کشاورزی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بیرجند -

معاونت غذا و دارو

گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات

شرکت سپتیکو مشهد (سهامی خاص)

سازمان ملی استاندارد ایران

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ز	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۳	۴ ویژگی‌های محصول نهایی
۳	۵ آلاینده‌ها
۵	۶ ویژگی‌های میکروبی
۵	۷ نمونه‌برداری
۵	۸ روش‌های آزمون
۶	۹ بسته‌بندی
۷	۱۰ نشانه‌گذاری
۸	پیوست الف (آگاهی‌دهنده) ویژگی مواد اولیه
۱۰	کتابنامه

پیش‌گفتار

استاندارد «شربت زعفران - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون» که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده است، در دو هزار و دومین اجلاس کمیته ملی استاندارد صنایع غذایی مورخ ۱۴۰۲/۱۲/۲۶ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ‌شده در دی ماه ۱۳۹۶، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس 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.

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

- بررسی نتایج آزمون‌های انجام شده در آزمایشگاه‌های تایید صلاحیت شده توسط اداره کل استاندارد استان خراسان جنوبی، سال‌های ۱۳۹۶ تا ۱۴۰۰

مقدمه

زعفران به عنوان یکی از محصولات ارزشمند کشاورزی ایران و ادویه خاص با مصارف غذایی و ویژگی‌های منحصر به فرد، جایگاه ویژه‌ای در عرصه تجارت مواد غذایی دارد. زعفران با دارا بودن این ویژگی‌ها و از سوی دیگر قیمت بالای آن، زمینه را برای توسعه و کاربرد فناوری‌های نوین در تولید محصولات جانبی از این محصول با ارزش را فراهم می‌آورد. با توسعه این فناوری‌ها علاوه بر این که زمینه تقلب در محصول عرضه شده به مصرف کننده نهایی کاهش می‌یابد، بهبود مولفه‌های اقتصادی از جمله افزایش بهره‌وری و ارزش افزوده، ایجاد اشتغال پایدار و تکمیل زنجیره ارزش را به دنبال خواهد داشت.

شربت زعفران - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه‌برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری شریت زعفران است.

این استاندارد برای شریت زعفران (طبق بند ۳-۱) کاربرد دارد.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به‌صورت 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 اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۹، شکر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۱، شریت گلوکز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای مخصوص بسته‌بندی مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیرقابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها
- ۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴، افزودنی‌های خوراکی مجاز - رنگ‌های مصنوعی در مواد خوراکی - شناسایی به‌روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون
- ۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، آب میوه‌ها - روش‌های آزمون
- ۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده مورد مصرف در صنایع غذایی - نمونه‌برداری
- ۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته‌بندی مواد خوراکی - ویژگی‌ها
- ۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۰، میوه‌ها و سبزی‌ها و فرآورده‌های آن‌ها - اندازه‌گیری اسید بنزوئیک روش اسپکتروفتومتری

۱۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۶۰، فرآورده های میوه و سبزی -اندازه گیری مواد جامد نامحلول در آب-روش آزمون

۱۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده- مقررات برچسب گذاری کلی

۱۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۷۴، میکروبیولوژی شربت- ویژگی ها و روش های آزمون

۱۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱، مواد افزودنی-پودر(گرد)فروکتوز خوراکی- ویژگی ها و روش های آزمون

۱۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۵، شربت اینورت-ویژگی ها

۱۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۵، مواد غذایی- مواد غذایی کنسرو شده- اندازه گیری مقدار قلع- روش طیف سنجی نوری جذب اتمی با شعله

۱۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی- اندازه گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی- روش طیف سنجی نوری جذب اتمی

۱۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۵۴۱، فرآورده های میوه ها و سبزی ها- اندازه گیری غلظت اسید بنزوئیک و اسید سوربیک- روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC)

۱۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰، بسته بندی- بطری های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فرآورده های غذایی- ویژگی ها و روش های آزمون

۱۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین

۲۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۳۱۷، افزودنی های خوراکی مجاز- عوامل قوام دهنده- فهرست و ویژگی های عمومی

۲۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۳۷۲، میوه ها و سبزی ها و فرآورده های آن ها- اندازه گیری سوربیک اسید

۲۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۱۶۵، شربت با فروکتوز بالا - ویژگی ها و روش های آزمون

۳ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۳

شربت زعفران

saffron syrup

فرآورده‌ای است که از اختلاط عصاره و/ یا دم کرده زعفران با آب، شکر و/ یا شیرین‌کننده‌های مجاز و سایر مواد غذایی افزودنی (پکتین، شیرین‌کننده‌ها، سیتریک اسید و آسکوربیک اسید) با/ یا بدون رشته‌های زعفران تا رسیدن به غلظت مطلوب به‌دست می‌آید و به روش‌های فیزیکی نگهداری و بسته‌بندی می‌شود.

۲-۳

بریکس

brix

مقدار مواد جامد محلول در آب است که در دمای ۲۰ درجه سلسیوس، به‌وسیله رفراکتومتر اندازه‌گیری می‌شود. مواد جامد محلول در آب، برحسب درصد وزنی گزارش می‌شود.

۳-۳

pH

عکس لگاریتم غلظت یون‌های هیدروژن (H^+) است.

۴-۳

عصاره زعفران

saffron extract

عصاره‌ای است که به‌روش‌های دم کردن، خیساندن با حرارت و/ یا بدون حرارت و/ یا روش‌های اسانس‌گیری^۱ و سایر روش‌های عصاره‌گیری به‌دست می‌آید.

۴ ویژگی‌های محصول نهایی

۱-۴ ویژگی‌های حسی و فیزیکی

۱-۱-۴ وضعیت ظاهری

شربت زعفران باید شفاف و فاقد رسوب باشد.

۲-۱-۴ بو و مزه

فرآورده باید بو و مزه طبیعی زعفران را داشته باشد و فاقد طعم سوختگی و هرگونه طعم اضافی باشد.

۳-۱-۴ رنگ

فرآورده باید رنگ طبیعی زعفران را داشته باشد و فاقد هرگونه رنگ افزوده باشد.

1- Cleonger

۲-۴ ویژگی‌های شیمیایی

ویژگی‌های شیمیایی فراورده باید مطابق با جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های شیمیایی فراورده شربت زعفران

ویژگی‌ها	حد قابل قبول در شربت زعفران
pH	۲ - ۴
مواد جامد محلول در آب (بریکس) در دمای ۲۰ °C	حداقل ۶۵
اسیدیته کل بر حسب سیتریک اسید (گرم در صد گرم)	حداکثر ۰٫۴
قندکل (درصد)	حداکثر ۷۰
شناسایی رنگ زعفران	مثبت
وجود رنگ طبیعی و مصنوعی	منفی
مواد جامد نامحلول در آب بر حسب درصد	حداقل ۰٫۰۴
نگهدارنده بنزوئیک اسید	منفی
نگهدارنده سوربیک اسید	منفی
رنگ‌های افزودنی	منفی
درصد پری	حداقل ۹۰

۳-۴ افزودنی‌ها

۱-۳-۴ قوام دهنده

۱-۱-۳-۴ پکتین

افزودن پکتین به شربت زعفران، به عنوان قوام‌دهنده، در حد مطلوب طبق شرایط خوب ساخت^۱ مجاز است. استفاده از سایر قوام دهنده‌ها مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۳۱۷ مجاز می‌باشد.

۲-۳-۴ سیتریک اسید

افزودن سیتریک اسید به شربت زعفران، به عنوان اسیدی‌کننده، در حد مطلوب طبق شرایط خوب ساخت مجاز است.

۳-۳-۴ آسکوربیک اسید

افزودن آسکوربیک اسید به شربت زعفران، به عنوان آنتی اکسیدان، در حد مطلوب طبق شرایط خوب ساخت مجاز است.

1- Good Manufacturing Practice (GMP)

۴-۳-۴ شیرین کننده‌ها

استفاده از شیرین کننده‌های مجاز خوراکی طبیعی در فرآورده باید مطابق جدول ۲ باشد.

جدول ۲- شیرین کننده‌های مجاز خوراکی مورد مصرف در شربت زعفران

ردیف	شیرین کننده‌ها	ویژگی‌ها
۱	شکر (ساکاروز)	مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۹
۲	گلوکز	مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۱
۳	فروکتوز	مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱
۴	شربت اینورت	مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۵
۵	شربت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS)	مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۱۶۵
یادآوری- استفاده از دیگر شیرین کننده‌های طبیعی منوط به موافقت و تایید و کسب مجوز لازم از مراجع قانونی ذی‌صلاح در کشور است.		

۴-۳-۵ سایر افزودنی‌ها

افزودن هرگونه مواد نگه‌دارنده، رنگ‌دهنده و اسانس و شیرین کننده مصنوعی به شربت زعفران مجاز نیست.

۵ آلاینده‌ها

حد مجاز فلزات سنگین موجود در شربت زعفران، پس از رسیدن به بریکس طبیعی (بریکس ۱۲)، باید مطابق با حد مجاز تعیین شده برای نوشیدنی‌ها، در استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸ باشد.

۶ ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی شربت زعفران باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۷۴، باشد.

۷ نمونه‌برداری

نمونه‌برداری از شربت زعفران باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، انجام شود.

۸ روش‌های آزمون

۸-۱ آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی

۸-۱-۱ آزمون‌های عمومی فیزیکی و شیمیایی شربت زعفران باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۸۵، انجام شود.

۸-۱-۲ آزمون شناسایی رنگ زعفران

استخراج و شناسایی رنگ زعفران در فرآورده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴، انجام شود.

۳-۱-۸ آزمون استخراج و شناسایی رنگ طبیعی و مصنوعی

استخراج و شناسایی رنگ طبیعی و مصنوعی در فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴، انجام شود.

۴-۱-۸ آزمون مواد جامد نامحلول در آب

اندازه‌گیری مواد جامد نامحلول در آب، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۶۰ انجام شود.

۵-۱-۸ آزمون اندازه‌گیری نگه‌دارنده‌ها

۱-۵-۱-۸ آزمون اندازه‌گیری بنزوئیک اسید

اندازه‌گیری نگه‌دارنده بنزوئیک اسید در فرآورده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۰، انجام شود.

۲-۵-۱-۸ آزمون اندازه‌گیری سوربیک اسید

اندازه‌گیری سوربیک اسید در فرآورده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۳۷۲، انجام شود.
یادآوری- همچنین اندازه‌گیری بنزوئیک اسید و سوربیک اسید می‌تواند مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۵۴۱، انجام شود.

۶-۱-۸ آلاینده‌ها

۱-۶-۱-۸ آزمون اندازه‌گیری سرب

اندازه‌گیری سرب در شربت زعفران باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، انجام شود.

۲-۶-۱-۸ آزمون اندازه‌گیری قلع

اندازه‌گیری قلع در بسته‌بندی‌های قوطی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۵، انجام شود.

۲-۸ آزمون‌های میکروبی

آزمون‌های میکروبی فرآورده شربت زعفران باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۷۴، انجام شود.

۹ بسته‌بندی

فرآورده باید در ظروف سالم، نو، تمیز و نفوذناپذیر مطابق با استانداردهای ملی ایران بسته‌بندی شود، از ظروف زیر می‌توان برای بسته‌بندی استفاده کرد:

- بسته‌بندی در ظروف شیشه‌ای باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹ باشد.
- بسته‌بندی در ظروف فلزی باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱ باشد.
- بسته‌بندی در ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰ باشد.

– بسته‌بندی در لفاف‌های آماده شده با لایه آلومینیوم باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵ باشد.
یادآوری – استفاده از ظروف پلی‌اتیلینی جهت بسته‌بندی شربت زعفران، با کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور مجاز می‌باشد.

۱۰ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری شربت زعفران، علاوه بر رعایت الزامات نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، آگاهی‌های زیر باید به طور واضح و خوانا و با جوهر غیرسمی و پاک‌نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی یا به زبان کشور خریدار نوشته، بر روی بسته‌بندی چاپ و یا برچسب شود:

- نام فرآورده؛
 - نام و نشانی کامل تولید کننده و یا بسته‌بندی کننده؛
 - نام و/یا علامت تجاری (در صورت وجود) ؛
 - وزن خالص یا حجم خالص (بر حسب سیستم متریک)؛
 - تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)؛
 - تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)؛
 - مواد متشکله به ترتیب مقدار؛
 - شماره سری ساخت؛
 - شرایط نگهداری (دما، نور)؛
 - دستور مصرف؛
 - عبارت "محصول ایران" (در صورتی که تولید در داخل کشور انجام شود)؛
 - نشان استاندارد با ابعاد تعیین شده (در صورت اخذ پروانه و یا مجوز کاربرد نشان استاندارد).
- شیوه ردیابی نشان استاندارد باید بر اساس ضوابط اجرایی سازمان، توسط تولید کننده در نشانه گذاری محصول درج شود (به طور مثال درج عبارت " شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۵۱۷۱۰۰۰").

پیوست الف

(آگاهی‌دهنده)

ویژگی‌های مواد اولیه

الف-۱ گلاب

برای اطلاع از ویژگی‌های گلاب مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۹، مراجعه شود.

الف-۲ عرقیات گیاهی

برای اطلاع از ویژگی‌های عرقیات گیاهی مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۰۷۷، مراجعه شود.

الف-۳ آب آشامیدنی

برای اطلاع از ویژگی‌های آب مصرفی، به استانداردهای ملی ایران شماره ۱۰۵۳، مراجعه شود.

الف-۴ زعفران

برای اطلاع از ویژگی‌های زعفران مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۱-۲۵۹، مراجعه شود.

الف-۵ پکتین

برای اطلاع از پکتین مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۴، مراجعه شود.

الف-۶ شیرین کننده ها

الف-۶-۱ شکر

برای اطلاع از ویژگی‌های شکر مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۶۹ مراجعه شود.

الف-۶-۲ گلوکز

برای اطلاع از ویژگی‌های گلوکز مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۱، مراجعه شود.

الف-۶-۳ فروکتوز

برای اطلاع از ویژگی‌های فروکتوز مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱، مراجعه شود.

الف-۶-۴ شربت اینورت

برای اطلاع از ویژگی‌های شربت اینورت مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۵، مراجعه شود.

الف-۶-۵ شربت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS)

برای اطلاع از ویژگی‌های شربت ذرت با فروکتوز بالا مصرفی (HFCS)، به استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۱۶۵، مراجعه شود.

الف-۷ افزودنی‌ها

الف-۷-۱ سیتریک اسید

برای اطلاع از ویژگی‌های سیتریک اسید مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، مراجعه شود.
یادآوری- افزودن سیتریک اسید به شربت زعفران تا رسیدن فرآورده به pH و اسیدیته مناسب، مطابق با عملیات خوب ساخت، مجاز است.

الف-۷-۲ آسکوربیک اسید

برای اطلاع از ویژگی‌های آسکوربیک اسید مصرفی، به استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، مراجعه شود.

کتابنامه

- [۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱-۲۵۹، زعفران - ویژگی ها
- [۲] استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی های فیزیکی و شیمیایی
- [۳] استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی - ویژگی ها و روش های آزمون
- [۴] استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، افزودنی های خوراکی مجاز - آسکوربیک اسید - ویژگی ها و روش های آزمون
- [۵] استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۴، پکتین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون
- [۶] استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۹، گلاب - ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷] استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۰۷۷، عرقیات گیاهی - ویژگی ها