

پیوست شماره نه

استانداردها و شناسنامه‌ای الزامی مواد غذایی

گوشت قرمز:

- ۱- گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد برزیلی و یا گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده دانشگاه است.
- ۲- گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
- ۳- گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
- ۴- گوشت گوسفند منجمد مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت‌های مغز ران، راسته، فیله و قلوه گاه) از مارک-های تولیدی‌های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۵-
- ۶- گوشت گوساله منجمد مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت‌های مغز ران، راسته و فیله) از مارک‌های تولیدی-های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۷- حمل و نقل گوشت‌های گرم و منجمد بسته بندی شده مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، در دمای کمتر از +۴ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
- ۸- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی
 - مشخصات گوشت
 - وزن گوشت
 - تاریخ تولید و انقضا

ردیف	شرح	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
گوشت قرمز	تازه	کشتارگاه‌های مورد تایید سازمان دامپزشکی	تاره جوان با استخوان و بدون استخوان (ران-سر دست و قلوه گاه)
	منجمد	کشتارگاه‌های مورد تایید سازمان دامپزشکی	حداکثر زمان سپری شده از کشتار ۶ ماه است.

- ۹- هیچگونه خون مردگی، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رؤیت و یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.
- ۱۰- 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 مواد غذایی 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 گوشت‌ها نماید. (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است).
- ۱۱- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه‌های با رنگ سفید گچی یا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

گوشت مرغ:

- گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تأیید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است.
- گوشت مرغ (گرم و منجمد) مورد قبول به صورت بسته بندی شده ران و سینه بدون پوست و بدون بال و فیله‌ی مرغ و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ران و سینه‌ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشندۀ و بدون هر گونه بو و طعم غیر طبیعی باشد.
- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت‌های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.
- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (ران- سینه- فیله) الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی

- مشخصات گوشت

- وزن گوشت

- تاریخ تولید و انقضا

ردیف	شرح	واحد	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
مرغ	تازه	کیلوگرم	کشتارگاه‌های مورد تایید سازمان دامپزشکی	مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده
يا جوجه	منجمد	کیلوگرم	کشتارگاه‌های مورد تایید سازمان دامپزشکی	مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه

- انجماد مرغ تازه اکیداً ممنوع است.
- عمر ماندگاری مرغ تازه با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، ۳ روز و مرغ منجمد با بسته بندی کامل در دمای منفی ۱۸ درجه سانتیگراد، ۹ ماه تا یک سال بسته به استاندارد شرکت تولید کننده است.

ماهی:

- ماهی مورد قبول به صورت بسته بندی شده (بدون خایعات) یا به صورت تازه صید شده از شرکت‌های معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.
- 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- کارشناس تعذیه‌ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی‌ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی‌های بسته بندی شده را عودت دهد.

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

ردیف	شرح	واحد	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
	تازه	کیلو گرم	شرکت‌های مورد تایید شیلات کشور	
ماهی	وارداتی منجمد	کیلو گرم	شرکت‌های مورد تایید شیلات کشور	در بسته‌های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه است)
	داخلی	کیلو گرم	شرکت‌های مورد تایید شیلات کشور	در بسته‌های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۲ ماه است)

تخم مرغ:

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

۲- مشخصات و ویژگی‌های 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 پوسته‌ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.

- پوسته‌ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.

- ضخامت پوسته در تمام قسمت‌ها یکنواخت باشد.

- عاری از لکه‌ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه‌ای نداشته باشد.

- رده‌ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۶۵ گرم باشد.

۳- بسته‌ها و شانه‌های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.

۴- بسته‌ها و شانه‌ها باید از جنس مقواهی پرس شده و یک بار مصرف باشد.

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

۶- در کارتون‌ها 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 کارتون برچسب مذکور سالم نماند.

۷- بر روی محصول 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 کارتون
- تاریخ پایان زمان مصرف
- شرایط مناسب نگهداری
- بهترین وزن کارتون حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.

کره‌ی حیوانی:

- ۱- کره‌ی حیوانی تهیه شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر 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 حدود ۸۰ درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی نتیجه‌های تست های باکتریایی اشرشیا کلی، کلی فرم‌ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
- ۵- نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه -که لایه‌ی خارجی آلو مینیومی است- و بر حسب نیاز در اوزان نیاز می‌باشد.
- 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 انقضا و 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 واحدهای تولیدی معتبر 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 تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ۳- PH ماست هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۴- بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
- ۵- در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماست زنده بوده و تعداد آن از حدود ۱۰ به توان ۷ در هر گرم کمتر نباشد و تعداد مخمرهای غیر بیماری زا در هر گرم کمتر از ۱۰۰ و تعداد کپک های غیر بیماری زا کمتر از ۱۰ عدد باشد.
- ۶- 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 مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

کشك :

- کشك بهتر است از محصولات کارخانه‌هایی باشد که تنها تولید کننده کشك هستند و از کشك تولید شده در کارخانه‌های لبنی استفاده نشود.
- کشك مورد قبول به صورت تغليط شده و تهيه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شيشه‌اي يا ظروف پلي استيرين با پوشش الومينيومي از واحد هاي توليدی معتبر است.
- رنگ کشك سفید خامه‌اي تا کرم و طعم آن کمي ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- پروتئین کشك نباید کمتر از ۱۳ درصد بوده و میزان آب کمتر از ۲۰ درصد باشد.
- در صورت انجام آزمایشات میکروبی باید نتیجه‌ی تست کلی فرم، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بوده و تعداد کپک و مخمر در هر گرم کمتر از ۱۰ به توان ۳ باشد.
- کشك باید قبل از مصرف حتماً به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود.
- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشك الزامي می‌باشد:
 - نام يا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

دوغ :

- دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهيه شده در شرایط بهداشتی در بطری های PET از واحدهای تولیدی معتبر است.
- رنگ دوغ بعد از به هم زدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.
- چربی دوغ باید حدوداً ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از ۱ درصد نباشد.
- در صورت آزمایش میکروبی نتیجه‌ی تست های اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکتر های کلی فرم کمتر از ۱۰ عدد در هر میلی لیتر باشد.
- دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفلات به صورت PET و یا لیوان بسته بندی شده در بسته بندی شرینک شده بدون نشتی و پارگی بطری‌ها ارائه گردد.
- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
 - وزن خالص

- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ذکر سایر مواد افودنی مجاز بر روی برچسب الزامی است.

برنج ایرانی:

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- دانه های برنج باید بلند باشد به این معنا که در ازای هر دانه کمتر از ۵ میلی متر نبوده و نسبت درازی دانه به قطر آن بین $\frac{2}{3}$ تا ۳ میلی متر باشد.
- ۳- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۴- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۵- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه های شکم سفید ۵ درصد
 - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
 - حداکثر دانه های دارای خط قرمز ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی $\frac{1}{5}$ درصد
- ۶- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۷- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:

- نوع کالا

- درجه‌ی کالا

- وزن خالص بر حسب کیلوگرم

- نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

برنج هندی:

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۴- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی $\frac{1}{5}$ درصد
- ۵- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۶- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
 - نوع کالا

- درجه‌ی کالا
- وزن خالص بر حسب کیلوگرم
- نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
- تاریخ تولید و انقضا

آرد سوخاری:

- ۱- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلی 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- حداقل رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
- ۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
- ۶- چربی حداقل 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 کیسه‌های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متنقال یا گونی یا کیسه‌های الاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته‌های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.
- ۹- درج عالیم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نوع کالا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - نام و نشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - ماده‌ی اولیه‌ی مصرفی برای تهیه‌ی فراورده
 - شماره‌ی پرونده‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ماکارونی:

- ۱- ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر و ترجیحاً غنی 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 باید عاری از هر نوع مواد خارجی و شن باشد.
- ۴- محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین‌های گروه B برای مصرف اولویت دارد.
- ۵- نوع بسته بندی فراورده باید به گونه‌ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته‌های سلوفانی و پلی اتیلن مورد قبول است.
- ۶- درج عالیم 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

رشته‌ی سوپ:

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از کارخانجات معترض داخلی تهیه شده باشد.

استاندارد کلی حبوبات:

- تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، قارچ‌ها یا باکتری‌ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تنفسی) حشرات بال‌دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتوکسیداسیون 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 و تولیدی کارخانجات بسته بندی معترض 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 دانه‌های ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحیت کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم 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 بسته‌های پلاستیکی محکم یا متقالي قابل قبول می‌باشد.

عدس:

- ۱- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معترض 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- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالي یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

- نخود مورد قبول در رده ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- 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.
- تعداد دانه ها در هر ۱۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحیت کارشناس ناظر قابل عودت است)
- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقالي، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

لپه:

- لپه ای مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل روئیت است، باشد.
- تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم نمونه حدوداً ۱۲۰۰ عدد می باشد.
- در نمونه ای مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالي یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

باقالا خشک سبز:

- باقالا خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت زدگی از ۲ درصد تجاوز نکند.
- میزان آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۵ درصد باشد.
- باقالا خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر شکل و اندازه حتی المقدور یکسان باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر رنگ و شکل عرضه از ۵ درصد تجاوز نکند.
- میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالي یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

روغن مایع:

- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سویا که در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- 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.
- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- 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 شده اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات

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:

- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی و محصول کارخانجات می باشند.
- 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.
- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه‌ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.
- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- 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 شده اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات

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 به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی‌های فلزی با ورق فولادی ترجیحاً ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معترض باشد.
- ۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خورده‌ی 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 رسیه‌های 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 رویت 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 تجاری 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 میوه‌ها و سبزی‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرد.

اصطلاحات عمومی میوه‌ها:

- **آسیب دیدگی:** عبارتست از پارگی، ترک خورده‌ی 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.
 - در مورد توت فرنگی سبز بودن تمام یا قسمتی از میوه نشان دهنده‌ی نارسی آن است.
- **سوختگی:** اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی، سم پاشی وغیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رویت بوده و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **لب شتری:** عبارت از وجود لکه‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) بر روی میوه.

- **ترک خوردگی:** عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب باره 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 لکه‌های خاص.
- **لکه سفیدی:** زیان‌های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد.
- **بد رنگی گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب می‌گردد.
- **ریزش دانه:** جدا شدن جبهه‌ها از خوش را می‌گویند.

اصطلاحات عمومی سبزی‌ها:

- **خشبی:** عبارتست از وجود الیاف یا رشته‌های چوبی در هویج که اکثراً 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 سبب زمینی سبز رنگ شده باشد.
- **طول ساقه‌ی سفید:** حداقل طول قسمت سفید خوارکی 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 خشبي داشته باشد.
- **طول برگ:** بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها:

- **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، کنه‌های زنده، قارچ‌ها، باکتری‌ها، ویروس‌ها، کرم‌ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.
- **آفت‌زدگی:** عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل روئیت 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.
- **حال زدگی:** عبارتست از وجود خال‌های رنگی (بیشتر قرمز قهوه‌ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبيا و نخود) ظاهر می‌شود و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **آلودگی:** عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- **ینح 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.
- **باقي ماندن سوموم:** عبارتست از مانده‌ی سوموم 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.
- **پنبه‌ای شدن:** به حالتی اطلاق می‌شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبي 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.

آفات و آسیب‌های میوه جات:

نارنگی	موز	پرتقال	کیوی	سیب	موضوع
کمتر از ۵٪ کل میوه‌ها	عاری	عاری	عاری	عاری	آفت زنده
-	-	عاری	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	آفت زدگی
-	-	-	حداکثر ۲٪	حداکثر ۸٪	آسیب دیدگی
-	-	-	-	حداکثر ۶٪	بد شکلی
حتی الامکان یکدست	-	عاری	حداکثر ۵٪	حداکثر ۸٪	عدم یکنواختی
-	-	عاری	-	حداکثر ۵٪	آلودگی
-	-	-	حداکثر ۱٪	-	مواد خارجی
عارضی	حداکثر ۲٪ محتوی	عارضی	-	-	لهیدگی
ترش نباشد	حداکثر ۵٪ محتوی	عارضی	عارضی	حداکثر ۶٪	نارسی
حداکثر ۲٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه	حداکثر ۵٪ سطح میوه	-	-	حال زدگی
-	-	-	حداکثر ۳٪	حداکثر ۵٪	چروکیدگی
	-			حداکثر ۲٪	سوختگی
-	-	-	-	-	گندیدگی
-	-	-	عارضی	-	دم
حداکثر ۳٪ تعداد میوه	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه	-	-	ین و سرما زدگی
-	-	عارضی	-	-	سوراخ شدگی
حداکثر ۵٪ محتوی	-	حداکثر ۷٪	-	-	ضرب دیدگی
-	-	حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۱۰٪ محتوی	حداکثر ۲٪	خراشیدگی و ترک خوردنگی
حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی	-	-	-	بریدگی
-	-	-	-	-	کپک زدگی

مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها:

موضوع	هویج	پیاز	قارچ خوارکی	فلفل سبز	بادمجان	سبیب زمینی	سیر
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری
آفت زندگی	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۱	حداکثر ۰/۲	-	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۱
آسیب دیدگی	حداکثر ۰/۴	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۱	-	-	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۱
بد شکلی	-	-	حداکثر ۰/۱	-	-	-	حداکثر ۰/۱
عدم یکنواختی	-	-	-	حداکثر ۰/۲	-	-	حداکثر ۰/۳
آلودگی	-	حداکثر ۰/۵	حداکثر ۰/۵	عارضی	-	حداکثر ۰/۵	حداکثر ۰/۵
مواد خارجی	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۵	-	عارضی	-	حداکثر ۰/۵	-
لهبیدگی	-	-	-	حداکثر ۰/۲	-	-	-
گندیدگی	-	عارضی	-	-	-	عارضی	-
حال زدگی	-	عارضی	-	-	-	عارضی	-
آفتاب زدگی	-	-	حداکثر ۰/۲	-	-	-	-
نرمی	حداکثر ۰/۲	-	حداکثر ۰/۳	-	-	-	-
چروکیدگی	-	حداکثر ۰/۲	حداکثر ۰/۳	-	-	حداکثر ۰/۲	-
سوختگی	-	-	-	-	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	عارضی	حداکثر ۰/۲	-	-	عارضی	-
خراسیدگی و ترک خوردگی	-	-	-	حداکثر ۰/۲	-	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۰/۱	-	-	-
خشیبی بودن	-	-	-	-	-	حداکثر ۰/۰۵	-
بد رنگی	-	-	حداکثر ۰/۱	-	-	-	-
سبز و جوانه زده	حداکثر ۰/۸	حداکثر ۰/۴	-	-	-	حداکثر ۰/۴	-

درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها:

نارنج: (بر حسب تعداد درصد)

خال زدگی	خراسیدگی	نرمی	بد رنگی	ضرایب
•	•	•	•	۱
-	-	تا ۳	تا ۵	۲
تا ۳	تا ۳	۳-۵	۵-۱۰	۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۱۲

به: (بر حسب تعداد درصد)

سوختگی	پلاستیکی	ضریب
۱	۲	۱
-	۲-۳ درصد	۲
۱-۲	۳-۴ درصد	۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۲-۳

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۶-۸

لیمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)

نرمی	حال زدگی	خواشیدگی	ضریب
.	.	.	۱
۵ تا ۵	۷ تا ۵	۵ تا ۵	۲
۵-۷	۷-۱۰	۵-۷	۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۴-۳

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۷-۵

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۹-۸

عوامل ناپذیرفتی: ناموزونی، نارسی، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردنگی پوست یا له شدگی، آلدگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

خیار: (بر حسب تعداد درصد)

تلخی	پنبه‌ای بودن	پلاستیکی	بدرنگی	بدشکلی	بد رنگی	آسیب دیدگی	آفت زدگی	ضریب
۱	.	.	.	۱	.	.	۱	۱
۱-۲	۰-۱	۰-۱	۰-۱	۱-۲	۰-۱	۰-۱	۱-۲	۲
۲-۳	۱-۲	۱-۲	۱-۲	۲-۳	۱-۲	۱-۲	۲-۳	۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۷-۶

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۱۳-۸

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۱۸-۱۴

عوامل ناپذیرفتی:

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

گوجه فرنگی: (بر حسب تعداد درصد)

ناصافی	نارسی	پلاستیکی	آفتاب زدگی	آفت زدگی	ضریب
.	۱
۰-۵	۰-۳	۰-۲	۰-۳	۰-۱	۲
۵-۱۰	۳-۶	۲-۴	۳-۶	۰-۲	۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضریب ۶-۵

درجه‌ی دو: جمع ضریب ۱۱-۷

درجه‌ی سه: جمع ضریب ۱۵-۱۲

عوامل ناپذیرفتی:

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردن، آفت زنده، لکه‌های سفید و خاکستری.

پیاز: (بر حسب تعداد درصد)

سوختگی	آسیب دیدگی	دوقلو	نرمی	بد شکلی	شمی	ضریب
.	۱
۰-۲	۰-۲	۰-۱	۰	۱-۲	۰-۳	۲
۲-۴	۲-۴	۱-۲	۰-۱	۲-۵	۳-۵	۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضریب ۹-۷

درجه‌ی دو: جمع ضریب ۱۵-۱۰

درجه‌ی سه: جمع ضریب ۲۱-۱۶

عوامل ناپذیرفتی:

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن.

سبزی پاک شده و خرد شده منجمد:

- سبزی خرد شده، پاک شده و منجمد به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرنده‌گان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.
- 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.
- بر روی بر چسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - نام محصول، نام تجاری و یا علامت تجاری 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 خواراکی:

- قارچ خواراکی مورد قبول از نوع دکمه‌ای و به صورت بسته بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمايل به قهوه‌ای 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 رویت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- قارچ‌هایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه‌های قهوه‌ای مشخص شده مورد قبول نیستند.
- بر روی بر چسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

نمک یُد دار:

- نمک یُد دار خواراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته‌های حداکثر یک کیلوگرمی و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- 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 عالیم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک ید دار
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده:

- ۱- نمک تصفیه شده خوارکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداقل ۱٪ باشد.
- ۳- حداقل 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 عالیم 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، می‌توان 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 تریبات مضر می‌شود.

آبلیمو:

- ۱- آبلیموی مورد قبول در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات تولیدی معتبر 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 عالیم 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- آبغوره‌ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شبیشه‌ای) و محصول واحدهای تولیدی معتبر 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 تقریباً 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 ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۱/۵-۲ 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 سولفوری کل در آبغوره‌ی 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

ترشی‌ها:

- ۱- انواع ترشی‌ها شامل سیر ترشی، ترشی لیته، ترشی مخلوط به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه شده ترجیحاً تک نفره و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- مواد اولیه‌ی مورد استفاده در ترشی‌ها (اندام‌های مختلف گیاهی) باید کاملاً سالم و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها باشد.
- ۳- نمک و سرکه‌ی مورد مصرف در ترشی‌ها باید مطابق با استانداردهای مربوط به سرکه باشد.
- ۴- استفاده از کارامل به منظور ایجاد رنگ در سیرترشی مجاز نیست.

- ۵- استفاده از نگهدارنده‌ها در این فرآورده مجاز نیست.
- ۶- باقی مانده‌ی سوم دفع آفات نباتی نباید از حد تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح بیشتر شود.
- ۷- درصد ترکیبات شیمیابی موجود در ترشی‌ها باید مطابق با استاندارد زیر باشد:
- اسیدیته‌ی کل بر حسب اسید استیک: ۲-۴ درصد
 - $\text{PH} = ۳-۳/۵$
 - نمک (حد اکثر):٪۴
 - وزن مواد آبکش شده در ترشی مخلوط (حداصل):٪۵۵
 - وزن مواد آبکش شده در ترشی ساده (حداصل):٪۵۰
 - پری (حداصل):٪۹۷
 - ذرات سنگین بر حسب گرم در لیتر (حداکثر): مس ۶/۰، سرب ۵/۰، آرسنیک ۱/۰
 - ۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی تعداد کپک و مخمر قابل قبول در یک گرم نمونه در هر مورد ۱۰۰ عدد است.
 - ۹- این فرآورده باید دارای رنگ و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری از هر گونه عطر و طعم و مزه‌ی خارجی باشد.
 - ۱۰- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
 - ۱۱- درج عالیم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

خیار شور:

- ۱- خیار شور مورد قبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.
- ۳- سرکه‌ای که برای تهیه این فرآورده به کار می‌رود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه‌ای باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.
- ۴- حداکثر مقدار نمک خوارکی (بر حسب کلرور سدیم) نباید از ۱۰ گرم درصد بیشتر شود.

- ۵- افزودن سیر، فلفل سبز یا قرمز، کرفس، گشنیز، جعفری، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن که مقدار کل آن از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.
- ۶- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.
- ۷- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.
- ۸- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.
- ۹- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.
- ۱۰- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
- ۱۱- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.
- ۱۲- PH محصول باید حداقل ۴/۵ باشد.
- ۱۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ ppm تجاوز کند.
- ۱۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.
- ۱۶- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
- نام کالا و درج عبارت ممتاز
 - نام تجاری 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

شوری مخلوط:

- ۱- شوری مخلوط مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده ترجیحاً تک نفره و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- فراوده‌های مورد استفاده در شور مخلوط عبارت‌اند از گل کلم، هویج، خیار، ساقه‌ی کرفس، سیر و غیره که در آب نمک قرار دارد.
- ۳- مواد اولیه‌ی یاد شده باید کاملاً سالم بوده و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی، صدمات مکانیکی و فساد ناشی از میکروگانیسم‌ها) باشد.
- ۴- اجزای متشکله در این محصول حتی المقدور باید یکسان باشند.
- ۵- این فرآورده باید عاری از مواد خارجی از قبیل شن و ماسه، خار و خاشاک، گیاهان سمی، فضولات حیوانی، لارو و تخم حشرات باشد.
- ۶- شور مخلوط مورد نظر باید دارای طعم و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری هر گونه طعم و بوی نامطبوع خارجی باشد.
- ۷- استفاده از نگهدارنده در این فرآورده مجاز ناست.
- ۸- پری ظرف نباید از ۹۵ درصد کمتر باشد.

-۹ PH محصول باید بین ۴/۵-۳/۵ باشد.

-۱۰ مقدار نمک بر حسب کلرور سدیم باید حداقل ۴ گرم درصد باشد.

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

-۱۲ درج عالیم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام و نوع کالا

- نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی

- تاریخ تولید و انقضا

- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها

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

سس مایونز و سس سالاد:

۱- سس مایونز و سس سالاد مورد قبول به صورت کم چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده و از واحدهای تولیدی معتبر 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 (اصطلاحاً 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.

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

شمارش کلی باکتری‌های مزوپیل: در سس مایونز حداقل ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداقل ۱۰۰۰۰

انترباکتریاسه: 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 دهنده‌ها: اسید آژنیک 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 توکوفرول طبیعی یا مصنوعی
- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ‌های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.
- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۱۲- درج عالیم 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 به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقواپی محکم و محصول واحدهای تولیدی معتبر 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 روئیت 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 گونه‌ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداقل 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 مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- زرشک باید عاری از آفت زنده وشن و 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.

- 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.

زعفران:

- زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضاً محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- عوامل ناپذیرفتی عبارت اند از:
 - وجود ریگ و شن
 - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
 - وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل روئیت باشد
 - وجود حشرات و کنه‌های انباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها
- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ی ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.
- 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 انقضاً ذکر گردد.

فلفل سیاه:

- فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- 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.
- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.
- فلفل سیاه باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلوگی جوندگان قابل روئیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ی ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- 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:

- دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضاً و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- 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 آلوگی 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 محاکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه‌ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزی 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 مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تندری 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 آلوگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- پودر زنجبیل باید در بسته‌های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
- ۵- 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.

خرما:

- ۱- خرمای مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه‌های مقواوی، در اندازه‌ی درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- 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 عارضه‌ای 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 مرحله‌ای 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 (مضافی هسته دار)
- عبارت ممتاز
- محل نولید و وزن خالص
- عبارت محصول ایران
- تاریخ تولید و تاریخ مصرف

کشمش:

- ۱- کشمش خشک شده‌ی پلویی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهریایی 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 کیلوگرم و یا کارتون 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 نولید و وزن خالص (بر حس کیلوگرم)
 - عبارت محصول ایران
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آمورش پزشکی

مغز گردو:

- ۱- مغز گردوی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک نیمه و به صورت تهیه و بسته بندی شده دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه‌ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه‌ی غیر طبیعی به خصوص بوی نا، تندي 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 کارتون دارای پوشش ورقه‌ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.

- ۷- کلیه بسته های موجود در یک بهر باید از نظر بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکسان باشد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتون 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.