



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۷۲۳۱

تجدید نظر اول

۱۳۹۳

INSO
7231
1st.Revision

2014

میوه آنار- برداشت، جداسازی، بسته بندی و
حمل و نقل - آیین کار

**Pomegranate-Harvesting, sorting, packaging
and transport- Code of practice**

ICS:67.080

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

نام موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است. 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 وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای 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 و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شوند که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می دهد 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 نماید. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. 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 کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد ایران این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آن ها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (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 Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

"میوه آنار - برداشت، جداسازی، بسته بندی و حمل و نقل - آیین کار"

سمت و/یا نمایندگی

سازمان ملی استاندارد ایران

رئیس:

قاسم پور - غلام رضا
(فوق لیسانس مدیریت)

دبیر:

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد
صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

یوسف زاده فعال دقتی، هنگامه
(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران -
پژوهشکده غذایی و کشاورزی

احمدی، نادیا
(فوق لیسانس شیمی دریا)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد
صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

اکبری سلطانی، شهرو
(لیسانس میکروبیولوژی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد
صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

زاهد، نرگس خاتون
(لیسانس صنایع - استاندارد کنترل کیفیت)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت تولیدی گیاهی

فتاحی فر ، الهام
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد
صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

عبادی، نفیسه
(لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)

شرکت تلاشگران ارتقای کیفیت تاک (سهامی خاص)

غیبی، بهروز
(فوق لیسانس گیاه پزشکی)

سازمان ملی استاندارد ایران - اداره کل استاندارد
استان تهران

کامیاب، نسرین
(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

شرکت مرجعان خاتم

مشکانی، اعظم السادات
(لیسانس زیست شناسی)

شرکت مرجعان خاتم

مظاهری، مرضیه
(لیسانس بهداشت)

دانشکده آزاد اسلامی - واحد کرج

مظهری، محبوبه
(دکترای خاک شناسی)

فهرست مندرجات

ج	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
د، ه	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۶	۵ شرایط بهداشتی و فنی
۸	۶ بسته بندی
۹	۷ حمل و نقل

پیش‌گفتار

استاندارد "میوه آنار- برداشت، جداسازی، بسته بندی و حمل و نقل -آیین کار" نخستین بار در سال ۱۳۸۲ تدوین شد. این استاندارد براساس پیشنهاد های رسیده و بررسی و تایید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در یک هزار و سیصد و سی و پنجمین اجلاسیه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۳/۲/۲۱ تصویب شد، اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۶ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات ، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح و یا تکمیل این استانداردها ارائه شود ، در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین ، باید همواره از آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

این استاندارد، جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۷۲۳۱ : سال ۱۳۸۲ می شود.

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

Codex Stan 310: Adopted 2013, Codex standard for pomegranate.

میوه آنار - برداشت ، جداسازی، بسته بندی و حمل و نقل - آیین کار

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین و ارائه راهنمایی برای تولیدکنندگان میوه آنار، به منظور تأمین کمینه نیازمندی های کیفی آن در مراحل: برداشت، جداسازی، درجه بندی، بسته بندی، نشانه گذاری و حمل و نقل میوه آنار، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، برای انواع ارقام میوه آنار که به طور مستقیم به مصرف خوراکی انسان می رسد، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۲، میوه آنار - ویژگی ها و روش های آزمون.
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، اصول کلی بهداشت در مواد غذایی- آیین کار.
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳، کارتن جهت بسته بندی میوه ها و سبزی های تازه صادراتی - ویژگی ها و روش های آزمون.
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۷۷، جعبه- جعبه های چوبی مخصوص بسته بندی میوه و سبزی های تازه.
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۸۳۰، میوه ها و سبزی ها-نگه داری در سردخانه-آئین کار
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۹۷۶، آئین کار- بسته بندی اولیه میوه ها و سبزی ها
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۰۴، مقررات بهداشتی کارگران کارگاه های تولید مواد غذایی.
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۶، آیین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف در صنایع غذایی.
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۵۴۹، عملیات خوب کشاورزی ایران (ایران گپ) - آنار.

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

میوه آنار

میوه تازه درخت آنار با نام علمی *Punica granatum* (L.) از خانواده *Punicaceae* ، می باشد.

۲-۴

بخش خوراکی^۱

قسمت شفاف ، رنگی و آب دار میوه آنار است. که دانه های آنار را در بر می گیرد .

۳-۴

هسته^۲

قسمت سخت درونی دانه میوه آنار است.

۴-۴

نارسی

حالتی است، که میوه آنار رشد طبیعی خود را نداشته و ندارد. چگونگی آثار ظاهری نارسی به رقم میوه آنار، بستگی دارد و این تاثیر در اندازه، رنگ و شفافیت پوست میوه آنار وجود داشته و دیده می شود. در این حالت هم چنین، دانه های آنار نیز از دید رنگ، اندازه و مزه حالت طبیعی خود را به دست نیاورده اند.

۵-۴

مواد خارجی

هر چیزی جز میوه آنار در بسته بندی آن مانند: خاک و خاشاک ، لاشه حشرات و جانوران جونده ، وجود فضله ها ، سنگریزه ، ساقه ، برگ ، شاخه ، قطعاتی از پوست جدا شده از میوه ، غلاف و تکه های چوب است.

۶-۴

غیریکنواختی

یک دست نبودن میوه آنار موجود در بسته بندی آن، از دید: رقم ، شکل ، اندازه و رنگ است.

1 Aril

2 Seed

۷-۴

آفت

هر موجود زنده ای (در هر یک از مراحل رشد)، مانند: پرندگان ، حشرات (مانند: پروانه کرم گلوگاه آنار) ، کنه‌ها ، میکروارگانیسم‌ها (مانند: کرم‌ها ، شته‌ها ، قارچ‌ها ، باکتری‌ها ، کپک‌ها و انگل‌ها) است، که به طور مستقیم و یا غیرمستقیم سبب آلودگی و کاهش کمی و کیفی میوه آنار شود.

۸-۴

آفت زدگی

نشانه‌های ناشی از فعالیت آفت‌ها در میوه آنار است، که با چشم غیر مسلح دیدنی باشد. این نشانه‌ها به صورت سوراخ‌های به جای مانده از آثار حشرات ، کنه‌ها (مانند: زنگار) ، وجود فضله‌ها و لاشه جانوران جونده و یا همانند آن‌ها است، که در درون و یا بیرون میوه آنار، دیده می‌شود.

۹-۴

کپک زدگی

آثار ناشی از فعالیت قارچ‌ها و مخمرها در میوه آنار است، که در اثر عوامل مختلف، در درون و/ یا بیرون میوه آنار، دیده می‌شود.

۱۰-۴

ترشیدگی

حالتی است، که در نتیجه فعالیت میکروارگانیسم‌ها (مانند: قارچ‌ها ، باکتری‌ها و مخمرها) ، در شرایطی مانند: خراشیدن میوه ، بارندگی ، رطوبت بالا و آسیب دیدگی ، در میوه آنار قند به اسید تبدیل شده و در نتیجه طعم (مزه و بوی) میوه آنار ، تغییر پیدا می‌کند.

۱۱-۴

آسیب دیدگی

نشانه‌های ناشی از عوامل طبیعی و مکانیکی ناشی از برداشت ، جابه‌جایی ، درجه بندی ، بسته بندی و حمل و نقل میوه آنار است، که به صورت آفتاب سوختگی پوست میوه، خراشیدگی پوست میوه ، سفید شدن دانه‌های آنار ارقام دانه قرمز ، ترک خوردگی ، سوراخ شدگی ، لهیدگی و لک زدگی در میوه آنار قابل دیدن می‌باشد.

۱-۱۱-۴

آفتاب سوختگی

حالتی است، که در اثر تابش مستقیم نور خورشید، رنگ پوست میوه آنار دگرگون شده، بافت میوه آنار و هسته دانه های آن، سخت می شود. در این حالت، دانه های میوه آنار کم آب شده و تغییر رنگ می دهند.

۲-۱۱-۴

خراشیدگی

آسیب ناشی از عوامل مکانیکی است، که پوست میوه آنار را به صورت سطحی، خراش می دهد. یادآوری ۱- خراشیدن میوه آنار می تواند، بر اثر فعالیت آفات و یا اینکه اثر ثانویه کرم گلوگاه آنار، به وجود آید. یادآوری ۲- در حالتی که پوست میوه آنار به صورت سطحی خراش برداشته باشد، به میوه آنار، آنار خطی، گفته می شود.

۳-۱۱-۴

سفید شدن دانه های آنار ارقام دانه قرمز

حالتی است، که رنگ دانه های آنار به رنگ سفید تغییر پیدا می کند و بافت میوه آنار نیز حالت طبیعی خود را از دست می دهد.

۴-۱۱-۴

ترک خوردگی

شکافته شدن میوه آنار است، که سبب آسیب رساندن به پوست و/ یا دانه های میوه آنار شود.

۵-۱۱-۴

سوراخ شدگی

اثر صدمه مکانیکی ناشی از فرورفتن اجسام نوک تیز به درون میوه آنار است، که ممکن است عمق آن به گونه ای باشد، که از قطر میوه آنار عبور کند.

۶-۱۱-۴

لک زدگی

آنار ناشی از فعالیت لارو کرم گلوگاه آنار و یا اثر ثانویه کرم گلوگاه آنار است، که به صورت سطحی روی پوست میوه آنار، ظاهر شده باشد و با چشم غیرمسلح قابل دیدن باشد.

۷-۱۱-۴

لهیدگی

اثر ناشی از صدمه مکانیکی به میوه آنار است، تا حدی که علاوه بر پوست سبب آسیب دیدن دانه های آن نیز شود.

۱۲-۴

خشکیدگی پوست

تغییر حالت بافت و/ یا پوست میوه آنار، در اثر از دست دادن تدریجی رطوبت آن است، که این حالت در ظاهر میوه دیده شود.

۱۳-۴

سرمازدگی

حالتی است، که در نتیجه پایین بودن دما، آثار ظاهری آن در روی سطح پوست میوه آنار، به صورت لکه های به رنگ قهوه ای روشن تا قهوه ای تیره و به شکل فرو رفته، دیده شود.

۱۴-۴

یخ زدگی

حالتی است، که میوه آنار در نتیجه برودت هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی آن تغییر کرده باشد، به طوری که، پوست و دانه میوه آنار آسیب دیده رنگ و مزه آن دگرگون شده باشد.

۱۵-۴

لیفت تراک^۱

این دستگاه، یکی از تجهیزات موتوری مربوط به تخلیه و بارگیری میوه آنار است. در صورتی که این دستگاه در ساختمان اصلی سردخانه استفاده شود، نیروی محرکه آن، باید از نوع الکتریکی باشد.

۱۶-۴

برداشت

مرحله جدا کردن میوه آنار از درخت آنار، و حمل و نقل آن به محل بسته بندی اولیه آن، است.

1- Lift Track

جداکردن میوه آنار نارس و آسیب دیده، از میوه آنار سالم است.

۵ شرایط بهداشتی و فنی

۱-۵ شرایط بهداشتی

شامل شرایط بهداشتی مواد اولیه و شرایط خوب کشاورزی (شرایط بهداشتی آماده سازی و بسته بندی)، می باشد .

۱-۱-۵ ضرورت های عملیات خوب کشاورزی

در زمان کاشت ، داشت و برداشت میوه آنار، احتمال آلودگی های میکروبی ، انگلی و شیمیایی محصول وجود دارد. عوامل آلوده کننده میوه آنار می تواند از راه زمین، کود، آب آبیاری، مواد شیمیایی (مانند: آفت کش ها)، عدم رعایت بهداشت از سوی کارگران، نحوه برداشت، جا به جایی و ذخیره سازی، منتقل شود.

کاشت، داشت و برداشت میوه آنار، باید با رعایت شرایط خوب کشاورزی و مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۵۴۹، عملیات خوب کشاورزی ایران (ایران گپ) - آنار، با حداقل خطرات و آلودگی های میکروبی، شیمیایی و فیزیکی، انجام گیرد.

۲-۱-۵ ضرورت های عملیات خوب کشاورزی

محل استقرار، طراحی، ساختمان واحد تولیدی، وضعیت دیوارها، سقف، کف، درها، نور، تهویه، دفع مواد زاید، تسهیلات بهداشتی و تمیزکاری، کنترل آفات و نحوه چیدمان دستگاه ها و تجهیزات در خط تولید واحدهای بسته بندی میوه آنار، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران به شرح زیر باشد: استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، آیین کار- اصول کلی بهداشت در مواد غذایی. استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۰۴، مقررات بهداشتی کارگران کارگاه های تولید مواد غذایی. استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۶، آیین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف در صنایع غذایی.

۶ کاشت آنار

اصول کاشت درخت آنار، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۵۴۹، باشد.

۱-۱-۶ مواد اولیه

ویژگی های میوه آنار، باید استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۲ ، میوه آنار - ویژگی ها و روش های آزمون، باشد.

۷ برداشت میوه آنار

۱-۷ شرایط فنی

شرایط فنی شامل وضعیت محل بسته بندی، تجهیزات بسته بندی، محل نگه داری، شرایط و تجهیزات حمل و نقل، می باشد.

ویژگی محل های جداسازی، درجه بندی و بسته بندی میوه آنار از نظر فنی، بهداشتی، نور، درجه حرارت، ساختمان و تجهیزات، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، آیین کار- اصول کلی بهداشت در مواد غذایی، باشد.

۲-۷ نحوه برداشت میوه آنار

وسایل موردنیاز برای برداشت میوه آنار، مانند: قیچی باغبانی، نردبان دوطرفه، کیسه برزنتی، سطل پلاستیکی، جعبه چوبی، باکس پالت، می باشد.

برای چیدن میوه آنار، بهتر است از قیچی باغبانی استفاده کرد و یا با یک دست محل اتصال میوه آنار را به شاخه درخت آنار گرفته، چرخانده، و یا میوه آنار را در دست گرفته و آن را به طرف چپ و راست چرخانده تا از شاخه، جدا شود. برای چیدن میوه آنار باید از کشیدن میوه، پرهیز شود.

در زمان برداشت میوه آنار، باید از نظر ظاهری، رنگ پوست میوه آنار متمایل به رنگ زردشده باشد و هرگاه با انگشت به میوه ضربه ای وارد شود، صدای شبیه به فلز از آن شنیده شود. زمان برداشت میوه آنار ۵ الی ۷ ماه پس از شکوفه دهی گل است. چنانچه میوه آنار روی درخت زیاد بماند، به دلیل تشدید اختلاف درجه حرارت شب و روز در پاییز، ترکیب میوه آنار ایجاد می شود. چنانچه زود اقدام به برداشت شود، رنگ گیری پوست میوه آنار به طور کامل انجام نمی شود. درموقع برداشت اگر به علت بارندگی میوه آنار خیس باشد، باید از برداشت میوه آنار پرهیز شود و برداشت آن در زمانی که میوه آنار خشک است، انجام شود.

۳-۷ جداسازی میوه آنار

ابتدا میوه های آنار آسیب دیده را از میوه های آنار سالم جدا کرده و با دقت برای سورت نهایی به محل مخصوص جداسازی میوه آنار منتقل می شود. در محل جداسازی میوه های آنار، از نظر کیفی باتوجه به شرایط محصول (طبق بند ۷-۴) درجه بندی شده و سپس، بسته بندی می شوند.

۴-۷ درجه بندی میوه آنار

درجه بندی میوه آنار، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۲، انجام شود.

۵-۷ نگه داری میوه آنار

۱-۵-۷ حمل میوه آنار از محل برداشت

میوه های آنار پس از برداشت به طور مستقیم و یا پس از درجه بندی، در جعبه پالت های مخصوص گذاشته شده و به وسیله لیفتراک بارگیری گردیده و به محل نگه داری آن حمل می شوند.

۷-۵-۲ نکه داری میوه آنار، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۳۰، میوه ها و سبزی ها نکه داری در سردخانه- آئین کار، انجام شود.

۷-۶ بسته بندی میوه آنار

۷-۶-۱ پس از برداشت میوه آنار، آن ها با دقت در کارتن مقوایی یا ظروف پلاستیکی مجاز و تیره مواد غذایی مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره ۲۹۲۳، کارتن جهت بسته بندی میوه و سبزی های تازه صادراتی - ویژگی ها و روش های آزمون و استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۷۷، جعبه - جعبه های چوبی مخصوص بسته بندی میوه و سبزی های تازه، بسته بندی می شوند. به غیر از موارد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۲، به رعایت موارد به شرح زیر نیز تاکید می شود:

لوازمی که برای بسته بندی میوه آنار به کار برده می شود باید نو، سالم، پاک، خشک قبلاً استفاده نشده و بدون هر گونه آلودگی و بوی ناخوشایند باشد. مواد به کار برده شده، نباید تأثیری بر کیفیت میوه آنار و یا سطح خارجی آن داشته باشد. برای جلوگیری از هر گونه خراب شدن و آسیب دیدن میوه آنار در مراحل نکه داری و ترابری، باید بسته بندی آن به گونه ای باشد، که حفاظت درست و کامل از میوه آنار را تأمین نماید. بسته های مورد استفاده باید دارای شکاف و یا سوراخ هایی برای تهویه باشند. کیفیت بسته، کاغذ و دیگر لوازم مورد استفاده در داخل بسته باید به گونه ای باشد، که برای سلامتی انسان زیان آور نبوده و از مواد نو، تمیز و بی بو باشد. بهتر است بسته بندی به گونه ای باشد، که میوه های آنار تنها در یک ردیف و بیشینه در دو ردیف چیده شده و سطح بیرونی آن ها باهم در تماس نباشد. بسته بندی میوه آنار باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۲، انجام شود.

۷-۶-۲-۱ میوه آنار می تواند در بسته های کوچک تا وزن خالص پنج کیلوگرم، بسته بندی شود.

۷-۶-۲-۲ وزن خالص بسته های بزرگ، نباید، از ۱۵ کیلوگرم، بیشتر باشد.

یادآوری- در صورتی که این محصول پیش از بسته بندی با مواد خاصی شست و شو داده شده باشند یا واکس خورده باشند و یا این که در پوشش های حاوی مواد نکه دارنده قرار گیرد، حتماً این مواد باید از سوی مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۱ مورد تأیید قرار گیرند.

۷-۷ حمل و نقل

حمل و نقل میوه آنار، باید مطابق با استاندارد ملی شماره ۴۹۷۶، آئین کار- بسته بندی اولیه میوه ها و سبزی ها، انجام شود.

۱ مراجع قانونی و ذی صلاح کشور در حال حاضر، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.