



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۷۵۲۸

چاپ اول

۱۳۹۲

INSO

17528

1st. Edition

2014

نوشیدنی چای سرد- ویژگی ها و روش های
آزمون

**Iced tea drink -Specifications and test
methods**

ICS:67.140.10

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 ۱۳۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر یافته و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۱۳۹۰/۷/۲۴ 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، نهادهای 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
"نوشیدنی چای سرد- ویژگی ها و روش های آزمون"

<u>رئیس:</u>	<u>سمت و/یا نمایندگی</u>
کمیلی فنود، رزیتا (لیسانس تغذیه)	انیستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
<u>دبیر:</u>	
منزوی، هاشمه (لیسانس شیمی)	سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال
<u>اعضاء:</u> (اسامی به ترتیب حروف الفباء)	
احمدی، نادیا (فوق لیسانس شیمی دریا)	سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد، پژوهشکده غذایی و کشاورزی
اسماعیلی، سیده (فوق لیسانس صنایع غذایی)	انیستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
بنی اسدی، علی (فوق لیسانس صنایع غذایی)	آزمایشگاه سیستم کیفیت فنون
تهرانی، نازنین (لیسانس صنایع غذایی)	شرکت چای گلستان (سهامی خاص)
تیموری، مهرنوش (لیسانس تغذیه)	سازمان غذا و دارو- اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو
حسن زاده، اشرف (فوق لیسانس مدیریت)	شرکت شاهسوند (سهامی خاص)
خسرو نژاد، راحله (لیسانس صنایع غذایی)	شرکت پدیده دیناوند (سهامی خاص)
کامران، سمیه (لیسانس تغذیه)	سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

کمیسیون فنی تدوین استاندارد - (ادامه)

سمت و / یا نمایندگی

شرکت بازرسی کالای تجاری (IGI)

سازمان ملی استاندارد - پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده
غذایی و کشاورزی

اعضاء :

طالبی، مرتضی
(لیسانس صنایع غذایی)

محمودی میمند، معصومه
(فوق لیسانس سم شناسی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران
ح	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۲	۵ ویژگی ها
۵	۶ ویژگی های محصول نهایی
۶	۷ فلزات سنگین
۶	۸ ویژگی های میکرو بی
۷	۹ روش های آزمون
۷	۱۰ نمونه برداری
۷	۱۱ بسته بندی
۸	۱۲ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد "نوشیدنی چای سرد- ویژگی ها و روش های آزمون" که پیش نویس آن توسط کمیسیون های فنی مربوط تهیه و تدوین شده و در هزار و سیصد و سی و ششمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۲/۱۲/۱۷ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، 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 تجدیدنظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

۱- استاندارد ملی ایران شماره ۵، سال ۱۳۸۶، مقررات مربوط به ساختار و شیوه نگارش استانداردهای ملی ایران. (تجدیدنظر سوم).

۲- استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۷: سال ۱۳۸۶، نوشیدنی های میوه ای (بدون گاز)- ویژگی ها.

۳- استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸: سال ۱۳۸۹، خوراک انسان- دام- بیشینه رواداری فلزات سنگین.

4- Codex stan 192:2011, general standard for food additives.

۵- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره نوشیدنی چای سرد، از سوی اداره نظارت بر اجرای استاندارد غذایی و کشاورزی، با همکاری واحد های تولیدی چای شاهسون، چای گلستان، سال ۱۳۹۲

۶- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره نوشیدنی چای سرد، از سوی سازمان ملی استاندارد، با همکاری آزمایشگاه های همکار سیستم کیفیت فنون و شرکت بازرسی کالای تجاری (IGI)، سال ۱۳۹۲

نوشیدنی چای سرد^۱ - ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ، تعیین ویژگی‌ها، نمونه‌برداری ، روش‌های آزمون ، بسته بندی و نشانه گذاری انواع نوشیدنی چای سرد ، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد درباره انواع نوشیدنی چای سرد (طبق بند ۴-۱ این استاندارد ملی) ، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها ارجاع شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می شود .

در صورتی که با مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد. اصلاحیه ها و تجدید نظر های بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع 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 ۱۲۵۰، نوشابه های گازدار - ویژگی ها.
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰ ، برچسب گذاری کلی مواد غذایی از پیش بسته بندی شده .
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران ۹۵۲ ، طعم دهنده های مجاز خوراکی .
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران ۳۸۴۵ ، ویژگی های میکروبیولوژی نوشابه های گازدار.
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران ۱۴۰۹ ، ویژگی های ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی .
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران ۱۸۸۱ ، ظروف فلزی غیر قابل نفوذ جهت نگهداری مواد غذایی - ویژگیها
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران ۲۱۷۹، ویژگی های کربن دی اکسید مایع.
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳ ، آب آشامیدنی - ویژگی های فیزیکی و شیمیایی .
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱ ، آب آشامیدنی-ویژگیهای میکروبیولوژی
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران ۲۸۸۵ ، افزودنی های خوراکی -کافئین -ویژگیها و روش های آزمون.
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران ۳۱۹۱ ، کیسه های پلاستیکی (پاکتهای مجوف) با لایه آلومینیوم جهت بسته بندی آبمیوه .

- ۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۸۳۶ ، آئین کار رعایت اصولی کلی بهداشت در واحدهای تولید کننده مواد غذایی
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۱۰ ، بسته بندی - بطری های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته بندی فراورده های غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

نوشیدنی چای سرد

فراورده ای است که از اختلاط آب ، عصاره چای سیاه و/ یا سبز، و سایر افزودنی های مجاز خوراکی (طبق بند ۲-۵ این استاندارد) با شیرین کننده های خوراکی مجاز (طبق بند ۱-۵-۳ این استاندارد) به دست می آید و می تواند گاز دار و/یا بدون گاز باشد.

۲-۴

مواد خارجی

به بقایای گیاهی (مانند: قطعات برگ و دم)، شن، خاک ، فلز و هر گونه آفات زنده و مرده و یا آثار و بقایای آن ها (مانند: تخم و لارو و شفیره)، گفته می شود.

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های مواد تشکیل دهنده

۱-۱-۵ آب آشامیدنی

آب مورد مصرف در نوشیدنی چای سرد، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران ، شماره ۱۰۵۳ و شماره ۱۰۱۱ باشد .

۲-۱-۵ عصاره چای

عصاره چای مورد مصرف در این فراورده، باید عصاره تولید شده از چای سیاه و / یا سبز باشد و می تواند به صورت مایع و یا پودری شکل باشد.

۳-۱-۵ شیرین کننده ها

۱-۳-۱-۵ قندها

استفاده از قندهای طبیعی ، مطابق با جدول ۱ مجاز است.

جدول ۱- قندهای طبیعی مجاز

ردیف	نوع قند	شماره استاندارد ملی	مقدار
۱	شکر	۶۹	طبق عملیات خوب ساخت
۲	فروکتوز	۸۰۲۱	طبق عملیات خوب ساخت
۳	گلوکز	۶۲۱	طبق عملیات خوب ساخت
۵	شربت ذرت با فروکتوز بالا	-	طبق عملیات خوب ساخت
۶	قند مایع خرما	۱۴۴۴۲	طبق عملیات خوب ساخت
۷	شیره خرما	۵۰۷۵	طبق عملیات خوب ساخت
۸	عسل	۹۲	طبق عملیات خوب ساخت
۹	دکستروز	-	طبق عملیات خوب ساخت

۵-۱-۳-۲ سایر شیرین کننده‌های طبیعی مجاز

استفاده از سایر شیرین کننده‌های طبیعی مجاز، مطابق با جدول ۲، مجاز است.

جدول ۲- سایر شیرین کننده‌های طبیعی مجاز

ردیف	نوع شیرین کننده	مقدار
۱	سوربیتول	طبق عملیات خوب ساخت
۲	مالیتول	طبق عملیات خوب ساخت
۳	توماتین	طبق عملیات خوب ساخت
۴	مانیتول	طبق عملیات خوب ساخت
۵	گزیلیتول	طبق عملیات خوب ساخت
<p>یادآوری ۱- استفاده از دیگر شیرین کننده‌های طبیعی، منوط و موقوف به موافقت و تایید و کسب مجوز قانونی و لازم از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ است.</p> <p>یادآوری ۲- استفاده از شیرین کننده‌های مصنوعی در فرآورده ممنوع است.</p>		

۵-۱-۴ گاز کربنیک

گاز کربنیک مورد مصرف در این فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۷۹، کربن دی اکساید مایع-ویژگی ها، باشد.

۵-۱-۵ آب میوه

استفاده از آب میوه (و یا معادل آن آب میوه تغلیظ شده)، طبق استانداردهای ملی مربوط، در فرآورده مجاز است.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۵-۲ افزودنی‌های خوراکی مجاز

استفاده از هر نوع رنگ، طعم دهنده‌های مصنوعی و همچنین افزودن کافئین به این فرآورده ممنوع است.

۵-۲-۱ طعم دهنده‌ها

استفاده از طعم‌دهنده‌های خوراکی طبیعی^۱ و مشابه طبیعی^۲ مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲، مواد طعم دهنده مجاز خوراکی، در فرآورده، مجاز است.

استفاده از موادی مانند: پوره زنجبیل، پودر زنجبیل، هل، دارچین، مواد فرار طبیعی^۳ نعناع و سایر عرقیات گیاهی، به عنوان طعم دهنده، در نوشیدنی چای سرد، مجاز می‌باشد.

۵-۲-۲ مواد اسیدی کننده

افزودن اسید به فرآورده تا رسیدن به pH و اسیدیته مطلوب، مجاز است.

۵-۳-۳-۱ ویژگی‌های اسید سیتریک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۸۱، اسید سیتریک خوراکی-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، باشد.

۵-۲-۳ آنتی‌اکسیدان‌ها

افزودن اسکوربیک اسید، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۴۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون اسید اسکوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی، طبق شرایط خوب ساخت، به فرآورده، مجاز است.

۵-۲-۴ بافرها

استفاده از بافرهای زیر در فرآورده مجاز است.

۵-۴-۲-۱ کربنات‌های کلسیم، منیزیم، پتاسیم، آمونیوم.

۵-۴-۲-۲ سیترات‌های کلسیم، سدیم، آمونیوم.

۵-۴-۲-۳ لاکتات سدیم، پتاسیم.

۵-۴-۵ مواد پایدارکننده^۴ و امولسیون کننده^۵

استفاده از پکتین، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۴، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون پکتین مورد مصرف در صنایع غذایی، طبق عملیات خوب ساخت، در فرآورده مجاز است.

^۱- Natural flavour

2- Natural Identical flavour

3-Aroma

4- Stabilizer

5- Emulsifier

یادآوری - استفاده از سایر مواد پایدارکننده و امولسیون کننده ، منوط و موکول به موافقت و تایید و کسب مجوز قانونی و لازم از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ است.

۶ ویژگی های محصول نهایی

۱-۶ وضعیت ظاهری

فرآورده باید عاری از هر گونه مواد خارجی (طبق بند ۴-۲ این استاندارد) بوده و می تواند بصورت شفاف و/یا کدر باشد.

۲-۶ رنگ

رنگ فرآورده ، باید متناسب با نوع عصاره چای مورد مصرف باشد.

۳-۶ طعم و بو

فرآورده باید دارای طعم و بوی طعم دهنده های خاص خود بوده و بدون هر گونه بوهای خارجی و غیرطبیعی ، ترشیدگی و کپک زدگی باشد

۴-۶ ویژگی های انواع نوشیدنی چای سرد ، باید مطابق با جدول ۳ باشد:

۱- در حال حاضر مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

جدول ۳- ویژگی های نوشیدنی انواع چای سرد

حد/حدود قابل قبول	ویژگی های شیمیایی فرآورده	ردیف
بیشینه ۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱
بیشینه ۹	قند کل (گرم درصد میلی لیتر)	۲
۲/۸-۴	pH	۳
کمینه ۰/۳	گاز کربنیک در صورت استفاده (گرم درصد میلی لیتر)	۴
بیشینه ۰/۱۵	الکل اتیلیک (گرم در صد میلی لیتر)	۵
کمینه ۳۰	کافئین (میلی گرم در کیلوگرم)	۶
<p>یادآوری - در صورتی که در فرآورده فقط از سایر شیرین کننده های طبیعی مجاز (طبق بند ۱-۵-۳-۲ این استاندارد) استفاده شود، فرآورده بدون قند در نظر گرفته می شود و آزمون بریکس و قند انجام نمی شود.</p>		

۷ ویژگی های میکروبی

ویژگی های میکروبی فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۴۵، ویژگی های میکروبیولوژی نوشابه های گازدار، باشد.

۸ فلزات سنگین

حد مجاز فلز سنگین موجود در نوشیدنی چای سرد، باید مطابق با جدول ۴ این استاندارد باشد.

جدول ۴ - حد مجاز فلز سنگین^۱

حد مجاز (برحسب میلی گرم بر کیلوگرم)	نوع فلز سنگین	ردیف
بیشینه ۱۵۰	قلع (برای بسته بندی قوطی فلزی)	۱

۹ روش های آزمون

آزمون فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۴۹، نوشابه‌های گازدار - روش آزمون، انجام می شود.

۱۰ نمونه برداری

نمونه برداری از فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند، انجام می شود..

۱۱ بسته بندی

۱-۱۱ انواع نوشیدنی چای سرد باید در ظروف تمیز و نفوذناپذیر و قبلا استفاده نشده، به شرح زیر بسته بندی شوند:

۱-۱۱-۱ ظروف شیشه‌ای مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۰۹، ظروف شیشه‌ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها.

۱-۱۱-۲ قوطی فلزی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیرقابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها.

۱-۱۱-۳ ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) مطابق با 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
۱-۱۱-۴ ظروف PET با در آلومینیومی آسان بازشو^۲ با درجه غذایی.

۱-۱۱-۵ تشک های مورد مصرف در بسته بندی فرآورده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۷ باشد.

۱-۱۱-۶ لفاف های آلومینیومی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۱۵، ویژگی های لفاف های آماده شده با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد خوراکی.

۱-۱۱-۷ بسته های چند لایه مقوایی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی - ویژگی ها و روش های آزمون.

^۱ مرجع این جدول، استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین می باشد.

۱۱-۲ پری ظرف

فراورده باید کمینه ۹۵ درصد حجم ظروف بسته بندی را پر نماید.
یادآوری- میزان حجم محتوی، باید برابر میزان بیان شده در برچسب محصول باشد.

۱۲ نشانه گذاری

در نشانه گذاری این فراورده، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده- مقررات برچسب گذاری کلی، آگاهی های زیر، باید بر روی هر بسته فراورده، با خط خوانا و به گونه پاک نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و در صورت صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار، به صورت واضح و پاک نشدنی چاپ و/ یا نوشته و/ یا برچسب شود.

۱۲-۱ نام و نوع فراورده (مانند: نوشیدنی چای سرد سبز با طعم ... ، نوشیدنی چای سرد سیاه با طعم...)

یادآوری- چنانچه فراورده دارای گاز کربنیک باشد، عبارت "گازدار" در جلوی نام و نوع فراورده نوشته شود.

۱۲-۲ فهرست کامل نام مواد متشکله ، به ترتیب مقدار.

۱۲-۳ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی.

یادآوری- در مورد واردات ، شماره مجوز واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

۱۲-۴ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجاری آن.

۱۲-۵ وزن خالص یا حجم خالص، بر حسب سیستم متریک.

۱۲-۶ سری ساخت .

۱۲-۷ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال).

۱۲-۸ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال).

۱۲-۹ عبارت (ساخت ایران).

یادآوری- در مورد واردات، نام کشور تولید کننده و مبداء نوشته شود.

۱۲-۱۰ شرایط نگه داری (دما و نور).