



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۲۷۱۰

تجدید نظراول

INSO

2710

1st. Revision

خرمای خاصه - ویژگی ها و روش های آزمون

**Khaseh dates-Specifications and test
methods**

ICS:67.080.10

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 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 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 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
" خرمای خاصه - ویژگی ها و روش های آزمون "
(تجدید نظر اول)

رئیس:

سازمان ملی استاندارد ایران پژوهشگاه استاندارد-
پژوهشکده غذایی و کشاورزی

مظاهری، منصوره
(فوق لیسانس مهندسی شیمی-بیوتکنولوژی)

دبیران:

مرکز تحقیقات صنعتی خرمای ایران

حشمتی، مجید
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت خدماتی، آموزشی و تحقیقاتی مرجع خاتم

مشکانی، اعظم السادات
(لیسانس زیست شناسی)

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

شرکت ضد عفونی و دفع آفات بوشهر

اشعری، عبدالحسین
(فوق لیسانس زیست شناسی)

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

اکبری، محمدحسین
(لیسانس بازرگانی)

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

امینیان، محمد
(فوق لیسانس مدیریت)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان بوشهر

بهره مند، محمد رحیم
(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خوزستان

پشم فروش، سیما
(لیسانس میکروبیولوژی)

انجمن خرمای استان کرمان

رشیدفرخی، محسن
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

شرکت تولیدی فراورده های تقطیری و غذایی پارسیان
شیراز

رضایی، امین
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

سمت و / یا نمایندگی

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان هرمزگان

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

زارع، صدیقه

(لیسانس صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان کرمان

دهقانی، فاطمه

(لیسانس شیمی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس

خواجه پور، قاسم

(لیسانس مهندسی برق)

شرکت تین آب

ستوده (آذر)

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

سجادی، یوسف

(لیسانس مهندسی مکانیک)

وزارت جهاد کشاورزی-دفتر امور میوه ها

شفیعیان، افشین

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی-باغبانی)

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

عامری، مصطفی

(لیسانس بازرگانی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس

عطروش، حسین علی

(لیسانس مهندسی برق)

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

علوی، آرش

(فوق لیسانس اقتصاد)

شرکت خدماتی، آموزشی، تحقیقاتی مرجع خاتم

غفرانی، صونا

(لیسانس صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان سیستان و بلوچستان

فیروزی، مسعود

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

کامیاب، نسرین

(لیسانس صنایع غذایی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

سمت و / یا نمایندگی

شرکت تولیدی فراورده های تقطیری و غذایی پارسبان
شیراز

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان بوشهر

شرکت خدماتی، آموزشی و تحقیقاتی مرجعان خاتم

انجمن آزمایشگاه های آزمون و کالیبراسیون

شرکت خدماتی، آموزشی و تحقیقاتی مرجعان خاتم

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان سیستان و
بلوچستان

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان هرمزگان

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

محمدی روزبهانی، نیما
(لیسانس صنایع غذایی)

مواجی، فریده
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مظاهری، مرضیه
(لیسانس بهداشت)

ممدوحی، محمد رضا
(لیسانس مهندسی مکانیک)

ناصرزاده، اعظم
(فوق لیسانس شیمی تجزیه)

نظام، سید مهدی
(لیسانس مهندسی برق)

یکتاپور، مریم
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ب	آشنایی با سازمان ملی استاندارد
ج	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز	پیشگفتار
۱	۱. هدف و دامنه کاربرد
۱	۲. مراجع الزامی
۱	۳. اصطلاحات و تعاریف
۴	۴. طبقه بندی
	۵. ویژگی ها ۵
	۶. نمونه برداری ۵
	۷. روش های آزمون ۶
۷	۸. بسته بندی
	۹. نشانه گذاری ۷
۸	۱۰. گزارش آزمون

پیش گفتار

استاندارد "خرمای خاصه- ویژگی ها و روش های آزمون" نخستین بار در سال ۱۳۶۵ تهیه شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تایید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و صد و چهل و چهارمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی در تاریخ ۹۱/۲/۱۷ مورد تایید 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 بعنوان 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 یا تکمیل این استانداردها ارایه شود، در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آن ها استفاده کرد. این استاندارد جای گزین استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۱۰: سال ۱۳۶۵ است.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵: سال ۱۳۷۵
- ۲- استاندارد ملی ایران شماره ۵: سال ۱۳۸۶
- ۳- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره خرمای خاصه از سوی سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشکده غذایی و کشاورزی و آزمایشگاه مواد غذایی شرکت خدماتی، آموزشی و تحقیقاتی مرجع خاتم، سال ۱۳۸۸
- ۴- بررسی نتایج آزمایشگاهی درباره خرمای خاصه از سوی اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران و اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خوزستان و اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان کرمان مبتنی بر اطلاعات خرمای صادراتی سال های ۱۳۸۹ و ۱۳۸۸

خرمای خاصه - ویژگی ها و روش های آزمون

۱. هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی ها (فیزیکی - شیمیایی)، طبقه بندی، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری خرمای خاصه می باشد. این استاندارد برای خرمای خاصه محصول ایران، کاربرد دارد.

۲. 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 موردنظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۷۲، روش اندازه گیری رطوبت خشکبار.

۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۹۸ : بسته بندی خرما - ویژگی ها.

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۱۰: خرمای شاهانی - ویژگی ها و روش های آزمون.

۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۱۱۸: آفت کش ها- مرز بیشینه مانده آفت کش ها- میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری.

۵-۲ استاندارد اروپا شماره EN15662

۳. اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۳

خرمای خاصه

خرمای خاصه، میوه رسیده بعضی از ارقام نخل خرما با نام علمی *Phoenix- dactylifera L.* و از خانواده

Palmaceae است. خرمای خاصه بر حسب رقم و محل رویش آن، به طور معمول به رنگ های مختلف از رنگ زرد روشن متمایل به طلائی تا رنگ قهوه‌ای روشن و از رنگ قرمز عقیقی تا رنگ قهوه‌ای تیره و از قرمز تند تا بنفش تیره متمایل به سیاه، دیده می‌شود.

۲-۳

اندازه (ریز و درشتی)

به تعداد خرما در یک کیلوگرم، گفته می‌شود.

۳-۳

رطوبت

به میزان آب آزاد و قابل تفکیک موجود در خرما، گفته می‌شود.

۴-۳

خرمای تغییررنگ یافته

به خرمایی که رنگ طبیعی و مخصوص خود را به طور کلی یا جزیی از دست داده باشد، گفته می‌شود. تغییر رنگ در خرما، به صورت وجود لک زدگی، نقاط سیاه و یا سر سیاه در قسمت کلاهدک آن و هم چنین بی رنگ شدگی آن پدیدار می‌شود.

۵-۳

خرما با مواد خارجی چسبیده

به خرمایی که سطح آن به مواد خارجی و یا گرد و غبار و شن آلوده باشد، گفته می‌شود.

۶-۳

صدمه مکانیکی

به خرمایی که در اثر عوامل فیزیکی و فشار، شکل طبیعی خود را از دست داده و بافت آن در حدی پاره شده که هسته آن نمایان شده است، گفته می‌شود.

۷-۳

خرمای نارس

به حالتی که خرما در مرحله ای از رشد فیزیولوژیکی خود، متوقف شده و کم وزن یا کم رنگ، یا چروکیده و به صورت خشک نمایان می‌شود، گفته می‌شود.

۸-۳

آفت زنده

به هر گونه موجود زنده در هر یک از مراحل رشد، مانند شش پایان، کنه ها که از خرما تغذیه کرده و یا در خرما نشو و نما کرده و موجب آلودگی و کاهش کمی و کیفی آن را فراهم سازد، گفته می شود.

۹-۳

آفت زدگی

به آثار برخاسته از فعالیت و تغذیه آفت که با چشم غیر مسلح بر روی خرما یا درون آن دیدنی باشد، مانند وجود لکه، کانال محل تغذیه و وجود فضولات، لارو و هم چنین وجود حشره و یا کنه مرده یا قطعات مختلف بدن آن ها در خرما، گفته می شود.

۱۰-۳

شکرک زدگی

به حالتی گفته می شود، که قند موجود در خرما متبلور شده و یا در سطح خارجی خرما و زیر پوست آن به صورت بلورهایی سفیدرنگ، نمایان شده باشد.

۱۱-۳

ترشیدگی

به حالتی که در نتیجه ازدیاد رطوبت و فعالیت قارچ ها، مخمرها و باکتری ها، در خرما قند تبدیل به اسید شده و خرما بو و مزه ترشیدگی پیدا می کند، گفته می شود.

۱۲-۳

تلقیح نشدگی

به خرمائی که با قند کم، اندازه کوچک، بافت نازک و هسته کوچک، در اثر لقاح ناقص یا عدم لقاح تشکیل می شود، گفته می شود.

۱۳-۳

بسته

گنجایه ای است، که خرما در آن گذاشته شده و بسته بندی می شود.

۱۴-۳

بسته بندی

گذاشتن خرما در گنجایه ها و بستن آن به گونه ای است، که محتوای بسته را در برابر آسیب های برخاسته از جابه جایی و انبار کردن، ترابری، رخنه نم و افت رطوبت، آفت ها، گرد و غبار و جز آن، حفظ کند.

۱۵-۳

بسته بندی ثانویه

اگر شماری از بسته های کوچک تر در بسته بزرگ تری بسته بندی شوند، به آن بسته بندی ثانویه می گویند.

۱۶-۳

طبقه بندی

عبارت از اندازه خرما(ریزی و درشتی خرما) بر حسب تعداد دانه های خرما در یک کیلوگرم می باشد.

۱۷-۳

مانده آفت کش ها

به هر ماده مشخصی در غذا، فراورده های کشاورزی و خوارک دام گفته می شود که در نتیجه به کار بردن آفت کش ها ، حاصل شده است. این ماده شامل هر گونه مشتقات یک آفت کش نیز می باشد. مانند هر گونه محصولات تبدیل شده، مواد حاصل از تجزیه آفت کش ها و ناخالصی هایی که خاصیت سمی داشته باشند.

۴. طبقه بندی

خرمای خاصه بر اساس ریزی و درشتی آن (تعداد خرما در ۱۰۰۰ گرم)، مطابق با جدول ۱ طبقه بندی می شود.

جدول ۱-طبقه بندی خرمای خاصه

ردیف	عنوان طبقه	تعداد خرما در ۱۰۰۰ گرم
۱	درشت	تا ۱۵۰ عدد
۲	متوسط	از ۱۵۱ عدد تا ۱۷۰ عدد
۳	ریز	بیش از ۱۷۱

۵. ویژگی ها

ویژگی های خرمای خاصه باید مطابق با جدول ۲ این استاندارد باشد.

جدول ۲- ویژگی های خرمای خاصه

واحد اندازه گیری	حد مجاز	ویژگی ها	
		ناپذیرفتنی ها	۱-۵
	نباید وجود داشته باشد	مواد خارجی شامل شن ، سنگریزه، فلز، شیشه	۱-۱-۵
	نباید وجود داشته باشد	آفت زنده	۲-۱-۵
	نباید وجود داشته باشد.	بو، مزه ، طعم غیر طبیعی و مزه ترشیدگی	۳-۱-۵
	نباید وجود داشته باشد.	خارک و رطب	۴-۱-۵
		سایر ویژگی ها	۲-۵
عددی	بیشینه ۵ درصد	آفت زدگی	۱-۲-۵
عددی	بیشینه ۲ درصد	خرما با مواد خارجی چسبیده	۲-۲-۵
عددی	بیشینه ۸ درصد	صدمه مکانیکی	۳-۲-۵
عددی	بیشینه ۱ درصد	خرمای نارس	۴-۲-۵
عددی	بیشینه ۵ درصد	تغییر رنگ یافته	۵-۲-۵
حجمی/وزنی	۲۳ درصد	رطوبت	۶-۲-۵
عددی	بیشینه ۴ درصد	تلقیح نشدگی	۷-۲-۵
عددی	بیشینه ۷ درصد	شکرک زدگی	۸-۲-۵

- مانده آفت کش ها:

آزمون مانده آفت کش ها در صورت درخواست متقاضی آزمون انجام می گیرد. در این صورت میزان مانده آفت کش ها نباید از حد تعیین شده توسط مراجع قانونی و ذی صلاح کشور تجاوز کند.

۶. نمونه برداری

نمونه برداری از خرمای خاصه بسته بندی شده باید بر اساس بند ۶ استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۱۰ ، خرمای شاهانی-ویژگی ها و روش های آزمون، انجام گیرد. کم ترین مقدار نمونه آزمایشگاهی برای انجام آزمون ۱ کیلو گرم می باشد.

۷. روش های آزمون

۷-۱ تهیه آزمایه

کل نمونه را با هم مخلوط کرده و یک نمونه یک کیلوگرمی برای انجام آزمون، آماده کنید.

۷-۲ آزمون آفت زنده

کل نمونه را از نظر وجود آفت زنده، به دقت بررسی کنید. چنان چه آفت زنده ای مشاهده نشد، تعداد ۲۰ عدد خرما را به طور تصادفی انتخاب کرده و با عدسی با بزرگ نمایی ۱۰ سطح خارجی و زیر پوست آن ها را از نظر وجود آفت زنده، بررسی کنید. در صورتی که هیچ گونه آفت زنده ای مشاهده نشد، خرماها را با چاقو از طول ببرید و داخل آن ها را از نظر وجود آفت زنده، بررسی کنید.

۷-۳ آزمون آفت زدگی

یک کیلوگرم از نمونه را به دقت وزن کرده و شمارش نموده و سپس، دانه های آفت زنده، آثار و بقایای ناشی از فعالیت آفات را بر روی خرما جستجو کرده و آن ها را جدا کنید. درصد آفت زدگی را با استفاده از فرمول ۱ به شرح زیر محاسبه کنید.

$$\text{فرمول (۱)} \quad \text{درصد آفت زدگی} = \frac{n}{N} \times 100$$

که در آن:

n: تعداد خرماهای آفت زده

N: تعداد کل خرما در یک کیلوگرم

برای آزمون فاکتورهای خرمای تغییررنگ یافته، شکرک زده، صدمه مکانیکی، خرمای نارس، خرما با مواد خارجی چسبیده، تلقیح نشدگی، نیز مانند بند ۷-۳ عمل کرده و درصد آن را با استفاده از فرمول ۱ به شرح زیر محاسبه کنید. در این حالت n مربوط به ویژگی مورد اندازه گیری می باشد.

$$\text{فرمول (۱)} \quad \text{درصد آفت زدگی} = \frac{n}{N} \times 100$$

۷-۴ آزمون اندازه (ریز و درشتی)

یک کیلوگرم نمونه را وزن و شمارش نمایید. تعداد خرما در یک کیلوگرم طبقه خرما را، از دید اندازه نشان می دهد.

۷-۵ آزمون تعیین رطوبت

آزمون تعیین رطوبت باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۷۲، اندازه گیری رطوبت در خشکبار (روش دین استارک) انجام گیرد.

۶-۷ آزمون بو، مزه و ترشیدگی

پس از بوییدن کل نمونه و حصول اطمینان از نداشتن بوی غیر طبیعی خرما، تعداد ۱۰ عدد از خرما را به طور تصادفی جدا کرده و مورد آزمون چشایی قرار دهید.

۷-۷ آزمون مانده آفت کش ها

آزمون مانده آفت کش ها باید مطابق با استاندارد اروپا شماره EN15662 انجام شود.

۸. بسته بندی

بسته بندی خرمای خاصه باید مشخصات مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۹۸ را داشته باشد. ضمناً باید توجه داشت که بسته و بسته بندی خرمای خاصه باید به گونه ای باشد، که محتوای بسته را در برابر آسیب های برخاسته از جابه جایی، انبار کردن، ترابری، رخنه نم و افت رطوبت، آفت ها، گرد و غبار و جز آن، حفظ کند. جنس بسته ها ی مورد استفاده باید مشخصات لازم ویژه بسته بندی مواد غذایی را دارا باشد و هیچ گونه اثر سویی روی خرما نداشته باشد و سبب ایجاد تغییرات فیزیکی و شیمیایی و میکروبی در آن نشود.

خرمای فشرده با هسته و بدون هسته در کارتن یا جعبه با کیسه پلاستیکی به وزن حداکثر تا ۲۰ کیلوگرم برای مصارف عمومی و در بسته های کوچک یا با پوشش کاغذهای آلومینیومی و سلوفان به وزن حداکثر تا یک کیلوگرم قابل بسته بندی است.

خرمای بسته بندی شده در بسته های کوچک (اعم از سلوفان یا کیسه های پلی اتیلن، با پاکت های نفوذ ناپذیر) باید در جعبه های چوبی یا مقوایی مناسب، بسته بندی شوند. پوشش های بسته بندی خرما باید عاری از آلودگی باشد.

۹. نشانه گذاری

بر روی هر بسته خرمای خاصه، باید آگاهی های زیر با خط خوانا و پاک نشدنی و با جوهر غیر سمی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار نوشته، چاپ و یا برجسب شود.

۱-۹ نام و نوع کالا.

۲-۹ نام و نشانی تولید کننده، یا بسته بندی کننده و یا علامت تجارتي آن.

۳-۹ وزن خالص (برحسب کیلو گرم).

۴-۹ تاریخ تولید و یا بسته بندی (به روز، ماه و سال).

- ۵-۹ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال).
- ۶-۹ تعداد بسته موجود و وزن آن ها (روی هر بسته بندی ثانویه باید تعداد بسته و وزن هر یک از بسته های اولیه نوشته شود).
- ۷-۹ شرایط نگهداری (دما-دمه).
- ۸-۹ ذکر عبارت محصول ایران

۱۰. گزارش آزمون

- گزارش آزمون باید دارای آگاهی های زیر باشد:
- ۱-۱۰ مشخصات کامل نمونه .
- ۲-۱۰ تاریخ دریافت نمونه.
- ۳-۱۰ تاریخ انجام آزمون.
- ۴-۱۰ مقادیر کمی اندازه گیری شده.
- ۵-۱۰ حدود قابل قبول.
- ۶-۱۰ روش آزمون طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۱۰.
- ۷-۱۰ همه جزئیاتی که در این استاندارد مشخص نشده و از سوی آزمایشگاه به کار گرفته شده است و هر آن چه ممکن است روی نتایج آزمون تأثیر داشته باشد.
- ۸-۱۰ نام و نام خانوادگی و امضاء آزمون کننده.