



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۵۳۱۲

تجدید نظراول

**INSO**

**5312**

**1st.Revision**

خرمای هلیله ای - ویژگی ها و روش های  
آزمون

**Halilie 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 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)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> 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 استانداردهای 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) و 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) و 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 هلیله ای - ویژگی ها و روش های آزمون"  
(تجدید نظر اول)

**رئیس:**

مشکانی، اعظم السادات  
(لیسانس زیست شناسی)

**دبیران:**

دهقانی، فاطمه

(لیسانس شیمی)

ناصرزاده، اعظم

(فوق لیسانس شیمی تجزیه)

**اعضاء:** (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

اشعری، عبدالحسین

(فوق لیسانس زیست شناسی)

اکبری، محمدحسین

(لیسانس بازرگانی)

امینیان، محمد

(فوق لیسانس مدیریت)

بهره مند، محمد رحیم

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

پشم فروش، سیما

(لیسانس میکروبیولوژی)

حشمتی، مجید

(لیسانس صنایع غذایی)

خواجه پور، قاسم

(لیسانس مهندسی برق)

رشیدفرخی، محسن

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

**سمت و / یا نمایندگی**

شرکت خدماتی، آموزشی و تحقیقاتی مرجعان خاتم

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان کرمان

شرکت خدماتی، آموزشی و تحقیقاتی مرجعان خاتم

شرکت ضد عفونی و دفع آفات بوشهر

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان بوشهر

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خوزستان

مرکز تحقیقات صنعتی خرما ایران

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس

انجمن خرما استان کرمان

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

### سمت و / یا نمایندگی

شرکت تولیدی فراورده های تقطیری و غذایی پارسیان  
شیراز

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان هرمزگان

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

وزارت جهاد کشاورزی-دفتر امور میوه ها

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس

اتاق بازرگانی و صنایع و معادن کرمان

شرکت خدماتی، آموزشی، تحقیقاتی مرجعان خاتم

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان سیستان و  
بلوچستان

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

شرکت تولیدی فراورده های تقطیری و غذایی پارسیان  
شیراز

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان بوشهر

### اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

رضایی، امین  
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

زارع، صدیقه  
(لیسانس صنایع غذایی)

سجادی، یوسف  
(لیسانس مهندسی مکانیک)

شفیعیان، افشین  
(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی-باغبانی)

عامری، مصطفی  
(لیسانس بازرگانی)

عطروش، حسین علی  
(لیسانس مهندسی برق)

علوی، آرش  
(فوق لیسانس اقتصاد)

غفرانی، صونا  
(لیسانس صنایع غذایی)

فیروزی، مسعود  
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

کامیاب، نسرین  
(لیسانس صنایع غذایی)

محمدی روزبهانی، نیما  
(لیسانس صنایع غذایی)

مواجی، فریده  
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

### سمت و / یا نمایندگی

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)

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 صنایع غذایی)

## فهرست مندرجات

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

## پیش گفتار

استاندارد "خرمای هلیله ای - ویژگی ها و روش های آزمون" نخستین بار در سال ۱۳۷۸ 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 پنجمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی در تاریخ ۹۱/۲/۱۸ 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 آنها استفاده کرد. این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۵۳۱۲: سال ۱۳۷۸ 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 هلیله ای 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 هلیله ای 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 ۱۳۸۹ و ۱۳۸۸

# خرمای هلیله ای - ویژگی ها و روش های آزمون

## ۱. هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی ها (فیزیکی - شیمیایی)، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری خرمای هلیله ای می باشد. این استاندارد برای خرمای هلیله ای 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.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی 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 با تعاریف زیر به کار می روند:

۱-۳

### خرمای هلیله ای

خرمای هلیله ای، میوه رسیده ی رقمی از نخل خرما با نام علمی *Phoenix- dactylifera L.* از خانواده *Palmaceae* می باشد. این نوع خرما درشت بوده و به رنگ زرد است و رنگ خارک آن نیز زرد می باشد.



پوست این خرما نازک بوده و بافت آن بسیار نرم و فسادپذیر است. خرمای هلیلله‌ای بیشتر در شهرهای جیرفت و کهنوج و بم از استان کرمان، به عمل می‌آید.

۲-۳

### ارقام دیگر خرما

خرمایی است، که از نظر رقم (واریته) با رقم مورد آزمون، متفاوت باشد. یادآوری - رقم<sup>۱</sup> یا نوع، معادل واریته به کار رفته است.

۳-۳

### رطوبت

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

۴-۳

### شکرک زدگی

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

۵-۳

### خرمای تغییررنگ یافته

به خرمایی که رنگ طبیعی و مخصوص خود را به طور کلی یا جزئی 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.

۶-۳

### خرما با مواد خارجی چسبیده

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

۷-۳

### صدمه مکانیکی

به خرمایی که در اثر عوامل فیزیکی و فشار، شکل طبیعی خود را از دست داده است، گفته می‌شود.

۸-۳

### 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.

---

۱ - ارقام جمع رقم است

۹-۳

#### 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.

۱۰-۳

#### 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.

۱۱-۳

#### پوسیدگی

به حالتی که بافت گوشتی خرما از بین رفته باشد، گفته می شود. در این حالت، شکل ظاهری خرما تغییر کرده و به صورت بافت سبکی در می آید.

۱۲-۳

#### 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.

۱۳-۳

#### 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.

۱۴-۳

#### بسته

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

۱۵-۳

#### 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.

۱۶-۳

### بسته بندی ثانویه

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

۱۷-۳

### طبقه بندی

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

۱۸-۳

### مانده آفت کش ها

به هر ماده مشخصی در غذا، فراورده های کشاورزی و خوارک دامگفته 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. ویژگی ها

ویژگی های خرمای هلیله ای باید مطابق با جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی های خرمای هلیله ای

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

- 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.

## ۵. نمونه برداری

نمونه برداری از خرمای هلیله ای 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.

## ۶. روش های آزمون

### ۶-۱ تهیه آزمایه

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

### ۶-۲ 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.

### ۶-۳ 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 ارقام دیگر خرما، خرمای تغییررنگ یافته، شکرک زدگی، صدمه مکانیکی، خرمای نارس، تلقیح نشده، پوسیدگی و خرما با مواد خارجی چسبیده، 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.

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

#### ۴-۶ آزمون تعیین رطوبت

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

#### ۵-۶ آزمون مانده آفت کش ها

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

#### ۷. بسته بندی

بسته بندی خرما باید مشخصات مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۹۸ را داشته باشد. ضمناً باید توجه داشت بسته و بسته بندی خرماى هلیله ای باید به گونه ای باشد، که محتوای بسته را در برابر آسیب های برخاسته از جابجایی، انبار کردن، ترابری، رخنه نم و آفت 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 سوپی روی خرما نداشته باشد و سبب ایجاد تغییرات فیزیکی و شیمیایی و میکروبی در آن نشود. خرماى فشرده با 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 پانصد گرم 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.

#### ۸. نشانه گذاری

بر روی هر بسته خرماى هلیله ای، 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 برچسب 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

## ۹. 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 ۵۸۵۸.
- 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.