



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۲۵۹-۱

تجدید نظر پنجم

اسفند ۱۳۹۱

INSO
259-1

5th-Revision

Mar.2013

زعفران - ویژگی ها

Saffron - Specification

ICS: 67.220.10

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، 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 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 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) 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

« زعفران – ویژگی ها »

(تجدید نظر پنجم)

سمت و/یا نمایندگی

پژوهشکده علوم و صنایع غذایی استان خراسان رضوی

رئیس:

همتی کاخکی ، عباس

(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

دبیر:

قلاسی مود، فرحناز

(فوق لیسانس علوم تغذیه)

هاشمی، مریم

(لیسانس بیولوژی)

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اخلاقی ، فرشته

(لیسانس صنایع غذایی)

اسحاقی ، زرین

(دکترای شیمی تجزیه)

اسلامی ، الهام

(لیسانس شیمی)

اشرفی املشی ، آزاده

(لیسانس صنایع غذایی)

امیری ، علی

(لیسانس مدیریت بازرگانی)

ایزدی ، خاطره

(لیسانس صنایع غذایی)

باهوش ، مریم

(لیسانس شیمی)

برومند ، زهره

(لیسانس صنایع غذایی)

برزگر، معصومه

(لیسانس شیمی)

اداره کل استاندارد خراسان رضوی

شرکت زعفران ادمان

شرکت نوین زعفران

دانشگاه پیام نور

شرکت تروند زعفران

شرکت زعفران مهر چین شاندریز

شرکت زعفران امیری

سازمان ملی استاندارد ایران

زعفران محمد علیدوست (فرادیس)

شرکت زعفران چرمه فردوس

شرکت زعفران گل پیچ

کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

سمت و / یا نمایندگی

شرکت زعفران اسفغان

صندوق توسعه صادرات زعفران

شرکت زعفران ادمان

شورای ملی زعفران

سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی

شرکت سافرون سافرون

شرکت تکنوپانکو

شرکت زعفران یگانه

شرکت زعفران سحر خیز

دانشگاه علوم پزشکی مشهد - معاونت غذا و دارو

مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

شرکت نوین زعفران

شرکت زعفران غفوریان

سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی

شرکت زعفرانچی

شرکت زعفرانچی

اعضاء:

تقتمش ، آنا

(لیسانس صنایع غذایی)

جلیل مزدهی ، فاطمه

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

حجازی، معصومه

(لیسانس شیمی)

حسینی ، علی

(لیسانس اقتصاد کشاورزی)

راسمی، رامین

(فوق لیسانس)

رجب زاده، عارفه

(لیسانس صنایع غذایی)

رزاقی، رعنا

(لیسانس صنایع غذایی)

رییسی، ریحانه

(لیسانس صنایع غذایی)

سحر خیز، شادی

(لیسانس صنایع غذایی)

سالاری، رزیتا

(دکترای صنایع غذایی)

شرایعی، پروین

(دکترای صنایع غذایی)

علیمردانی، آراسته

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

غفوریان، مینا

(لیسانس شیمی)

صالح آبادی، محسن

(لیسانس صنایع غذایی)

فرازنده، ناصر

(مدیریت بازرگانی)

فیروز، سهیلا

(لیسانس شیمی)

کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

<u>اعضاء:</u>	<u>سمت و / یا نمایندگی</u>
مشعوفی، میترا	شرکت زعفران بهران
(لیسانس صنایع غذایی)	
ملاکیان، شهره	اداره استاندارد خراسان رضوی
(لیسانس صنایع غذایی)	
وزیر زاده، بیتا	شرکت زعفران تسلی
(لیسانس صنایع غذایی)	
نعمتی ، سارا	شرکت زعفرانچی توس
(فوق لیسانس صنایع غذایی)	

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
و	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۶	۵ ویژگی ها
۹	۶ نمونه برداری
۹	۷ بسته بندی
۱۰	۸ نشانه گذاری

پیش‌گفتار

استاندارد "زعفران - ویژگی‌ها" نخستین بار در سال ۱۳۴۵ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی توسط سازمان استاندارد ایران و تایید کمیسیون‌های مربوط برای پنجمین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و یکصد و هشتاد و سومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی در مورخ ۹۱/۸/۲۵ مورد تصویب قرار گرفته است. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان استاندارد ایران، مصوب دی ماه ۱۳۸۹، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، 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 استاندارد‌های ملی ایران شماره ۱-۲۵۹: سال ۱۳۸۲ و a-۱-۲۵۹ می‌گردد.

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

ISO 3632-1 : 2011 , Spices – Saffron (crocus sativus L.) – Part : Specification

زعفران – ویژگی‌ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری زعفران خشک شده حاصل از مادگی گل‌های گیاه زعفران می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای زعفران خشک شده حاصل از مادگی گل‌های گیاه زعفران زراعی *Crocus Sativus.L* *Linnaeus* که به اشکال زیر عرضه می‌گردد، کاربرد دارد :

الف – زعفران رشته‌ای^۱

ب – زعفران رشته‌ای بریده^۲

پ-زعفران پودر^۳

یادآوری : روش‌های آزمون انواع زعفران در استاندارد ملی ایران به شماره ۲-۲۵۹-۲ ارایه شده است .

۳ مراجع الزامی

مدارک زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن‌ها ارجاع داده شده است . بدین ترتیب ان 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 تجدید نظرهای بعدی ان مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست . در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به ان ها ارجاع داده شده است همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است .

استفاده از مراجع زیر برای کاربر این استاندارد الزامی است :

۱-۳ استاندارد ملی ایران ۲-۲۵۹ ، زعفران – روش های آزمون

۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۹۷ ، روش تعیین خاکستر کل در ادویه و چاشنی

۳-۳ استاندارد ملی ایران ۱۲۵۳ ، اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید برای ادویه و چاشنی

۴-۳ استاندارد ملی ایران ۱۲۱۵۸ ، عصاره محلول در آب سرد

1 -Saffron in filament
2- Saffron in cut filament
3 -Saffron in powder form

۳-۵ استاندارد ملی ایران ۵۶۸۹ ، میکروبیولوژی زعفران - ویژگی‌ها

۳-۶ استاندارد ملی ایران ۳۶۵۹ ، روش نمونه برداری زعفران

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و/یا واژه‌ها با تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۴

خامه^۱

عبارتست از قسمتی از مادگی گل گیاه زعفران زراعی که کلاله رابه تخمدان متصل می‌کند

(شکل ۳)

۲-۴

کلاله^۲

عبارتست از قسمتی از مادگی که معمولاً دارای سه انشعاب به رنگ قرمز مخصوص به خود، به شکل شیپور، با لبه فوقانی دنداندار، بطول ۲۰-۴۰ میلی متر بوده که در قسمت انتهایی به خامه متصل می‌باشد (شکل ۳) .

۳-۴

زعفران رشته‌ای^۳

عبارتست از کلاله همراه با قسمتی از خامه مادگی گل گیاه زعفران که به روش‌های مختلف خشک شده است .

۴-۴

زعفران رشته‌ای بریده^۴

عبارتست از کلاله خشک شده از گل گیاه زعفران زراعی که خامه کاملاً از آن جدا شده باشد.

۵-۴

پودر زعفران^۵

عبارتست از ذرات حاصل از سائیدن زعفران خشک شده (رشته‌ای و رشته‌ای بریده) بطوری که اندازه ذرات آن یکنواخت باشد.

یادآوری : اندازه ذرات می‌تواند بر اساس توافق بین خریدار و فروشنده متفاوت باشد.

1 -Style

2 -Stigma

3- Saffron in filament

4- Saffron in cut filament

5- Saffron in powder form

۶-۴

پرچم^۱

عبارتست از اندام زاینده نرگل گیاه زعفران زراعی، که به رنگ زرد می‌باشد. (شکل ۴)

۷-۴

مواد خارجی^۲

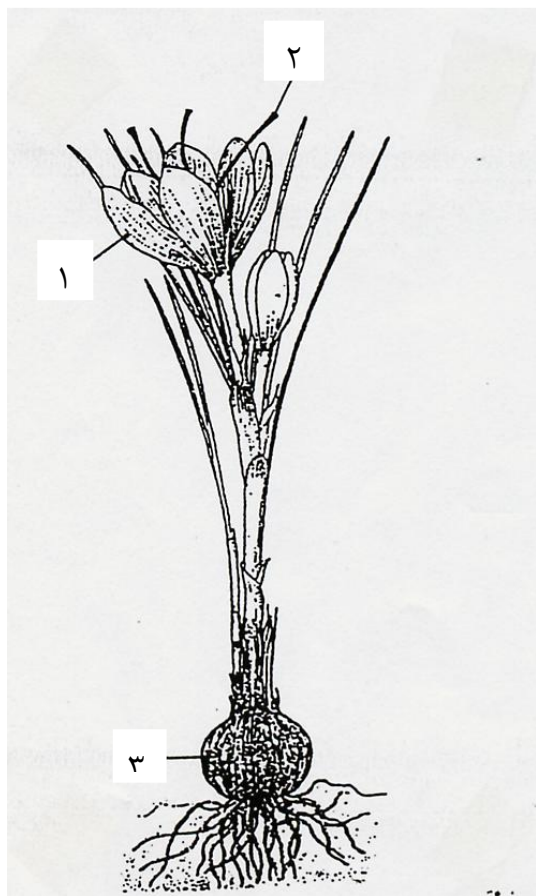
۱-۷-۴ مواد خارجی مربوط به گیاه زعفران

قسمتهای جدا شده مادگی، پرچم، گرده و تخمدان گل گیاه زعفران (شکل ۴) و تمام قسمت های متعلق به گیاه زعفران

۲-۷-۴ مواد خارجی مربوط به محیط (ناپذیرفتنی‌ها)

شامل هر گونه مواد خارجی با منشاء غیر حیوانی مانند مواد معدنی (سنگریزه) و پلاستیک، شیشه و مو، اجزاء گیاهی غیر از زعفران، قارچ و کپک، مواد خارجی با منشاء حیوانی مانند حشرات و کنه‌های زنده و مرده و یا بخشی از بدن آنها، فضولات، پر و موی جوندگان و پرندگان که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد.

1- Stamen
2- Foreign matter



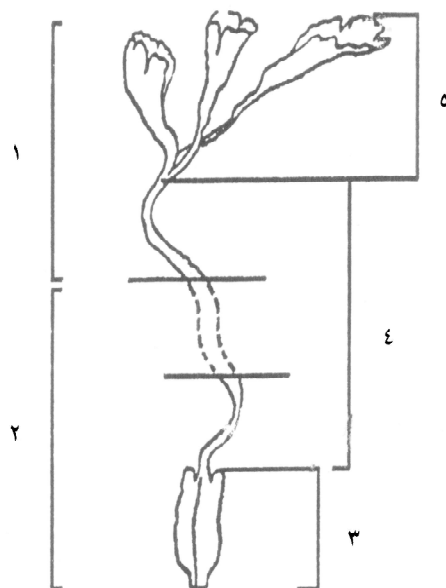
راهنمای شکل :

- ۱- گل
- ۲- کلاه
- ۳- پیاز

شکل ۱ - گیاه زعفران زراعی

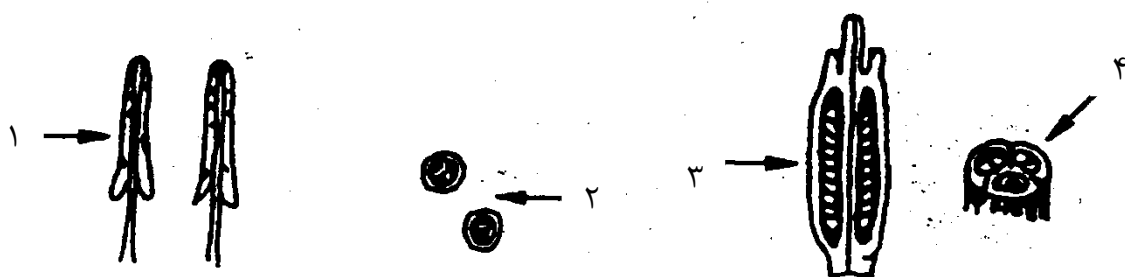


شکل ۲ - گل گیاه زعفران زراعی



راهنمای شکل :

- ۱- قسمت هوایی
 - ۲- قسمت غیر هوایی
 - ۳- تخمدان
 - ۴- خامه
 - ۵- انشعابات کلاله (حدود ۲۰ تا ۴۰ میلی متر طول) کل طول مادگی ۱۵ تا ۱۷ سانتی متر می باشد
- شکل ۳- مادگی گیاه زعفران زراعی



راهنمای شکل :

- ۱- پرچمها (حدود ۲ سانتی متر)
 - ۲- دانه گرده (۸۵ تا ۱۰۰ میکرومتر)
 - ۳- تخمدان (برش طولی) (حدود ۱ سانتی متر)
 - ۴- تخمدان (برش عرضی)
- شکل ۴- اندامهای زایشی زعفران زراعی

۵ ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی زعفران

۱-۵ ویژگی‌های حسی

۱-۱-۵ طعم و عطر

زعفران باید دارای طعم و عطر مخصوص به خود، کمی تلخ مزه و تند و عاری از هر گونه طعم و بوی خارجی باشد.

۲-۱-۵ وضعیت ظاهری

انواع زعفران باید دارای رنگ یکنواخت بوده و نباید در اثر رطوبت زیاد و یا خشک کردن نامناسب بهم چسبیده باشند.

۲-۵ ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی

ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی زعفران رشته‌ای و رشته‌ای بریده باید با جدول ۱ و در مورد پودر زعفران با جدول ۲ مطابقت داشته باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی زعفران رشته‌ای و رشته‌ای بریده

روش آزمون	درجه بندی				رشته‌ای بریده	ویژگی‌ها	ردیف
	رشته‌ای						
	۴	۳	۲	۱			
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	۳۰	۲۰	۱۰	۵	۰/۵	خامه همراه با کلاله (حداکثر درصد جرمی)	۱
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	۲ منفی	۲ منفی	۲ منفی	۱ منفی	۰/۱ منفی	مواد خارجی (حداکثر درصد جرمی): مواد خارجی مربوط به گیاه زعفران (حداکثر) مواد خارجی مربوط به محیط	۲ ۱-۲ ۲-۲
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	۱۲	۱۲	۱۲	۱۰	۱۰	رطوبت و مواد فرار حداکثر(درصدجرمی)	۳
استاندارد ملی ۱۱۹۷	۷	۷	۷	۶	۵/۵	خاکستر کل براساس ماده خشک (حداکثر درصد جرمی)	۴
استاندارد ملی ۱۲۵۳	۱	۱	۱	۱	۰/۵	خاکستر نامحلول در اسید براساس ماده خشک (حداکثر درصد جرمی)،	۵
استاندارد ملی ۱۶۱۹	۶۵	۶۵	۶۵	۶۵	۶۵	عصاره محلول در آب سرد بر اساس ماده خشک (حداکثر درصد جرمی)	۶
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	۷۰	۷۰	۷۰	۸۰	۸۵	پیکروکروسین براساس ماده خشک (جذب در طول موج ۲۵۷ نانومتر) ، حداقل	۷
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	سافرانال براساس ماده خشک (جذب در طول موج ۳۳۰ نانومتر) حداقل	۸
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	۱۴۰	۱۵۰	۱۸۰	۲۰۰	۲۲۰	کروسین براساس ماده خشک (جذب در طول موج ۴۴۰ نانومتر) حداقل	۹
استاندارد ملی ۲۵۹-۲	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	رنگهای افزودنی	۱۰

یاد آوری : در صورت نیاز به استفاده از نخ جهت بسته بندی زعفران (تنها در مورد زعفران رشته ای درجه ۴) نخ مورد استفاده باید بدون رنگ یا به رنگ سفید بوده و حداکثر ۰/۰۲ گرم وزن داشته باشد و وزن هر دسته نیز نباید از ۱۰ گرم بیشتر باشد..

جدول ۲- ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی پودر زعفران

روش آزمون	درجه بندی				ویژگی‌ها	ردیف
	۳	۲	۱	ممتاز		
استاندارد ملی ۲-۲۵۹	۲ منفی	۲ منفی	۱ منفی	۰/۱ منفی	مواد خارجی (حداکثر درصد جرمی): - مربوط به گیاه - مربوط به محیط	۱ ۱-۱ ۲-۱
استاندارد ملی ۲-۲۵۹	۱۰	۱۰	۸	۸	رطوبت و مواد فرار (حداکثر درصد جرمی)	۲
استاندارد ملی ۱۱۹۷	۷	۷	۶	۵/۵	خاکستر کل براساس ماده خشک (حداکثر درصد جرمی)	۳
استاندارد ملی ۱۲۵۳	۱	۱	۱	۰/۵	خاکستر نامحلول در اسید براساس ماده خشک (حداکثر درصد جرمی)	۴
استاندارد ملی ۱۶۱۹	۶۵	۶۵	۶۵	۶۵	عصاره محلول در آب سرد بر اساس ماده خشک (حداکثر درصد جرمی)	۵
استاندارد ملی ۲-۲۵۹	۷۰	۷۰	۸۰	۸۵	پیکروکروسین براساس ماده خشک (جذب در طول موج ۲۵۷ نانومتر) ، حداقل	۶
استاندارد ملی ۲-۲۵۹	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	سافرانال براساس ماده خشک (جذب در طول موج ۳۳۰ نانومتر) حداقل	۷
استاندارد ملی ۲-۲۵۹	۱۵۰	۱۸۰	۲۰۰	۲۲۰	کروسین براساس ماده خشک (جذب در طول موج ۴۴۰ نانومتر) حداقل	۸
استاندارد ملی ۲-۲۵۹	منفی	منفی	منفی	منفی	رنگهای افزودنی	۹

۳-۵ مواد افزودنی

استفاده از هر گونه افزودنی مانند رنگ های افزودنی در فرآورده زعفران مجاز نمی باشد.

۴-۵ آلاینده های فلزی

حد مجاز آلاینده های فلزی زعفران مطابق جدول ۳ می باشد.

جدول ۳ - آلاینده های فلزی موجود در زعفران

نام آلوده کننده	حداکثر قابل قبول (میلی گرم در کیلو گرم)
ارسنیک (AS)	۳
سرب (pb)	۱۰
جیوه (Hg)	۲
مجموع فلزات سنگین	۴۰

۵-۵ باقی مانده سموم و آفت کش ها

تا تدوین استاندارد ملی مربوطه حد مجاز بیشینه سموم و آفت کش ها توسط مرجع رسمی کشور (سازمان حفظ نباتات) تعیین می شود .

۵-۶ ویژگی های میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی زعفران باید با استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۸۹ مطابقت داشته باشد.

۶ نمونه برداری

نمونه برداری زعفران باید برابر استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۵۹ انجام شود

۷ بسته بندی

انواع زعفران باید در ظروف مقاوم، تمیز، سالم، غیر قابل نفوذ و بهداشتی از جنس مناسب برای بسته بندی مواد غذایی^۱ و غیر قابل واکنش شیمیایی با زعفران بسته بندی شود. بطوری که کیفیت محصول تا زمان مصرف تحت تاثیر قرار نگیرد . ویژگی ظروف بسته بندی باید با استانداردهای ملی مربوطه مطابقت داشته باشد.

وزن هر بسته جهت عرضه برای مصارف خانوار نباید بیشتر از ۳۰ گرم باشد و جهت مصارف صنعتی و صادرات حداکثر وزن هر بسته ۱۰۰۰ گرم می باشد.

۸ نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید با جوهر غیر سمی و پاک نشدنی به صورت واضح و خوانا به زبان فارسی و در صورت صادرات به زبان انگلیسی و / یا به زبان کشور خریدار روی هر بسته نوشته ، چاپ یا برچسب شود.

1 -Food grade

- ۸-۱ نام و نوع محصول (زعفران رشته‌ای ، زعفران رشته‌ای بریده ، زعفران پودر) یا (Saffron
in filament ، Saffron in cut filament ، Saffron in powder form)
- ۸-۲ نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده و در صورت لزوم علامت تجاری
- ۸-۳ وزن خالص بر حسب سیستم متریک
- ۸-۴ تاریخ قابلیت مصرف به ماه و سال
- ۸-۵ تاریخ بسته بندی به ماه و سال
- ۸-۶ درجه محصول
- ۸-۷ شماره سری ساخت
- ۸-۸ عبارت " محصول ایران "
- ۸-۹ درج عبارت : در جای خشک ، خنک و دور از نور نگهداری شود.

یادآوری ۱: در صورتیکه بدلیل کوچک بودن بسته ، امکان درج تمام مشخصات یاد شده وجود نداشته باشد ، ذکر موارد مندرج در بندهای ۸-۵ و ۸-۹ الزامی نمی باشد ، مشروط بر اینکه بسته های کوچک در بسته های بزرگتر قرار گرفته و نشانه گذاری بطور کامل بر روی بسته بندی نهایی درج گردد.

یادآوری ۲: اگر از ظروف شیشه ای استفاده میشود واژه " شکستنی " نیز باید روی هر بسته نوشته شود.