



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standards Organization



استاندارد ملی ایران
۹۵۷۳
تجدید نظر اول
۱۴۰۰

INSO
9573
1st Revision
2022

کنسرو میگو در روغن -
ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

Canned shrimp(prawn)in oil-
Specifications and test methods

ICS: 67.120.30

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۶۳ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@inso.gov.ir

وبگاه: <http://www.inso.gov.ir>

Iran National Standards Organization (INSO)

No. 2592 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.gov.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، وظیفه تعیین، تدوین، به روزرسانی و نشر استانداردهای ملی را بر عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود 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، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود 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 می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، 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 Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«کنسرو میگو در روغن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون»

رئیس:

سندیکای صنایع کنسرو ایران - کمیته فنی کنسرو آبزیان کشور

اکبریان، محمودرضا
(دکتری دامپزشکی)

دبیر:

اداره کل استاندارد استان اصفهان

میلاجردی، مژگان
(کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

شرکت صنایع غذایی سالم پودران سپاهان (سهامی خاص)

ارجنانی، منا
(کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)

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

اکبری سلطانی، شهرو
(کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی)

شرکت صنایع غذایی و بسته‌بندی شنگر (سهامی خاص)

امیری ملکی، نادیا
(کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)

اتحادیه تولید و تجارت آبزیان ایران

آقابابائی، امیر
(کارشناسی ارشد مهندسی شیلات - فرآوری محصولات
شیلاتی)

شرکت فانوس چابهار (سهامی خاص)

باشینده، ثانی
(کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)

سندیکای صنایع کنسرو ایران - کمیته فنی کنسرو آبزیان کشور

بختیاری، مسعود
(کارشناسی علوم تغذیه)

سندیکای صنایع کنسرو ایران - کمیته فنی کنسرو آبزیان کشور

بحرینی اصفهانی، نادر
(کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد استان گیلان

برادران کتابچی، مریم
(کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)

سندیکای صنایع کنسرو ایران - کمیته فنی کنسرو آبزیان کشور

بقولی‌زاده، محمدحسین
(کارشناسی بهداشت عمومی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

سمت و/یا محل اشتغال:

عضو مستقل	بهرامی، هوشنگ (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)
شرکت مجتمع صنایع غذایی گیدر چابهار (سهامی خاص)	تقی پور، مرتضی (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)
شرکت ستوده شفق اصفهان (سهامی خاص)	جوانمرد، میثم (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)
شرکت ستوده شفق اصفهان (سهامی خاص)	جهانبازی گوجانی، صفر (کارشناسی مهندسی شیلات- فرآوری محصولات شیلاتی)
سازمان ملی استاندارد ایران- دفتر تدوین استانداردهای ملی	حسینعلی ایزدی، خاطره (کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی)
شرکت مجتمع غذایی شبینم شکوهیه (سهامی خاص)	حسنی، محمد (دکتری دامپزشکی)
شرکت گل افشان اصفهان (سهامی خاص)	خدادایان، فایزه (کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد استان اصفهان	ربیعی، مجید (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد استان اصفهان	رهبری، مهشید (دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی)
سازمان غذا و دارو- اداره کل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی	زکی پور، نیره (کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)
شرکت فانوس چابهار (سهامی خاص)	شکوهی، مرضیه (کارشناسی شیمی)
اداره کل استاندارد استان سیستان و بلوچستان	شهرکی، رضا (دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی)
سازمان ملی استاندارد ایران- دفتر تدوین استانداردهای ملی	صفاریان، روح‌اله (کارشناسی مهندسی کشاورزی- زراعت و اصلاح نباتات)
سازمان شیلات ایران- دفتر بهبود کیفیت، فراوری و توسعه بازار آبزیان	صفی یاری، شهرام (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	
صیاد دریابخش، مهدی (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت پروتئین ایران (سهامی خاص)
طاووسی، علی (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت خوشگوار اصفهان (سهامی خاص)
عباسی فسارانی، مهدیه (کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی)	سازمان غذا و دارو- اداره کل آزمایشگاه‌های مرجع کنترل غذا، دارو و تجهیزات پزشکی
فدوی، قاسم (دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی)	پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده‌های کشاورزی
فرزادفر، آذر (کارشناسی زبان انگلیسی)	اداره کل استاندارد استان اصفهان
فرزانه، فرزاد (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان اصفهان
فرمانی، محمود (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان اصفهان
فریمان، سیدحمید (دکتری دامپزشکی)	شرکت صنایع فرآوری محصولات غذایی ماهور (سهامی خاص)
قصری، اکرم (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان اصفهان
کرمی، سعید (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت گل افشان اصفهان (سهامی خاص)
کمالی، شهزاد (کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت مجتمع صنایع شیلاتی بریس (سهامی خاص)
مسائلی، شهره (دکتری بیولوژی دریا)	سندیکای صنایع کنسرو ایران- کمیته فنی کنسرو آبزیان کشور
مدنی، زینب (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت صنایع غذایی سالم پودران سپاهان (سهامی خاص)
مستاجران گورتانی، مجتبی (کارشناسی دامپروری)	اداره کل استاندارد استان اصفهان

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

مصدق، مجید

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

ناصری، فائزه

(کارشناسی شیمی کاربردی)

نجیمی، علیرضا

(کارشناسی ارشد مهندسی شیلات)

نظری، فروزان

(کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)

نصیری، محمدرضا

(کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)

یوسفی، سلطان مراد

(کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)

ویراستار:

حسینعلی ایزدی، خاطره

(کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی)

سمت و/یا محل اشتغال:

سازمان شیلات ایران- دفتر بهبود کیفیت، فراوری و توسعه بازار
آبزیان

شرکت فانوس چابهار (سهامی خاص)

سازمان حفاظت محیط زیست

عضو مستقل

سازمان غذا و دارو- اداره کل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی

شرکت محصولات دریایی طعم آفرین صبا (سهامی خاص)

سازمان ملی استاندارد ایران- دفتر تدوین استانداردهای ملی

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ط	پیش گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۶	۴ ویژگی‌های فرآورده نهایی
۸	۵ شرایط بهداشتی تولید
۸	۶ نمونه‌برداری
۹	۷ روش‌های آزمون
۱۶	۸ بسته‌بندی
۱۶	۹ نشانه‌گذاری
۱۸	پیوست الف (آگاهی‌دهنده) مواد تشکیل‌دهنده فرآورده و ویژگی‌های آن
۱۹	کتاب‌نامه

پیش‌گفتار

استاندارد «کنسرو میگو در روغن- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون» که نخستین‌بار در سال ۱۳۸۶ تدوین و منتشر شد، بر اساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای اولین‌بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در یک‌هزار و هشتصد و شصت و هشتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فراورده‌های کشاورزی مورخ ۱۴۰۰/۱۲/۰۹ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ‌شده در دی ماه ۱۳۹۶، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران- ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند 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 ایران استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۷۳ : سال ۱۳۸۶ می‌شود.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۷۰: سال ۱۳۹۷، کنسرو ماهی تون در روغن- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۲- استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۰: سال ۱۳۸۰، میگوی تازه- آماده‌سازی، طبقه‌بندی، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری
- 3- CODEX STAN 37: 1991 (Revision.1: 1995, Amended in 2011, 2013, 2016, 2018), Standard for canned shrimps and prawns

کنسرو میگو در روغن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، نمونه‌برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری کنسرو میگو در روغن است.

این استاندارد برای انواع کنسرو میگوی دریایی و پرورشی (به زیربندهای ۳-۵ و ۳-۶ و ۳-۷ مراجعه شود) که مطابق با زیربند ۳-۲ تولید و عرضه می‌شود، کاربرد دارد.

این استاندارد برای کنسرو میگو با قارچ کاربرد ندارد.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶، آیین‌کار - اصول کلی بهداشت در مواد غذایی

۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۸۱، ظروف فلزی غیرقابل نفوذ جهت نگهداری مواد غذایی - ویژگی‌ها

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۲۶، میکروبیولوژی مواد غذایی کنسرو شده - سترونی تجاری - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۵۵، بسته‌بندی - پوشش‌های آلی مورد مصرف در بسته‌بندی فلزی مواد غذایی و آشامیدنی - ویژگی‌ها

۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶، فرآورده‌های کشاورزی بسته‌بندی شده مورد مصرف در صنایع غذایی - نمونه‌برداری

۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۳۱، انواع بسته‌بندی‌های مواد خوراکی در ظروف شکل داده شده از مواد پلی‌مری و ورق‌های آلومینیومی

۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۷۹، روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی - اندازه‌گیری مقدار پراکسید - روش یدومتری با تعیین نقطه پایانی به طریق چشمی

- ۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی
- ۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۱۱، کنسرو ماهی - آئین کار بهداشتی تولید
- ۱۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۵، مواد غذایی کنسرو شده - اندازه‌گیری مقدار قلع - روش طیف‌سنجی نوری جذب اتمی شعله
- ۱۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی - اندازه‌گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی - روش طیف‌سنجی نوری جذب اتمی
- ۱۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری فلزات سنگین
- ۱۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۷۲۲، مواد غذایی - اندازه‌گیری عناصر کم‌مقدار - اندازه‌گیری آرسنیک کل با روش طیف‌سنجی جذب اتمی تولید هیبرید (HGAAS) پس از خاکسترسازی خشک
- ۱۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۸۲۱، مواد غذایی - اندازه‌گیری عناصر کم‌مقدار - اندازه‌گیری سرب، کادمیم، روی، مس و آهن به روش اسپکترومتری جذب اتمی (AAS) پس از هضم با ریزموج
- ۱۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۰۷، مواد غذایی - اندازه‌گیری عناصر کم‌مقدار - اندازه‌گیری جیوه با دستگاه طیف‌سنج جذب اتمی به روش بخار سرد پس از هضم فشاری

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۳

میگو

shrimp/prawn

آبزیستی از رده سخت پوستان و از خانواده *penaeoidea* می باشد که در بیشتر آب‌های شور و شیرین جهان یافت می شود.

بر اساس تعریف سازمان خواربار کشاورزی^۱، واژه Shrimp به انواع میگوی آب‌های شور و واژه Prawn به میگوی آب‌های شیرین (به‌طور مشخص گونه‌های متعلق به جنس *macrobrachium*) اطلاق می شود. میگوی آب‌های شیرین معمولاً بزرگتر از میگوی آب‌های شور هستند.

۲-۳

کنسرو میگو در روغن

canned shrimp in oil

فراورده‌ای است که از میگوی سالم، تازه یا منجمد، پس از مراحل انجمادزدایی میگوی منجمد، قصابی (جداسازی شاخک، سر، پوست، پا، دم و روده)، شستشو (با آب آشامیدنی)، پخت اولیه، جداسازی زواید غیرگوشتی، درون ظروف غیرقابل نفوذ مجاز پُر شده و پس از افزودن نمک به صورت بلور یا آب‌نمک که طبق شرایط خوب تولید آماده‌سازی شده است، روغن و مواد اختیاری مجاز، دربندی و به‌منظور انجام عملیات سترون تجارتي آماده عرضه می‌شود.

یادآوری- جهت آگاهی از ویژگی مواد اولیه به پیوست الف مراجعه شود.

۳-۳

میگوی منجمد

frozen shrimp

به میگوی گفته می‌شود که از یخ‌زدگی انواع میگوی تازه و فرآوری‌شده با استفاده از تجهیزات سرمازای مناسب بدست می‌آید.

یادآوری- منظور از فرآوری در این زیربند پاک‌کردن بدن میگوی تازه به هر میزان است.

۴-۳

میگوی تازه

fresh shrimp

به میگوی گفته می‌شود که هیچ‌گونه فرایندی به‌جز نگهداری در شرایط سرد برای افزایش عمر ماندگاری بر روی آن اعمال نشده است.

۵-۳

میگوی پوست‌کنده

Peeled shrimp

به میگوی گفته می‌شود که سر و پوست آن کاملاً جدا شده ولی رگ پشتی خارج نشده باشد.

۶-۳

میگوی تمیز شده یا میگوی پوست‌کنده- رگ گرفته شده

cleaned or de-veined- peeled shrimp

به میگوی پوست‌کنده‌ای گفته می‌شود که با ایجاد شکاف در پشت، رگ پشتی آن حداقل تا بند آخر دمی میگو خارج شده باشد.

۷-۳

میگوی شکسته

broken shrimp

به میگوی گفته می‌شود که تعداد بندهای بدن آن از چهاربند کمتر باشد.

۸-۳

میگوی لهیده

damage shrimp

به میگوی گفته می‌شود که بافت خوراکی آن بر اثر آسیب‌های مکانیکی نرم شده باشد.

۹-۳

میگوی کامل

whole shrimp

به میگوی گفته می‌شود که حداقل چهاربند از بدن میگو کامل سالم بوده و شکسته نشده باشد.

۱۰-۳

رنگ

colour

رنگی که از ترکیب رنگ میگو به‌کاربرده‌شده و مواد اولیه مصرفی، ایجاد می‌شود.

۱۱-۳

مزه و بو

taste and odour

مزه و بویی است که از ترکیب مواد اولیه به‌کاربرده‌شده، به‌طور طبیعی، در طول مدت‌زمان پخت حاصل می‌شود و باید دارای مزه و بو متناسب با فراورده باشد.

۱۲-۳

عوامل ناپذیرفتنی

unacceptable matters

به عواملی گفته می‌شوند که وجود آن‌ها در فراورده، به هر میزان، غیرقابل قبول است. مانند: شن، خاک، شیشه، فلز، حشرات، کرم‌ها، انگل‌ها، پوست و بقایای پوست مانده روی بدن، شاخک، پا، سر، دم و مشاهده لکه‌های سیاه روی بدن میگو که در اثر تابش نور خورشید یا تأخیر در سرد کردن و آماده‌سازی میگو می‌تواند باشد.

۱۳-۳

بلورهای استروویت

struvite crystals

در پاره‌ای از موارد نادر عناصر منیزیم، آمونیم و فسفات موجود در میگو، بلورهایی شبه‌شیشه تشکیل می‌دهند که اصطلاحاً استروویت نامیده می‌شوند. بلورهای استروویت کاملاً بی‌ضرر بوده و در زیر شیشه ذره-بین آزمایشگاه قابل تشخیص هستند:

- برخلاف شیشه، بلورهای استروویت معمولاً به‌صورت منشورهایی با اشکال منظم و با لبه‌هایی به‌صورت خطوط مستقیم وجود دارند؛

- برخلاف شیشه، بلورهای استروویت به‌راحتی به‌وسیله ناخن خراشیده شده و با کمی فشار به‌صورت پودر در می‌آیند؛

- برخلاف شیشه، بلورهای استروویت در محلول‌های رقیق اسیدی مانند آب‌لیمو و سرکه، به‌راحتی حل می‌شوند.

۱۴-۳

قطعات غیرخوراکی گیاهی

non-edible parts of plants

به هرگونه قطعات غیرخوراکی گیاهی گفته می‌شود که ناخواسته به‌همراه مواد اولیه اختیاری وارد بسته فراورده شود.

۱۵-۳

پُری ظرف

fill of contain

نسبت حجم محتوی بسته بر حجم کل آن است که برحسب درصد بیان می‌شود.

۱۶-۳

وزن آبکش

drained weight

نسبت وزن مواد جامد محتوی بسته به وزن خالص آن است که برحسب درصد بیان می‌شود.

۱۷-۳

فاز مایع

packing media

به محتوای مایع کنسرو میگو در روغن گفته می‌شود که شامل: روغن، آب و مواد محلول یا معلق موجود در این فاز است که از الک عبور می‌کند.

۱۸-۳

بافت

texture

منظور تأثیر فرایند پخت بر روی بافت گوشت میگو است.

۴ ویژگی‌های فراورده نهایی

۱-۴ ویژگی‌های حسی و فیزیکی

۱-۱-۴ وضعیت ظاهری قوطی

قوطی باید بدون زنگ‌زدگی، تورفتگی، نشستی و بادکردگی باشد.

در صورت استفاده از انواع دیگر ظروف غیرقابل نفوذ جهت بسته‌بندی، ظروف باید از لحاظ شکل ظاهری سالم و بدون عیوب ظاهری باشد.

۲-۱-۴ رنگ

رنگ محتویات فراورده، باید یکنواخت و طبیعی باشد.

۳-۱-۴ مزه و بو

فراورده باید مزه و بوی طبیعی مواد تشکیل‌دهنده را دارا بوده و عاری از هرگونه مزه و بوی خارجی باشد. افزودن انواع طعم‌دهنده دود به کنسرو میگو در روغن مجاز است. استفاده از انواع طعم‌دهنده دود باید به تأیید مراجع ذی‌صلاح قانونی رسیده باشد.

۴-۱-۴ عوامل ناپذیرفتنی

فراورده باید عاری از هرگونه عوامل ناپذیرفتنی که در زیربند ۳-۱۲ شرح داده شده است، باشد.

۵-۱-۴ بافت

بافت گوشت فراورده باید طبیعی بوده، لهیده، نرم و خمیری نبوده و فاقد بلورهای استروویت باشد.

۶-۱-۴ بافت‌های غیرخوراکی گیاهی

بافت‌های غیرخوراکی گیاهی در فراورده نباید از ۱۰٪ وزن بافت خوراکی گیاهی در محتوی بیشتر باشد.

۷-۱-۴ نوع عرضه کنسرو

۱-۷-۱-۴ کنسرو میگوی کامل (یک اندازه)

به کنسروی گفته می‌شود که میگوهای مصرفی در آن کمینه دارای چهاربند کامل، سالم بوده و یک اندازه باشد.

۲-۷-۱-۴ کنسرو میگوی مخلوط (چند اندازه)

به کنسروی گفته می‌شود که میگوهای مصرفی در آن کمینه دارای چهاربند کامل، سالم بوده و میگوها دارای اندازه‌های متفاوتی باشد.

۳-۷-۱-۴ کنسرو میگوی شکسته

به کنسروی گفته می‌شود که بیش از ۱۰٪ محتویات آن قطعات میگو با کمتر از چهاربند (با رگ پستی و/یا بدون رگ پستی) باشد.

۸-۱-۴ اندازه میگو

اندازه میگو با بدن کامل باید مطابق جدول ۱ باشد. این زیربند آزمون فقط در کنسرو میگوی کامل اندازه‌گیری می‌شود.

جدول ۱- اندازه میگوی کامل

تعداد میگو در یک صد گرم وزن آبکش	اندازه میگو	ردیف
بیشینه ۱۳	خیلی درشت	۱
۱۹ تا ۱۴	درشت	۲
۳۴ تا ۲۰	متوسط	۳
۶۵ تا ۳۵	کوچک	۴
کمینه ۶۵	ریز	۵

۹-۱-۴ عیوب کنسرو میگو در روغن

وجود میگوی شکسته و میگوی لهیده از عیوب فراورده است. بیشینه میزان عیوب باید مطابق با جدول ۲ باشد.

یادآوری- وجود میگوی شکسته در کنسرو میگوی شکسته در روغن جزو عیوب محسوب نمی‌شود.

جدول ۲- بیشینه عیوب کنسرو بر حسب درصد وزن آبکش

ردیف	عیوب	کامل	مخلوط	شکسته
۱	شکسته	۸	۸	--
۲	لهیده	۲	۲	۱۰

۲-۴ سایر ویژگی‌ها

سایر ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی فراورده، باید مطابق با جدول ۳ باشد.

جدول ۳- سایر ویژگی‌های کنسرو میگو در روغن

ردیف	ویژگی‌ها	حد / حدود مجاز
۱	وزن خالص	طبق نشانه‌گذاری
۲	پری ظرف	کمینه % ۹۰
۳	pH	۴٫۶ تا ۶٫۵
۴	وزن آبکش	کمینه % ۶۵
۵	فاز مایع	بیشینه % ۳۵ درصد
۶	میزان روغن در وزن خالص	% ۱۴ تا % ۱۸
۷	نمک خوراکی	بیشینه % ۱٫۵
۸	پراکسید روغن استخراجی	بیشینه ۵ kg/mEq

۱- در صورت استفاده از مواد اختیاری، کمیته وزن آبکش % ۶۷ و بیشینه فاز مایع % ۳۳ است.
 ۲- در صورت استفاده از زعفران، آزمون رنگ مصنوعی الزامی است.

۳-۴ ویژگی‌های میکروبیولوژی

ویژگی‌های میکروبی فراورده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۲۶ باشد.

۴-۴ آلاینده‌های فلزی

آلاینده‌های فلزی در فراورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸ باشد.

۵ شرایط بهداشتی تولید

شرایط بهداشتی تولید فراورده باید مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره ۹۲۱۱ و ۱۸۳۶ باشد.

۶ نمونه‌برداری

نمونه‌برداری باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶ انجام شود.

۷ روش‌های آزمون

۱-۷ وضعیت ظاهری بسته‌بندی فراورده

ابتدا قوطی کنسرو میگو در روغن را از نظر سالم بودن، بادکردگی، نشستی، زنگ زدگی و فرورفتگی بررسی و سپس قوطی را باز کرده و به آزمون بپردازید. برای انجام آزمون باید از بسته‌های سالم استفاده کرد. در صورت استفاده از ظروف بسته‌بندی غیر از قوطی فلزی، ظرف کنسرو باید سالم بوده و ویژگی‌های این زیربند را داشته باشد.

۲-۷ آماده‌سازی نمونه

برای انجام آزمون‌های فیزیکی و سهولت کار، لازم است فراورده را کمی گرم کنید. همچنین برای انجام آزمون‌های شیمیایی و برداشت نمونه، باید محتوی فراورده را یکنواخت و همگن کنید.

۳-۷ رنگ

با چشم غیرمسلح محتوی بسته را از نظر یکنواختی رنگ و نداشتن رنگ غیرطبیعی، مورد ارزیابی قرار دهید.

۴-۷ مزه و بو

با بوییدن و چشیدن محتوی بسته، دارا بودن مزه و بوی طبیعی را ارزیابی کنید.

۵-۷ بافت

با قرار دادن میگو بین دو انگشت شست و سبابه و فشار ملایم، سفتی و نرمی آن را ارزیابی کنید. برای مشاهده بلورهای استروویت میگوها را از قوطی خارج کرده و با ذره‌بین آزمایشگاه به دقت بافت میگو را مشاهده و ارزیابی کنید.

۶-۷ اندازه‌گیری درصد پُری ظرف

۱-۶-۷ مواد و/یا واکنشگرها

۱-۱-۶-۷ آب

۲-۶-۷ وسایل

۱-۲-۶-۷ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰/۱ g

۲-۲-۶-۷ دماسنج^۱

۳-۶-۷ روش اجرای آزمون

قوطی فراورده را باز کرده و بالای سطح محتوی آن را علامت‌گذاری کنید. سپس محتویات قوطی را خالی کنید، پس از شستن و خشک کردن بسته، ابتدا بسته خالی بدون در را وزن کرده و یادداشت کنید (C). قوطی خالی را با آب تا زیر علامت مذکور پُر کرده و آن را توزین کنید (A). مجدداً قوطی خالی را تا زیر لبه دوخت با آب پُر کرده و توزین کنید (B). درصد پری را با استفاده از فرمول یک محاسبه کنید.

$$\text{درصد پری (\%)} = \frac{A-C}{B-C} \times 100 \quad (1)$$

که در آن:

A وزن قوطی پر شده با آب مقطر تا محل علامت‌گذاری شده بدون در، برحسب گرم؛

B وزن قوطی همراه با آب مقطر تا زیر لبه دوخت بدون در، برحسب گرم؛

C وزن قوطی خالی بدون در، برحسب گرم.

۷-۷ اندازه‌گیری وزن خالص

۱-۷-۷ وسایل

ترازوی آزمایشگاهی، با دقت g ۰/۱.

۲-۷-۷ روش اجرای آزمون

قوطی فراورده را توزین کرده و سپس محتویات آن را خالی کنید و پس از شستن و خشک کردن، قوطی خالی را وزن کنید و با استفاده از فرمول دو به شرح زیر وزن خالص را محاسبه کنید:

$$\text{وزن خالص (g)} = A - B \quad (2)$$

که در آن:

A وزن بسته‌بندی محتوی نمونه، برحسب گرم؛

B وزن قوطی خالی، برحسب گرم.

۸-۷ آزمون عوامل ناپذیرفتنی

محتوی فراورده را پس از اندازه‌گیری وزن خالص بر روی الک، از نظر عوامل ناپذیرفتنی مورد ارزیابی قرار دهید. چنانچه عوامل ناپذیرفتنی (طبق زیربند ۳-۱۲) در آن دیده شد، نمونه را مردود اعلام کنید.

یادآوری - در صورت کوچک بودن ابعاد چشمه‌های الک، می‌توانید با خالی کردن محتوی الک بر روی یک ظرف و پخش کردن محتویات نسبت به ارزیابی عوامل ناپذیرفتنی اقدام کنید.

۹-۷ اندازه‌گیری درصد وزن آبکش

۱-۹-۷ وسایل

۱-۱-۹-۷ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۱ g

۲-۱-۹-۷ الک با چشمه ۲٫۸ mm × ۲٫۸ mm

۳-۱-۹-۷ تشتک پلاستیکی

۲-۹-۷ روش اجرای آزمون

پیش از انجام آزمون، ظرف فراورده باز نشده را کمینه به مدت زمان ۱۲ h در دمای بین ۲۰ °C تا ۳۰ °C نگهداری کرده و سپس آن‌ها توزین کنید.

الکی با چشمه‌های ۲٫۸ mm در ۲٫۸ mm را انتخاب کرده و آن را توزین کنید. الک را روی تشتک پلاستیکی با زاویه ۱۷ ° تا ۲۰ °، به‌طور شیب‌دار، قرار دهید و ظرف کنسرو میگو را باز کرده، محتویات آن را به‌طور کامل بر روی الک، خالی کنید.

بگذارید تا محتویات قوطی کاملاً خارج شود. پس از گذشت مدت‌زمان ۲ min، مایعات چسبیده به ته الک را به‌وسیله کاغذ حوله‌ای خشک کرده و پس از آن الک و محتویات روی آن را وزن کرده و یادداشت کنید. ظرف خالی و در آن را نیز پس از شست‌وشو و خشک کردن، توزین کنید.

درصد وزن آبکش را با استفاده از فرمول سه به شرح زیر به دست آورید:

$$\text{وزن آبکش (\%)} = \frac{B-b}{A-a} \times 100 \quad (۳)$$

که در آن:

A وزن ظرف کنسرو باز نشده، برحسب گرم؛

a وزن ظرف خالی و درب آن، برحسب گرم؛

B وزن الک و محتویات درون آن، برحسب گرم؛

b وزن الک خالی، برحسب گرم.

۱۰-۷ اندازه‌گیری درصد فاز مایع

درصد وزن فاز مایع را با استفاده از فرمول چهار محاسبه کنید.

$$W = \frac{D-A}{D} \times 100 \quad \text{وزن فاز مایع (\%)} \quad (۴)$$

که در آن:

A وزن آبکش، برحسب گرم؛

D وزن خالص، برحسب گرم؛

۷-۱۱ اندازه‌گیری درصد روغن در وزن خالص

وزن خالص (مطابق با زیربند ۷-۷) را اندازه‌گیری کنید (w). سپس محتویات مایع را به یک استوانه مدرج خشک منتقل کنید و حجم فاز روغن بالای استوانه مدرج را از روی نشانه‌گذاری بخوانید (m). درصد روغن در وزن خالص را با استفاده از فرمول پنج به شرح زیر محاسبه کنید: چگالی روغن برابر با ۰٫۹۱۸ g/ml است.

$$\text{روغن در وزن خالص (\%)} = \frac{m^* \rho}{w} \times 100 \quad (۵)$$

که در آن:

m حجم فاز روغن بالای استوانه مدرج، به میلی‌لیتر؛

ρ چگالی روغن، به گرم بر میلی‌لیتر؛

w وزن خالص، به گرم.

۷-۱۲ اندازه میگو

۷-۱۲-۱ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۱ g

در صورتی که فراورده در اندازه‌های خیلی درشت، درشت، متوسط، کوچک یا ریز عرضه شود، اندازه میگو باید مطابق با زیربند ۴-۱-۸ و با استفاده از فرمول شش اندازه‌گیری شود.

$$\text{تعداد میگوی کامل} \times ۱۰۰ = \frac{\text{تعداد میگو در } ۱۰۰ \text{ g}}{\text{وزن آبکش}} \quad (۶)$$

۷-۱۳ اندازه‌گیری بیشینه عیوب

۷-۱۳-۱ وسایل

ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۱ g.

۷-۱۳-۲ روش اجرای آزمون

پس از انجام آزمون وزن آبکش، میگوهای شکسته و لهیده روی الک را با انبرک جدا کرده و سپس با استفاده جدول دو و فرمول‌های هفت و هشت درصد شکستگی و لهیدگی را محاسبه کنید.

$$\text{شکستگی (\%)} = \frac{\text{وزن میگوهای شکسته}}{\text{وزن آبکش}} \times 100 \quad (۷)$$

$$\text{لهیدگی (\%)} = \frac{\text{وزن میگوهای لهیده}}{\text{وزن آبکش}} \times 100 \quad (۸)$$

۱۴-۷ اندازه‌گیری درصد نمک خوراکی

۱-۱۴-۷ مواد و/یا واکنشگرها

۱-۱-۱۴-۷ آب مقطر

۲-۱-۱۴-۷ نیتریک اسید غلیظ

۳-۱-۱۴-۷ نیترات نقره ۰٫۱ نرمال

۴-۱-۱۴-۷ آمونیوم فرسولفات اشباع

۵-۱-۱۴-۷ آمونیوم تیوسیانات ۰٫۱ نرمال

۲-۱۴-۷ وسایل

۱-۲-۱۴-۷ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۰۱ g

۲-۲-۱۴-۷ بالن حجمی ۱۰۰ ml

۳-۲-۱۴-۷ بشر ۵۰ ml

۴-۲-۱۴-۷ پی‌پت ۵ ml

۵-۲-۱۴-۷ پی‌پت حجمی ۲۵ ml

۶-۲-۱۴-۷ قیف شیشه‌ای

۷-۲-۱۴-۷ پالایه کاغذی (کاغذ صافی)

۸-۲-۱۴-۷ همزن شیشه‌ای

۳-۱۴-۷ روش اجرای آزمون

حدود ۳ g از نمونه را به دقت در بشر ۵۰ ml وزن کنید. سپس به کمک همزن شیشه‌ای و آب مقطر نمونه را به یک بالن حجمی ۱۰۰ ml منتقل کنید. به اندازه کافی آب مقطر به آن بیفزایید تا حجم آن نزدیک به ۵۰ ml برسد. محلول را خوب تکان دهید. سپس به کمک پی‌پت، ۲ ml نیتریک‌اسید غلیظ و ۲۵ ml نیترات نقره ۰٫۱ نرمال به آن اضافه کنید. محلول بالا را با آب مقطر به حجم ۱۰۰ ml برسانید و پس از هم‌زدن آن را از پالایه بگذرانید و ۲۵ ml از محلول پالایه‌شده را داخل ارلن ریخته و به آن ۲ ml شناساگر آمونیوم فرسولفات افزوده و سپس با آمونیوم تیوسیانات ۰٫۱ نرمال تا رسیدن به رنگ آجری روشن، آن را تیترا کنید. درصد کلروسدیم را با استفاده از فرمول نه محاسبه کنید:

$$(۹) \quad \text{نمک، برحسب کلروسدیم (\%)} = \frac{(N - 4T) \times 0,00585}{m} \times 100$$

که در آن:

N حجم نیترات نقره ۰٫۱ نرمال، به میلی‌لیتر؛

T حجم آمونیوم تیوسیانات ۰٫۱ نرمال، به میلی‌لیتر؛

m وزن نمونه، به گرم.

۷-۱۵ اندازه‌گیری pH

۷-۱۵-۱ وسایل

۷-۱۵-۱-۱ بشر ۱۰۰ ml

۷-۱۵-۱-۲ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۱ g

۷-۱۵-۲ روش اجرای آزمون

دستگاه pH متر را با محلول‌های تامپون ۴ و ۷، تنظیم کنید. سپس ۵۰ g تا ۷۵ g از نمونه کاملاً همگن شده را زیر الکتروود دستگاه pH متر قرار داده و pH آن را در دمای ۲۵ °C از روی دستگاه، بخوانید.

۷-۱۶ اندازه‌گیری درصد وزنی بافت غیر خوراکی گیاهی

۷-۱۶-۱ وسایل

۷-۱۶-۱-۱ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۱ g

۷-۱۶-۱-۲ شیشه ساعت

۷-۱۶-۲ روش اجرای آزمون

ابتدا شیشه ساعت را خشک، تمیز و توزین کنید (A). سپس قطعات غیرخوراکی را جدا کرده و درون شیشه ساعت قرار دهید و توزین کنید (B). وزن خالص (مطابق با زیربند ۷-۷) فرآورده را محاسبه کنید (W). محاسبه میزان درصد وزنی قطعات غیرخوراکی گیاهی را با استفاده از فرمول ۱۰ به شرح زیر محاسبه کرده و گزارش کنید.

$$(10) \quad \text{درصد وزنی قطعات غیرخوراکی گیاهی} = \frac{B-A}{W}$$

که در آن:

A وزن شیشه ساعت، برحسب گرم؛

B وزن شیشه ساعت با محتویات، برحسب گرم؛

W وزن خالص، برحسب گرم.

۷-۱۷ روش استخراج روغن فرآورده

۷-۱۷-۱ مواد و/یا واکنشگرها

محلول ان-هگزان

۷-۱۷-۲ وسایل

۷-۱۷-۲-۱ ترازوی آزمایشگاهی، با دقت ۰٫۰۱ g

۷-۱۷-۲-۲ هاون چینی یا مخلوط‌کن برقی

۷-۱۷-۲-۳ دستگاه تبخیر در خلأ چرخان یا بن‌ماری مجهز به تنظیم دما در ۷۰ °C

۷-۱۷-۳ روش اجرای آزمون

مقدار مناسبی از نمونه که در هاون چینی یا به‌وسیله مخلوط‌کن برقی کاملاً یکنواخت و همگن شده است را در یک بشر بریزید و به آن محلول ان-هگزان اضافه کنید، به‌طوری‌که تمام نمونه همگن شده را فرا گیرد. به کمک یک همزن شیشه‌ای آن را به‌خوبی مخلوط کنید، به‌طوری‌که روغن موجود در نمونه، در ان-هگزان حل شود. سپس بگذارید تا محتوی بشر کاملاً دو فاز شود. فاز روپی را صاف کنید. محلول صاف شده را به‌وسیله دستگاه تبخیر در خلأ چرخان یا بن‌ماری ۷۰ °C تبخیر کنید و روغن استخراج شده را برای اندازه‌گیری پراکسید استفاده کنید.

۷-۱۸ اندازه‌گیری میزان پراکسید روغن استخراجی

اندازه‌گیری میزان پراکسید فرآورده باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۷۹، انجام شود.

۱۹-۷ اندازه‌گیری آلاینده‌های فلزی

- ۱-۱۹-۷ اندازه‌گیری قلع باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۵، انجام شود.
- ۲-۱۹-۷ اندازه‌گیری میزان سرب، کادمیم، مس، آهن و روی باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، انجام شود.
- ۳-۱۹-۷ اندازه‌گیری آرسنیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۷۲۲، انجام شود.
- ۴-۱۹-۷ اندازه‌گیری عناصر کم‌مقدار، سرب، کادمیوم، روی، مس و آهن باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۸۲۱، انجام شود.
- ۵-۱۹-۷ اندازه‌گیری جیوه باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۰۷، انجام شود.

۲۰-۷ آزمون میکروبیولوژی

آزمون میکروبیولوژی باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۲۶ انجام شود.

۸ بسته‌بندی

بسته‌بندی فرآورده باید به‌گونه‌ای باشد که در شرایط سترون‌سازی ویژگی‌های محصول تا زمان مصرف حفظ شود. ظروف موردنظر جهت بسته‌بندی فرآورده باید با استاندارد های مرتبط مطابقت داشته و همچنین با کسب مجوز از مراجع ذی‌صلاح قانونی باشد. در صورت استفاده از ظروف فلزی غیرقابل نفوذ جهت بسته‌بندی ویژگی‌ها باید با استانداردهای ملی ایران شماره ۱۸۸۱ و ۲۴۵۵ و در صورت استفاده از ظروف شکل داده‌شده از مواد پلی‌مری و ورق‌های آلومینیومی با استاندارد ملی ۳۳۳۱ مطابقت داشته باشد.

۹ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری روی هر بسته، علاوه بر رعایت استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، باید آگاهی‌های زیر با خط خوانا و غیرقابل تغییر، با جوهر غیر سمی به‌صورت پاک‌نشده، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی یا به زبان کشور خریدار، نوشته، چاپ یا برچسب شود:

الف- نام و نوع فرآورده به‌صورت واضح و خوانا؛ (نوع میگوی مصرفی باید روی قوطی درج شود برای مثال: کنسرو میگوی کامل متوسط در روغن)

در صورت استفاده از مواد اختیاری، نام فرآورده باید به‌طور کامل نوشته شود. (برای مثال: کنسرو مخلوط میگوی ریز و درشت در روغن با فلفل)

ب- نام و نشانی تولیدکننده ؛

پ- علامت تجاری (در صورت وجود)؛

ت- نام مواد تشکیل دهنده به کاررفته در فراورده، به ترتیب کاهش مقدار؛

ث- درصد وزن آبکش گوشت میگو؛

ج- تاریخ تولید و تاریخ انقضا (به روز، ماه و سال)؛

چ- شماره پروانه ساخت (پس از اخذ مجوز از مرجع ذیصلاح قانونی)؛

برای واردات، درج نام کشور تولیدکننده ، نام واردکننده ، شماره مجوز قانونی واردات از مرجع ذیصلاح قانونی الزامی است.

ح- سری ساخت؛

خ- وزن خالص، به گرم؛

د- عبارت «در جای خشک و خنک نگهداری شود»؛

ذ- نوع عرضه؛

ر- اندازه میگو؛

برای کنسرو کامل یک اندازه میگو و برای کنسرو مخلوط هرچند اندازه میگوی مصرفی باید روی قوطی درج شود.

ز- روش مصرف؛

ژ- عبارت «ساخت ایران»؛

س- علامت استاندارد (در صورت اخذ پروانه کاربرد علامت استاندارد).

شیوه ردیابی علامت استاندارد باید بر اساس ضوابط اجرایی سازمان توسط تولیدکننده در نشانه گذاری محصول درج شود (به طور مثال عبارت «شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۰۰۰۱۵۱۷»)»

پیوست الف

(آگاهی‌دهنده)

مواد تشکیل‌دهنده فرآورده و ویژگی‌های آن

الف-۱ مواد تشکیل‌دهنده

الف-۱-۱ میگو و ویژگی‌های آن

برای آگاهی از ویژگی‌های میگوی مورد مصرف که تازه یا منجمد است و در هر حال میگوی سالم و دارای کیفیت لازم و مناسب است به ضوابط و دستورالعمل‌هایی که از سوی مراجع ذیصلاح قانونی برای مصرف انسان در نظر گرفته شده است، مراجعه شود.

برای آگاهی از ویژگی‌های میگوی مورد استفاده به استانداردهای ملی ایران شماره ۱-۲۳۹۴، ۵۷۵۰ و ۷۴۳۱ مراجعه شود.

برای آگاهی از شرایط انجماد، زمان و درجه حرارت نگهداری میگو در سردخانه به استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۲ مراجعه شود.

الف-۱-۲ روغن

برای آگاهی از ویژگی‌های روغن‌های نباتی خوراکی مایع و تصفیه‌شده مورد مصرف، بر حسب مورد به استانداردهای ملی ایران شماره ۱۳۰۰، ۱۴۴۶، ۱۴۴۷، ۱۷۵۲، ۲۳۹۲، ۴۹۳۵ و ۹۱۳۱ مراجعه شود.

الف-۱-۳ نمک خوراکی

برای آگاهی از ویژگی‌های نمک خوراکی به استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، مراجعه شود.

الف-۱-۴ آب

برای آگاهی از ویژگی‌های آب آشامیدنی مورد استفاده به استانداردهای ملی ایران شماره ۱۰۱۱ و ۱۰۵۳ مراجعه شود.

الف-۲ مواد اختیاری و ویژگی‌های آن

افزودن موادی مانند ادویه، سیر، موسیر، فلفل (شامل فلفل: سبز، قرمز، زرد، دلمه‌ای، سفید و سیاه) به صورت خشک یا پودر و سبزی‌های معطر تازه یا خشک (مانند شوید، جعفری، گشنیز، نعناع، آویشن) یا ذرت، زیتون، زعفران، آب‌لیمو، برش لیمو و سرکه به کنسرو میگو به منظور ایجاد مزه و بو بلامانع است. برای آگاهی از ویژگی‌های مواد اختیاری مصرفی، به استانداردهای ملی ایران و مرتبط مراجعه شود.

کتابنامه

- [۱] استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک خوراکی بدون ید- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲] استاندارد ملی ایران شماره ۸۷، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون پیاز
- [۳] استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۱، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون سیر
- [۴] استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۲، گوشت، مرغ، تخم‌مرغ و ماهی- نگهداری در سردخانه- آیین کار
- [۵] استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، آب آشامیدنی- ویژگی‌های میکروبیولوژی
- [۶] استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی
- [۷] استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۰۰، روغن آفتابگردان پالایش‌شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۸] استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۴۱، ویژگی‌های سیر خشک- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۹] استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۴۶، روغن‌زیتون- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۰] استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۴۷، روغن‌ها و چربی‌های خوراکی- روغن ذرت- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۲۵، پیاز خشک شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۲] استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۲، روغن‌ها و چربی‌های خوراکی- روغن پالایش‌شده کنجد- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۳] استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۹۲، روغن مایع سویای پالایش‌شده خوراکی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۴] استاندارد ملی ایران شماره ۱-۲۳۹۴، ماهی و میگو- ویژگی‌های میکروبی
- [۱۵] استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۵۲، روغن‌ها و چربی‌های خوراکی- روغن سرخ‌کردنی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۶] استاندارد ملی ایران شماره ۴۹۳۵، روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی- روغن خام کانولا (کلزا با اسیداروسیک پایین) پالایش‌شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۷] استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۰، میگوی تازه- آماده‌سازی، طبقه‌بندی، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری
- [۱۸] استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۳۹، میکروبیولوژی انواع سبزی خشک
- [۱۹] استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۳۱، ماهیان، سخت‌پوستان و نرم‌تنان- راهنمای ارزیابی حساسی در آزمایشگاه
- [۲۰] استاندارد ملی ایران شماره ۹۱۳۱، روغن‌های خوراکی مصرفی خانوار- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

[۲۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۸۸، میوه‌ها و سبزی‌های تازه- واژه‌نامه

[22] <https://www.FAO.org/3/AC477E/AC477E00.htm>