



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standards Organization



استاندارد ملی ایران

۶۹۴۹

تجدید نظر دوم

۱۴۰۱

INSO

6949

2nd Revision

2022

پودر نیمه آماده کیک و  
پن کیک -  
ویژگی ها و روش های آزمون

**Cake and pancake premix -  
Specifications and test methods**

ICS: 67.060

استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۴۹ (تجدیدنظر دوم): سال ۱۴۰۱

## سازمان ملی استاندارد ایران

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

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران-ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰

کرج- شهر صنعتی- میدان استاندارد

صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج-ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

ایمانه: [standard@inso.gov.ir](mailto:standard@inso.gov.ir)

وبگاه: <http://www.inso.gov.ir>

### **Iran National Standards Organization (INSO)**

No.2592 Valiaser 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

Tel: +98 (26) 32806031-8

Fax: +98 (26) 32808114

Email: [standard@inso.gov.ir](mailto:standard@inso.gov.ir)

Website: <http://www.inso.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 روز رسانی و نشر استانداردهای ملی را به 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)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> 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 استاندارد 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

### « پودر نیمه آماده کیک و پن کیک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون »

#### رئیس:

پورا احمدی، زهره  
کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در تغذیه

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - سازمان غذا و دارو - اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

#### دبیر:

محمدی، مریم  
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - شیمی مواد غذایی

پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی

#### اعضا : (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اسلامی شهربابکی، پروین  
کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - سازمان غذا و دارو - اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

افشار، افشین  
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - دانشگاه علوم پزشکی البرز - معاونت غذا و دارو

بهمنی، ایمان  
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - بیوتکنولوژی

شرکت آریا اسپانو (سهامی خاص)

پیراوی ونک، زهرا  
دکتری علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی

پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی

توکل، غلامرضا  
کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران (سهامی خاص)

جلیلی، مریم  
دکتری علوم و صنایع غذایی - ایمنی مواد غذایی

پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی

حبیبیان، علی  
کارشناسی علوم و صنایع غذایی - شیمی مواد غذایی

پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی

خضرای نی، پروانه  
دکتری علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی

شرکت گلنار پوراتوس (سهامی خاص)

دانشگر، سارا  
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی

وزارت جهاد کشاورزی - مرکز پژوهش‌های غلات

**اعضا:** (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

دستمالچی، فرناز (دکتری علوم و صنایع غذایی - بیوتکنولوژی مواد غذایی)	پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی
راستگو، آناهیتا (کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - صنایع غذایی)	شرکت صنعتی زرماکارون (سهامی عام)
رحمانی، انوشه (دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی - ایمنی مواد غذایی)	پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی
سردابی، فاطمه (دکتری علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی)	سازمان ملی استاندارد ایران- دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال
سید یعقوبی، امین (دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی)	گروه صنعتی و پژوهشی زرکام (سهامی خاص)
شهرآیین، منیره (کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت توسعه صنایع غذایی رشد (سهامی خاص)
عنایت الهی، سعید (دکتری تخصصی میکروبیولوژی)	شرکت توسعه صنایع غذایی رشد (سهامی خاص)
فدوی، قاسم (دکتری علوم و صنایع غذایی - کنترل کیفی و بهداشتی)	پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی
فرهادی خطیر، نسیم (کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - اصلاح نباتات)	اداره کل استاندارد استان البرز
قربی، وحید (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی)	شرکت صنعتی زرماکارون (سهامی عام)
قندهاری یزدی، امیر پویا (دکتری علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی)	شرکت صنعتی زرماکارون (سهامی عام)
کریمی نژاد، محمدرضا (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی)	شرکت گندم طلایی نوتریکا (سهامی خاص)
گازران منیژه (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	شرکت شیرین پارت ایرانیان (سهامی خاص)

**اعضا:** (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

**سمت و/ یا محل اشتغال:** پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی

مجتهدی، مهناز

(کارشناسی ارشد علوم ارتباطات اجتماعی)

اداره کل استاندارد استان البرز

مصلح، نازنین

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- میکروبیولوژی مواد غذایی)

شرکت توسعه صنایع غذایی رشد (سهامی خاص)

منتظری هدش، محبوبه

(کارشناسی ارشد شیمی- صنایع غذایی)

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

مهربان‌راد، مژگان

(کارشناسی ارشد شیمی تجزیه)

اداره کل استاندارد استان تهران

نجف‌زاده، نرگس

(کارشناسی ارشد مدیریت اجرایی)

شرکت آریا اسپانو (سهامی خاص)

نجفی سحر

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- فناوری مواد غذایی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی- دانشگاه علوم پزشکی البرز-  
معاونت غذا و دارو

نخعی، ناهید

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- تکنولوژی مواد غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران- دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت در  
تدوین استاندارد های بین المللی

نصیری، لیلا

(دکتری علوم و صنایع غذایی- فناوری مواد غذایی)

شرکت صنعتی زرماکارون (سهامی عام)

یحیوی، متین

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- فناوری مواد غذایی)

**ویراستار:**

پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی

رشیدی، لادن

(دکتری مهندسی شیمی- بیوتکنولوژی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ح	پیش‌گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۴	۴ ویژگی‌ها
۵	۵ نمونه‌برداری
۵	۶ روش‌های آزمون
۷	۷ بسته‌بندی
۷	۸ نشانه‌گذاری
۹	پیوست الف (آگاهی‌دهنده) ویژگی‌های مواد اولیه
۱۶	کتاب‌نامه

## پیش‌گفتار

استاندارد «پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون» که نخستین بار در سال ۱۳۴۵ تدوین و منتشر شد، بر اساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای دومین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در یک‌هزار و نهصد و هفتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۴۰۱/۰۷/۳۰ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده 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 ۶۹۴۹: سال ۱۳۹۴ می‌شود.

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

طرح پژوهشی "بهینه سازی درصد قند کل پودر کیک نیمه آماده" به شناسه ۹۹۰۶۵، مجریان: مریم محمدی - فرناز دستمالچی، سال ۱۳۹۹-۱۴۰۰، پژوهشگاه استاندارد



## پودر نیمه آماده کیک و پن کیک - ویژگی ها و روش های آزمون

### ۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری پودر نیمه آماده کیک و پن کیک است. این استاندارد برای انواع پودر نیمه آماده کیک و پن کیک (طبق تعریف زیر بند ۳-۱ این استاندارد) تولید و بسته بندی شده در مقیاس صنعتی کاربرد دارد. این استاندارد برای پودر نیمه آماده کیک براونی کاربرد ندارد.

### ۲ مراجع الزامی

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

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی برای این استاندارد الزام آور است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷، بیسکویت - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰، افزودنی های خوراکی مجاز - رنگ های خوراکی - فهرست و ویژگی های عمومی
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۵۳، کیک - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴، افزودنی های خوراکی مجاز - رنگ های مصنوعی در مواد خوراکی - شناسایی به روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون
- ۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۰۵، غلات و فراورده های آن - روش اندازه گیری رطوبت - روش مرجع
- ۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۵۱، فراورده های غلات - پودرهای نیمه آماده، گلوتن و سبوس ویژگی ها و روش های آزمون میکروبیولوژیک
- ۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی

۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۵۳۵، غلات و فراورده‌های آن - نمونه‌برداری

۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳۴، میکروبیولوژی زنجیره مواد غذایی - روش‌های نمونه‌برداری برای آزمون‌های میکروبی‌شناسی

### ۳ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۳

پودر کیک و پن کیک

#### cake and pancake powder

فراورده‌ای است پودری، برای تهیه کیک و پن کیک که تمام مواد مورد نیاز (به جز آب) در ترکیب آن وجود دارد.

۲-۳

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک

#### cake and pancake premix

فراورده‌ای است پودری که مواد تشکیل‌دهنده آن شامل آرد، شکر و افزودنی‌های حجم‌دهنده مانند پودر پخت با و/یا بدون مواد اختیاری مندرج در پیوست الف این استاندارد می‌باشد و هنگام تهیه کیک و پن کیک، سایر مواد مایع مانند تخم‌مرغ و روغن به آن افزوده می‌شود.

۱-۲-۳

پودر نیمه آماده طعم‌دار کیک و پن کیک

#### flavoured cake and pancake premix

فراورده‌ای است طبق زیربند ۲-۳ که افزون بر مواد اصلی، دارای طعم‌دهنده‌های مجاز خوراکی طبیعی و شبه‌طبیعی است.

۲-۲-۳

پودر نیمه آماده کاکائویی / قهوه کیک و پن کیک

#### cocoa/coffee cake and pancake premix

فراورده‌ای است طبق زیربند ۲-۳ که افزون بر مواد اصلی، دارای پودر کاکائو و/یا پودر قهوه است.

۳-۲-۳

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک حاوی تکه های خوراکی

**cake and pancake premix containing edible pieces**

فراورده ای است طبق زیربند ۲-۳ که علاوه بر مواد اصلی دارای تکه های خوراکی مانند کشمش، تکه های شکلات یا تکه های میوه باشد.

۳-۳

ناپذیرفتنی ها

**unacceptables**

عواملی به شرح زیر که در صورت وجود هر یک از آنها و به هر میزان، فراورده غیرقابل قبول می شود.

۱-۳-۳

مواد خارجی

**extraneous materials**

به هر ماده ای، به جز مواد تشکیل دهنده پودر نیمه آماده کیک و پن کیک (هر نوع و در هر شکل و اندازه) مانند تکه چوب، شن و پلاستیک گفته می شود.

۲-۳-۳

آفات

**pests**

به همه حشرات (زنده و مرده)، قارچ ها، کپک ها (کپک زدگی)، نماتدها<sup>۱</sup> (در تمام مراحل زندگی)، جوندگان و آثار مشهود ناشی از فعالیت آنها گفته می شود که موجب آلودگی، بیماری و کاهش کمیت و کیفیت فراورده می شوند.

---

1- Nematodes

## ۴ ویژگی‌ها

### ۴-۱ ویژگی‌های ظاهری و حسی

#### ۴-۱-۱ بافت

پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید دارای ذرات یکنواخت (بدون در نظر گرفتن تکه‌های خوراکی افزوده شده)، همگن و بدون کلوخه باشد.

#### ۴-۱-۲ بو

بوی پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید طبیعی و مربوط به مواد تشکیل‌دهنده آن و بدون هرگونه بوی خارجی نامطلوب ناشی از فساد یا آلودگی مانند بوی کپک‌زدگی، تندشدگی و ماندگی باشد.

#### ۴-۱-۳ مزه

مزه پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید طبیعی و مربوط به مواد تشکیل‌دهنده آن و بدون هرگونه مزه غیرطبیعی باشد.

#### ۴-۱-۴ رنگ

رنگ پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید متناسب با رنگ مواد تشکیل‌دهنده آن باشد.

رنگ‌های طبیعی که دارای ADI<sup>۱</sup> نباشند و در استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰ موجود هستند و نیز رنگ‌های کارمین و تورمریک در مقادیر بیشینه ۲۰۰ mg/kg مجاز هستند.

#### ۴-۱-۵ ناپذیرفتنی‌ها

پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید عاری از ناپذیرفتنی‌ها طبق زیربند ۳-۳ باشد.

## ۴-۲ ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی

ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید مطابق با جدول ۱ باشد.

---

1- Acceptable Daily Intake

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی پودر نیمه آماده کیک و پن کیک

ویژگی	حد قابل قبول پودر کیک/پن کیک طعم‌دار	حد قابل قبول پودر کیک/پن کیک کاکائویی/قهوه	روش آزمون
رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه ۹	بیشینه ۹	طبق زیربند ۶-۲-۱ این استاندارد
قند کل (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)	بیشینه ۴۰	بیشینه ۴۲	طبق زیربند ۶-۲-۲ این استاندارد
خاکستر نامحلول در اسید (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)	بیشینه ۰/۰۵	بیشینه ۰/۰۶	طبق زیربند ۶-۲-۳ این استاندارد
pH (منفی لگاریتم یون هیدروژن)	۶-۷/۵	۶/۵-۸	طبق زیربند ۶-۲-۴ این استاندارد
رنگ مصنوعی*	منفی	منفی	طبق زیربند ۶-۲-۵ این استاندارد

\* آزمون وجود رنگ مصنوعی تنها برای نمونه‌های رنگی انجام می‌شود.  
\*\* ویژگی‌های تکه‌های خوراکی افزوده شده مطابق با استانداردهای ملی مربوط، می‌باشد که ویژگی‌های برخی از آن‌ها در پیوست الف این استاندارد آمده‌است.

#### ۳-۴ ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید مطابق با جدول ۱، استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۵۱، باشد.

#### ۵ نمونه‌برداری

۱-۵ نمونه‌برداری پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک برای آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۵۳۵، انجام شود.

۲-۵ نمونه‌برداری پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک برای آزمون‌های میکروبی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳۴، انجام شود.

#### ۶ روش‌های آزمون

در صورت وجود تکه‌های خوراکی مانند تکه‌های شکلات، میوه و/یا کشمش و موارد مشابه در پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، آزمون‌های موجود در جدول ۱ پس از جداسازی این قطعات انجام می‌شوند و نیز مواد خوراکی جداشده بر اساس استانداردهای ملی مربوط مندرج در پیوست آگاهی‌دهنده الف مورد آزمون جداگانه قرار می‌گیرند.

## ۱-۶ آزمون‌های حسی و ظاهری

### ۱-۱-۶ ناپذیرفتنی‌ها

هر بسته از نمونه پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک را از نظر ناپذیرفتنی‌ها طبق زیربند ۳-۳ به کمک حس بینایی (چشم غیر مسلح) مورد ارزیابی قرار دهید و نتیجه را گزارش کنید.

### ۲-۱-۶ رنگ

رنگ را در هر بسته از نمونه پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک (با چشم غیرمسلح) مورد ارزیابی قرار داده و نتیجه را گزارش کنید.

### ۳-۱-۶ بو

بوی هر نمونه پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک را ارزیابی نموده و نتیجه را گزارش کنید.

### ۴-۱-۶ مزه

مزه‌ی هر نمونه پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک را ارزیابی نموده و نتیجه را گزارش کنید.

## ۲-۶ آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی

### ۱-۲-۶ اندازه‌گیری رطوبت

اندازه‌گیری رطوبت باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۰۵ انجام شود.

### ۲-۲-۶ اندازه‌گیری قند کل

اندازه‌گیری قند کل باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۵۳ انجام شود.

برای حذف مواد غیر محلول در آب، مانند پروتئین‌ها، به محلول تهیه‌شده از نمونه، طبق زیر بند ۴-۳-۹-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۵۳، ابتدا ۲ ml تا ۳ ml محلول فروسیانور پتاسیم (طبق زیربند ۹-۱-۹-۸ استاندارد ملی ایران ۲۵۵۳) و مقدار مساوی آن محلول استات روی (طبق زیربند ۸-۹-۱-۱۰ استاندارد ملی ایران ۲۵۵۳) بیفزایید و سپس محتوای بالن را به حجم مورد نظر رسانده و صاف کنید.

### ۳-۲-۶ اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید

اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۷ انجام شود.

### ۴-۲-۶ اندازه‌گیری pH

اندازه‌گیری pH باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۷ انجام شود.

## ۵-۲-۶ استخراج و شناسایی رنگ مصنوعی

استخراج و شناسایی رنگ مصنوعی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۳۴ انجام شود.

## ۳-۶ آزمون ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۵۱ انجام شود.

## ۷ بسته‌بندی

۱-۷ بسته‌بندی این فراورده باید به گونه‌ای باشد که آن را در برابر رطوبت، آفت، آسیب و عوامل ایجادکننده فساد در طی مراحل نگهداری و حمل و نقل حفظ کند.

۲-۷ مواد مورد استفاده در بسته‌بندی باید سالم، نو، تمیز و بدون بوی نامطلوب بوده و برای مواد غذایی<sup>۱</sup> مناسب باشند. هرگونه مواد مورد استفاده در بسته‌بندی باید با استانداردهای ملی مربوطه مطابقت داشته و با کسب مجوز از مراجع قانونی باشد.

۳-۷ بیشینه وزن خالص بسته‌های مورد مصرف خانوار ۱ کیلوگرم و برای مصارف عمده با کسب مجوز از مراجع قانونی، ۲۵ کیلوگرم می‌باشد.

یادآوری- استفاده از مواد خوراکی مانند کشمش به صورت بسته‌بندی جدا از بسته پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک که همراه آن در یک بسته‌بندی قرار می‌گیرد، بلامانع است.

## ۸ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری روی هر بسته یا پاکت حاوی پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، افزون بر رعایت استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، آگاهی‌های زیر باید بر روی هر بسته، به صورت خوانا، واضح و پاک‌نشدنی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار، نوشته، چاپ و یا برچسب‌گذاری شود:

الف- نام و نوع فراورده؛

ب- نام و نشانی کامل تولیدکننده و علامت تجاری آن؛

پ- وزن خالص بر حسب گرم؛

- ت- نام مواد متشکله؛
  - ث- تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)؛
  - ج- شماره سری ساخت؛
  - چ- تاریخ انقضای مصرف (به روز، ماه و سال)؛
  - ح- شرایط نگهداری؛
  - خ- عبارت «ساخت ایران»؛
  - د- علامت استاندارد (در صورت اخذ پروانه کاربرد علامت استاندارد)
- شیوه ردیابی علامت استاندارد باید بر اساس ضوابط اجرایی سازمان توسط تولیدکننده در نشانه‌گذاری محصول درج شود (به‌طور مثال عبارت «شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۵۱۷۰۰۰۱۰۰»)»
- ذ- دستور پخت با ذکر شرایط مناسب برای پخت.



**پیوست الف**  
**(آگاهی دهنده)**  
**ویژگی های مواد اولیه**

**الف - ۱ ویژگی های مواد اولیه**

مواد تشکیل دهنده و افزودنی های مجاز خوراکی مورد استفاده در تولید انواع پودر نیمه آماده کیک و پن کیک به شرح زیر می باشند:

**الف-۱-۱ ویژگی های مواد اولیه اصلی**

**الف-۱-۱-۱ آرد گندم**

ویژگی های آرد گندم مورد استفاده در تولید پودر نیمه آماده کیک و پن کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳ است.

**الف-۱-۱-۲ شکر**

ویژگی های شکر مورد استفاده در تولید پودر نیمه آماده کیک و پن کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۹ است.

**الف-۱-۱-۳ ترکیبات حجم دهنده**

از جمله ترکیبات حجم دهنده در فرمول پودر نیمه آماده کیک و پن کیک می توان پودر پخت (بیکیکنگ پودر) را نام برد.

ویژگی های پودر پخت (بیکیکنگ پودر) مورد استفاده در تولید پودر نیمه آماده کیک و پن کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۷۹ است.

**الف-۱-۲ ویژگی های مواد اولیه فرعی**

علاوه بر مواد اولیه اصلی، می توان از مواد زیر در تولید و فرمولاسیون پودر نیمه آماده کیک و پن کیک استفاده کرد: نمک طعام، پودر، عصاره سبزیجات، ریز مغذی ها مانند انواع ویتامین ها و مواد معدنی، مواد پری بیوتیک مانند قندهای غیر قابل هضم از جمله اینولین، پروبیوتیک ها، جوانه آسیاب شده گندم و/ یا سایر غلات، فیبر خوراکی تصفیه شده، انواع ادویه ها، بتاکاروتن، کورکومین، لسیتین، سیستین، سیستئین، گلوتن، انواع فراورده-

های پروتئینی، نشاسته، آرد غلات مانند آرد جو، مالت یا عصاره مالت، آرد حبوبات مانند آرد سویا، پودر پنیر یا پودر آب پنیر، انواع فراورده‌های تخم‌مرغ مانند پودر سفیده و/ یا تخم‌مرغ، طعم‌دهنده‌های مجاز، ترکیبات آنتی‌اکسیدانی که در صورت استفاده از هریک از موارد مذکور ویژگی‌های آن باید مطابق استانداردهای ملی مربوطه باشد.

#### الف-۱-۲-۱ پودر سبزی‌ها و ادویه‌ها

ویژگی‌های پودر سبزی‌ها و ادویه‌های مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های زنجبیل مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۳۶.
- ویژگی‌های هل مطابق با استانداردهای ملی ایران به شماره‌های ۱۱۵۸۴، ۱-۳۲۰ و ۲-۳۲۰.
- ویژگی‌های دارچین مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۷۹۹.
- ویژگی‌های زعفران مطابق با استانداردهای ملی ایران شماره ۱-۲۵۹ و ۲-۲۵۹.
- ویژگی‌های زردچوبه مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۲.
- ویژگی‌های اسفناج خشک‌شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۰۶۸.
- ویژگی‌های هویج خشک‌شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۲۷.

#### الف-۲-۱-۲ فیبرهای خوراکی

ویژگی مواد مورد استفاده با عنوان فیبرهای خوراکی مطابق با استانداردهای ملی مربوطه به شرح زیر است:

- ویژگی‌های سلولز میکروکریستاله مورد استفاده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۳۲۹.
- ویژگی‌های اینولین مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۵۴۴.

#### الف-۲-۱-۳ افزودنی‌های مجاز خوراکی

فهرست و ویژگی‌های افزودنی‌های مجاز خوراکی مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۹۴ است.

ویژگی‌های رنگدانه چغندر قرمز مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۸۴۵ است.

الف-۱-۲-۴ طعم‌دهنده‌ها

ویژگی‌های طعم‌دهنده‌های طبیعی و شبه‌طبیعی مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲ است.

ویژگی‌های وانیلین مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۰۰ است.

الف-۱-۲-۵ شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی

ویژگی‌های شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۰۲ است.

الف-۱-۲-۶ گلوتن

ویژگی‌های گلوتن مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۲۹۷ است.

الف-۱-۲-۷ فراورده‌های پروتئین سویا

ویژگی‌های فراورده‌های پروتئین سویا مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۳۲ است.

الف-۱-۲-۸ انواع نشاسته

ویژگی انواع نشاسته خوراکی مطابق با استانداردهای ملی مربوطه به شرح زیر است:

- ویژگی‌های نشاسته گندم مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱-۳۸۱.
- ویژگی‌های نشاسته ذرت مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲-۳۸۱.
- ویژگی‌های نشاسته برنج مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳-۳۸۱.
- ویژگی‌های نشاسته سیب زمینی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴-۳۸۱.
- ویژگی‌های نشاسته اصلاح شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۶۲۳.

الف-۱-۲-۹ آرد سایر غلات

ویژگی‌های آرد جو، آرد برنج و آرد ذرت مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های آرد جو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۳۷.
- ویژگی‌های آرد برنج مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۶.
- ویژگی‌های آرد ذرت کامل مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۱۵۱.

- ویژگی‌های آرد و بلغور ذرت جوانه گرفته شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۱۵۲.

#### الف-۱-۲-۱۰ آرد حبوبات

ویژگی‌های آرد سویا و آرد نخود مطابق استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های آرد سویا مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۵۷.

- ویژگی‌های آرد نخود مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۰.

#### الف-۱-۲-۱۱ فراورده‌های تخم‌مرغ

ویژگی‌های انواع فراورده‌های تخم‌مرغ مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های پودر تخم‌مرغ مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۸۷.

- ویژگی‌های پودر سفیده تخم‌مرغ مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۴۹.

- ویژگی‌های پودر زرده تخم‌مرغ مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۶۴.

#### الف-۱-۲-۱۲ آرد گندم جوانه‌زده

ویژگی‌های آرد گندم جوانه‌زده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۴ است.

#### الف-۱-۲-۱۳ عصاره مالت جو

ویژگی‌های عصاره مالت جو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۹۷ است.

#### الف-۱-۲-۱۴ شیرخشک

ویژگی‌های شیرخشک مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲ و ویژگی‌های میکروبی آن مطابق با استاندارد ۲۴۰۶ است.

#### الف-۱-۲-۱۵ پودر آب‌پنیر

ویژگی‌های پودر آب‌پنیر مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۹ است.

#### الف-۱-۲-۱۶ نمک‌طعام

ویژگی‌های نمک‌طعام مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶ است.

**الف-۱-۲-۱۷ مغزها**

ویژگی‌های انواع مغزها و دانه‌های خوراکی مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های دانه کنجد مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۳.
- ویژگی‌های دانه کنجد عمل آوری شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۳۴۵.
- ویژگی‌های مغز پسته مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۸.
- ویژگی‌های مغز بادام شیرین و تلخ مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶.
- ویژگی‌های مغز بادام درختی فرآیند شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۰۳۱.
- ویژگی‌های مغز بادام، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۵.
- ویژگی‌های مغز بادام هندی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۰۰.
- ویژگی‌های مغز گردو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۸.
- ویژگی‌های مغز هسته زردآلو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱-۱۹.

**الف-۱-۲-۱۸ نارگیل**

ویژگی‌های انواع پودر نارگیل مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های آرد (پودر) نارگیل مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۶۱.
- ویژگی‌های نارگیل خشک شده، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۲۳۷.
- ویژگی‌های نارگیل خشک رنده شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۶۹۰.

**الف-۱-۲-۱۹ شکلات**

ویژگی‌های شکلات مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۸ است.

**الف-۱-۲-۲۰ فراورده کاکائویی**

ویژگی‌های فراورده کاکائویی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۱۸ است.

**الف-۱-۲-۲۱ کاکائو**

ویژگی‌های پودر کاکائو مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های پودر کاکائو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۳ .
- ویژگی‌های پودر مخلوط کاکائو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۸ .

#### الف-۱-۲-۲۲ قهوه

ویژگی‌های انواع قهوه مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های قهوه و مخلوط آن مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۷ .
- ویژگی‌های قهوه بو داده و ساییده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۸۸ .
- ویژگی‌های قهوه فوری مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۳ .
- ویژگی‌های قهوه سبز مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۸۹ .

#### الف-۱-۲-۲۳ چای

ویژگی‌های انواع چای مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های چای سیاه مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۳ .
- ویژگی‌های چای سبز مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۸ .
- ویژگی‌های چای ترش مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۹ .
- ویژگی‌های چای معطر مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۲۲۶ .
- ویژگی‌های چای سفید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۰۴۷ .

#### الف-۱-۲-۲۴ میوه های خشک

ویژگی‌های انواع میوه های خشک مورد مصرف در تهیه انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک مطابق با استانداردهای ملی مربوط به شرح زیر است:

- ویژگی‌های کشمش بی‌دانه مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۷ .
- ویژگی‌های کشمش بی‌دانه برای مصارف صنعتی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۹۴ .
- ویژگی‌های کشمش سبز مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۲۲ .

استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۴۹ (تجدیدنظر دوم): سال ۱۴۰۱

- ویژگی‌های برگه زردآلو مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۹۵ .

- ویژگی‌های توت‌فرنگی خشک شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۲۸.

الف-۱-۲-۲۵ پودر گلوکز

ویژگی‌های پودر گلوکز مایع مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۲۲۴ است.

الف-۱-۲-۲۶ پودر (گرد) فروکتوز خوراکی

ویژگی‌های پودر (گرد) فروکتوز خوراکی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱ است.

الف-۱-۲-۲۷ سلولز پودری

ویژگی‌های سلولز پودری مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۷۲۹ است.

الف-۱-۲-۲۸ سبوس گندم

ویژگی‌های سبوس گندم مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۰۲۸ است.

الف-۱-۲-۲۹ پودر خامه‌ای کننده

ویژگی‌های پودر خامه‌ای کننده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۹ است.

### کتابنامه

- [۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱۶، مغز بادام شیرین و تلخ -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲] استاندارد ملی ایران شماره ۱۷، کشمش بی دانه -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳] استاندارد ملی ایران شماره ۱۸، مغز گردو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴] استاندارد ملی ایران شماره ۱-۱۹، مغز هسته زردآلو -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵] استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک خوراکی بدون ید -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶] استاندارد ملی ایران شماره ۶۹، شکر -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۷] استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳، آرد گندم -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۸] استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۸، مغز پسته -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۹] استاندارد ملی ایران شماره ۲۵۲، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون زردچوبه
- [۱۰] استاندارد ملی ایران شماره ۱-۲۵۹، زعفران -ویژگی‌ها
- [۱۱] استاندارد ملی ایران شماره ۲-۲۵۹، زعفران -روش‌های آزمون
- [۱۲] استاندارد ملی ایران شماره ۱-۳۲۰، هل -ویژگی‌ها -قسمت اول -کپسول کامل
- [۱۳] استاندارد ملی ایران شماره ۲-۳۲۰، هل -ویژگی‌ها -قسمت دوم -دانه های هل
- [۱۴] استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۳، دانه کنجد -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۱۵] استاندارد ملی ایران شماره ۱-۳۸۱، نشاسته خوراکی -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون -قسمت اول -نشاسته خوراکی گندم
- [۱۶] استاندارد ملی ایران شماره ۲-۳۸۱، نشاسته خوراکی -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون -قسمت دوم -نشاسته خوراکی ذرت
- [۱۷] استاندارد ملی ایران شماره ۳-۳۸۱، نشاسته خوراکی -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون -قسمت دوم - نشاسته خوراکی برنج
- [۱۸] استاندارد ملی ایران شماره ۴-۳۸۱، نشاسته خوراکی -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون -قسمت دوم -نشاسته خوراکی سیب زمینی
- [۱۹] استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۳، پودر کاکائو -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲۰] استاندارد ملی ایران شماره ۵۳۶، زنجبیل -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲۱] استاندارد ملی ایران ۵۸۹، قهوه -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون



- [۲۲] استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۸، شکلات -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲۳] استاندارد ملی ایران ۶۲۳، چای سیاه -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲۴] استاندارد ملی ایران شماره ۷۹۹، دارچین -ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی
- [۲۵] استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲، مواد طعم‌دهنده مجاز خوراکی
- [۲۶] استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۰۲، افزودنی‌های خوراکی مجاز -شیرین‌کننده‌ها -فهرست و ویژگی‌های عمومی
- [۲۷] استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲، شیر خشک -ویژگی‌ها
- [۲۸] استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۰۰، وانیلین -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۲۹] استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۳۷، آرد جو -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۰] استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۵۷، آرد سویا -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۱] استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۷۶، پودر پاپریکا -ویژگی‌ها
- [۳۲] استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۸۷، پودر تخم مرغ کامل -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۳] استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۹۴، کشمش برای مصارف صنعتی -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۴] استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۹۵، ویژگی‌های برگه زردآلو جهت مصارف صنعتی
- [۳۵] استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۷۹، بیکنینگ پودر -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۶] استاندارد ملی ایران ۲۹۶۴، پودر زرده تخم مرغ -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۷] استاندارد ملی ایران شماره ۳۱۲۲، کشمش سبز -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۸] استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۳۲، فراورده‌های پروتئین سویا -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۳۹] استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۱۵، خلال بادام -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۰] استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۶۱، پودر نارگیل -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۱] استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۹۴، افزودنی‌های مجاز خوراکی -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۲] استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۳، قهوه فوری -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۳] استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۹، خلال پسته -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۴] استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۹۷، عصاره مالت جو -ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

- [۴۵] استاندارد ملی ایران شماره ۴۲۹۷، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون گلوتن
- [۴۶] استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۸۸، قهوه بو داده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۷] استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰، اصول برچسب‌گذاری کلی غذاهای ازپیش بسته بندی شده
- [۴۸] استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۰۰، مغز بادام هندی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۴۹] استاندارد ملی ایران ۵۹۴۹، پودر سفیده تخم مرغ - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۰] استاندارد ملی ایران ۶۰۹۱، مالتودکسترین - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۱] استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۴، غلات و فراورده‌های آن - آرد گندم جوانه‌زده (آرد سن) - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۲] استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۰، غلات و فراورده‌های آن - آرد نخود - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۳] استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۹، پنیر و فراورده‌های آن - پودر آب پنیر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۴] استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۱، پودر فروکتوز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۵] استاندارد ملی ایران شماره ۸۱۵۱، آرد کامل ذرت - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۶] استاندارد ملی ایران شماره ۸۱۵۲، آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۷] استاندارد ملی ایران شماره ۸۶۹۰، نارگیل خشک رنده شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۵۸] استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۲۱۱، راهنمای به کارگیری ادعاهای تغذیه‌ای و سلامتی در برچسب‌گذاری
- [۵۹] استاندارد ملی ایران ۱۰۷۶۸، چای سبز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶۰] استاندارد ملی ایران ۱۰۷۶۹، چای ترش - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۶، آرد برنج - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶۲] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۷، قهوه و فراورده‌های آن - پودر مخلوط قهوه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶۳] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۸، پودر مخلوط کاکائو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶۴] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۹، پودر خامه‌ای کننده لبنی و غیر لبنی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- [۶۵] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۲۳۷، نارگیل خشک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

- [۶۶] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۵۸۴، دانه یا کپسول هل درشت -ویژگی ها
- [۶۷] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۲۷، هویج خشک -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۶۸] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۲۸، توت فرنگی خشک -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۶۹] استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۱۸، فراورده های کاکائویی -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۰] استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۳۴۵، دانه کنجد عمل آوری شده -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۸۴۵، مواد افزودنی خوراکی -رنگ های مجاز خوراکی -قرمز چغندر -  
ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۲] استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۷۲۹، افزودنی های خوراکی مجاز -سلولز پودری -روش های آزمون
- [۷۳] استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۰۳۱، مغز بادام درختی -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۴] استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۰۶۸، اسفناج خشک شده -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۵] استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۳۲۹، افزودنی های خوراکی مجاز -میکروکریستالین سلولز -ویژگی ها و  
روش های آزمون
- [۷۶] استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۰۲۸، گندم - سیوس گندم مورد مصرف برای انسان -ویژگی ها و روش های  
آزمون
- [۷۷] استاندارد ملی ایران ۱۷۲۲۶، چای سفید -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۸] استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۰۴۷، چای سفید -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۷۹] استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۶۲۳، نشاسته اصلاح شده -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۸۰] استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۲۲۴، پودر گلوکز مایع -ویژگی ها و روش های آزمون
- [۸۱] استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۵۴۴، اینولین -ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، میکروبیولوژی و روش های  
آزمون
- [۸۲] استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶، میکروبیولوژی شیر و فرآورده های آن -ویژگی ها و روش های آزمون