



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۳۶۳۵

تجدید نظر دوم

۱۳۹۴

INSO

13635

2nd .Revision

2016

خامه طعم دار پاستوریزه و فرآدما (UHT)-
ویژگی ها

**Pasteurized and UHT Flavoured Cream-
Specifications**

ICS:67.100.99

استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۶۳۵ تجدیدنظر دوم : سال ۱۳۹۴

سازمان ملی استاندارد ایران

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

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران- ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.ir

وبگاه: <http://www.isiri.org>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No.1294 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.org.ir

Website: <http://www.isiri.org>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد 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.

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 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 ذیصلاح 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 شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می شود 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 کند. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری کند. 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 Electro Technical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
خامه طعمدار پاستوریزه و فرآدم (UHT) - ویژگی‌ها
(تجدید نظر دوّم)

رئیس:

دبیریان، شهریار
(دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی)

دبیر:

خاک نژاد، زینت
(کارشناسی صنایع - استاندارد و کنترل کیفیت)

سمت و / یا محل اشتغال

مدیر تضمین کیفیت شرکت سهامی خاص صنایع شیر ایران (پگاه)

مشاور شرکت بورس کالای ایران - کارشناس استاندارد - بازنشسته
سازمان ملی استاندارد ایران

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

آزموده، مجید
(کارشناسی صنایع غذایی)

شرکت لبنیات پاستوریزه پاک (سهامی عام)

امیری، لیلا
(کارشناسی صنایع غذایی)

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران (سهامی خاص)

امینی فر، مهرناز
(دکترای صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه غذایی و کشاورزی استاندارد

بادامچی، فرهاد
(کارشناسی علوم تغذیه)

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

برازندگان، خسرو
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر تدوین پژوهشگاه استاندارد

بهبود، مهدی
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

شرکت فرآورده های لبنی رامک (سهامی خاص)

بهره‌مند، پردیس
(کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی)

کارشناس استاندارد

بیژنی، علی‌رضا
(کارشناسی ارشد آموزش زبان انگلیسی)

شرکت بورس کالای ایران

اعضاء :

پور اعتدال، زهره (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه غذایی و کشاورزی استاندارد
ترابی اردکانی، ابراهیم (کارشناسی صنایع غذایی)	شرکت فرآورده های لبنی رامک (سهامی خاص)
جیلانچی، نگار (کارشناسی مهندسی شیمی)	سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه غذایی و کشاورزی استاندارد
حسینی پور، سیده لیلا (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، سازمان غذا و دارو- اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
حیدر پور، مژگان (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه میکروبی استاندارد
رضوی، علی رضا (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	شرکت فرآورده های لبنی رامک (سهامی خاص)
رفیعی، رزا (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	شرکت سهامی خاص مواد غذایی صفا دشت (مطهر)
سایه وند- حمید رضا (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، سازمان غذا و دارو- اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
سها، ساحل (دکترای صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان مرکزی
سیف هاشمی، سعیده (دکترای دامپزشکی)	شرکت بازرگانی مواد غذایی شکلی (سهامی خاص)
قاسم زاده، حمید رضا دکترای مدیریت استراتژیک	گروه فرآورده های لبنی و پروتئینی سحر (سهامی خاص)
مستقیم، عاطفه (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	لبنیات پاستوریزه پاک (شرکت سهامی عام)

اعضاء :

محبی، شیرین
(کارشناسی صنایع غذایی)

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران (سهامی خاص)

نیک‌بین، حمیده
(کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در تغذیه)

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

نجفی، پروش
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

قائم مقام وزیر جهاد کشاورزی در امور بازرگانی و صنایع کشاورزی

واحدی، شیما
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

شرکت پارس کرون (سهامی خاص)

ویراستار :

نوروزی، سعید
(دکترای دامپزشکی)

کارشناس استاندارد – بازنشسته سازمان ملی استاندارد ایران

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ح	پیش گفتار
ط	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۴	۳ اصطلاحات یا تعاریف
۵	۴ انواع خامه طعم دار پاستوریزه و فرآدما بر حسب میزان چربی
۵	۵ طبقه بندی انواع خامه طعم دار پاستوریزه و فرآدما بر حسب نوع طعم
۶	۶ مواد تشکیل دهنده
۸	۷ ویژگی ها
۱۱	۸ نمونه برداری
۱۱	۹ روش های آزمون
۱۱	۱۰ بسته بندی
۱۲	۱۱ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد « خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرادما (UHT) ویژگی‌ها » که نخستین بار در سال ۱۳۸۹ تدوین و منتشر شد، براساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای دومین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در هزار و چهارصد و هشتاد و هشتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۴/۱۲/۱۱ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به‌عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استاندارد های 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 به شماره ۱۳۶۳۵ : سال ۱۳۹۲ « خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرادما (UHT) ویژگی‌ها » می‌شود.

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

۱. استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۱ : سال ۱۳۸۹، خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT) - ویژگی‌ها.
۲. استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۶: سال ۱۳۸۴، تعاریف و واژه نامه شیر و فرآورده های آن.
۳. بررسی نتایج آزمون‌های انجام شده، درباره آنالیز خامه‌های طعم دار در آزمایشگاه لبنی پژوهشکده غذایی و کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران و آزمایشگاه‌های همکار و مورد تأیید سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

مقدمه

خامه طعم‌دار خامه‌ای است، که با افزودن و یا بدون شکر و انواع طعم‌دهنده‌های مجاز، طعم‌دار شده و سپس با استفاده از یکی از روش‌های حرارتی شناخته شده پاستوریزه و یا استریلیزه، (فرادما) شده باشد.

خامه طعم‌دار در گروه چربی‌ها دسته‌بندی می‌شود و چربی موجود در آن بر حسب نوع خامه از ۱۰ تا ۴۸ درصد متغیر است و با افزودن برخی از طعم‌دهنده‌های مجاز مانند شکر، شربت گلوکز، قند اینورت و دکستروز، پودر کاکائو، پودر قهوه یا قهوه فوری، شکلات و یا کارامل، انواع کنسانتره میوه، پودر و یا مربای آن‌ها، شربت میوه‌ها، میوه‌های پخته شده در شکر، میوه‌های خرد شده، پالپ و یا پوره میوه‌ها، و یا خرما، عسل، عصاره مالت، شیره انگور، شیره خرما، زعفران، پودر دارچین و زنجبیل طعم‌دار می‌شود. در خامه‌های طعم‌دار می‌توان از مغزهای خوراکی نیز استفاده نمود.

امروزه برای تولید خامه با استفاده از روش سانتریفوژ و به‌وسیله دستگاه سپراتور چربی از سایر اجزاء شیر تفکیک می‌شود. از قرون شانزدهم میلادی خامه زده شده و هوادهی شده طعم‌دار، که با استفاده از صمغ‌ها و بعضاً با استفاده از سفیده هوادهی شده تخم مرغ پایدار شده، تولید می‌شده است. در مقیاس صنعتی خامه-های طعم‌دار هوادهی شده با انواع طعم وانیلی، قهوه، شکلات، پرتقالی، و غیره همراه با اضافه نمودن پایدارکننده‌ها تولید می‌شود. خامه‌های طعم‌دار هوادهی شده در تولید انواع مختلفی از دسرها و یا به عنوان تاپینگ برای میوه‌ها، کیک‌ها، بستنی‌ها، پودینگ‌ها، قهوه و غیره و یا به عنوان پرکننده کیک‌ها به کار می‌رود. در ایران بیشتر خامه‌های طعم‌دار به صورت هوادهی نشده تولید می‌شود و عمدتاً در وعده‌های صبحانه و گاه به عنوان دسر بعد از غذا مصرف می‌شود.

خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما (UHT)^۱ - ویژگی‌ها

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های حسی، فیزیکی و شیمیایی، میکروبی، نمونه برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما می‌باشد. این استاندارد، برای انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما تهیه شده از شیر تازه گاو و/یا خامه بازساخته و بازترکیبی همراه با افزودن موادی، مانند: شکر، شکلات، کاکائو، شیره خرما، عسل و مربا، مطابق با بند ۵-۱-۴ این استاندارد به صورت تازه یا منجمد و خامه‌های طعم‌دار پر شده تحت فشار و خامه قنادی شیرین شده طعم‌دار یا بدون-طعم، مطابق با بند ۳-۱ این استاندارد، کاربرد دارد.

یادآوری ۱- در تولید انواع خامه‌های طعم‌دار، استفاده از روغن‌ها و چربی‌های گیاهی ممنوع است.

یادآوری ۲- در تولید انواع خامه‌های طعم‌دار، استفاده از چربی با منشأ غیر شیری ممنوع است.

۲ مراجع الزامی

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

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 این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۴، شیر و فرآورده‌های آن - شیر خام - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۶، شیر و فرآورده‌های آن - راهنمای نمونه برداری.

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۹، تعیین نسبت درصد وزنی چربی خامه.

۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶، میکروبیولوژی شیر و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها.

۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲، شیر و فرآورده‌های آن - تعیین اسیدیته و pH - روش آزمون.

۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۳۴، شربت به لیمو.

۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۵۲۸، شیر و فرآورده‌های آن - شیر فرآدما (UHT) - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۳۵، آب میوه - شربت پرتقال - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۷۳۶، آب میوه‌ها - شربت لیمو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۱۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۲، شربت آلبالو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۱۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۴۸، کازئین.

- ۱۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱ - ۳۸۱، نشاسته خوراکی- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون-قسمت اول: نشاسته خوراکی گندم.
- ۱۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹، آئین کار بهداشتی کارخانجات شیر و فرآورده های آن.
- ۱۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۰۳۹، شیر و فرآورده‌های آن- نمونه برداری- بازرسی به روش وصفی‌ها.
- ۱۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۰۴۰، شیر و فرآورده‌های آن - نمونه گیری بازرسی به روش متغیرها.
- ۱۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۶، شیر و فرآورده‌های آن - تعاریف و واژه‌ها.
- ۱۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۲، کره پاستوریزه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۱۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲، شیرخشک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۱۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۶۸۶، پودر خامه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی.
- ۲۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، آب آشامیدنی - ویژگی‌های میکروبیولوژی.
- ۲۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری مایکوتوکسین‌ها.
- ۲۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۷۸، آیین کار پاستوریزاسیون شیر.
- ۲۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۸۱۸، چربی شیر - آماده سازی متیل استر اسیدهای چرب - روش آزمون.
- ۲۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۸۱۹، چربی شیر - اندازه گیری ترکیب اسیدهای چرب با استفاده از روش کروماتوگرافی گازی - روش آزمون.
- ۲۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۶۷۰، روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی- اندازه‌گیری میزان استرول‌های خاص و استرول تام با گازکروماتوگرافی - روش آزمون.
- ۲۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۳، کاکائو- پودر کاکائو- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۷، قهوه و فراورده‌های آن - پودر مخلوط قهوه-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۳، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون قهوه فوری.
- ۳۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۹۷، عصاره مالت-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۴، مربا و مارمالاد و ژله.
- ۳۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲، عسل- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۰۷۵، شیره خرما - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۸، شکلات - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۳۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۶-۵۱۸۴، ویژگی‌های وانیل و روش‌های آزمون وانیل.
- ۳۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۸۴۴، مواد افزودنی خوراکی - رنگ‌های مجاز خوراکی - کارامل - روش‌های آزمون.
- ۳۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۱، خامه پاستوریزه و خامه فرادما UHT ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

- ۳۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۱۳۳، شیر و فراورده‌های آن- اندازه گیری آفلاتوکسین - M_1 به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و خالص سازی با ستون های ایمونوآفینیتهی - روش آزمون.
- ۳۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۹۹، ویژگی‌های دارچین.
- ۴۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲-۲۵۹، زعفران - روش‌های آزمون.
- ۴۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۳، شیر و فراورده‌های آن - شیر پاستوریزه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۴۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۳، دانه کنجد- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۴۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۲۵، شربت اینورت- ویژگی‌ها.
- ۴۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۵۹، آرد بادام زمینی.
- ۴۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۱، گلوکز مایع - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۴۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۳۸، مغز فندق - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۴۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶، مغز بادام شیرین و تلخ.
- ۴۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸، مغز گردو.
- ۴۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۸، مغز پسته-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۵۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۰۰، مغز بادام هندی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۵۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۴۷۴، ژلاتین مورد مصرف در صنایع غذایی.
- ۵۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۰۲، نوشیدنی‌ها - شربت انار- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۵۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۰۴، نوشیدنی‌ها - شربت زرشک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۵۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۸۳، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون آب پرتقال تغلیظ شده (کنسانتره).
- ۵۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۵۲۸، آب آلبالو تغلیظ شده (کنسانتره)-ویژگی‌ها.
- ۵۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۲، میوه‌ها و فراورده‌های آن- پوره های هلو، زردآلو، گلابی ،آلو قرمز، آلو زرد، سیب و کیوی-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۵۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۱۰، پوره سیب.
- ۵۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۲۸۰، شربت آناناس.
- ۵۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۹۹، شربت سکنجبین.
- ۶۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۵۰، بستنی ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۶۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۹، شکر سفید ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۶۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۵۱۳، بسته‌بندی - مقوای مومی مورد استفاده برای بسته‌بندی بستنی و فراورده‌های قنادی یخ زده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- ۶۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۵۱۴، بسته‌بندی - فیلم‌های پلاستیکی سه لایه جهت بسته‌بندی فراورده‌های لبنی آبگونه پاستوریزه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۶۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۰۴، ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته بندی مواد غذایی- ویژگی‌ها.

۶۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۲۲۸، بسته‌بندی- ظروف پلاستیکی از جنس پلی‌پروپیلن و پلی استایرن- روش‌های آزمون.

۶۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی (ویژگی‌ها و روش‌های آزمون).

۶۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۹۴، بسته‌بندی - فرآورده‌های شیری آبگونه - گنجایه‌های مقوایی یک‌بار مصرف - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

۶۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۳۱، انواع بسته‌بندی‌های مواد خوراکی در ظروف شکل داده شده از مواد پلیمری و ورق‌های آلومینیومی.

۶۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۰۱۰، فویل آلومینیوم جهت بسته‌بندی مواد خوراکی و مصارف خانگی.

۷۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۶۷۰، اندازه‌گیری میزان استرول‌های خاص و استرول تام با گازگروماتوگرافی- روش آزمون.

۳ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۳

خامه

cream

خامه قسمتی از شیر است، که از نظر مقدار چربی شیر، نسبتاً غنی بوده و با عمل خامه‌گیری از شیر جدا شده و به حالت امولسیون چربی در شیر بدون چربی، می‌باشد.

۲-۳

خامه طعم‌دار

flavoured cream

خامه‌ای است، که با افزودن انواع طعم‌دهنده‌های مجاز، مطابق با بند ۲-۳۷ این استاندارد، با و یا بدون شکر طعم دار شده و سپس با استفاده از یکی از روش‌های حرارتی شناخته شده پاستوریزه و یا استریلیزه، (فرادما) شده باشد.

۳-۳

خامه طعم‌دار بازساخته و باز ترکیبی

reconstituted flavoured cream

فرآورده‌ای است، که از چربی شیر به همراه شیر بازساخته و یا شیر باز ترکیبی و انواع طعم‌دهنده‌های مجاز خوراکی مطابق با بند ۵-۱-۴ این استاندارد و مطابق با بند ۳-۲ این استاندارد، تهیه و تولید می‌شود.

یادآوری ۱- ویژگی‌های خامه طعم‌دار بازساخته و باز ترکیبی که به وسیله کره، انواع شیرخشک، انواع پودر خامه و مواد افزودنی مجاز تهیه می‌شود باید با ویژگی‌های نوشته شده در بند ۵ این استاندارد، مطابقت داشته باشد.

یادآوری ۲- تولید انواع خامه ترش و تخمیر شده و اسیدی طعم‌دار با استفاده از خامه‌های ترش و تخمیر شده و اسیدی تولید شده مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۱، با استفاده از انواع مواد طعم‌دهنده طبق بند ۵-۱-۴ این استاندارد بلامانع می‌باشد.

۴-۳

خامه قنادی شیرین شده

whipping sweetened cream

فرآورده‌ای است، که با افزودن شکر به خامه و بدون افزودن مواد طعم‌دهنده و پس از فرآیند سالم سازی حرارتی، بسته‌بندی، منجمد و سپس، آماده هوادهی شده، برای مصارف شیرینی‌پزی یا قنادی به صورت منجمد یا غیر منجمد، عرضه می‌شود.

یادآوری ۱- خامه های قنادی شیرین شده غیر منجمد بایستی به صورت فرآدم تولید و عرضه شود.

یادآوری ۲- درخامه های قنادی شیرین شده استفاده از چربی غیر شیری، ممنوع است.

یادآوری ۳- درخامه های قنادی شیرین شده می توان از خامه‌های مطابق با بند ۳-۳ این استاندارد، استفاده کرد.

۵-۳

خامه طعم دارپر شده تحت فشار

propellant flavoured cream

خامه طعم‌دار سیالی است، که تحت گاز بی اثر پر شده و زمان خروج از ظرف با گاز همراه شده و به صورت شکل گرفته، خارج می‌شود.

۶-۳

خامه عسل

honey cream

فرآورده‌ای است متشکل از خامه، عسل و مواد افزودنی مجاز، که میزان کمینه عسل آن ۱۲ درصد بوده و با استفاده از یکی از روش‌های حرارتی شناخته شده در صنایع شیر، پاستوریزه یا استریلیزه (UHT) شده باشد.

۷-۳

خامه با شیره یا شهد خرما

date cream

فرآورده ای است متشکل از خامه، شیره یا شهد خرما، که میزان کمینه شیره یا شهد آن ۱۰ درصد بوده و با استفاده از یکی از روش‌های حرارتی شناخته شده در صنایع شیر، بسته‌بندی می‌شود.

۴ انواع خامه های طعم دار

۱-۴ طبقه‌بندی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدم بر حسب میزان چربی

انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدم برحسب میزان چربی به شرح زیر است :

۱-۱-۴ خامه طعم‌دار کم چرب

low fat flavoured cream

میزان چربی آن بیشتر یا مساوی ۱۰ و کم‌تر یا مساوی ۱۸ درصد وزنی / وزنی است.

۲-۱-۴ خامه طعم‌دار نیم چرب

semi fat flavoured cream

میزان چربی آن بیشتر از ۱۸ و کم‌تر یا مساوی ۳۵ درصد وزنی / وزنی است.

۳-۱-۴ خامه طعمدار چرب

full fat flavoured cream

میزان چربی آن بیشتر از ۳۵ و کم تر یا مساوی ۴۸ درصد وزنی / وزنی است.
یادآوری ۱- میزان چربی در خامه قنادی شیرین شده، بیشینه ۳۵ درصد وزنی/وزنی می باشد.
یادآوری ۲- میزان چربی در خامه قنادی شیرین نشده، ۳۸-۳۶ درصد وزنی/وزنی می باشد.

۴-۱-۴ خامه طعمدار پرچرب (غلیظ)

doubled fat flavoured cream

میزان چربی آن بیشتر از ۴۸ درصد وزنی / وزنی است.

۲-۴ طبقه بندی انواع خامه طعمدار پاستوریزه، فرآدمای بر حسب نوع طعم
انواع خامه طعمدار پاستوریزه و فرآدمای بر حسب نوع طعم عبارت است از:

۱-۲-۴ خامه طعمدار میوه ای، مربایی

این خامه با استفاده از انواع کنسانتره میوه، مربا، مارمالاد، شربت میوه ها، میوه های پخته شده در شکر، میوه های خرد شده، خشک شده، پودر، پالپ و یا پوره میوه ها، تهیه و تولید می شود.

۲-۲-۴ خامه طعمدار با طعم تیرامیسو یا کاپوچینو، کاکائو، قهوه، و یا شکلات (خامه کاکائویی، خامه با قهوه یا قهوه فوری، شکلاتی، کاراملی)

این خامه با استفاده از افزودن پودر کاکائو، قهوه و یا قهوه فوری، شکلات و یا کارامل، طعم دهنده تیرامیسو یا کاپوچینو تهیه و تولید می شود.
یادآوری - در تولید خامه شکلاتی، باید از شکلات تهیه شده با کره کاکائو استفاده شود.

۳-۲-۴ خامه طعمدار تهیه شده با استفاده از سایر طعم دهنده ها به شرح زیر:
خرما، عسل، عصاره مالت، شیره انگور، شیره خرما، زعفران، پودر دارچین و زنجبیل

۵ مواد تشکیل دهنده

۱-۵ مواد اولیه اصلی

ویژگی های مواد اولیه اصلی، به شرح زیر می باشد:

۱-۱-۵ شیر

ویژگی های شیر مورد استفاده، باید مطابق با استاندارد شماره ۱۶۴، شیر و فرآورده های آن - شیر خام - ویژگی ها و روش های آزمون، باشد و با یکی از روش های مناسب، سالم سازی شده باشد.

۵-۱-۲ خامه

ویژگی‌های خامه مورد استفاده، باید با استاندارد ۱۹۱، خامه پاستوریزه و خامه فرادما UHT ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۳ کره، فرآورده‌های چرب شیر

ویژگی‌های کره، فرآورده‌های چرب‌شیری مورد استفاده باید با استاندارد شماره ۱۶۲، کره پاستوریزه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۴ شیرخشک، پودر خامه

شیرخشک و پودر خامه باید با استانداردهای شماره ۲۰۱۲، شیرخشک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون و شماره ۷۶۸۶، پودر خامه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۵ آب آشامیدنی

آب آشامیدنی باید با استانداردهای شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی و شماره ۱۰۱۱، آب آشامیدنی - ویژگی‌های میکروبیولوژی مطابقت داشته باشد.

۵-۱-۶ طعم‌دهنده‌ها

شکر، شربت گلوکز، قند اینورت و دکستروز، پودر کاکائو، پودر قهوه یا قهوه فوری، شکلات و یا کارامل انواع کنسانتره میوه، پودر و یا مربای آن‌ها، شربت میوه‌ها، میوه‌های پخته شده در شکر، میوه‌های خرد شده، پالپ و یا پوره میوه‌ها، پودر میوه و یا خرما، عسل، عصاره مالت، شیره انگور، شیره خرما، زعفران، پودر دارچین و زنجبیل.

یادآوری ۱- استفاده از سایر طعم‌دهنده طبیعی یا مشابه طبیعی^۱، به شرط استفاده از کنسانتره میوه مربوط، مجاز می باشد.

یادآوری ۲- استفاده از قند اینورت، دکستروز در خامه عسل، مجاز نمی‌باشد.

یادآوری ۳- از طعم‌دهنده‌ها مطابق بند ۵-۱-۴ این استاندارد، برای تولید خامه‌های به صورت بازساخته و بازترکیبی، استفاده می‌شود.

یادآوری ۴- ویژگی‌های شکلات مورد استفاده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۸ باشد.

یادآوری ۵- استفاده از کارامل، وانیل و یا طعم‌دهنده طبیعی و یا مشابه طبیعی وانیل و سایر مواد طعم‌دهنده‌های طبیعی و شیرین‌کننده‌هایی که در بند ۵-۱-۶ در این استاندارد نوشته نشده است مورد "منوط و موکول به موافقت و تأیید و کسب مجوز قانونی لازمه از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می‌باشد.

یادآوری ۶- استفاده از اتیل‌وانیلین در خامه‌های طعم‌دار پاستوریزه و فرادما مجاز نمی‌باشد.

یادآوری ۷ - استفاده از اسانس عسل مجاز نمی‌باشد.

۲-۵ مواد تشکیل دهنده مجاز^۱

۱-۲-۵ شکر

ویژگی‌های شکر باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۹، شکر سفید ویژگی‌ها و روش‌های آزمون باشد.

۲-۲-۵ گلوکز مایع، قند اینورت، دکستروز

۳-۲-۵ مواد تشکیل دهنده مجاز لبنی شامل فرآورده‌های پروتئینی شیر، مانند: پودرکازئین و یا پودر پروتئین آب پنیر، که میزان پروتئین آن‌ها کمینه ۳۵ درصد است، می‌باشد.

۴-۲-۵ ژلاتین و نشاسته

استفاده از ژلاتین خوراکی و نشاسته (به صورت طبیعی یا اصلاح شده^۲)، مشروط به رعایت شرایط خوب ساخت^۳، به عنوان استابیلایزر، بلامانع است.
یادآوری - استفاده از ژلاتین، منوط و موکول به موافقت و تأیید و کسب مجوز قانونی لازمه از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۴ می‌باشد.

۵-۲-۵ سدیم کلراید

استفاده از سدیم کلراید بیشینه به میزان ۰/۰۵ درصد، به منظور تشدید طعم فرآورده، بلامانع می‌باشد.

۶-۲-۵ مغزهای خوراکی

تولید هر یک از خامه‌های طعم‌دار مطابق با بند ۴-۲-۴، ۱-۲-۲ و ۴-۲-۳ این استاندارد، به صورت مغزدار و با استفاده از مغزهای خوراکی، به میزان کمینه ۵ درصد مغز خوراکی، مطابق با استاندارد ملی ایران ویژگی‌های مربوط، بلامانع می‌باشد.
یادآوری - میزان مایکوتوکسین مغزهای خوراکی مورد استفاده در انواع خامه‌های طعم‌دار، باید با استاندارد ملی ایران مربوط مطابقت داشته باشد.

1-Permitted ingredients

2-Modified Starch

3-Good Manufacturing Practice (GMP)

۴ - مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است

۳-۵ سایر مواد افزودنی خوراکی مجاز

افزودنی‌های خوراکی مجاز شامل: استابیلایزرها^۱ (مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹)، اسیدهای مجاز خوراکی، تنظیم کننده‌های اسیدی خوراکی، مواد قوام دهنده، امولسیفایرها (مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹) و هم‌چنین گازهای پرکننده^۲، می‌باشد.

این افزودنی‌ها، به منظور حصول اطمینان از پایداری و قوام مناسب فرآورده و یکنواختی امولسیون، با در نظر گرفتن محتوای چربی و ماندگاری فرآورده، به آن افزوده می‌شود. استفاده از انواع مواد افزودنی و میزان مصرف آن‌ها و هم‌چنین شرایط استفاده از آن‌ها، منوط و موکول به موافقت و تأیید و کسب مجوز قانونی لازمه از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور^۳ می‌باشد.

یادآوری ۱- استفاده از رنگ‌های طبیعی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰، رنگ‌های مجاز خوراکی- در خامه‌های طعم‌دار و منوط به داشتن شرایط خوب ساخت مورد موافقت و تأیید مراجع قانونی و ذی صلاح کشور امکان پذیر می‌باشد.

یادآوری ۲- استفاده از هر گونه موادی غیر از مواد نوشته شده در بند ۵ این استاندارد به عنوان مواد متشکله، غیرمجاز است.

۶ ویژگی‌ها

۱-۶ ویژگی‌های حسی و فیزیکی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما

ویژگی‌های حسی و فیزیکی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما به شرح زیر است :

۱-۱-۶ رنگ

رنگ انواع خامه طعم‌دار، باید متناسب با نوع طعم‌دهنده مورد استفاده باشد.

۲-۱-۶ بو

انواع خامه طعم‌دار، باید دارای بوی مخصوص به خود متناسب با نوع طعم‌دهنده باشد.

۳-۱-۶ طعم

انواع خامه طعم‌دار، باید دارای طعم متناسب با نوع طعم‌دهنده مورد استفاده باشد و بدون طعم تندی، تیزی، تلخی و یا هرگونه طعم نامطبوع و غیر طبیعی، باشد.

۴-۱-۶ بافت

انواع خامه‌های طعم‌دار، باید دارای بافتی یکنواخت و قوامی مناسب باشد.

1- stabilizer
2-Propellants

۳- مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲-۶ ویژگی‌های شیمیایی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما
ویژگی‌های شیمیایی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما، باید مطابق با جدول ۱ باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های شیمیایی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما

ردیف	نوع خامه طعم‌دار	pH	اسیدیته کل، بر حسب اسید لاکتیک	ساکارز (گرم در صد)	استرول گیاهی بیشینه از کل استرول‌ها	چربی کل (گرم درصد)
۱	خامه عسل	کمینه ۶/۲	۰/۱۲-۰/۱۶	بیشینه ۳	۳	مطابق بند ۱-۴ این استاندارد
۲	خامه خرما	کمینه ۵/۷	بیشینه ۰/۳۵	بیشینه ۳/۸ در نوع با شکر و بیشینه ۱/۵ در نوع بدون شکر	۳	
۳	خامه مربایی	۵/۶-۶/۵	بیشینه ۰/۲	بیشینه ۱۵	۳	
۳	خامه کاکائویی	۶/۲-۷	۰/۱۲-۰/۲۵	بیشینه ۲۰	۵	
۴	خامه شکلاتی	۵/۸-۶/۵	۰/۱۴-۰/۲	بیشینه ۲۰	۵	
۶	خامه میوه ای	۵/۶-۶/۵	۰/۱۲-۰/۱۶	بیشینه ۸	۳	
۸	خامه مالت	کمینه ۵/۷	بیشینه ۰/۲	بیشینه ۸	۳	
۹	خامه قنادی شیرین شده	-	بیشینه ۰/۱۶	بیشینه ۲۵	۳	بیشینه ۳۵

یادآوری ۱- مقدار اسیدیته و pH تعیین شده در جدول ۱ برای خامه های تخمیر شده و اسیدی شده، کاربرد ندارد.
یادآوری ۲- افزودن هر گونه چربی، به جز چربی شیر مجاز نمی‌باشد. چنانچه در تولید فرآورده از مغزهای خوراکی که دارای چربی گیاهی می‌باشند استفاده شود، بیشینه استرول‌ها به غیر از کلسترول حداکثر ۵ می‌باشد.
یادآوری ۳- برای بررسی و تشخیص آلودگی‌های متقاطع (ثانویه) پس از پاستوریزاسیون و به‌طور معمول و بی‌درنگ باید پس از تولید در کارخانه از آزمون پراکسیداز استفاده کرد.

۲-۶ ویژگی‌های میکروبی

۱-۳-۶ ویژگی‌های میکروبی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه، باید مطابق با بند ۶ جدول ۴ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶، ویژگی‌های میکروبیولوژی انواع خامه پاستوریزه، باشد.

۲-۳-۶ ویژگی‌های میکروبی انواع خامه طعم‌دار فرآدما (UHT) باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶، ویژگی‌های میکروبیولوژیکی انواع خامه فرآدما (UHT)، باشد.

۴-۶ آلاینده‌ها

۱-۴-۶ میزان آفلاتوکسین M₁ در انواع خامه طعم‌دار، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری مایکوتوکسین‌ها، باشد.

۵-۶ ویژگی‌های بهداشتی

در تولید انواع خامه پاستوریزه و فرآدما موضوع این استاندارد، رعایت شرایط بهداشتی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹، الزامی است.

۷ نمونه برداری

نمونه برداری انواع خامه طعم‌دار، باید مطابق با بندهای ۲-۲، ۲-۴ و ۲-۱۵ این استاندارد، انجام شود.

۸ روش‌های آزمون

روش‌های آزمون انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما به شرح زیر است:

۸-۱ آزمون تعیین اسیدیته، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲، شیر و فرآورده‌های آن - تعیین اسیدیته و pH - روش آزمون انجام گیرد.

۸-۲ آزمون تعیین چربی، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۹، تعیین نسبت درصد وزنی چربی خامه انجام گیرد.

۸-۳ آزمون تعیین pH، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲، شیر و فرآورده‌های آن - تعیین اسیدیته و pH - روش آزمون انجام گیرد.

۸-۴ آزمون تعیین ساکارز، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۵۰، بستنی ویژگی‌ها و روش‌های آزمون انجام گیرد.

۸-۵ آزمون تعیین باقی‌مانده ماده خشک (مواد جامد کل)، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۵۰، بستنی ویژگی‌ها و روش‌های آزمون انجام گیرد.

۸-۶ آزمون اندازه‌گیری افلاتوکسین M_1 ، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۷۱۳۳، شیر و فرآورده‌های آن - اندازه‌گیری افلاتوکسین - M_1 به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و خالص سازی با ستون‌های ایمونوآفینیتی انجام گیرد.

۸-۷ آزمون اندازه‌گیری استرول گیاهی، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۹۶۷۰، روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی - اندازه‌گیری میزان استرول‌های خاص و استرول تام با گاز کروماتوگرافی - روش آزمون انجام گیرد.

۹ بسته بندی

برای بسته‌بندی انواع خامه طعم‌دار پاستوریزه و فرآدما، با توجه به نوع فرآیند، می‌توان از ظروف بسته‌بندی متفاوتی استفاده کرد، که باید مطابق با استانداردهای ملی ایران به شماره‌های ۱۶۱۰ بسته‌بندی - بطری‌های پلی اتیلن ترفتالات (پی ای تی) برای بسته‌بندی فرآورده‌های غذایی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، ۹۵۴۳ بسته‌بندی - مقررات کلی فیلم‌های پلاستیکی مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، ۸۵۱۴ بسته‌بندی - فیلم‌های پلاستیکی سه لایه جهت بسته‌بندی فرآورده‌های لبنی آبگونه پاستوریزه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، ۱۶۰۴ بسته‌بندی - ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته‌بندی مواد غذایی - ویژگی‌ها، ۱۱۵۴۷ بسته‌بندی - ظروف پلی استایرن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته‌بندی مواد غذایی ویژگی‌ها، ۷۲۷۶ بسته‌بندی - فیلم‌های پلی اتیلن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، ۱۱۲۲۸ بسته‌بندی - ظروف پلاستیکی از جنس پلی پروپیلن و پلی استایرن - روش‌های آزمون، ۶۰۲۱ بسته‌های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی (ویژگی‌ها و روش‌های آزمون)، ۴۴۹۴ بسته‌بندی - فرآورده‌های شیری آبگونه - گنجایه‌های مقوایی یک‌بار مصرف - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، ۳۳۳۱ انواع بسته‌بندی‌های مواد خوراکی در ظروف شکل داده شده از مواد پلیمری و ورق‌های آلومینیومی و ۳۰۱۰ فویل آلومینیوم جهت بسته‌بندی مواد خوراکی و مصارف خانگی شیر باشد. انواع خامه طعم‌دار، باید در شرایط کاملاً بهداشتی بسته‌بندی شده و به بازار عرضه شود.

انواع خامه طعم دار باید در ظروف با درجه مناسب غذایی منوط و موکول به موافقت و تائید و کسب مجوز قانونی لازمه از مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور (در حال حاضر وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی است) می‌باشد.

درپوش ظروف بسته‌بندی انواع خامه طعم‌دار که مشمول این استاندارد می‌باشند، باید محکم و غیرقابل نفوذ بوده و به نحوی باشد، که هیچ‌گونه دخل و تصرف در فرآورده انجام نگیرد.

بسته‌بندی انواع خامه طعم‌دار باید در حمل و نقل در مقابل ضربه مقاوم باشد و نشتی نیز نداشته باشد. **یادآوری ۱-** خامه قنادی شیرین شده و طعم‌دار باید در کیسه‌های چند لایه پلی‌اتیلنی مجاز و در بسته بندی ثانویه مناسب و غیرقابل نفوذ در برابر نور قرار گیرد. (کمینه وزن خالص یک کیلو گرم تا ده کیلوگرم).

۱۰ نشانه گذاری

آگاهی‌های زیر باید با خط خوانا و واضح و به گونه پاک نشدنی با جوهر غیرسمی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات، علاوه بر زبان فارسی به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار بر روی هر بسته از انواع خامه طعم‌دار، نوشته، چاپ و یا برچسب شود:

۱-۱۰ نام و نوع فرآورده (مانند: خامه طعم‌دار کاکائویی پرچرب - خامه طعم‌دار زعفرانی کم‌چرب)

۲-۱۰ نام و نشانی تولیدکننده و بسته‌بندی کننده و علامت تجارتي آن

۳-۱۰ عبارت (تهیه شده از خامه تازه و یا خامه بازساخته و یا بازترکیبی)

۴-۱۰ نام مواد متشکله

۵-۱۰ نام و مقدار درصد مغزهای افزوده شده برای انواع خامه طعم‌دار با چربی متفاوت

- ۶-۱۰ وزن یا حجم خالص، بر حسب سیستم متریک (با در نظر گرفتن حد رواداری)
- ۷-۱۰ شماره سری ساخت
- ۸-۱۰ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)
- ۹-۱۰ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)
- ۱۰-۱۰ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- یادآوری ۱- برای واردات، شماره مجوز قانونی واردات صادره از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۱۱-۱۰ درصد چربی (به صورت درشت و واضح)
- ۱۲-۱۰ شرایط نگهداری برای انواع خامه مشمول این استاندارد، به شرح زیر می باشد:
- برای خامه طعمدار پاستوریزه، عبارت (در یخچال نگهداری شود)
- برای خامه طعمدار فرادما، عبارت (پس از باز کردن بسته خامه تا زمان مصرف، در یخچال نگهداری شود).
- برای خامه طعمدار منجمد، عبارت (در دمای ۱۸- درجه سلسیوس نگهداری شود).
- ۱۳-۱۰ عبارت (ساخت ایران)
- یادآوری ۲- در مورد خامه‌های طعمدار وارداتی، عبارت (خامه طعمدار وارداتی) باید نوشته شود.