

## بستنی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون (۲۴۵۰)

واژه انگلیسی بستنی از خامه یخ زده مشتق شده است و در لغتنامه دهخدا به «هر شربت فسرده یخ بسته و یا مبردی که از شیر و شکر یا آب میوه‌ها در یخ افسرند و انواع آنها عبارتند از: بستنی شیر و وانیل، توت فرنگی، آلبالو و جز آن» تفسیر شده است. واژه بستنی در برگزیده انواع وسیعی از دسرهای یخ زده است. هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های حسی، فیزیکی، شیمیایی، میکروبی، نمونه برداری، روش‌های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری انواع بستنی است.

نام و نوع بستنی

نام و نشانی و نام تجاری

شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش

شماره سری ساخت

تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)

شرایط نگهداری و درج عبارت "ساخت ایران"

بو و مزه بستنی باید متناسب بوده و بدون هرگونه بو و مزه خارجی باشد

بستنی‌های روکشدار باید به راحتی قابل جداشدن از لفاف خود بوده و به آن نچسبیده باشند

ویژگی‌های حسی

بستنی باید از بافت منسجم یکدست و پایدار برخوردار باشد.

بستنی باید در دمای دهان به راحتی آب شود و به بافت دهان نچسبد.

در بستنی‌های شیری داشتن بافت یخی و شنی قابل قبول نمی‌باشد

ویژگی‌های شیمیایی مغز بستنی

ردیف	انواع بستنی	بستنی شیری		بستنی یخی میوه‌ای	
		با چربی شیر افزوده	بدون چربی شیر افزوده	مخلوط با چربی گیاهی (مخلوط چربی گیاهی)	بستنی بدون شکر
۱	درصد وزنی چربی	۵	۲٫۵	بیشینه ۱۰	-
۲	درصد وزنی مواد جامد شیر بدون چربی (کمینه)	۹	۷	۷	۲
۳	درصد وزنی مواد جامد بستنی (کمینه)	۳۳٫۵	۲۸	۳۴	۲۳
۴	درصد وزنی ساکارز (بیشینه)	۱۷	۱۷	۱۷	-
۵	درصد قند کل (بیشینه)*	۲۵	۲۵	۲۵	۲۶

ویژگی‌های مغز بستنی

در بستنی‌های روکشدار با روکش کامل، نسبت وزن روکش به مغز بستنی باید حداقل ۱۵ به ۸۵ باشد.