



## آن چه که باید در مورد نمک خوراکی بدانیم



سازمان ملی استاندارد ایران

اداره کل استاندارد استان البرز

الله الرحمن الرحيم



# سرفصل‌ها . . .

- ۱ فصل اول - دانستنی‌ها در مورد نمک خوراکی
- ۲ فصل دوم - نمک خوراکی بدون ید
- ۳ فصل سوم - نمک خوراکی یددار
- ۴ فصل چهارم - نمک خوراکی کم سدیم یددار
- ۵ فصل پنجم - نمک خوراکی یددار فلورایددار تصفیه شده

# فصل اول



دانستنی ها در مورد نمک خوراکی





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## مقدمه:

نمک یک بخش مهم در تمدن برای قرن ها ایفا کرده است. استفاده از نمک به شصت سال قبل از میلاد به برمی گردد. و از آن به عنوان یک نگهدارنده و نیز برای حفاظت از مومیایی در مصر استفاده می شده است. نمک نامی است عام که به کلرور سدیم گفته می شود، کلرور سدیم به صورت بلورهای سفید مکعبی شکل با دانه های بسیار ریز در طبیعت وجود دارد.



## منابع طبیعی نمک طعام:

- ۱- به صورت محلول آب دریا
- ۲- به صورت جامد در معادن سنگ نمک







# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## روش های تصفیه نمک:

### ۱- شستشو یا هیدرومیل

در این روش ناخالصی های بین ذرات بلوری نمک قابل حذف شدن نمی باشند.

### ۲- تصفیه نمک به روش تبلور مجدد

تنها روش تصفیه است که می توان نمک خالص ، سالم و بهداشتی تولید نمود.





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## تعریف استاندارد نمک و از چه تاریخی برای نمک استاندارد تدوین شد؟

بر اساس استاندارد، نمک خوراکی عبارتست از کلوروسدیم (NaCl) متبلور، شورمزه و بدون بو که طی فرآیند تصفیه تولید می شود. استاندارد نمک طعام نخستین بار در سال ۱۳۴۴ تدوین شد. در حال حاضر چهار استاندارد ملی برای ویژگی های نمک خوراکی تدوین شده که شامل استاندارد ملی ایران شماره ۲۶ "نمک خوراکی بدون ید"، استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۹۵ "نمک خوراکی ید دار"، استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۵۲۹ "نمک خوراکی کم سدیم ید دار" و استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۲۹ "نمک خوراکی ید دار فلوئوردار تصفیه شده" می باشد. استانداردهای نمک خوراکی یددار، نمک خوراکی بدون ید و نمک خوراکی ید دار فلوئوردار تصفیه شده مشمول مقررات اجرای اجباری استاندارد می باشند.





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## نمک دریا چیست؟

طبق بررسی های بعمل آمده نمکی که اصطلاحاً تحت عنوان نمک طبیعی و دریا تبلیغ می شوند، نمک های تصفیه نشده ای می باشند که با استانداردهای ملی مطابقت نداشته و دارای ناخالصی های مختلف مانند **سرب**، **آرسنیک**، **کادمیوم**، **جیوه**، **مس** و **سیلیس** بوده و صدمات جبران ناپذیر آن ها برای بدن به اثبات رسیده است. در خصوص استدلال ترویج کنندگان این دیدگاه که حضور بسیاری از املاح مختلف در نمک غیر تصفیه که برای بدن مفید هستند، باید توجه داشت، نمک تنها منبع تأمین کننده این املاح برای بدن نبوده و از منابع متعدد غذایی دیگر این املاح برای بدن تأمین می شود و در صورتی که نمک به میزان زیادی مصرف شود، می تواند علاوه بر صدمات ناشی از وجود ناخالصی های آن ها باعث ایجاد بیماری های نظیر فشار خون، بیماری های کلیوی، پوکی استخوان، سکته قلبی و مغزی شود. لذا ویژگی ذکر شده نمک های تصفیه نشده کم اهمیت بوده و ارزش کاربردی ندارد.







## دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

ترکیب اصلی تشکیل دهنده نمک غیر تصفیه و نمک تصفیه شده **سدیم** و **کلر** بوده و نقش اساسی در بدن با دو یون نامبرده به ویژه سدیم می باشد. لذا تنها تفاوت این دو نوع نمک در میزان ناخالص های آن ها است که بالطبع در نمک غیر تصفیه بسته به منبع و شرایط جغرافیایی استحصالی آن، از نمک تصفیه شده بیشتر بوده و نمک های تصفیه شده در سطح کشور در کارخانجات مجاز تولید و بسته بندی می شوند تحت نظام پایش و کنترل کیفیت از سوی سازمان ملی استاندارد قرار گرفته و فاقد فلزات سنگین و سایر آلاینده ها و ناخالصی می باشند، لذا این ادعا که نمک غیر تصفیه در درمان سرطان، فشارخون، بیماری های قلب و عروق موثر است صحیح نمی باشد. با توجه به این که ید یک عنصر اساسی برای تولید هورمون های تیروئید و رشد و نمو مغز است، نمک، حامل مناسبی برای ید به جهت در دسترس و ارزان بودن بوده و مصرف روزانه نمک خوراکی ید دار از بروز گواتر و سایر ناهنجاری های ناشی از کمبود ید مانند عقب ماندگی های ذهنی و جسمی جلوگیری می کند.





## دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

متأسفانه، تبلیغات بی اساس و غیرعلمی علیه مصرف نمک ید دار و تشویق به مصرف نمک دریا، باعث به خطر افتادن سلامتی مردم شده به طوری که با انتشار فیلم های کوتاه در شبکه های مجازی از تغییر رنگ نمک های یددار هنگام اضافه کردن به مواد غذایی، ادعای مضر بودن نمک های یددار را داشته و اضافه نمودن نمک دریا تغییری در رنگ غذا ایجاد نمی کند؛ بنابراین لازم به ذکر است ترکیب ید موجود در نمک خوراکی یددار در ترکیب با نشاسته غذا به رنگ آبی - بنفش تغییر کرده و هر چه محیط اسیدی تر باشد این واکنش سریع تر صورت گرفته و این واکنش صرفاً به دلیل وجود عنصر ید در این گونه نمک ها بوده و نشان دهنده مضر بودن و ناسالم بودن نمک نمی باشد.





## دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

در استانداردهای ملی فرآورده های غذایی از جمله نمک ویژگی های مرتبط با کیفیت، ایمنی، تغذیه ای، بسته بندی و نشانه گذاری بیان شده است. در خصوص فرآورده نمک از آن جایی که انواع نمک مشمول مقررات اجرای اجباری استاندارد می باشند، لذا تولید، توزیع و عرضه این فرآورده بدون دارا بودن پروانه کاربرد علامت استاندارد غیر مجاز می باشد. با عنایت به این که استانداردهای ملی انواع نمک ویژگی های مرتبط با کیفیت، خلوص، مانده آلاینده ها (فلزات سنگین) و ... بیان شده است. لذا انطباق فرآورده با استانداردهای ملی نشان دهنده کیفیت و سلامت نمک تولیدی می باشد در صورتی که در نمک های فاقد علامت استاندارد، ویژگی های بیان شده پایش نمی شود.





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## استانداردهای ملی نمک چگونه تدوین می شود؟

با توجه به وظایف قانونی سازمان ملی استاندارد ایران، دفتر تدوین استانداردهای ملی از طریق جمع آوری اطلاعات و نیازسنجی از وزارتخانه‌ها، سازمان‌ها، واحدهای تولیدی و خدماتی، مراکز علمی، دانشگاهی و تحقیقاتی، اتحادیه‌ها، سندیکاها و انجمن‌های صنفی و صنعتی نسبت به برگزاری کمیته‌های برنامه‌ریزی و تعیین اولویت‌های تدوین اقدام نموده و پس از واگذاری تهیه پیش‌نویس‌های استاندارد ملی به دبیران واجد شرایط، پیش‌نویس استانداردهای ملی کشور در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان یا شرکت‌هایی تأیید صلاحیت شده، صاحب نظران مراکز و موسسات علمی، پژوهشی، تولید و اقتصادی آگاه و مرتبط به موضوع با نظارت دفتر تدوین استانداردهای ملی انجام می‌گیرد.



# دانشتنی ها در مورد نمک خوراکی

## استانداردهای ملی نمک چگونه تدوین می شود؟

دفتر تدوین استانداردهای ملی، پیش نویس تهیه شده بر اساس روش اجرایی تدوین استانداردهای ملی را جهت نظرسنجی ارسال و پس از دریافت نظرات و پیشنهادهای در اجلاس کمیته های ملی طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی، شماره های به عنوان استانداردهای ملی اختصاص و جهت اطلاع عموم روی پورتال سازمان قرار می دهد.

فهرست استانداردهای ملی پیوست در مورد تجهیزات حفاظتی تنفسی، پوشاک حفاظتی، دستکش ها، پوشاک جراحی، بایوش ها، تجهیزات الکتریکی پزشکی، شوینده ها و سترون سازی و مدیریت های مربوط برای مقابله با بحران کوید 19 تنظیم شده است و متولیان تولید می توانند به فهرست استانداردهای ملی مراجعه و یا درج شماره استانداردهای ملی تعیین شده از متون آن ها استفاده نمایند. [دانلود فایل لیست استاندارد](#)



جستجو استانداردها

<input type="text"/>	ICS	<input type="text" value="1195"/>	شماره استاندارد
<input type="text" value="همه رشته ها"/>	رشته	<input type="text" value="نمک خوراکی"/>	موضوع
<input type="text" value="معتبر"/>	وضعیت	<input type="text"/>	سال تصویب

۱۲ رکورد



شماره استاندارد: 1195  
موضوع: نمک خوراکی یددار-ویژگی ها و روش های آزمون  
سال تصویب: 1394  
رشته: کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی  
مشاهده جزئیات

67/220/20 :ICS  
وضعیت: معتبر  
شماره تجدید نظر: 4  
توضیحات: این استاندارد در سال 1399 بازنگری شد و معتبر می باشد.





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

در خصوص استانداردهای ملی تدوین شده برای فرآورده نمک خوراکی، موارد در کمیسیون های فنی متشکل از نمایندگان سازمان ملی استاندارد، سازمان غذا و دارو، واحدهای تولیدکننده نمک، انجمن افزودنی های صنایع غذایی، پژوهشگاه استاندارد، کانون انجمن صنفی صنایع غذایی کشور و آزمایشگاه های همکار استاندارد مورد بحث و بررسی قرار گرفته و پس از اجماع نظر جهت طرح در کمیته ملی ارسال می گردد.

استانداردهای ملی بر اساس روش اجرایی درون سازمانی هر پنج سال مورد بازنگری قرار گرفته و بر اساس پیشرفت های علمی جهان و نیازهای تولیدکنندگان به روز رسانی می شوند.







# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## اداره استاندارد بر کارخانجات نمک چگونه نظارت می کند؟

بر اساس روش اجرایی صدور، تمدید، تجدید، تعلیق، رفع تعلیق، ابطال و صدور مجدد پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری و تشویقی، ادارات کل استاندارد استان ها پس از اعطاء پروانه کاربرد علامت استاندارد نسبت به بازرسی های ادواری حداقل سالی دو بار و نمونه برداری از تولیدات واحدهای تولیدی نمک اقدام نموده و نمونه برداری علاوه بر واحد تولیدی از نمونه های سطح عرضه و فروش در قالب طرحی به نام طرح هماهنگ اجرای استاندارد ( طرح طاها ) صورت می گیرد.





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

**به چه علت باید محصولات استاندارد داشته باشند و آیا محصولاتی که استاندارد دارند، سالم هستند؟**

در استانداردهای ملی فرآورده های غذایی از جمله نمک ویژگی های مرتبط با کیفیت، ایمنی، تغذیه ای، بسته بندی و نشانه گذاری بیان شده است. در خصوص فرآورده نمک از آنجایی که انواع نمک مشمول مقررات اجرای اجباری استاندارد می باشند لذا تولید، توزیع و عرضه این فرآورده بدون دارا بودن پروانه کاربرد علامت استاندارد غیر مجاز می باشد. با عنایت به این که استانداردهای ملی انواع نمک ویژگی های مرتبط با کیفیت، خلوص، مانده آلاینده ها (فلزات سنگین) و ... بیان شده است لذا انطباق فرآورده با استانداردهای ملی نشان دهنده کیفیت و سلامت نمک تولیدی می باشد در صورتی که در نمک های فاقد علامت استاندارد، ویژگی های بیان شده پایش نمی شود.





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## آیا نمک های غیر استاندارد ناسالم هستند؟

نمک های غیر استاندارد با توجه به عدم نظارت بر آن ها و عدم طی کردن فرآیند تصفیه مطابق با روش های تولید استاندارد، دارای ناخالصی های مختلفی از جمله سرب، آرسنیک، کادمیوم، جیوه، مس و سیلیس می باشد که آثار ناشی از مصرف دراز مدت آلاینده ها بر بدن انسان محرز بوده، همچنین در خصوص فرآورده نمک یددار نیز علاوه بر ویژگی های کیفی فرآورده مانند خلوص بالا، با توجه به حد مجاز تعیین شده برای ید افزوده شده به نمک در استاندارد ملی مربوطه، مصرف نمک ید دار دارای علامت استاندارد می تواند در پیشگیری از بیماری های ناشی از کمبود ید مانند عقب ماندگی های ذهنی و جسمی نیز به لحاظ سلامتی موثر باشد.

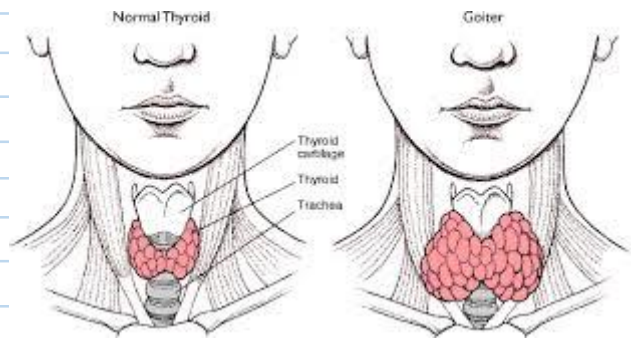




# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## علت اجباری شدن مصرف نمک یددار چیست؟

با توجه به این که ید یک عنصر اساسی برای تولید هورمون های تیروئید و رشد و نمو مغز است نمک حامل مناسبی برای ید به جهت در دسترس و ارزان بودن، ثابت بودن میزان مصرف روزانه نمک، عدم وابسته بودن مصرف نمک به وضعیت اقتصادی خانوار و عدم تأثیر ید بر بو، رنگ یا مزه می باشد. برنامه ید دار کردن نمک خوراکی تحت برنامه کشوری (برنامه پیشگیری و کنترل اختلالات ناشی از کمبود ید) IDD با همکاری سازمان ملی استاندارد، وزارت صنعت و معدن و تجارت و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به مرحله اجرا در آمد که با افزودن ید به نمک خوراکی علاوه بر جلوگیری از شیوع گواتر، ضریب هوشی کودکان کشور به طور چشمگیری افزایش یافت.



(IDD): Intellectual or Developmental Disability





# دانستنی ها در مورد نمک خوراکی

## چرا نمک دریا استاندارد نمی گیرد؟

طبق بررسی های به عمل آمده نمکی که اصطلاحاً تحت عنوان نمک دریا عنوان می شود، نمک های تصفیه نشده ای است که مطابق استاندارد های ملی ایران نبوده و دارای ناخالصی های مختلف مانند سرب، آرسنیک، کادمیوم، جیوه، مس و سیلیس می باشد و صدمات جبران ناپذیر آن ها برای بدن به اثبات رسیده است. همچنین به دلیل فقدان ید در این گونه نمک ها عوارض ناشی از کمبود ید در بدن نیز در پی مصرف این گونه نمک ها ایجاد می گردد. نمک های تصفیه شده در سطح کشور در کارخانجات مجاز تولید و بسته بندی می شوند تحت نظام پایش و کنترل کیفیت از سوی سازمان ملی استاندارد قرار گرفته و فاقد فلزات سنگین و سایر آلاینده ها و ناخالصی می باشند. لذا فرآورده نمک با منشاء دریا در صورتی که در واحدهای تولیدی مجاز تحت نظارت مدیر کنترل کیفیت مراحل تصفیه را طی نماید واحدهای تولیدی می توانند برای این فرآورده اقدام به دریافت پروانه کاربرد علامت استاندارد کنند و نیازی به تدوین استاندارد ملی جداگانه برای نمک دریا نمی باشد و استاندارد های ملی تدوین شده برای انواع نمک، نمک با منشاء دریایی را نیز تحت پوشش قرار می دهند.



# استانداردهای ملی

استاندارد ملی به شماره ی ۲۶ "نمک خوراکی بدون ید- ویژگی ها و روش آزمون"

استاندارد ملی به شماره ی ۱۱۹۵ "نمک خوراکی ید دار- ویژگی ها و روش آزمون"

استاندارد ملی به شماره ی ۱۳۵۲۹ "نمک خوراکی کم سدیم ید دار - ویژگی ها و روش آزمون"

استاندارد ملی به شماره ی ۱۲۰۲۹ "نمک خوراکی ید دار فلوئوردار تصفیه شده- ویژگی ها و روش آزمون"





# فصل دوم



نمک خوراکی بدون پد





# نمک خوراکی بدون ید

## تعریف نمک خوراکی:

نمک خوراکی عبارت است از کلروسدیم (NaCl) متبلور، شورمزه و بدون بو که طی فرآیند تصفیه تولید می شود.

## هدف و دامنه کاربرد:

این استاندارد در مورد نمک های خوراکی بدون ید تصفیه شده مورد مصرف در صنایع غذایی کاربرد دارد.

یادآوری: این استاندارد در مورد نمک سفره کاربرد ندارد.





# نمک خوراکی بدون ید





# نمک خوراکی بدون ید

الماندها

آرسنیک

سرب

مس

کادمیوم

جیوه

آهن



# نمک خوراکی بدون ید

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱	نام و نوع فرآورده با ذکر عبارت (مخصوص مصارف صنایع غذایی)
۲	عبارت « ساخت ایران »
۳	درجه خلوص
۴	ذکر نام افزودنی در صورت وجود
۵	وزن خالص هر بسته برحسب کیلوگرم
۶	نام، نشانی و تلفن دقیق تولید کننده و نام تجاری آن
۷	تاریخ تولید (به ماه، سال)
۸	تاریخ انقضا قابلیت مصرف (به ماه، سال)
۹	سری ساخت
۱۰	شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



# فصل سوم



نمک خوراکی پیدار







# نمک خوراکی یددار

## تعریف نمک خوراکی یددار:

نمک خوراکی است که به روش مناسب و طی فرآیند کنترل شده، به آن یدور پتاسیم یا یدات پتاسیم افزوده می شود.

## هدف و دامنه کاربرد:

این استاندارد برای نمک خوراکی یددار بسته بندی شده، که در واحدهای تولیدی و یا بسته بندی، تولید و یا تهیه می شود،

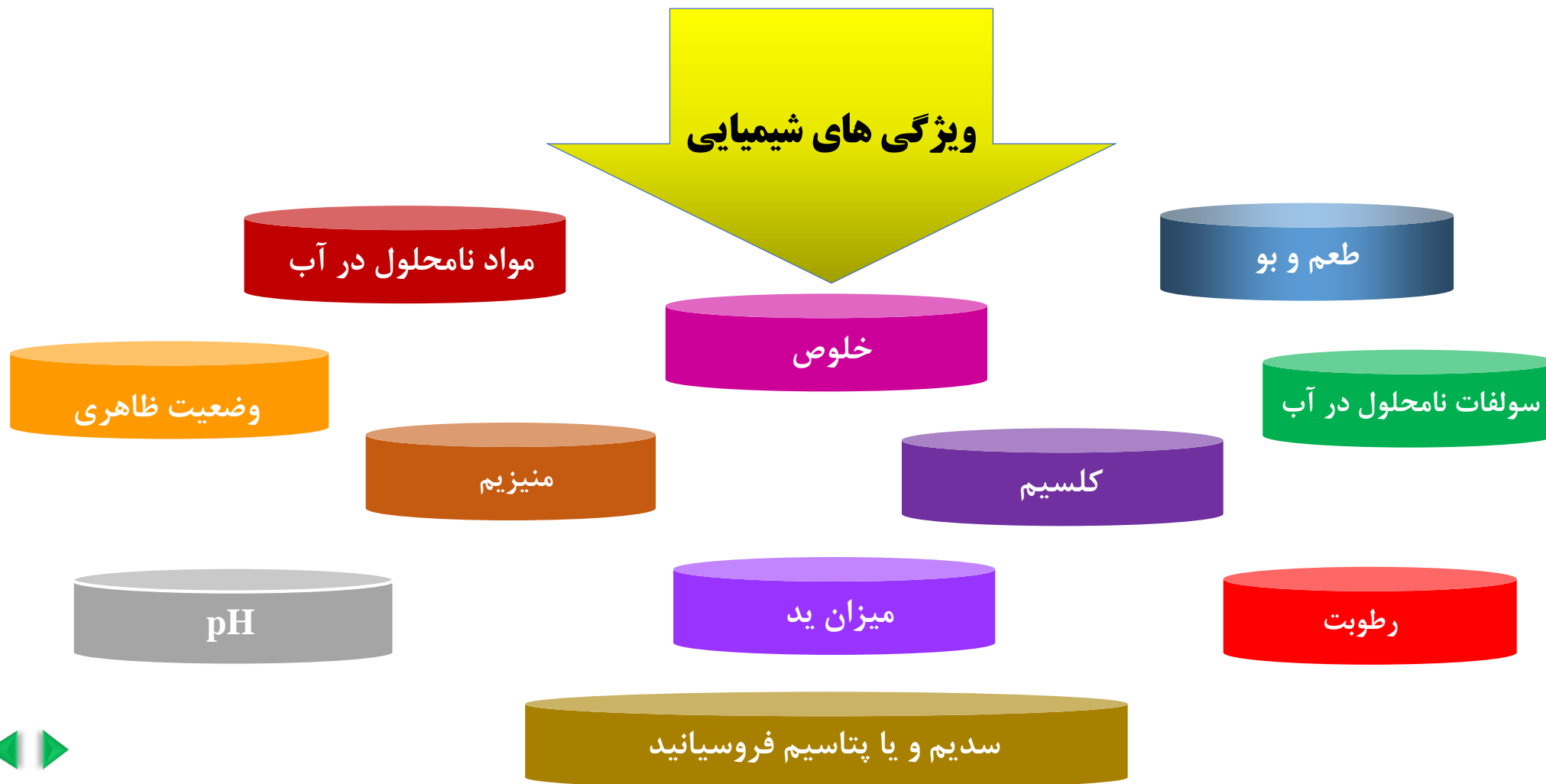
کاربرد دارد.



# نمک خوراکی یددار

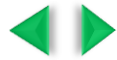


## ویژگی های شیمیایی





# نمک خوراکی یددار



# نمک خوراکی یددار

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱	نام و نوع فرآورده
۲	عبارت « ساخت ایران »
۳	درصد خلوص
۴	روش خالص سازی (مانند: تبلور مجدد)
۵	وزن خالص هر بسته بر حسب کیلوگرم
۶	نام، نشانی و تلفن دقیق تولید کننده و نام تجاری آن
۷	تاریخ تولید (به ماه، سال)
۸	تاریخ انقضا قابلیت مصرف (به ماه، سال)
۹	سری ساخت
۱۰	شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



# نمک خوراکی یددار

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱۱	نام و نوع فرآورده با ذکر عبارت (مخصوص مصارف صنایع غذایی)
۱۲	نوع ید (یدات پتاسیم یا یدور پتاسیم) و میزان ید
۱۳	عبارت ( دور از رطوبت، گرما و نور مستقیم، در محلی با تهویه مناسب نگهداری شود).
۱۴	عبارت ( بهتر است نمک کم مصرف شود)، برای نمک تولید، عرضه و مصرف داخل کشور
۱۵	واحد بسته بندی کننده نمک خوراکی یددار، باید نام و نشانی واحد تولید کننده آن را، بر روی بسته درج کند.
۱۶	ذکر عبارت « در ظرف در دار، نگهداری شود.»
۱۷	ذکر عبارت « بیش از دو سال ذخیره نکنید.»
۱۸	عوارض کمبود ید در بدن، غیرقابل درمان، ولیکن قابل پیشگیری است.
۱۹	ذکر عبارت « بهتر است نمک یددار، در و آخر پخت افزوده شود). برای نمک مورد عرضه و مصرف داخل کشور
۲۰	مصرف روزانه نمک خوراکی یددار، از بروز گواتر و سایر ناهنجاری های ناشی از کمبود ید، مانند: عقب ماندگی ذهنی و جسمی، اختلال در گفتار و شنوایی، ناتوانی جسمی، کاهش بازدهی و خستگی زودرس ، جلوگیری می کند.



# فصل چہارم



نمک خوراکی کم سدیم پیدار







# نمک خوراکی کم سدیم یددار

## تعریف نمک خوراکی کم سدیم یددار:

نمک خوراکی کم سدیم یددار ترکیب مناسبی است، از کلرور سدیم و کلرور پتاسیم که هر یک جداگانه خالص سازی و فرآوری شده است. این محصول متبلور، شور مزه و بدون بو است.

## هدف و دامنه کاربرد:

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی، نشانه گذاری نمک خوراکی کم سدیم یددار، می باشد. این استاندارد برای انواع کم سدیم یددار خوراکی که در واحدهای صنعتی مجاز تولید می شود، کاربرد دارد.



# نمک خوراکی کم سدیم یددار



## ویژگی های شیمیایی

مواد نامحلول در آب

طعم و بو

وضعیت ظاهری

پتاسیم بر حسب  $KCl$

سدیم بر حسب  $NaCl$

قلیائیت بر حسب  $Na_2CO_3$

اسیدیته بر حسب  $HCl$

میزان ید بر حسب  $I$

رطوبت

مواد خارجی

کلسیم بر حسب  $Ca^{+2}$

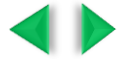
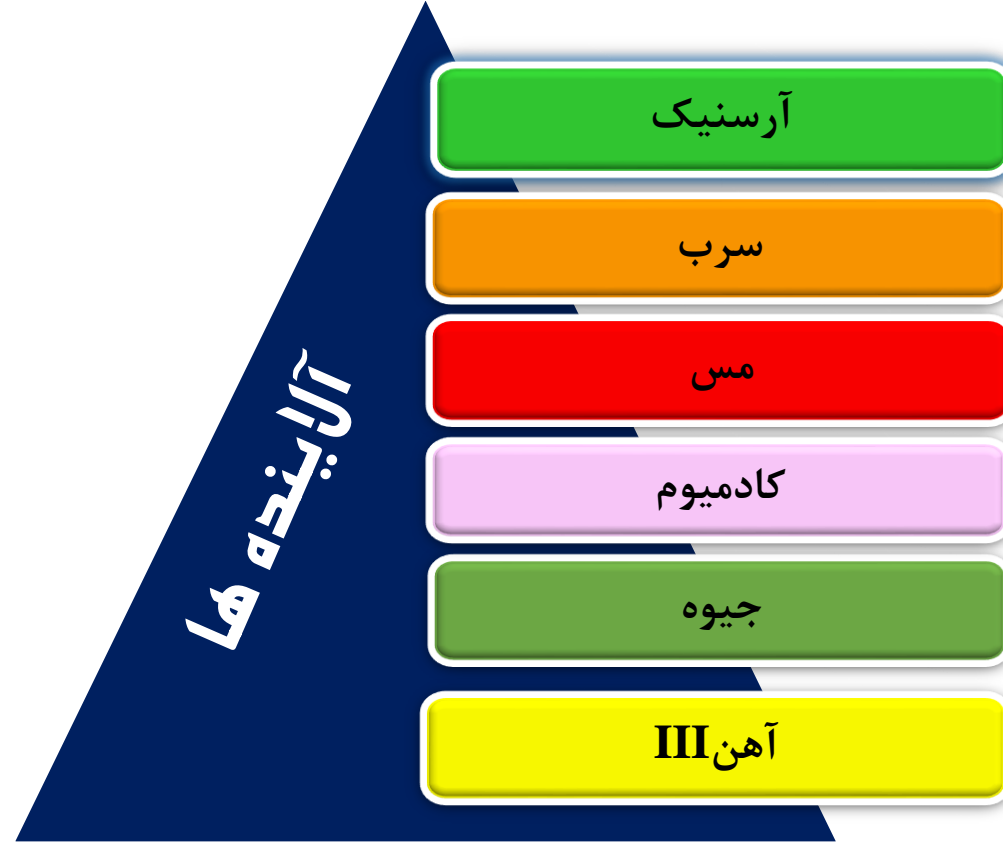
منیزیم بر حسب  $Mg^{+2}$

سولفات بر حسب  $SO_4^{-2}$





# نمک خوراکی کم سدیم یددار



# نمک خوراکی کم سدیم یددار

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱	نام و نوع فرآورده
۲	عبارت « ساخت ایران »
۳	درج عبارت « تصفیه شده »
۴	نام مواد تشکیل دهنده به ترتیب کاهش مقدار
۵	وزن خالص هر بسته بر حسب گرم
۶	نام، نشانی و نشانی تولید کننده و نام تجاری آن
۷	تاریخ تولید (به ماه، سال)
۸	تاریخ انقضا قابلیت مصرف (به ماه، سال)
۹	سری ساخت
۱۰	شماره پروانه ساخت و در مورد محصولات وارداتی، درج شماره مجوز ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی





# نمک خوراکی کم سدیم یددار

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱۱	میزان سدیم و پتاسیم در ۱۰۰ گرم محصول
۱۲	نوع و میزان ید برحسب میکروگرم در گرم (گاما)
۱۳	شرایط نگهداری ( دور از رطوبت، گرما و نور مستقیم، در محلی با تهویه مناسب نگهداری شود).
۱۴	نام ماده افزودنی مجاز و مقدار آن
۱۵	عبارت «بیماران قلبی عروقی، کلیوی و دیابتی باید قبل از استفاده از این نمک با پزشک معالج خود مشورت نمایند». ( با قلم درشت در جاری مناسب نوشته شود).



# فصل پنجم



نمک خوراکی پدیدار فلوراید دار تصفیه شده





# نمک خوراکی یددار فلورایددار تصفیه شده

## تعریف نمک خوراکی کم سدیم یددار:

منظور نمکی است که طی فرآیند کنترل شده و به روش تبلور مجدد و هیدرومیلینگ تولید شده و به آن ترکیبات یدور و یا یدات پتاسیم و نیز فلوراید سدیم و یا فلوراید پتاسیم، افزوده می گردد.

## هدف و دامنه کاربرد:

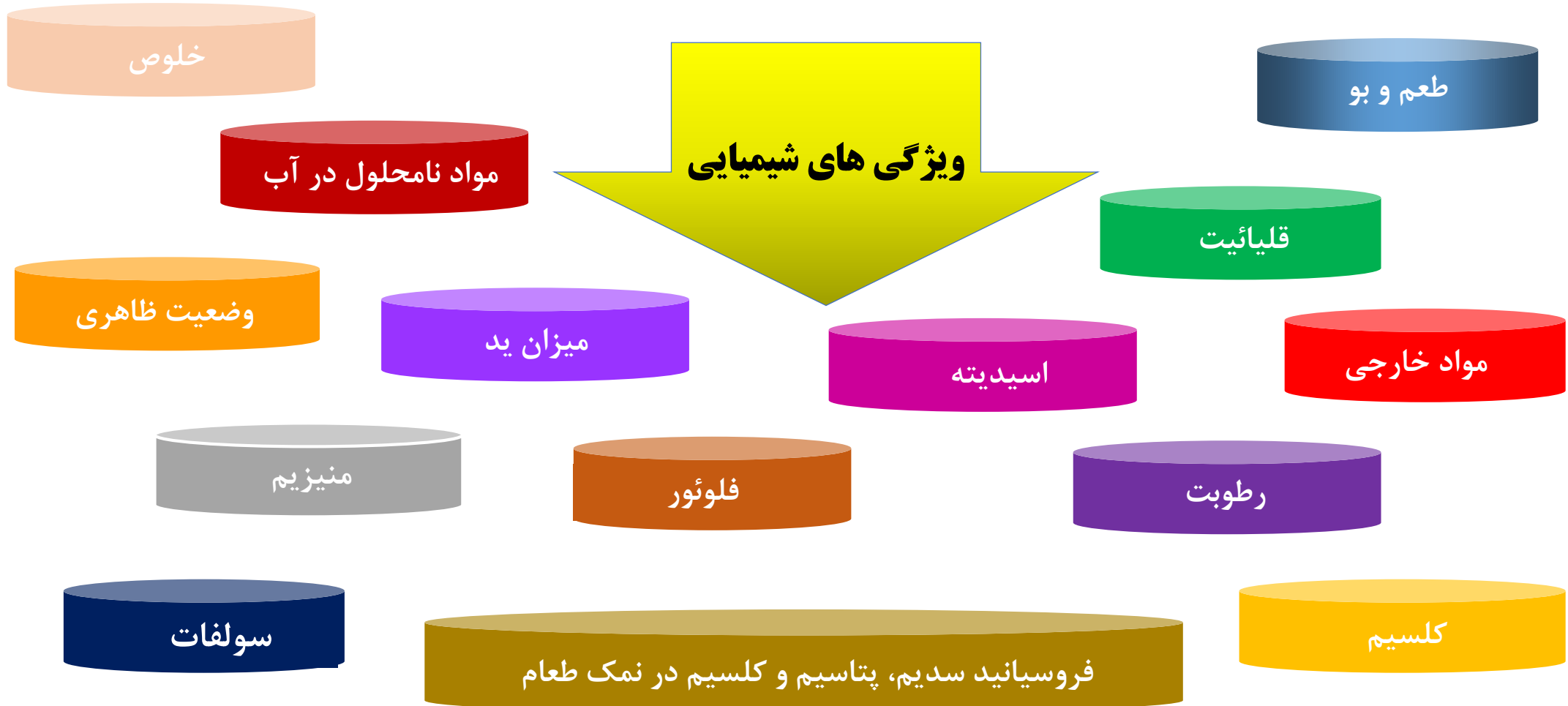
هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی، نشانه گذاری نمک خوراکی یددار فلورایددار تصفیه شده، می باشد.







# نمک خوراکی یددار فلورايددار تصفيه شده





# نمک خوراکی یددار فلورایددار تصفیه شده

آلاینده ها

آرسنیک

سرب

مس

کادمیوم

جیوه

آهن III





# نمک خوراکی کم سدیم یددار

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱	نام و نوع فرآورده
۲	عبارت « ساخت ایران »
۳	درصد خلوص نمک
۴	نوع و میزان فلوراید
۵	وزن خالص هر بسته بر حسب گرم یا کیلوگرم
۶	نام، نشانی و نشانی تولید کننده و نام تجاری آن
۷	تاریخ تولید (به ماه، سال)
۸	تاریخ انقضا قابلیت مصرف (به ماه، سال)
۹	سری ساخت
۱۰	شماره پروانه ساخت و در مورد محصولات وارداتی، درج شماره مجوز ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی





# نمک خوراکی یددار فلورایددار تصفیه شده

## نشانه گذاری:

ردیف	بند استاندارد
۱۱	روش تصفیه
۱۲	نوع و میزان ید
۱۳	ذکر عبارت «بہتر است نمک کم مصرف شود»
۱۴	نام ماده افزودنی مجاز و مقدار آن
۱۵	شرایط نگهداری ( این محصول باید به دور از نور مستقیم آفتاب و در جای خشک و خنک و در ظروف دربسته مناسب و در محلی با تهویه مناسب نگه داری شود.)





گردآورندگان:

نازنین مصلح

فریبا یادگاری

