

آشنایی با استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۶ با عنوان "کنسرو خیارشور - ویژگی ها و روش های آزمون"



هدف و دامنه کاربرد:

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، درجه بندی نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری کنسرو خیارشور می باشد.

دامنه کاربرد این استاندارد، در مورد کنسرو خیارشور به اشکال درسته و یا قطعه قطعه شده که در آب نمک و سرکه تهیه شده است و در بسته های غیرقابل نفوذ پر و پس از دربندی با روش فرآیند سترون تجارتی سالم سازی شده است، کاربرد دارد.

خیار سبز تازه:

خیار سبز تازه، میوه تازه، تمیز و سالم از گونه "*Sativus Cucumis*" و خانواده *Cucurbitacea* می باشد.

کنسرو خیارشور چیست؟

کنسرو خیارشور فرآورده ای است از خیارسبز تازه یا خیارشور تخمیری که پس از عملیات آماده سازی در شرایط بهداشتی و در ظروف مجاز غیرقابل نفوذ، بسته بندی و پس از اضافه کردن سبزی های معطر با رعایت شرایط خوب تولید، محلول آب نمک داغ و سرکه در ظروف مجاز بسته بندی و دربندی شده و تحت عملیات فرآیند پاستوریزاسیون قرار می گیرد.

ویژگی های که در آزمایشگاه مورد بررسی و آزمون قرار می گیرد:

ویژگی محصول نهائی:

۱- وضعیت ظاهری: بسته قوطی کنسرو خیارشور باید عاری از فرورفتگی، نشتی، زنگ زدگی و بادکردگی باشد. در صورت استفاده از ظروف شیشه ای، شیشه مورد مصرف باید عاری از نشتی و ترک خوردگی بـ وده و در فلزی آن فاقد زنگ زدگی باشد.

۲-رنگ: رنگ خیارشور در کنسرو باید سبز تا سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یکنواخت باشد.

۳-طعم و بو: کنسرو خیارشور باید دارای طعم و بوی مخصوص به خود بوده و عاری از هرگونه طعم و بوی خارجی و نامطبوع باشد.

۴-تردی: خیارشور باید ترد و شکننده باشد.

۵-غیریکنواختی:

الف) غیریکنواختی طول در خیارشور درسته غیریکنواختی طول خیارشور براساس اختلاف طول بزرگترین و کوچکترین خیار، مطابق درجه بندی جدول شماره ۱ می باشد.

ب) غیریکنواختی قطر در خیارشور درسته غیریکنواختی قطر خیارشور براساس اختلاف قطر بزرگترین و کوچکترین خیار، مطابق جدول می باشد

ج) یکنواختی قطر در خیارشور قطعه قطعه شده در خیارشور قطعه قطعه شده ۸۰ درصد قطعه های خیارشور باید هم اندازه باشند.

۶- سبزی های معطر: میزان سبزی های معطر مصرفی در تهیه کنسرو خیارشور نباید از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر باشد.

۷- دم و گل باقیمانده: دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول در خیار شور باید مطابق با جدول شماره ۲ باشد.

۸-محللول شفافیت: مایع پوششی فرآورده کنسرو خیارشور، باید زلال و شفاف باشد.

۹-رسوب سفید رنگ: در ته ظرف بسته بندی کنسرو خیارشور باید بدون رسوب سفید رنگ در ته ظرف بسته بندی باشد.

۱۰- ناپذیرفتنی: عوامل فرآورده باید عاری از عوامل ناپذیرفتنی مانند شن و خاک، حشره و آفت، خارجی مواد، نرم شدگی و له شدگی و لیزشدگی باشد .

۱۱- عیوب: میزان مجاز عیوب در کنسرو خیارشور مطابق جدول شماره ۲ می باشد.

۱۲- طعام نمک: نمک طعام مورد مصرف در تهیه کنسرو خیارشور نباید از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر باشد.

۱۳- pH : pH در کنسرو خیارشور نباید بیشتر از ۴/۳ باشد.

۱۴- اسیددیده (برحسب اسید استیک): اسیددیده در کنسرو خیارشور نباید از ۱ درصد برحسب اسید استیک بیشتر باشد

۱۵- پری: وزن آبکش کل درصد وزن آبکش شده کل کنسرو خیارشور براساس درجه بندی مطابق جدول زیر تعیین می گردد .

۱۶- میزان پری: ظرف بسته بندی در کنسرو خیارشور نباید از ۹۰ درصد حجم کل ظرف کمتر باشد.

۱۷- آلاینده های فلزی :

حد رواداری	ویژگی های شیمیایی	ردیف
بیشینه ۱	سرب (برحسب میلی گرم بر کیلوگرم)	۱
بیشینه ۲۵۰	قلع (برحسب میلی گرم بر کیلوگرم)	۲

۱۸- افزودنی:

افزودن هر گونه رنگ دهنده، طعم دهنده و نگهدارنده به جز نمک های سوربات در کنسرو خیارشور مجاز نمی باشد.

یادآوری: افزودن نمک های سوربات از نوع درجه غذایی ، فقط در کنسرو خیارشور بسته بندی شده در قوطی فلزی با وزن ۱۸ کیلوگرم به میزان بیشینه ۵۰۰ ppm مجاز می باشد، و افزودن آن در سایر اوزان مجاز نمی باشد.

۱۹- درجه بندی:

کنسرو خیارشور با توجه به عوامل مختلفی که در درجه بندی آورده شده است به سه درجه ویژه، ممتاز و معمولی به شرح زیر تقسیم می گردد:

جدول شماره (۱) : درجه بندی و ویژگی ها

ردیف	درجه	اندازه (سانتی متر)		درصد وزن آبکش شده (حداقل)	غیریکنواختی اندازه	
		طول	قطر		حداکثر طول (درصد)	حداکثر قطر (درصد)
۱	ویژه	حداکثر ۷ حداقل ۳/۵	حداکثر ۱/۵ حداقل ۰/۵	۵۳	۵۰	۶۷
۲	ممتاز	حداکثر ۸ حداقل ۴/۵	حداکثر ۲ حداقل ۱	۵۰	۴۴	۵۰
۳	معمولی	حداکثر ۱۳ حداقل ۷	حداکثر ۳ حداقل ۱/۵	۴۸	۴۶	۵۰

جدول شماره (۲) : درجه بندی و بیشینه عیوب

ردیف	درجه کیفی	صدمات مکانیکی (تعداد)	چروکیدگی (تعداد)	بدرنگی (تعداد)	باقیمانده دم و گل (تعداد)	آفت زدگی (تعداد)	خمیدگی و بدشکلی (تعداد)	مجموع عیوب مجاز	تعداد کل خیار
۱	ویژه	۴	۱	۱	۳	۱	۳	۹	۵۰
۲	ممتاز	۳	۱	۱	۲	۱	۲	۷	۳۰
۳	معمولی	۲	۱	۱	۱	۱	۲	۷	۲۰

۲۰- نشانه گذاری:

نشانه های زیر، باید بر روی هر بسته با خط خوانا و غیرقابل تغییر بر روی برچسب های کاغذی و یا پلاستیکی و یا شیرینگ لیبل چاپ و در مورد مشخصات متغیر (تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و قیمت) با جوهر غیرسمی پاک نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار، نوشته یا برچسب شود.

الف) نام و نوع فرآورده

ب) نام و نشانی کارخانه تولیدکننده

پ) علامت تجارتي تولیدکننده

ت) تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

ث) تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)

یادآوری: در مورد فرآورده تولید شده برای مصرف داخلی، تاریخ تولید و انقضا باید مطابق سال شمسی درج شود.

ج) سری ساخت محصول

چ) شرایط نگهداری محصول

ح) شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

یادآوری: در مورد فرآورده وارداتی، درج شماره مجوز ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به جای پروانه ساخت الزامی است.

خ) نام ترکیبات متشکله به ترتیب کاهش مقدار. یادآوری: آب جز مواد تشکیل دهنده محسوب نمی گردد.

د) عبارت « ساخت ایران »

یادآوری: در مورد فرآورده وارداتی درج نام کشور تولیدکننده به جای عبارت ساخت ایران الزامی است.

ذ) درجه کیفی خیارشور.

ر) وزن خالص محتوی