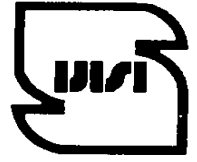




جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۵

تجدیدنظر چهارم

ISIRI

15

4th. revision

پسته - ویژگی ها

Pistachio –Specifications

ICS: 67.080.10

به نام خدا

آشنایی با سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان 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 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، نهادهای سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی 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 و بررسی و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به‌عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ 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 استاندارد و تحقیقات صنعتی 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 نماید. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید. 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 کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، سازمان 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، 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

* سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1 - International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

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

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد "پسته - ویژگی ها"
(تجدید نظر چهارم)

رئیس

جوانشاه، امان ا...
(دکترای کشاورزی)

سمت و/ یا نمایندگی

رئیس موسسه تحقیقات پسته کشور

دبیر:

سرباز بردسیری، ناهید
(لیسانس مهندسی شیمی)

رئیس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

اعضا: (به ترتیب حروف الفبا)

آگاه، مهدی
(لیسانس ریاضی)

عضو هیئت رئیسه انجمن پسته

اطمینان، مرضیه
(لیسانس گیاه پزشکی)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار خاتم کارمانیا

امیری، محمدعلی
(لیسانس گیاه پزشکی)

مسئول حفظ نباتات قرنطینه گیاهی جهاد کشاورزی رفسنجان

پارسی، بنفشه
(لیسانس زیست شناسی)

کارشناس آزمایشگاه همکار نشان گستر

حافظی، پرتو
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس مسئول اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان کرمان

حسینی، سوده
(لیسانس شیمی کاربردی)

مدیر کیفی آزمایشگاه همکار خاتم کارمانیا

درکی، نادر
(دکترای پزشکی)

رئیس اداره نظارت کنترل غذایی، آرایشی، بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهرستان رفسنجان

دشتی، محمد
(مهندسی کشاورزی)

کارشناس اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان یزد

رضازاده، احمد
(لیسانس مدیریت)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار شرکت پسته ملی ایرانیان

رضامند، غلامرضا
(فوق دیپلم ریاضی)

مدیر عامل شرکت تازه پسته

شاكر اردكاني،احمد
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات پسته کشور

شریفی ، محبوبه
(لیسانس شیمی کاربردی)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار کاشفان کویر

صداقتی،ندا
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس شرکت گلستان

عباسپور ،مزگان
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

علائی ، آناهیتا
(فوق لیسانس شیمی تجزیه)

کارشناس مسئول اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان کرمان

فلاح،محمود
(دیپلم)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار شرکت تعاونی پسته

قاسم عزیزاده،علی
(لیسانس ریاضی)

مدیر شرکت امین پدیدار

کارگر، مرتضی
(لیسانس ریاضی)

نماینده اتحادیه صادر کنندگان خشکبار-مدیر شرکت حساس رفسنجان

مرتضوی،سید محمد
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

دبیر خانه کشاورز کرمان

میرزاییگی،حسین
(لیسانس کشاورزی)

معاون فنی سازمان جهاد کشاورزی استان کرمان

نعیمی،ناهید
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس اداره صنایع رفسنجان

نوری،ندا
(لیسانس شیمی کاربردی)

مدیر فنی شرکت مهندسی معیار دانش آزمون رفسنجان

نیلی،سمیرا
(لیسانس شیمی کاربردی)

مسئول کنترل کیفی شرکت اکسیس تجارت

هاشمی نسب،سید محمود
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مسئول اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با موسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ح	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۱۰	۵ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی
۱۰	۵-۱ ویژگی های پسته خام
۱۲	۵-۲ ویژگی های پسته فرآیند شده
۱۳	۶ نمونه برداری
۱۳	۷ بسته بندی
۱۴	۸ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد "پسته خشک - ویژگی ها"، نخستین بار در سال ۱۳۴۴ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و تأیید کمیسیون های مربوط برای چهارمین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هشتصد و هشتمین کمیته ملی استاندارد کشاورزی و غذایی مورخ ۸۷/۱۰/۲۴ 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 به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدید نظر استاندارد های ملی استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۱۵ سال ۱۳۷۶ است.

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

۱- سربازبردسیری، ناهید و همکاران، بررسی ارتباط سطح سن زدگی با میزان آفلاتوکسین، سال ۱۳۸۸، فصل نامه پسته ایران، شماره ۸

۲- سربازبردسیری، ناهید و همکاران، بررسی ارتباط بین ابعاد پسته با نوع رقم، سال، سال ۱۳۸۸، فصل نامه پسته ایران، شماره ۸

۳- سربازبردسیری، ناهید و همکاران، تعیین میزان یکنواختی اندازه ی پسته برای دو رقم گرد و کشیده، سال ۱۳۸۸، فصل نامه پسته ایران، شماره ۸

۴- سربازبردسیری، ناهید و همکاران، بررسی ارتباط عیار پسته با رقم آن، سال ۱۳۸۸، فصل نامه پسته ایران، شماره ۸

۵- بررسی نتایج آزمون های انجام شده در آزمایشگاه کنترل غذا - دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان

6-Unirte States Standards For Grades Of Pistachio Nuts In The Shell ,December 23,2004.

پسته - ویژگی ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، طبقه بندی، نمونه برداری، بسته بندی و نشانه گذاری انواع پسته خندان ایران که به دو صورت پسته خام و یا فرآیند شده بسته بندی می گردد، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای موارد زیر کاربرد دارد:

- ۱- هر بهر از بار بازرگانی پسته خام و یا فرآیند شده که عمدتاً به صورت بسته بندی عمده صادر می گردد و مصرف مستقیم ندارد.
- ۲- بسته بندی های کوچک پسته خام و یا فرآیند شده که جهت مصرف مسقیم عرضه می گردد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود.

در صورتی که به مدارکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران است. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۱۹۷ آئین کار نمونه برداری از پسته و مغز پسته برای آزمون آفلاتوکسین.

- ۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶ خشکبار - روش نمونه برداری .
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵ خوراک انسان و دام - بیشینه رواداری
مایکوتوکسین ها .
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۳۵ ویژگی های عمومی برچسب بسته
بندی مواد غذایی .
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۹۲۰ پسته - روش های آزمون

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد ، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۴

پسته

میوه درختی با نام علمی *Pistacia vera L.* از خانواده *Anacardiaceae* ، می باشد.

۲-۴

پسته خشک

به پسته ای گفته می شود ، که رطوبت آن در پایان فرآوری به اندازه مشخص شده در بند ۵-۱-۶ ویژگی های این استاندارد، کاهش یافته باشد.

۳-۴

عملیات فرآوری

به مجموعه فرآیند های دریافت پسته تر، پوست گیری، شستشو، گوگیری ، جداسازی بر اساس جرم حجمی^۱ خشک کردن که در واحد های فرآوری انجام می گیرد، گفته می شود .

۴-۴

پسته خام

۱- منظور، روآبی وزیر آبی است.

به پسته خشکی گفته می شود ، که پس از عملیات فرآوری و بدون این که هیچ گونه فرآیندی ، بر روی آن انجام گرفته باشد، به دست می آید .

۵-۴

فرآیند

به هر کاری گفته می شود ، که انجام آن موجب دگرگون شدن کیفیت پسته از دید بافت، رنگ، بو و مزه شود، مانند : بو دادن، رنگ کردن، نمک یا ترشی زدن .

۶-۴

پسته فرآیند شده

به پسته خشکی گفته می شود، که عمل فرآیند بر روی آن انجام گرفته باشد.

۷-۴

ارقام پسته

نام هایی است ، که پس از گروه بندی پسته ها بر پایه هم گونی وهم سانی یک یا چند ویژگی گیاه شناسی (مانند : شکل ،اندازه)و برای شناسائی آسان تر روی هر گروه، گذاشته می شود .دراین استاندارد ، پسته ها از نظر شکل ظاهری به دورقم پسته کشیده و گرد ، تقسیم می گردد:

۱-۷-۴

پسته کشیده

در این رقم ، معمولا نسبت طول به بزرگ ترین قطریش از ۱/۵۲ می باشد .

۲-۷-۴

پسته گرد

در این رقم ، معمولا نسبت طول به بزرگ ترین قطر کم تر یا مساوی از ۱/۵۲ می باشد .

۸-۴

پوست پسته

به بافت های گیاهی نرم و یا سختی گفته می شود، که به گونه مستقیم یا غیر مستقیم مغز پسته را می پوشاند، و پسته دارای سه پوست به شرح زیر می باشد:

۱-۸-۴

پوست اول پسته^۱

به پوست نرم بیرونی پسته گفته می شود، که پوست استخوانی پسته را پوشش داده و باید در حین فرآوری از آن جدا شود.

۲-۸-۴

پوست دوم پسته^۲

به پوست سخت و استخوانی پسته گفته می شود، که مغز و پوست سوم پسته را محافظت می نماید و زیر پوست اول پسته قرار دارد.

۳-۸-۴

پوست سوم پسته

به پوست نازکی گفته می شود، که مغز پسته را می پوشاند.

۹-۴

محموله

مقداری از کالا است، که بر طبق قرارداد بازرگانی در یک نوبت حمل و تحویل می شود. یک محموله می تواند شامل یک یا چند بهر باشد.

۱۰-۴

بهر

قسمتی از یک محموله است، که از نظر نوع بسته بندی و محتویات هر بسته از نظر رقم، درجه، اندازه و سایر ویژگی ها، یکسان باشد.

یادآوری- هر گواهی نامه صادراتی فقط به یک بهر تعلق می گیرد.

¹-HULL

²-SHELL

۱۱-۴

میزان درشتی^۱

به شمار پسته در ۲۸/۳۵ گرم ، گفته می شود.

۱۲-۴

یکنواختی

به یکنواخت بودن پسته از دید رقم و اندازه ، گفته می شود.

۱۳-۴

مواد خارجی

به موادی غیر از پسته، مانند : پوست سبز پسته و یا پوست سخت و استخوانی پسته بدون مغز، سنگریزه ،پوک خندان که با چشم غیر مسلح دیدنی و به طرق مختلف قابل جدا شدن باشد، گفته می شود.

یادآوری - شیشه و فلز و حشرات زنده، جزو مواد خارجی غیر مجاز می باشند.

۱۴-۴

مغز پسته آزاد

به مغز پسته یا قسمتی از آن گفته می شود ، که از داخل پوست سخت پسته ، بیرون آمده باشد.

۱۵-۴

پسته ناخندان

به پسته ای گفته می شود، که پوست دوم پسته آن در راستای درز و برجستگی طولی به طور طبیعی و مکانیکی شکاف بر نداشته باشد و یا طول شکاف ایجاد شده به اندازه ای کوچک بوده ، که شاخصی به ضخامت ۰/۴ میلی متر و عرض ۶ میلی متر از آن عبور نکند.

۱-باید توجه داشت که در اصطلاح عرف بازار این کمیت تحت عنوان انس و در دامنه های با اختلاف ۲ واحد مشخص می شود.

۱۶-۴

پسته خندان

به پسته ای گفته می شود، که ناخندان نباشد.

۱۷-۴

پسته کم خندان

به پسته خندانی گفته می شود، که فاصله دو لبه پوست سخت و استخوانی آن کم تر از ۲ میلی متر باشد.

۱۸-۴

پسته مکانیک خندان

به پسته ای گفته می شود که به گونه سرشتی خندان نبوده و با بهره گیری از ابزارهای مکانیکی و فرایندهای فیزیکی در راستای برجستگی طولی ، شکاف بر داشته باشد.

۱۹-۴

پوک

به پسته ناخندانی گفته می شود، که وزن مغز آن کم تر از ۲۵ درصد وزن پسته باشد.

۲۰-۴

نارس

به پسته ای گفته می شود، که رشد طبیعی مغز آن در اثر عوامل مختلف کامل نشده باشد و یا این که کوچک باقی مانده باشد. در این حالت مغز پسته کم تر از ۴۷ درصد و بیشتر از ۲۵ درصد وزن پسته را شامل می گردد .

۲۱-۴

عیار

به درصد نسبت سنگینی مغز به کل پسته مورد آزمون ، گفته می شود .عیار معمولا یک عدد اعشاری می باشد، که باید به عدد صحیح گرد شود.

۲۲-۴

آفت زنده

عبارت است از ، وجود هر گونه ارگانسیم زنده، مانند :حشرات، کنه ها، قارچ ها و باکتری ها در هر یک از مراحل رشد، شامل: تخم ، لارو، شفیره و حشره بالغ، که با تغذیه از مغز پسته و یا تکثیر روی آن موجب آلودگی و یا کاهش کمی و کیفی پسته شوند.

۲۳-۴

آفت زدگی

به آلودگی یا خرابی برخاسته از کار آفات گویند که به صورت جود تنیده ها و فضولات پوسته های تخم، لارو، شفیره، کپک زدگی، قارچ زدگی و مانند آن با چشم غیر مسلح بر روی مغز پسته قابل تشخیص بوده ویا به صورت حفره هایی از محل تغذیه حشرات به ویژه سن است که پس از برداشتن پوست سوم پسته ، در مغز پسته آشکار می شود.

۲۴-۴

آفت زدگی آشکار

به آفت زدگی گویند ، که بدون جدا کردن پوست سوم پسته ، قابل تشخیص باشد.

۲۵-۴

بو و مزه غیر طبیعی

هر بو و مزه ای است ، که به محصول ارتباطی نداشته باشد و ناشی از نفوذ آلودگی های محیطی باشد .

۲۶-۴

تندی

به مزه ناخوشایند ناشی از واکنشهای شیمیایی ترکیبات مغز پسته گفته می شود.

۲۷-۴

طعم سوختگی

به طعم غیر طبیعی که ممکن است در اثر شرایط نامطلوب فرآیند شدن (درجه حرارت بالا و زمان طولانی) ایجاد گردد ، گفته می شود.

۲۸-۴

رنگ پوست پسته

۱-۲۸-۴

رنگ پوست پسته خام

عبارت است از ، رنگ طبیعی پوست سخت پسته که بر حسب رقم و نوع عملیات فرآوری ، معمولا از شیری تا کرم تیره متغیر است.

یادآوری- در ارقام کشیده نقاط و خطوط دودی رنگی در انتهای پوست بیرونی پسته مشاهده می گردد ، که طبیعی می باشد.

۲-۲۸-۴

رنگ پوست پسته فرآیند شده

عبارت است از، رنگ پوست سخت پسته، که بر حسب نوع فرآیند می تواند متغیر باشد.

۲۹-۴

بدرنگی

به حالتی گفته می شود، که پوست سخت پسته دریک چهارم سطح کل و یا نیمی از سطح یک لبه رنگ طبیعی خود را در اثر شرایط نامطلوب فرآوری از دست داده باشد (تغییر رنگ به رنگ زرد پر رنگ، خاکستری تا سیاه رنگ می باشد).

۳۰-۴

بد شکلی

به حالتی گفته می شود، که پسته شکل طبیعی و و متقارن خود را به علت کامل نشدن رشد نداشته باشد و یا این که حین عملیات مکانیک خندان در ناحیه غیر شکاف طولی ، شکستگی پیدا کرده باشد.

۳۱-۴

گوی

اصطلاحاً به پسته ای گفته می شود ، که پوست اول پسته جدا نگردیده باشد و یا این که بیش از یک هشتم سطح کل پوست سخت را ، در بر گرفته باشد.

۳۲-۴

رطوبت

به میزان آب موجود در دانه پسته ، گفته می شود.

۳۳-۴

مواد افزودنی

به موادی گفته می شود، که استفاده از آن مجاز بوده و برای ایفای نقش خاصی مانند: بهبود طعم، بالا بردن ارزش غذایی و یا بالا بردن مدت نگه داری ،عمداً به فرآورده اضافه می گردد.

۳۴-۴

آفلاتوکسین

سمومی هستند، که اغلب توسط تعدادی از گونه های مختلف قارچ اسپرژیلوس^۱ مانند اسپرژیلوس فلاووس و اسپرژیلوس پاراتیکوس در شرایط خاص تولید شده و دارای انواع مختلفی می باشند که مهم ترین آنها B_1, B_2, G_1, G_2 می باشند.

۳۵-۴

باقی مانده سموم

عبارت است از، باقی مانده سمومی است، که پس از عملیات مبارزه شیمیایی با آفات باغی و یا انباری، در محصول پسته مانده باشد.

۳۶-۴

مجموع نواقص پوست

به مجموع کمیت های ناخندان وپوک، گوی، بد رنگ، بد شکل و ته خندان، کم خندان را مجموع نواقص پوست گویند.

۳۷-۴

مجموع نواقص مغز

به مجموع کمیت های آفت زدگی و مغز پسته آزاد گویند.

۵ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی

۱-۵ ویژگی های پسته خام

۱-۱-۵ بو و مزه : باید بدون بو و مزه غیر طبیعی و تند، باشد.

۲-۱-۵ پراکسید :میزان پراکسید استخراجی از مغز پسته تند، بایستی بیشینه ۱ میلی اکی والان در کیلوگرم، باشد.

۳-۱-۵ آفات زنده :بایستی عاری ازهر گونه آفت زنده، باشد.

۴-۱-۵ میزان باقی مانده سموم، نباید از حد تعیین شده توسط موسسه بررسی آفات و بیماریهای گیاهی بیشتر باشد^۱.

۵-۱-۵ مجموع افلاتوکسین B_1, B_2, G_1, G_2 بایستی با حدود ذکر شده در استاندارد ملی ۵۹۲۵ مطابقت داشته باشد^۲.

۱- آزمون اندازه گیری باقی مانده سموم برای محموله های صادراتی پسته، در صورت درخواست متقاضی، می بایست مطابق با حدود اعلام شده کشور خریدار انجام شود.

۲- این مقدار برای محموله های صادراتی با الویت الزامات قانونی کشور، تابع درخواست کشور خریدار نیز می باشد.

۵-۱-۶ رطوبت :میزان رطوبت بایستی بیشینه ۵ درصد وزنی باشد .

جدول ۱-درجه بندی پسته خام

نواقص (بر اساس درصد وزنی)	درجه ممتاز	درجه عالی	درجه ۱	درجه ۲	درجه ۳
ناخندان و پوک	۱	۲	۳	۴	۵
بیشینه پوک	۰/۵	۰/۷۵	۰/۷۵	۱	۱
گوی	۰/۵	۰/۷۵	۱	۱/۲۵	۱/۵
بد رنگ	۱	۱/۵	۴	۵	۶
بد شکل و ته خندان	۱	۲	۳	۵	۶
کم خندان	۵	۱۰	۱۸	۲۵	بدون قاعده
مجموعه نواقص پوست	۷	۱۳	۲۲	۲۸	بدون قاعده
مغز پسته آزاد	۱	۲	۲/۵	۳	۳/۵
آفت زدگی	۳	۴	۵	۵	۶
بیشینه آفت آشکار	۱	۲	۳	۳	۳
مجموعه نواقص مغز	۳	۴	۵	۶	۷
مواد خارجی	۰/۲۵	۰/۳	۰/۴	۰/۶	۰/۸
مواد خارجی غیراز پوست	۰/۲	۰/۲	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۳
یکنواختی رقم	۱	۲	۳	۴	۵
یکنواختی اندازه	۱/۵	۱/۶	۱/۸	۲	۲/۴

یادآوری ۱-اعلام عیار بدون ممانعت صادرات برای صدور الزامی است.

یادآوری ۲-بار بازرگانی مخلوط با ذکر عنوان "مخلوط رقم" یا "مخلوط اندازه" یا "مخلوط" برای هر دو حالت مخلوط اندازه ورقم ممانعت برای صادرات ندارد.

۵-۲ ویژگی های پسته فرآیند شده:

پسته فرآیند شده علاوه بر ویژگی های نوشته شده در بندهای ۵-۱-۱ تا ۵-۱-۵ ، بایستی مطابق با جدول ۳ به شرح زیر نیز باشد:

جدول ۳- ویژگیهای پسته فرآیند شده

رطوبت بیشینه ۳ درصد وزنی .
طعم سوختگی بیشینه ۱ درصد .
نمک بیشینه ۳ درصد .
حد باقی مانده سموم گیاهی ، در صورت اعلام از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور و پس از فراهم آوردن امکان آزمون ، بایستی مورد بررسی قرار گیرد .
افزودنی های مجاز: استفاده از شکر ، آب لیمو ، جوهر لیمو به عنوان افزودنی مجاز بوده و در صورت استفاده از مواد دیگر کسب پروانه ساخت از وزارت بهداشت الزامی می باشد
برای پسته بسته بندی شده با کاربرد مصارف مستقیم ، دارا بودن ویژگی های نوشته شده در جدول بالا فقط برای درجات ۲ به بالا می باشد .
یاد آوری - کلیه اعداد بر اساس درصد دانه باید محاسبه شود.

۵-۲-۱

ویژگی های میکروبی پسته فرآیند شده^۱:

ویژگی های میکروبی پسته فرآیند شده باید مطابق با جدول ۴ باشد :

جدول ۴ - ویژگی های میکروبی پسته فرآیند شده.

ویژگی های میکروبی	حدود مجاز
شمارش کلی میکروارگانیزم ها	بیشینه ۱۰۰۰۰ در یک گرم
کلیفرم ها	بیشینه ۱۰ عدد یک گرم
کپک	بیشینه ۵۰۰ در یک گرم
اشرشیا کلی	منفی در یک گرم
سالمونلا	منفی در ۲۵ گرم

۱- آزمونهای میکروبی برای محموله های صادراتی پسته فرآیند شده فقط بنا به درخواست کشور خریدار انجام شود.

۶ نمونه برداری

نمونه برداری باید از انبار مطابق با استاندارد های ملی ایران طبق بندهای ۳-۳ و ۴-۳ این استاندارد و یا این که از خط تولید، انجام گیرد. بدیهی است پیش از انجام نمونه برداری، باید نسبت به تولید مطابق با شرایط خوب ساخت^۱ و انبارش مطابق با شرایط خوب انبارداری^۲ اطمینان حاصل شود.

۷ بسته بندی

۱-۷ بسته بندی پسته خام

۱-۱-۷ بار بازرگانی پسته خام می تواند در گونی هایی از جنس الیاف طبیعی و یا مصنوعی مناسب و ضخیم^۳، کارتن و یا بسته بندی دیگر، که استفاده آن در مواد خوراکی مجاز بوده و دارای استحکام لازم نیز باشد، بسته بندی گردد.

۲-۱-۷ چنان چه بسته بندی تحت خلاء و یا محتوی گازهای بی اثر نباشد، باید بسته بندی کالا در لفاف و پوشش قابل تهویه، انجام گیرد.

۳-۱-۷ مواد بسته بندی باید نو، سالم، تمیز، خشک و بدون بوی ناخوشایند، باشد.

روش بسته بندی باید به گونه ای باشد، که با در نظر گرفتن مشخصات مواد و لوازم بسته بندی حفاظت لازم از فرآورده را علیه هر گونه ضایعات و آسیب ناشی از عملیات معمول ترابری، تامین نماید.

۲-۷ بسته بندی پسته فرآیند شده

افزون بر شرایط بسته بندی طبق بند ۱-۷، بسته بندی پسته فرآیند شده بایستی دارای پوششی درونی برای جلوگیری از نفوذ آب و مه (بخار) نیز باشد.

1-Good manufacturing practice(GMP)

2-Good storage practice(GSP)

۳- منظور از کلمه ضخیم برای گونی و برای کیسه با الیاف مصنوعی، ۱۲۰ گرم در هر متر مربع می باشد.

۸ نشانه گذاری

ضمن رعایت الزامات نوشته در استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۳۵ نشانه های زیر باید با خط خوانا، و جوهر غیر سمی و پاک نشدنی برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار بر روی کارت و یا برچسب هر بسته نوشته شود و اگر برای نشانه گذاری از کارت های مقوایی بهره گیری می شود، کارت باید ضخیم بوده، و دارای اندازه مناسب بوده و به گونه ای متصل گردد که در حین انتقال و نگهداری سالم بماند.

۸-۱- نشانه گذاری پسته خام:

۸-۱-۱ نام و نوع فرآورده درجه آن .

۸-۱-۲ وزن خالص.

۸-۱-۳ نام و نشانی یا علامت تجارتي صادرکننده .

۸-۱-۴ شماره سری.

۸-۱-۵ عبارت (محصول ایران) .

۸-۱-۶ شرایط نگه داری (دما - دمه) .

۸-۱-۷ عیار.

۸-۲ نشانه گذاری پسته فرآیند شده:

۸-۲-۱ نوع فرآیند .

۸-۲-۲ نشانه های طبق بند ۸-۱ به جای شماره سری از شماره سری ساخت .

۸-۲-۳ تاریخ فرآیند شدن (به روز، ماه و سال) .

۸-۲-۴ تاریخ سپری شدن یا قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال) .

۸-۲-۵ نام ترکیبات .