



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۴۹۲۱

تجدیدنظر اول

ISIRI

4921

1st. revision

پسته ناخندان –  
ویژگی ها و روش های آزمون

Non split pistachio –  
Specifications and test methods

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، نهادها، 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، به عنوان 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)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به‌عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> 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) 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) 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 International de Metrologie Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
"پسته ناخندان - ویژگی ها و روش های آزمون"

رئیس

رئیس موسسه تحقیقات پسته کشور

سمت و / یا نمایندگی

جوانشاه، امان ا...  
(دکترای کشاورزی)

دبیر:

سربرزبردسیری، ناهید  
(لیسانس مهندسی شیمی)

رئیس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

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

حسینی، سوده  
(لیسانس شیمی کاربردی)

مدیر کیفی آزمایشگاه همکار خاتم کارمانیا

درکی، نادر  
پزشکی شهرستان رفسنجان

رئیس اداره نظارت کنترل غذایی، آرایشی، بهداشتی دانشگاه علوم (دکترای پزشکی)

رضازاده، احمد  
(لیسانس مدیریت)

مدیر فنی شرکت پسته ملی ایرانیان

رضامند، غلامرضا  
(فوق دیپلم ریاضی)

مدیر عامل شرکت تازه پسته

قاسم علیزاده، علی  
(لیسانس ریاضی)

مدیر شرکت امین پدیدار

عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات پسته کشور  
کارشناس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

شاگرد اردکانی، احمد  
(فوق لیسانس صنایع غذایی)  
عباسپور، مژگان  
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

قنبر زاده، محمدرضا  
(لیسانس مدیریت)

نماینده اتحادیه صادر کنندگان خشکبار  
-مدیر شرکت حساس رفسنجان

کارگر، مرتضی  
(لیسانس ریاضی)

دبیر خانه کشاورز کرمان

مرتضوی، سید محمد  
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

معاون فنی سازمان جهاد کشاورزی استان کرمان

میرزابیگی، حسین  
(لیسانس کشاورزی)

کارشناس آزمایشگاه همکار دانش آزمون

نوری، ندا  
(لیسانس شیمی کاربردی)

مسئول کنترل کیفی شرکت اکسیس تجارت

نیلی، سمیرا  
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس مسئول اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی  
شهرستان رفسنجان

هاشمی نسب، محمود  
(مهندسی کشاورزی - زراعت و اصلاح نباتات)

## فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با موسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۷	۵ ویژگی ها
۹	۶ طبقه بندی ازدید اندازه
۹	۷ نمونه برداری
۹	۸ بسته بندی
۱۰	۹ نشانه گذاری

## پیش گفتار

استاندارد "پسته ناخندان - ویژگی ها و روش های آزمون"، نخستین بار در سال ۱۳۷۸ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و تأیید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هشتصد و دومین اجلاس هیئت کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی 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 ۴۹۲۱ : سال ۱۳۷۸ است .

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

۱- سرباز بردسیری، ناهید و همکاران، بررسی ارتباط سطح سن زدگی با میزان آفلاتوکسین سال ۱۳۸۸، فصلنامه

پسته ایران، شماره ۸

۲- سرباز بردسیری، ناهید و همکاران، بررسی ارتباط بین ابعاد پسته با نوع رقم، سال ۱۳۸۸، فصل نامه پسته ایران ،

شماره ۸

۳- سرباز بردسیری، ناهید و همکاران، تعیین میزان یکنواختی اندازه ی پسته برای دو رقم گرد و کشیده، سال ۱۳۸۸

، فصل نامه پسته ایران ، شماره ۸

۴- سرباز بردسیری، 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 ناخندان - ویژگی ها و روش های آزمون

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، طبقه بندی ، نمونه برداری ، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری پسته ناخندان ، می باشد.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد ، برای هر بهر از پسته ناخندان ایران که از رقم های گوناگون ، به صورت بار بازرگانی، به منظور مصارف غیر مستقیم تهیه می شود، کاربرد دارد.

### 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 نیست. 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 ۱۵ : سال ۱۳۸۷ پسته - ویژگی ها

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۸۰ : سال ۱۳۷۰ آئین کار تهیه پسته از مرحله برداشت محصول تا بسته بندی .

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۱۹۷ : سال ۱۳۷۹ آئین کار نمونه برداری از پسته و مغز پسته برای آزمون آفلاتوکسین.

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵ : سال ۱۳۸۰ خوراک انسان و دام-بیشینه رواداری مایکوتوکسین ها.

- ۳-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶ : سال ۱۳۷۳ خشکبار - روش نمونه برداری.
- ۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۲ : سال ۱۳۸۲ فرآورده های غذایی کشاورزی دامی - مایکوتوکسین های B, G - روش آزمون به طریق کروماتوگرافی مایع با کارائی با عالی و خالص سازی با ستون ایمونو افینیتی .
- ۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۳۵ : سال ۱۳۳۶ ویژگی های عمومی برچسب بسته بندی مواد غذایی.

#### ۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

**پسته** میوه درختی است با نام علمی *Pistacia Vera L* از خانواده *Anacardiaceae*، که گونه اهلی آن دارای رقم های گوناگون ، می باشد.

۲-۴

#### پسته خام

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.

۳-۴

#### عملیات فرآوری

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

۴-۴

#### خشک کردن

به کاهش رطوبت پسته به اندازه مشخص شده در بند ۵-۱۲ این استاندارد، گفته می شود.

۵-۴

#### پسته خشک



به پسته ای گفته می شود، که رطوبت آن در زمان مصرف به اندازه مشخص شده در بند ۵-۱۲ این استاندارد، کاهش یافته است.

۶-۴

#### ارقام پسته

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

۱-۶-۴

#### پسته کشیده

در این رقم، معمولا نسبت طول پسته به بزرگ ترین قطر آن، بیش از  $1/52$ ، می باشد.

۲-۶-۴

#### پسته گرد

در این رقم، معمولا نسبت طول پسته به بزرگ ترین قطر آن مساوی یا کم تر از  $1/52$ ، می باشد.

۷-۴

#### پوست پسته

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

۱-۷-۴

#### پوست اول

به پوست نرم بیرونی و خارجی ترین پوشش پسته گفته می شود، که طی عملیات فرآوری از آن جدا می گردد.

۲-۷-۴

#### پوست دوم

به پوست سخت و استخوانی پسته گفته می شود، که زیر پوست اول قرار دارد.

۳-۷-۴

#### پوست سوم

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

۸-۴

**اندازه (درشتی)**

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

۹-۴

**یکنواختی**

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

۱۰-۴

**ناخندان**

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

۱۱-۴

**خندان**

به پسته ای گفته می شود، که خندان نباشد.

۱۲-۴

**کم خندان**

به پسته خندانی گفته می شود، فاصله دولبه پوست سخت آن کم تر از دو میلی متر باشد.

۱۳-۴

**مواد خارجی**

به موادی غیر از پسته، مانند: پوست سبز پسته و یا پوست سخت و استخوانی پسته بدون مغز، سنگریزه، 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

**آفت زنده**

هرگونه ارگانسیم زنده مانند شش پایان ، کنه ها، در هر یک از مراحل رشد،مانند:شفیره ، لارو،تخم وحشره بالغ است ،که از پسته تغذیه کرده و روی آن نشو و نما کرده و موجب آلودگی و کاهش کمی و کیفی آن گردد.

۱۵-۴

#### آفت زدگی

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

۱۶-۴

#### آفت زدگی آشکار

به آفت زدگی گفته می شود، که بدون جدا کردن پوست سوم ، دیدنی باشد.

۱۷-۴

#### طعم غیرطبیعی

به بو و مزه ای که به محصول ارتباطی ندارد و ناشی از نفوذ آلودگی های محیط است، گفته می شود.

۱۸-۴

#### بد شکلی و شکستگی

به حالتی گفته می شود، که پسته شکل عادی ، متقارن و موزون خود را نداشته باشد و یا در راستای غیرشکاف طولی، شکستگی پیدا کرده باشد.

۱۹-۴

#### رنگ پوست پسته

منظور ، رنگ پوست دوم (طبق بند ۴-۷-۲) پسته است ، که بسته به رقم و فرآیندهای پس از برداشت از رنگ شیری تا کرم ، متغیر است و در برخی از رقم های پسته ، نقاط و خطوطی دودی رنگ که در بخش پایانی پوست بیرونی دیده می شود ، طبیعی است .

۲۰-۴

#### بد رنگی

به حالتی گفته می شود، که پوست سخت در دریک چهارم سطح کل و یا نیمی از سطح یک لبه رنگ طبیعی خود رادر اثر شرایط نا مطلوب فرآوری از دست داده باشد (تغییر رنگ به رنگ های زرد، خاکستری تیره و سیاه ، انجام گرفته باشد).

۲۱-۴

#### گوی

در اصطلاح به پسته ای گفته می شود، که پوست اول آن جدا نشده و یا بیش از هشتم سطح کل پوست دوم را، دربر گرفته باشد.

۲۲-۴

#### رطوبت

به آب آزاد موجود در پسته ، گفته می شود.

۲۳-۴

#### عیار

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

۲۴-۴

#### آفلاتوکسین

سمومی هستند که اغلب توسط تعدادی از گونه های مختلف قارچ آسپرژیلوس ،مانند : آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس ، که در شرایط خاص تولید و دارای انواع مختلفی هستند که مهم ترین آن ها  $M_1, G_2, G_1, B_2, B_1$  می باشند.

۲۵-۴

#### باقی مانده سموم

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

۲۶-۴

#### بار بازرگانی (محموله)

مقداری از کالا است ، که برابر پیمان نام بازرگانی ، در یک نوبت حمل و یا تحویل گردد .یک بار بازرگانی می تواند دارای یک یا چند بهر باشد.

۲۷-۴

بهر

بخشی از یک بار بازرگانی است ، که از لحاظ نوع بسته بندی و محتویات هر بسته از نظر رقم، درجه، اندازه و سایر ویژگی ها، یکسان باشد.

## ۵ ویژگی ها

ویژگی های بسته ناخندان باید به شرح زیر باشد :

۱-۵

بو و مزه

فاقد بو و مزه غیرطبیعی باشد.

۲-۵

آفت زنده

وجود حشرات زنده در هر یک از مراحل رشد مجاز نمی باشد.

۳-۵

یکنواختی

به یکنواخت بودن از نظر رقم و اندازه مطابق بند های زیر گفته می شود.

۱-۳-۵

یکنواختی رقم

بیشینه ۷ درصد اختلاط با رقم دیگر ، داشته باشد.

۲-۳-۵

یکنواختی اندازه

بیشینه ۲/۴ برای نسبت وزن ۱۰ درصد از درشت ترین دانه ها، به ۱۰ درصد از ریزترین دانه ها باشد.

۴-۵

عیار

کمینه ۴۶ درصد باشد.

۵-۵

میزان پوک

بیشینه ۱/۲۵ درصد وزنی باشد.

۶-۵

مواد خارجی

بیشینه ۱ درصد وزنی باشد.

۷-۵

#### خندان و مغز آزاد

بیشینه ۶ درصد وزنی باشد.

۸-۵

#### گوی

بیشینه ۲ درصد دانه ها باشد.

۹-۵

#### آفت زده

بیشینه ۶ درصد دانه ها، مشروط بر این که میزان کپک زدگی بیشتر از ۰/۲ درصد دانه ها و آفات آشکار بیش از ۱/۵ درصد دانه ها نباشد.

۱۰-۵

#### بدرنگ

بیشینه ۶ درصد دانه ها باشد.

۱۱-۵

#### بدشکل و شکسته

بیشینه ۲ درصد دانه ها باشد.

۱۲-۵

#### رطوبت

بیشینه ۵ درصد باشد.

۱۳-۵

#### سموم آفلاتوکسین

مجموع افلاتوکسین B1,B2,G1,G2 بایستی با حدود ذکر شده در استاندارد ملی ۵۹۲۵ مطابقت داشته باشد<sup>۱</sup>.

یادآوری : درباره پسته صادراتی پیروی از مرز پذیرش کشور خریدار الزامی است .

۱۴-۵

#### میزان باقی مانده سموم

نباید از حد تعیین شده واعلام شده ازسوی موسسه بررسی آفات وبیماری های گیاهی، بیشتر باشد<sup>۳</sup>.

---

<sup>۱</sup>- این مقدار برای محموله های صادراتی با الویت الزامات قانونی کشور ، تابع درخواست کشور خریدارنیز می باشد.

## ۶ طبقه بندی از دید اندازه

پسته ناخندان از دید اندازه برابر جدول زیر طبقه بندی می شود :

جدول ۱- تعداد در انس پسته ناخندان.

ردیف	تعداد در یک انس*
۱	<۲۲
۲	۲۲-۲۶
۳	۲۶-۳۰
۴	۳۰-۳۴
۵	>۳۴

## ۷ نمونه برداری

نمونه برداری باید از انبار مطابق با استاندارد های ملی ایران طبق بندهای ۳-۳ و ۳-۵ این استاندارد ویا از خط تولید انجام گیرد. بدیهی است پیش از انجام نمونه برداری، باید نسبت به تولید مطابق با شرایط خوب ساخت<sup>۱</sup> و انبارش مطابق شرایط خوب انبارداری<sup>۴</sup>، اطمینان حاصل شود.

## ۸ روشهای آزمون

روشهای آزمون باید مطابق برابر با استاندارد ملی ایران شماره « ۴۹۲۰ » پسته - روش های آزمون پسته<sup>۲</sup>، انجام شود.

## ۹ بسته بندی

---

<sup>۳</sup>- آزمون اندازه گیری باقی مانده سموم برای محموله های صادراتی پسته، در صورت درخواست متقاضی، باید مطابق با حدود تعیین و اعلام شده از سوی کشور خریدار، انجام شود.

1-Good manufacturing practice(GMP).

2-Good storage practice(GSP).

۹-۱ بار بازرگانی پسته ناخندان را می توان در گونی هایی از جنس یا الیاف طبیعی یا مصنوعی با ضخامت مناسب ، کارتن و یا هر نوع بسته دیگر که کاربرد آن در مواد خوراکی مجاز است، بسته بندی شود.

۹-۲ بسته ها باید مقاومت کافی را در حین عملیات جابجایی داشته باشد.

۹-۳ 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.

۹-۴ مواد بسته بندی باید نو، سالم ، پاکیزه ، خشک و بدون بوی ناخوشایند باشد.

۹-۵ روش بسته بندی باید به گونه ای انتخاب شود، که ضمن توجه به ویژگی های ابزار بسته بندی، حفاظت لازم از فرآورده را در برابر هرگونه آسیب در مراحل نگه داری و انتقال، تأمین نماید.

۹-۶ استفاده از بسته بندی های با اوزان بیش از ۵۰ کیلوگرم مستلزم بکارگیری با ابزار مکانیکی، مانند: لیفتراک برای جابجائی آن ها است.

## ۱۰ نشانه گذاری

نشانه های زیر باید بر روی هر بسته پسته ناخندان با خط خوانا و جوهر غیر سمی و پاک نشدنی برای مصارف داخل به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار نوشته ، چاپ و یا برجسب گذاری شود و نشانه گذاری باید به نحوی باشد که ، در حین انتقال و نگه داری سالم بماند.

۱۰-۱ نام و نوع کالا (پسته ناخندان).

۱۰-۲ رقم محصول.

۱۰-۳ عیار.

۱۰-۴ وزن خالص، به کیلو گرم.

۱۰-۵ نام و یا نشانی تجاری واحد بسته بندی کننده و یا صادر کننده.

۱۰-۶ شماره سری.

۱۰-۷ عبارت (محصول ایران).

۱۰-۸ شرایط نگه داری (دما- دمه).