



فهرست استانداردها و تحقیقات صنعتی ایران

شماره استاندارد ایران

۲۵۹-۱



زعفران - ویژگی‌ها _ (تجدید نظر)

چاپ اول

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) می‌باشد.

تدوین استاندارد در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحبان نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت می‌گیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت‌ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش‌نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می‌گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره (۵) تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل می‌گردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد می‌باشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی استفاده می‌نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آنرا اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی‌کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست

محیطی، آزمایشگاه‌ها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می‌نماید. ترویج سیستم بین‌المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می‌باشد.

کمیسیون استاندارد زعفران – ویژگی‌ها (تجدید نظر)

رئیس	سمت یا نمایندگی
همتی کاخکی، عباس (فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	پارک علم و فناوری خراسان - سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی خراسان
اعضاء	
اخلاقی، فرشته (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	شرکت نوین زعفران
توحیدی، عزت (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	شرکت نوین زعفران
رزاقی، رعنا (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	شرکت تکنوپان
ریاضی، زهرا (دکترای عمومی)	شرکت نگین زعفران پژوهان
زاده حسین، علی اکبر (لیسانس باغبانی)	سازمان جهاد کشاورزی استان خراسان
سرشار، فرح (دکترای داروسازی)	مشاور آزاد
عاطفی، محسن (فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	مشاور آزاد
اعضاء	
علیمردانی، آراسته (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	شرکت نوین زعفران
غفاریا، اعظم (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	شرکت تکنوپان
کاظمی مقدم، جواد (لیسانس زراعت)	سازمان جهاد کشاورزی استان خراسان
مرادیان، زهرا (لیسانس علوم)	اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران
مهدوی، آزاده (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)	شرکت زعفران ادمان

معاونت غذا و دارو - آزمایشگاه کنترل مواد غذایی وبهداشتی - دانشگاه علوم پزشکی خراسان	ناظری کاخکی، سید محسن (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	نصیری، بنفشه (لیسانس علوم تغذیه)
شرکت زعفران ادمان	هاشمی، مریم (لیسانس زیست شناسی)
	دبیران
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خراسان	منصور، افسانه (لیسانس مهندسی شیمی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خراسان	نورزاد، جمیله (لیسانس شیمی)

پیشگفتار

استاندارد زعفران - ویژگی‌ها نخستین بار در سال ۱۳۴۵ تهیه شد. این استاندارد براساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای چهارمین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در چهارصدویستمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۸۲/۱۲/۱۹ 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 می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی باتحولات و پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استاندارد ارائه شود در تجدید نظر بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ملی ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد. در تهیه و تجدید نظر این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین‌المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منابع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد بکار رفته به شرح زیر است:

- ۱- استاندارد ملی ایران به شماره ۱-۲۵۹: سال ۱۳۷۶ زعفران - ویژگیها
- 03 Saffron -part 1 : Specifications 2- ISO/TS 3632-1:20
- 3- ISO/TS 3632-2:2003 Saffron - Part2:Test Methods.
- 4- J ECFA paper34: 1985 Specifications for identity and purity of certain food additives
- ۵- نتایج آزمونهای انجام شده در آزمایشگاه اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان سال ۱۳۷۹-۱۳۸۰
- ۶- نتایج آزمونهای انجام شده در آزمایشگاههای اکرودیته - خراسان سال ۱۳۷۹-۱۳۸۰
- ۷- دکتر کافی. محمد. زعفران - فناوری تولید و فرآوری. دانشگاه فردوسی مشهد - سال ۱۳۸۱
- ۸- همتی کاخکی عباس - الهیاری محمود - مجموعه مقالات سومین همایش ملی زعفران ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - سال ۱۳۸۲

زعفران – ویژگی‌ها (تجدید نظر)

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، بسته بندی و نشانه گذاری زعفران می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد زعفرانهای حاصل از گل‌های گیاه زعفران زراعی *Crocus sativus* Linnaeus که به اشکال زیر عرضه می‌گردد کاربرد دارد:

الف- رشته‌ای ۱

ب- رشته‌ای بریده ۲

پ- پودر ۳

یادآوری: روش‌های آزمون انواع زعفران در استاندارد ملی ایران به شماره ۲-۲۵۹ (زعفران – روش‌های آزمون) آورده شده است.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و یا تجدیدنظر، اصلاحیه‌ها و تجدید نظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معه‌ذا بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدید نظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند.

1- Saffron in filament

2- Saffron in cut filament

3- Saffron in powder form

در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و یا تجدید نظر، آخرین چاپ و یا تجدید نظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران ۲-۲۵۹: سال ۱۳۸۳ زعفران – روش‌های آزمون

۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۹۷: سال ۱۳۵۳ روش تعیین خاکستر کل در ادویه و چاشنی

۳-۳ استاندارد ملی ایران ۱۲۵۳: سال ۱۳۷۴ اندازه گیری خاکستر نامحلول در اسید برای ادویه و چاشنی

۴-۳ استاندارد ملی ایران ۱۶۱۹: سال ۱۳۸۰ عصاره محلول در آب سرد ادویه و چاشنی

۵-۳ استاندارد ملی ایران ۱۵۲۲: سال ۱۳۵۴ اندازه گیری ازت کل در کنجاله دانه‌های روغنی

۶-۳ استاندارد ملی ایران ۳۳۹۴: سال ۱۳۷۳ روش اندازه گیری فیبر خام در چای

۷-۳ استاندارد ملی ایران ۵۶۸۹: سال ۱۳۷۹ زعفران ویژگی‌های میکروبی و روش‌های آزمون

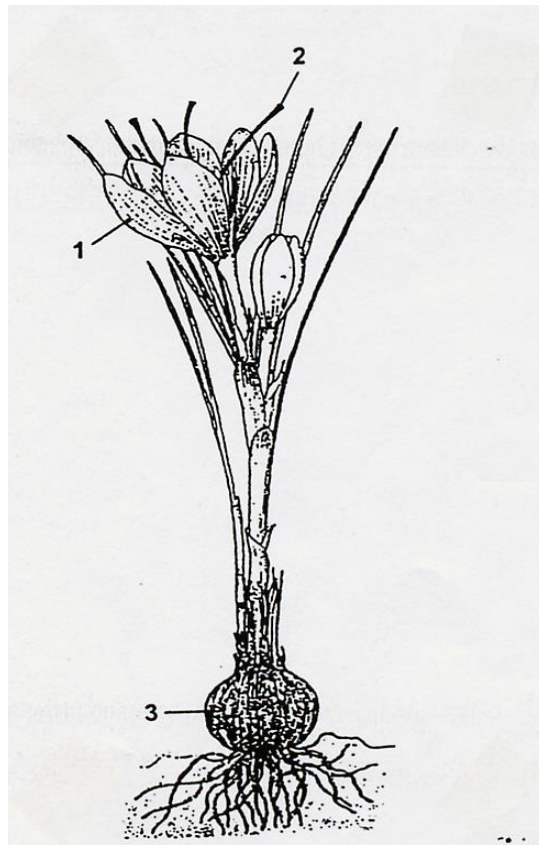
۳-۸ استاندارد ملی ایران ۳۶۵۹: سال ۱۳۷۴ زعفران - نمونه برداری
۳-۹ استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰: سال ۱۳۷۷ برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه‌ها با تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۴ زعفران رشته‌ای

عبارتست از کلاله همراه با قسمتی از خامه مادگی گل گیاه زعفران زراعی (C.S.L)^۱ که به روشهای مختلف خشک شده است. کلاله دارای سه انشعاب به رنگ قرمز مخصوص به خود، به شکل شیپور، باله فوقانی دنداندار، به طول ۴۰-۲۰ میلی متر بوده که در قسمت انتهایی به خامه نارنجی متمایل به زرد متصل می‌باشند. (شکل‌های ۱ و ۲ را ببینند).

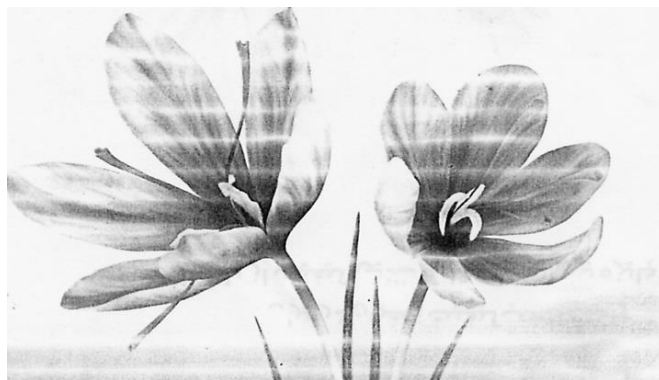


شکل شماتیک ۱- گیاه زعفران زراعی

۱- گل

۲- کلاله

۳- پیاز



شکل ۲- گل گیاه زعفران زراعی



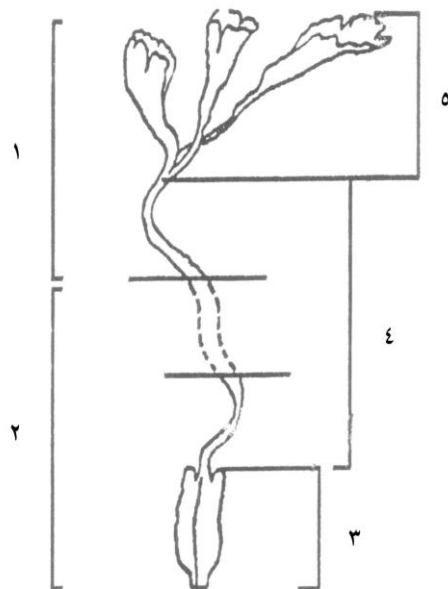
شکل شماتیک ۳- گل کامل گیاه زعفران زراعی - برش طولی

۲-۴ زعفران رشته‌ای بریده

عبارتست از کلاله خشک شده مادگی گل گیاه زعفران زراعی به رنگ قرمز مخصوص به خود که خامه کاملاً از آن جدا شده باشد.

۳-۴ خامه

عبارتست از قسمتی از مادگی گل گیاه زعفران زراعی که کلاله را به تخمدان متصل می‌کند. (شکل ۴)



شکل ۴- مادگی گیاه زعفرانی زراعی

- ۱- قسمت هوایی
- ۲- قسمت غیر هوایی
- ۳- تخمدان
- ۴- خامه
- ۵- انشعابات کلاله (حدود ۲۰ تا ۴۰ میلی متر طول)
کل طول مادگی بین ۱۵ تا ۱۷ سانتی متر می‌باشد

۴-۴ پودر زعفران

عبارتست از ذرات حاصل از سائیدن زعفران خشک شده (رشته‌ای و رشته‌ای بریده) بطوریکه اندازه ذرات آن کاملاً یکنواخت بوده و از الک باچشمه‌های بقطر ۰/۵ میلی متر عبور نماید.
یادآوری: در مورد صادرات اندازه ذرات بستگی به درخواست مشتری دارد.

۴-۵ پرچم

عبارتست از اندام زاینده نر خشک شده گل گیاه زعفران زراعی که به رنگ زرد می‌باشد.

۴-۶ مواد خارجی

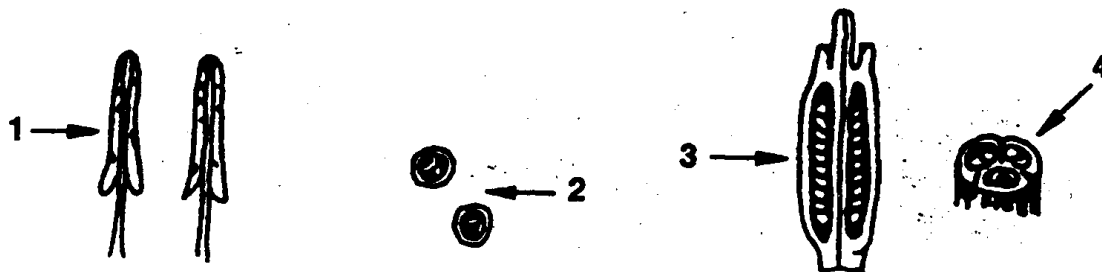
۴-۶-۱ مواد خارجی مربوط به گیاه

عبارتست از گلبرگها، کاسبرگها، پرچمها، دانه‌های گرده و خامه‌های زرد متمایل به سفید^۱ سایر قسمت‌های مربوط به گیاه زعفران زراعی.

۱ - منظور میزان خامه‌های زرد متمایل به سفید موجود در نمونه اولیه می‌باشد.

۴-۶-۲ مواد خارجی مربوط به محیط

عبارتست از هر ماده خارجی بجز مواد ناپذیرفتنی طبق بند ۵ و مواد خارجی مربوط به گیاه (طبق بند ۴-۶-۱) مانند موی از سان، خار و خاشاک و غیره.



شکل ۵- اجزایی از گل زعفران زراعی

- ۱- پرچمها (حدود ۲ سانتی متر)
- ۲- دانه‌های گرده (۸۵ تا ۱۰۰ میکرو متر)
- ۳- تخمدان (برش طولی) (حدود یک سانتی متر)
- ۴- تخمدان (برش عرضی)

۵ ناپذیرفتنی‌ها

عبارتست از موادی به شرح زیر که چنانچه در انواع زعفران مورد آزمون وجود داشته باشد، آن نمونه مردود خواهد بود:

۵-۱ رنگ‌های افزودنی طبیعی و مصنوعی

۵-۲ سنگریزه

۵-۳ وجود حشرات و کنه‌های زنده یا مرده و یا بخشی از بدن آنها در هر یک از مراحل رشد

۵-۴ وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد

۵-۵ وجود آلودگی مانند فضولات، پر و موی جوندگان و پرندگان که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد

در صورت لزوم می‌توان از بزرگنمایی استفاده نمود. اگر بزرگنمایی بیش از ۱۰ برابر باشد باید در گزارش ذکر شود.

۶ ویژگیها

۶-۱ ویژگیهای حسی و فیزیکی

۶-۱-۱ طعم و عطر

زعفران باید دارای طعم و عطر مخصوص به خود، کمی تلخ مزه و تند و عاری از هرگونه طعم و بوی خارجی باشد.

۶-۱-۲ وضعیت ظاهری

انواع زعفران باید حتی المقدور دارای رنگ یکنواخت بوده و نباید در اثر رطوبت زیاد و یا خشک کردن نامناسب بهم چسبیده باشند.

۶-۲ ویژگیهای شیمیایی

این ویژگیها و سایر ویژگیهای فیزیکی زعفران رشته‌ای و رشته‌ای بریده باید با جدول شماره ۱ و در مورد پودر زعفران باید با جدول شماره ۲ مطابقت داشته باشد.

جدول ۱ - ویژگی‌های زعفران رشته‌ای و رشته‌ای بریده

روش آزمون	درجه بندی				ویژگی‌ها	ردیف
	رشته‌ای			رشته‌ای بریده		
	۳	۲	۱	ممتاز		
استاندارد ملی ۲-۲ ۲۵۹	۲۰	۱۰	۵	۰/۵	خامه همراه با کالاه (درصد جرمی)، حداکثر	۱
استاندارد ملی ۲-۲ ۲۵۹	۲ منفی	۲ منفی	۱ منفی	۰/۱ منفی	مواد خارجی (درصد جرمی) مواد خارجی مربوط به گیاه (حداکثر) مواد خارجی مربوط به محیط	۲ ۱-۲ ۲-۲
استاندارد ملی ۲-۲ ۲۵۹	۱۲	۱۲	۱۰	۱۰	رطوبت و مواد فرار (درصد جرمی)، حداکثر	۳
استاندارد ملی ۱۱۹۷	۷	۷	۶	۵/۵	خاکستر کل (درصد جرمی)، براساس ماده خشک، حداکثر	۴
استاندارد ملی ۱۲۵۳	۱/۵	۱/۵	۱	۰/۵	خاکستر نامحلول در اسید (درصد جرمی)، براساس ماده خشک حداکثر	۵
استاندارد ملی ۱۶۱۹	۶۵	۶۵	۶۵	۶۵	عصاره محلول در آب سرد (درصد جرمی) بر اساس ماده خشک، حداکثر	۶

۷	پیکروکروسین (حداکثر جذب در طول موج ۲۵۷ نانومتر) براساس ماده خشک، حداقل	۸۵	۸۰	۷۰	۷۰	استاندارد ملی ۲-۲۵۹
۸	سافرانال (حداکثر جذب در طول موج ۳۳۰ نانومتر)، براساس ماده خشک	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	استاندارد ملی ۲-۲۵۹
۹	کروسین (حداکثر جذب در طول موج ۴۴۰ نانومتر)، براساس ماده خشک، حداقل	۲۲۰	۲۰۰	۱۸۰	۱۵۰	استاندارد ملی ۲-۲۵۹
۱۰	استخراج و تشخیص رنگهای افزودنی	منفی	منفی	منفی	منفی	استاندارد ملی ۲-۲۵۹
۱۱	جستجو و بررسی پیگمانهای زعفران ۱	۶ پیگمان	۶ پیگمان	۶ پیگمان	۶ پیگمان	استاندارد ملی ۲-۲۵۹
۱۲	ازت تام (درصد جرمی)، براساس ماده خشک، حداکثر ۱	۳	۳	۳	۳	استاندارد ملی ۱۵۲۲
۱۳	فیبر خام (در صد جرمی)، براساس ماده خشک، حداکثر ۱	۶	۶	۶	۶	استاندارد ملی ۳۳۹۴
۱- بندهای ۱۱، ۱۲ و ۱۳ تکمیلی بوده و در صورت لزوم انجام پذیرد.						

روش آزمون	درجه بندی				ویژگی‌ها	ردیف
	۳	۲	۱	ممتاز		
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	۲ منفی	۲ منفی	۱ منفی	۰/۱ منفی	مواد خارجی (درصد جرمی) مواد خارجی مربوط به گیاه (حداکثر) مواد خارجی مربوط به محیط	۱ ۱-۱ ۲-۱
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	۱۰	۱۰	۸	۸	رطوبت و مواد فرار (درصد جرمی)، حداکثر	۲
استاندارد ملی ۱۱۹۷	۷	۷	۶	۵/۵	خاکستر کل (درصد جرمی)، براساس ماده خشک، حداکثر	۳
استاندارد ملی ۱۲۵۳	۱/۵	۱/۵	۱	۰/۵	خاکستر نامحلول در اسید (درصد جرمی)، براساس ماده خشک حداکثر	۴
استاندارد ملی ۱۶۱۹	۶۵	۶۵	۶۵	۶۵	عصاره محلول در آب سرد (درصد جرمی) بر اساس ماده خشک، حداکثر	۵
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	۷۰	۷۰	۸۰	۸۵	پیکروکروسین (حداکثر جذب در طول موج ۲۵۷ نانومتر) براساس ماده خشک، حداقل	۶
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	سافرانال (حداکثر جذب در طول موج ۳۳۰ نانومتر)، براساس ماده خشک	۷
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	۱۵۰	۱۸۰	۲۰۰	۲۲۰	کروسین (حداکثر جذب در طول موج ۴۴۰ نانومتر)، براساس ماده خشک، حداقل	۸
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	منفی	منفی	منفی	منفی	استخراج و تشخیص رنگهای افزودنی	۹
استاندارد ملی ۲- ۲۵۹	۶ پیگمان	۶ پیگمان	۶ پیگمان	۶ پیگمان	جستجو و بررسی پیگمانهای زعفران ۱	۱۰

۱۱	ازت تام (درصد جرمی)، براساس ماده خشک، حداکثر ۱	۳	۳	۳	۳	استاندارد ملی ۱۵۲۲
۱۲	فیبر خام (در صد جرمی)، براساس ماده خشک، حداکثر ۱	۶	۶	۶	۶	استاندارد ملی ۳۳۹۴
۱- بندهای ۱۰، ۱۱ و ۱۲ تکمیلی بوده و در صورت لزوم انجام پذیرد.						

جدول ۲- ویژگیهای پودر زعفران

۳-۶ مواد افزودنی

انواع زعفران باید عاری از هرگونه مواد افزودنی باشند

۴-۶ آلوده کننده‌های فلزی

آلوده کننده‌های فلزی موجود در زعفران نباید از حدود تعیین شده در جدول شماره ۳ تجاوز نماید.

جدول ۳- آلوده کننده‌های فلزی موجود در زعفران

نام آلوده کننده	حداکثر قابل قبول (میلی گرم در کیلو گرم)
آرسنیک (AS)	۳
سرب (Pb)	۱۰
جیوه	۲
مجموع فلزات سنگین	۴۰

۵-۶ ویژگیهای میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی زعفران باید با استاندارد ملی ۵۶۸۹ سال ۱۳۷۹ (زعفران - ویژگیهای میکروبی و روشهای آزمون) مطابقت داشته باشد.

۷ نمونه برداری

نمونه برداری زعفران باید برابر استاندارد ملی ۳۶۵۹ سال ۱۳۷۴ (زعفران - نمونه برداری) انجام شود.

۸ آماده سازی نمونه

نمونه مورد آزمون باید بر طبق روش استاندارد ملی ایران ۲-۲۵۹ سال ۱۳۸۳ (زعفران - روشهای آزمون) آماده شود. مقدار نمونه آزمایشگاهی برای زعفران رشته‌ای و یا پودر زعفران باید حداقل ۱۵ گرم باشد.

یادآوری: چنانچه انجام آزمون‌های تکمیلی مورد نظر باشد (منظور پیگمانهای زعفران، ازت تام، میزان فیبرخام است)، مقدار نمونه بیشتری لازم است.

۹ بسته بندی

انواع زعفران باید در ظروف محکم، تمیز، سالم، غیر قابل نفوذ و بهداشتی از جنس مناسب برای بسته بندی مواد غذایی و غیر قابل واکنش شیمیایی با زعفران بسته بندی شود.

۱۰ نشانه گذاری

علاوه بر رعایت اصول کلی در استاندارد ملی ۴۴۷۰ سال ۱۳۷۷ (برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده)، موارد زیر باید با جوهر غیر سمی و پاک نشدنی به صورت واضح و خوانا به زبان فارسی و در صورت صادرات علاوه بر زبان فارسی به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار روی هر بسته و یا روی برچسب ذکر گردد.

۱-۱۰ نام و نوع محصول

۱-۲ نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده و در صورت لزوم علامت تجارتي

۱-۳ وزن خالص بر حسب سیستم متریک

۱-۴ تاریخ قابلیت مصرف به ماه و سال

۱-۵ تاریخ بسته بندی به ماه و سال

۱-۶ درجه محصول بر طبق مستندات قانونی

۱-۷ شماره پروانه ساخت یا کد بهداشتی

۱-۸ شماره سری ساخت

۱-۹ عبارت " محصول ایران "

۱-۱۰ شرایط نگهداری (دما، نور، رطوبت و...)

یادآوری ۱: در مورد نشانه گذاری بسته‌ها با وزن کمتر از ۰/۵ گرم در صورتی که امکان درج تمام مشخصات یاد شده در

فوق وجود نداشته باشد، ذکر موارد مندرج در بندهای ۱۰-۵ تا ۱۰-۱۰ الزامی نمی‌باشد.

یادآوری ۲: اگر از ظروف شیشه‌ای استفاده می‌شود واژه " شکستنی " نیز باید روی هر بسته نوشته شود.



ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN

Institute of Standards and Industrial
Research of Iran

ISIRI NUMBER

_259-1



_ Saffron - Specification

1st. Revision