



سازمان ملی استاندارد ایران

کاربرگ خلاصه استاندارد ملی پر کاربرد

عنوان استاندارد ملی:		کره پاستوریزه - ویژگی ها و روش های آزمون		
شماره استاندارد ملی:	162	سال انتشار:	1395	اداره کل استاندارد استان: کرمانشاه

کره پاستوریزه

کره، فرآورده چربی است که از شیر به دست می آید. هدف از کره زنی، تبدیل امولسیون چربی در آب (خامه)، به امولسیون آب در چربی (کره) است. بنابراین، کره امولسیون آب در چربی است که چربی آن فقط از شیر و یا فرآورده های پاستوریزه حاصل از شیر، مانند خامه، به دست می آید.

ویژگی های حسی:

رنگ کره باید به رنگ طبیعی، بین رنگ سفید خامه ای تا رنگ زرد باشد. هم چنین کره باید بدون خال و لک باشد. از نظر بافت، باید یکنواخت بوده و به صورت دانه ای نباشد. هم چنین در هر مقطع برش از کره، باید قطرات آب و حباب های هوا دیده نشود. کره باید دارای طعم (مزه و بو) طبیعی بوده و عاری از هرگونه طعم (مزه و بو) و عطر نامناسب و غیر طبیعی، ترشیدگی، تندی، پنیری و همانند آنها باشد.

بسته بندی:

برای بسته بندی کره در به صورت بسته بندی کوچک قالبی، کره باید در پوشش دو لایه به هم چسبیده، که لایه خارجی آن از ورقه آلومینیومی لایه کاغذ پارشمنت یا کاغذ موم دار نفوذ ناپذیر نسبت به چربی، بسته بندی شود.

آگاهی های زیر باید به طور خوانا و واضح بر روی هر بسته کره، نوشته، چاپ و / یا برجسب شود:

- نام و نوع فرآورده
- نام و نشانی تولید کننده و یا بسته بندی کننده و علامت تجارتي آن
- وزن خالص
- سری ساخت یا بسته بندی
- تاریخ تولید و تاریخ انقضای مصرف (به روز، ماه و سال)
- شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- نوشتن عبارت «فرآورده در شرایط انجماد نگه داری شود»
- نام افزودنی های مورد استفاده در تهیه و تولید کره

- عبارت ساخت ایران
- علامت استاندارد ایران و کد ده رقمی

قبل از خرید، باید به نشان استاندارد و کد ده رقمی ذیل نشان استاندارد توجه کرد. با ارسال کد ده رقمی به سامانه پیامکی 10001517 می توان از اصالت و اعتبار نشان استاندارد، اطمینان حاصل نمود.