



سازمان ملی استاندارد ایران

## کاربرگی خلاصه استاندارد ملی پر کاربرد

عنوان استاندارد ملی:				کشمش بی دانه - ویژگی ها و روش های آزمون	
شماره استاندارد ملی:	۱۷	سال انتشار:	۱۳۹۱	اداره کل استاندارد استان:	خراسان رضوی

### خلاصه استاندارد:

- ۱- خلاصه استاندارد باید حاوی اطلاعات شفاف و گویا در خصوص مزایای استفاده و بکارگیری استاندارد باشد.
- ۲- خلاصه استانداردها شامل ویژگی ها و مشخصات فنی باشد.
- ۳- ضمن تاکید بر نحوه نگارش روان و گویای خلاصه استاندارد، مباحث فنی مورد توجه متخصصان نیز در نظر گرفته شود.
- ۴- در نگارش خلاصه استانداردها از رهنمود دبیران استاندارد مربوطه، اعضا کمیسیون فنی و خبرگان استفاده شود.
- ۵- خلاصه استاندارد ارسالی ادارات کل، به تایید کمیته تعیین محتوا خواهد رسید.

### کشمش:

کشمش، میوه رسیده و خشک ارقام مختلف انگور (مو) از گونه است که بخش زیادی از رطوبت آن برای افزایش زمان ماندگاری و قابلیت مصرف آن یا کاربردهای دیگر، گرفته می شود.

کشمش به صورت کلی، به کشمش بی دانه و کشمش دانه دار، طبقه بندی می شود. بر اساس نوع انگور، روش و شرایط خشک کردن کشمش و مواد افزودنی مجاز، کشمش به انواع کشمش آفتابی، کشمش تیزابی، کشمش انگوری و کشمش سبز دسته بندی می شود.

### اصطلاحات و تعاریف

**کشمش بی دانه:** این نوع کشمش از خشک شدن و فرآوری انگور بی دانه به دست می آید. کشمش بی دانه دارای دانه بسیار ریز و نامحسوس می باشد، که به وسیله فشار انگشتان دست به راحتی قابل لمس نمی باشد. رنگ کشمش بی دانه بر اساس نوع روش خشک کردن آن از رنگ قهوه ای تیره تا رنگ زرد کهربایی، متغیر است. کشمش بی دانه از نظر اندازه به سه طبقه درشت، متوسط و ریز تقسیم می شود. اندازه کشمش بی دانه، با شمارش تعداد در ۱۰۰ گرم کشمش، طبق جدول ۱ تعیین می شود.

جدول ۱ - طبقه بندی کشمش بی دانه از نظر اندازه

ردیف	اندازه	تعداد در ۱۰۰ گرم
۱	درشت	تا ۳۰۰ عدد و شامل آن
۲	متوسط	۳۰۱ تا ۳۶۰ عدد و شامل آن
۳	ریز	بالاتر از ۳۶۰ عدد

## کشمش دانه دار:

این نوع کشمش از خشک شدن انگور دانه دار، که دانه آن به وسیله فشار انگشتان دست قابل لمس و تشخیص است، به دست می آید

### مویز:

میوه خشک شده ارقام مختلف انگور دانه دار است که به طور معمول دارای میوه های درشت و مایل به رنگ سیاه است که با استفاده از تابش مستقیم نور آفتاب خشک می شود

### کشمش سبز:

میوه خشک شده و رسیده ارقام انگوری است، که عمل خشک کردن آن در سایه انجام می شود و رنگ این نوع کشمش به رنگ سبز و یا به رنگ سبز طلایی، می باشد. این نوع کشمش در ایران بیشتر محصول شهرستان کاشمر و پیرامون آن بوده لذا آن را کشمش کاشمری نیز می نامند. ارقام انگور مذکور می تواند بی دانه یا دانه دار باشد. منظور از دانه دار کشمش سبز، دانه های ریز و نسبتاً نرمی است که هنگام خوردن آن در زیر دندان حس شود و باید توجه داشت که دانه های سختی که در کشمش های دانه دار یا مویز وجود دارد مورد نظر نمی باشد.

### کشمش آفتابی:

میوه رسیده ارقام مختلف انگور، که با تابش مستقیم نور آفتاب خشک شده باشد، گفته می شود. رنگ این نوع کشمش، به رنگ قهوه ای است. باید توجه داشت که به کشمش آفتابی نباید هیچ گونه مواد افزودنی اضافه شود.

**کشمش تیزابی (سلطانا):** میوه رسیده ارقام مختلف انگور که با محلول قلیایی مجاز آغشته گردیده و در نور آفتاب خشک شده باشد، گفته می شود. رنگ این نوع کشمش از رنگ زرد روشن تا رنگ قهوه ای خرمایی، متغیر است. به منظور کاهش زمان خشک شدن انگور از عملیات تیزابی کردن به کمک محلول های تیزابی سرد، گرم و امولسیون سرد یا گرم به روش غوطه وری یا پاششی، استفاده می شود.

**کشمش انگوری (طلایی):** میوه خشک شده ارقام مختلف انگور (به طور معمول ارقام انگور بی دانه) که با دود دی اکسید گوگرد، تدخین و در سایه خشک شده باشد، گفته می شود. رنگ این نوع کشمش، به رنگ زرد مایل به سبز و یا به رنگ کهربایی کم رنگ است. به این نوع کشمش کالیفرنایی هم گفته می شود.

### ویژگی ها

به منظور تعیین ویژگی ها، طبقه بندی، بسته بندی، نشانه گذاری، نمونه برداری و روش های آزمون در مورد کشمش های محصول ایران برای کشمش بی دانه، کشمش دانه دار، کشمش سبز، کشمش بی دانه برای مصارف صنعتی و کشمش دانه دار برای مصارف صنعتی به تفکیک، استاندارد ملی تدوین شده است.

ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی کشمش‌ها مطابق استانداردهای مربوطه در جدول ۲ آمده است.

جدول ۲- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی انواع کشمش

کشمش سبز	کشمش دانه دار برای مصارف صنعتی	کشمش بی دانه برای مصارف صنعتی	کشمش دانه دار	کشمش بی دانه	ناپذیرفتنی‌ها	
در نمونه نباید وجود داشته باشد	در نمونه نباید وجود داشته باشد	در نمونه نباید وجود داشته باشد	در نمونه نباید وجود داشته باشد	در نمونه نباید وجود داشته باشد	آفت زنده	
در نمونه نباید وجود داشته باشد	-	-	در نمونه نباید وجود داشته باشد	در نمونه نباید وجود داشته باشد	شن، سنگریزه، شیشه و سایر مواد خارجی بدون منشاء گیاهی	
واحد اندازه گیری	حدود مجاز					سایر ویژگی‌ها
	کشمش سبز	کشمش دانه دار برای مصارف صنعتی	کشمش بی دانه برای مصارف صنعتی	کشمش دانه دار	کشمش بی دانه	
-	طبیعی	-	-	طبیعی	طبیعی	بو و مزه
درصد حجمی/وزنی	بیشینه ۱۳	بیشینه ۱۸	بیشینه ۱۸	بیشینه ۱۸	بیشینه ۱۶	رطوبت
درصد عددی	بیشینه ۳	-	-	بیشینه ۶	بیشینه ۳	آفت زدگی
درصد عددی	-	-	-	بیشینه ۲	بیشینه ۲	کپک زدگی
درصد وزنی	بیشینه ۲	-	-	۲ بیشینه	بیشینه ۲	مواد خارجی با منشاء گیاهی
درصد وزنی	-	بیشینه ۱	بیشینه ۱	-	-	مواد خارجی
درصد وزنی	بیشینه ۵	-	-	بیشینه ۳۰	بیشینه ۱۰	شکرک زده
درصد وزنی	بیشینه ۲	-	-	بیشینه ۱۰	بیشینه ۲	آسیب دیدگی

درصد عددی	-	-	بیشینه ۱۵	-	بیشینه ۲	کشمش دانه دار	
در یک کیلوگرم	-	-	-	بیشینه ۳ عدد	-	چوب خوشه	
سانتی متر در یک کیلوگرم	بیشینه ۲	-	-	-	بیشینه ۵	چوب خوشه	
درصد وزنی	-	بیشینه ۰٫۵	بیشینه ۰٫۵	-	-	چوب خوشه و دم جداشده	
درصد عددی	بیشینه ۱۰	-	-	بیشینه ۱۰	بیشینه ۱۰	دم دار	
درصد عددی	بیشینه ۲	بیشینه ۲۵	بیشینه ۱۵	بیشینه ۷	بیشینه ۵	آلودگی	
درصد وزنی	بیشینه ۲	بیشینه ۱۵	بیشینه ۱۵	بیشینه ۳	بیشینه ۲/۵	طبقه درشت	دانه های نارس
					بیشینه ۲/۵	طبقه متوسط	
					بیشینه ۵	طبقه ریز	
درصد عددی	بیشینه ۱	-	-	-	-	ارقام دیگر	
-	مطابق استاندارد مربوطه تعیین و گزارش شود.	-	-	-	-	یکنواختی	
درصد وزنی	بیشینه ۲/۰	-	-	بیشینه ۰٫۰۷	نباید وجود داشته باشد.	کشمش آفتابی	باقی مانده میزان دی اکسید گوگرد بر حسب (SO <sub>2</sub> )
					بیشینه ۰/۰۷	کشمش تیزابی	
					بیشینه ۰/۱۵	کشمش انگوری	

## بسته بندی

کشمش های بی دانه، دانه دار و یا سبز باید حتماً به صورت بسته بندی شده به بازار عرضه شود. بسته بندی کشمش باید مطابق با الزامات استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۸۲ انجام شود. ظروف بسته بندی کشمش باید نو، سالم، تمیز، قبلاً استفاده نشده، خشک و بی بو باشد و از موادی تهیه شود، که ضمن دارا بودن استحکام کافی موجب افت کیفی محصول نشود و به سلامتی مصرف کننده صدمه نرساند.

وزن خالص بسته بندی، برای کشمش دانه دار و کشمش بی دانه نباید از ۱۲/۵ کیلوگرم و برای کشمش سبز نباید از ۱۴ کیلوگرم (کارتن - جعبه چوبی)، بیشتر باشد.

در صورتی که برای بسته بندی کشمش از جعبه های مقوایی و یا چوبی استفاده شده باشد، برای جلوگیری از آلودگی احتمالی، باید از یک کیسه نایلونی داخلی نیز استفاده شود تا کشمش با مقوا و یا چوب در تماس نباشد.

همه بسته های یک بهر باید از دید چگونگی بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکنواخت باشد.

برای وزن های کم تر از یک کیلوگرم، باید از بسته بندی متناسب با وزن کشمش استفاده شود.

برای بسته بندی کشمش های دانه دار و بی دانه برای مصارف صنعتی، ظروف و موادی که برای بسته بندی به کار می رود، باید نو، سالم، قبلاً استفاده نشده، تمیز، خشک و بدون بو باشد. این نوع کشمش ها را می توان در بسته هایی تا وزن ۵۰ کیلوگرم بسته بندی کرد. همچنین همه بسته های یک بهر باید از دید چگونگی بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکنواخت باشد.

## نشانه گذاری

بر روی هر بسته کشمش های بی دانه، دانه دار و یا سبز، باید آگاهی های زیر به صورت خوانا و پاک نشدنی و با جوهر غیر سمی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار، نوشته، چاپ و یا برچسب شود :

نام و نوع کالا.

نام و نشانی کامل تولیدکننده و یا بسته بندی کننده و علامت تجاری آن.

وزن خالص محتوی بسته ( کیلوگرم و/یا گرم)

تاریخ تولید و یا بسته بندی (به روز ، ماه و سال)

تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف ( به روز ، ماه و سال)

عبارت ( در جای خشک و خنک نگه داری شود)

عبارت (محصول ایران)

## منابع

- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷ با عنوان "کشمش بی دانه - ویژگی ها و روش های آزمون"
- استاندارد ملی ایران به شماره ۵۴۵ با عنوان "کشمش دانه دار - ویژگی ها و روش های آزمون"
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۲۲ با عنوان "کشمش سبز - ویژگی ها و روش های آزمون"
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۹۴ با عنوان "کشمش بی دانه برای مصارف صنعتی - ویژگی ها و روش های آزمون"
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۳۸۷ با عنوان "کشمش دانه دار برای مصارف صنعتی - ویژگی ها و روش های آزمون"
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۹۴۶۱ با عنوان "کشمش - ویژگی ها و روش های آزمون میکروبی"