



سازمان ملی استاندارد ایران

## کاربرگی خلاصه استاندارد ملی پر کاربرد

عنوان استاندارد ملی:		زیتون پرورده - ویژگی ها و روش های آزمون		
شماره استاندارد ملی:	8692	سال انتشار:	1395	اداره کل استاندارد استان: گلستان

هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری زیتون پرورده است. زیتون پرورده: فرآورده ای است، که از مواد اصلی شامل: زیتون بدون هسته ی فرآوردی شده، مغز گردو، آب انار و یا رب انار به همراه سیر تازه و مواد اختیاری شامل: سرکه، روغن زیتون، نمک خوراکی، سبزی های معطر، انواع ادویه مانند: گلپر، تهیه شده و فرآیند شده و فرآیند حرارتی مناسب را طی کرده باشد.

ویژگی مواد اولیه

ویژگی ها و مقدار مواد اولیه باید به گونه ای باشد که از نظر مراجع قانونی و ذیصلاح برای تولید زیتون پرورده مناسب باشد و سلامت مصرف کننده به خطر نیفتد تمام مواد مورد مصرف در تولید زیتون پرورده باید سالم و عاری از هرگونه بوی ترشیدگی و کپک زدگی باشد.

ویژگی محصول نهایی

ویژگی های فیزیکی و ظاهری

زیتون باید فاقد عوامل ناپذیرفتنی و رنگ، طعم (مزه و بو) و بافت مناسب باشد و عاری از هرگونه طعم (مزه و بو) خارجی نامطبوع، حشرات و آفات و شن و خاک باشد.

ویژگی شیمیایی

ویژگی های شیمیایی زیتون پرورده درصد پری، درصد نمک خوراکی، pH، درصد وزن آبکش، پراکسید، حشرات، شن و خاک، مواد خارجی و رنگ، طعم و بافت و ویژگیهای میکروبی شامل کپک و مخمر، باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل، باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل و فلزات سنگین، بسته بندی و نشانه گذاری که بصورت روتین در هر نمونه برداری مورد آزمون و پایش قرار می گیرد.