



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۹۵۴۴

چاپ اول

ISIRI

9544

1st.Edition

قارچ خوراکی خشک شده –
ویژگی ها و روشهای آزمون

Dried edible mushroom –
Specifications and test methods

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه^{*}، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود 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، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیردولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی برای مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود 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 می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی می شود و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی 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. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آن ها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این مؤسسه است.

* مؤسسه 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

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵

دفتر مرکزی : تهران - ضلع جنوبی میدان ونک - صندوق پستی : ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن مؤسسه در کرج: ۰۲۶۱-۲۸۰۶۰۳۱-۸

تلفن مؤسسه در تهران: ۰۲۱-۸۸۷۹۴۶۱-۵

دورنگار: کرج ۰۲۶۱-۲۸۰۸۱۱۴ - تهران ۰۲۱-۸۸۸۷۰۸۰-۸۸۸۷۱۰۳

بخش فروش - تلفن: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ - دورنگار: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵

پیام نگار: [Standard @ isiri.or.ir](mailto:Standard@isiri.or.ir)

بهاء ۷۵۰ ریال

-  **Headquarters:** Institute Of Standards And Industrial Research Of Iran
P.O.Box : 31585-163 Karaj - IRAN
-  **Tel (Karaj):** 0098 (261) 2806031-8
-  **Fax (Karaj):** 0098 (261) 2808114
- Central Office:** Southern corner of Vanak square, Tehran
P.O.Box : 14155-6139 Tehran-IRAN
-  **Tel (Tehran):** 0098 21 8879461-5
-  **Fax (Tehran):** 0098 21 8887080, 8887103
-  **Email:** [Standard @ isiri.or.ir](mailto:Standard@isiri.or.ir)
-  **Price:** 750 RLS

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
« قارچ خوراکی خشک شده – ویژگی ها و روش های آزمون »

رئیس:

رفتنی امیری ، زینب
(دکترای صنایع غذایی)

سمت یا نمایندگی

عضو هیئت علمی دانشگاه مازندران

دبیران:

طیب زاده ، مونا
(لیسانس شیمی)

اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان نوشهر

مداح ، پریش

(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان نوشهر

اعضاء: (به ترتیب حروف الفباء)

اجارستاقی ، غلامرضا
(لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سازمان جهاد کشاورزی مازندران

اسماعیلی ، حسین
(لیسانس شیمی)

سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان

رحیمی ، حسن

(فوق لیسانس مهندسی صنایع)

سازمان صنایع و معادن مازندران

شرکت صنایع غذایی به سبز

شاهی ، زهرا
(لیسانس صنایع غذایی)

دانشگاه علوم پزشکی مازندران - آزمایشگاه کنترل مواد
غذایی ، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

عبادی ، فاطمه زهرا
(لیسانس تغذیه)

د

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فدوی ، قاسم
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان مازندران

کیمیا بیکی ، کتایون
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

ه

فهرست مندرجات

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

پیش گفتار

استاندارد « قارچ خوراکی خشک شده - ویژگی ها » که توسط کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده و در ششصد و پنجاه و نهمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۸۶/۱۰/۵ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ بعنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات ، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدیدنظر خواهد شد و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود ، در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت.

بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین تجدیدنظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه ، در حد امکان بین این استاندارد و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود. منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است :

1- Codex stan 39- 1981 Dried Edible Fungi.

- ۲- بررسی نتایج آزمایشگاهی در زمینه قارچ خوراکی خشک شده در آزمایشگاه اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان نوشهر- سال ۱۳۸۶ .
- ۳- بررسی نتایج آزمایشگاهی در زمینه قارچ خوراکی خشک شده در آزمایشگاه واحد تولیدی به سبز- سال ۱۳۸۶ .
- ۴- بررسی نتایج آزمایشگاهی در زمینه قارچ خوراکی خشک شده در آزمایشگاه واحد تولیدی سپیدگل- سال ۱۳۸۶ .

قارچ خوراکی خشک شده - ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها ، نمونه برداری ، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری قارچ خوراکی خشک ، می باشد .

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد ، درباره قارچ های خوراکی که به صورت برش خورده و خشک ، آماده سازی وبسته بندی شده است، کاربرد دارد .

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 می شود . در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای 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 تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.
استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است :

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶ : سال ۱۳۷۳ روش نمونه برداری خشکبار.
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۷۲۱۵ : سال ۱۳۸۱ میوه های خشک - آیین کارتولید بهداشتی .
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱ : سال ۱۳۷۷ ویژگی های بیولوژیکی و حدمجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی .
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶ : سال ۱۳۸۰ بسته بندی- کارتن برای بسته بندی خشکبار- ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۵ : سال ۱۳۷۱ ویژگی های جعبه های چوبی خشکبارصادراتی ایران.
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۷۲ : سال ۱۳۷۵ خشکبار- روش اندازه گیری رطوبت .
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳ : سال ۱۳۷۶ ویژگی های آب آشامیدنی .
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۳۶ : سال ۱۳۷۳ نمونه برداری ازفرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند .
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶ : سال ۱۳۸۰ آیین کار بهداشتی کارگاه های مواد غذایی .

۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۶ : سال ۱۳۷۵ آیین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف در صنایع غذایی .

۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۹۷ : سال ۱۳۷۸ آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۱)

۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۳ : سال ۱۳۷۸ آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۲)

۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۵ : سال ۱۳۷۸ واژه نامه ایمنی مربوط به بخش های ۱ و ۲ ایمنی.

۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۴۹-۳ : سال ۱۳۸۱ آفت کش ها مرز بیشینه مانده آفت کش ها در میوه.

۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۳ : سال ۱۳۷۴ اندازه گیری خاکستر نامحلول در اسید برای ادویه و چاشنی .

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۴-۱ قارچ برش^۱ خورده خشک

فرآورده ای است، که از خشک کردن قارچ خوراکی برش خورده ، به دست می آید . ضخامت هر برش ۱ تا ۴ میلی متر است .

۴-۲ قارچ آسیب دیده

قارچ برش خورده خشکی است ، که بیش از یک سوم کل سطح خود را از دست داده باشد.

۴-۳ قارچ کربونیزه

قارچ خشک شده کامل یا برش خورده ای است ، که روی سطح آن آثار کربونیزاسیون^۲ ، حتی به مقدار ناچیز، دیده شود.

۴-۴ قارچ کرم خورده

قارچی است، که بر روی آن سوراخ هایی توسط لارو حشرات، ایجاد شده باشد .

۴-۵ قارچ خرد شده

قطعات جدا شده از قارچ است، که از الکی با چشمه های ۵ در ۵ میلی متر، عبور نماید .

۴-۶ مواد خارجی گیاهی

جنس های دیگر قارچ و هم چنین قسمت هایی از محیط کشت بستر قارچ است، مانند: کاه ، برگ و غیره که ممکن است با قارچ مخلوط شده باشد .

۴-۷ ناخالصی های معدنی

1- Cut

۲ - تشکیل زغال از تغییر شکل و ماهیت مواد آلی (در اینجا منظور لکه های سیاه رنگ روی قارچ است)

موادی است، که پس از خاکستری به عنوان باقیمانده غیرقابل حل در اسید کلریدریک، به دست می آید.

۵ ویژگی ها

۱-۵ مواد اولیه

۱-۱-۵ قارچ خوراکی

ویژگی قارچ خوراکی مورد استفاده در تهیه قارچ خوراکی خشک شده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۶۲۷: سال ۱۳۷۲ «ویژگی های قارچ های خوراکی و پرورشی»، باشد. قارچ مورد مصرف از نظر باقیمانده آفات نباتی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳-۶۳۴۹-۱۳۸۶ «آفت کش ها - مرز بیشینه آفت کش ها در میوه» و مانده نیتريت و نیترات ناشی از مصرف بی رویه کودهای ازته مطابق با GAP، باشد.

۲-۵ محصول نهایی

۱-۲-۵ ویژگی های حسی

قارچ خوراکی خشک شده، باید سالم بوده و از نظر رنگ، طعم و مزه مناسب باشد.

۲-۲-۵ رطوبت

میزان رطوبت قارچ خوراکی خشک شده براساس درصد جرمی، باید بیشینه ۷ باشد.

۳-۲-۵ عیوب

عیوب قارچ خوراکی خشک شده، باید مطابق با جدول ۱ به شرح زیر باشد.

جدول شماره ۱- عیوب قارچ های خوراکی خشک شده

ردیف	نوع عیوب	بیشینه حد قابل پذیرش
۱	ناخالصی های معدنی (درصد جرمی)	۰/۱
۲	مواد خارجی گیاهی (درصد جرمی)	۰/۰۲
۳	قارچ های کرم خورده (درصد جرمی)	۰/۵
۴	قارچ های خرد شده (درصد جرمی)	۶
۵	قارچ های کربونیزه شده (درصد جرمی)	۲
۶	قارچ های آسیب دیده (درصد جرمی)	۲۰

۴-۲-۵ ویژگی های ایمنی و بهداشتی

ویژگی های ایمنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده قارچ خوراکی خشک شده، باید مطابق با استانداردهای ملی ایران به شرح زیر باشد:

۱-۴-۲-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۷۲۱۵: سال ۱۳۸۱ «میوه های خشک - آیین کار تولید بهداشتی»

- ۲-۴-۲-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶ : سال ۱۳۸۲ « واحد های تولید کننده مواد غذایی - آیین کار اصول کلی بهداشتی».
- ۳-۴-۲-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۶ : سال ۱۳۷۵ « آیین کار بهداشتی ماشین آلات مورد مصرف در صنایع غذایی» .
- ۴-۴-۲-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۹۷ : سال ۱۳۷۸ « آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۱)».
- ۵-۴-۲-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۳ : سال ۱۳۷۸ « آیین کار ماشین آلات (بخش ۲)» .
- ۶-۴-۲-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۷۵ : سال ۱۳۷۸ « واژه نامه ایمنی مربوط به بخش های ۱ و ۲ ایمنی» .

۶ نمونه برداری

نمونه برداری از قارچ خوراکی خشک شده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶ : سال ۱۳۷۳ « روش نمونه برداری از خشکبار » انجام شود.

۷ روش های آزمون

۱-۷ بو ، مزه و رنگ

آزمونه را از نظر رنگ ، بو و مزه، بررسی کنید .

۲-۷ مواد خارجی گیاهی

حدود ۲۰۰ گرم از آزمایه را وزن کنید، سپس ناخالصی ها را با دست و یا به وسیله پنس جدا کرده و توزین نمایید و درصد جرمی را از فرمول زیر محاسبه کنید :

$$\frac{M \times 100}{W}$$

که در آن :

M : جرم مواد خارجی گیاهی به گرم

W : جرم آزمونه به گرم

۳-۷ قارچ های کرم خورده

حدود ۲۰۰ گرم از آزمایه را وزن کنید سپس قارچ های کرم خورده را با دست و یا به وسیله پنس جدا کنید و توزین نمایید و درصد جرمی را از فرمول زیر محاسبه کنید :

$$\frac{M \times 100}{W}$$

که در آن:

M : جرم قارچ های کرم خورده به گرم.

W : جرم آزمونه به گرم.

۴-۷ قارچ های خرد شده

حدود ۲۰۰ گرم از آزمایشه را وزن کنید، سپس قارچ های خردشده را با دست و یا به وسیله پنس جدا کرده و توزین نمایید و درصد جرمی را از فرمول زیر محاسبه کنید :

$$\frac{M \times 100}{W}$$

که در آن:

M : جرم قارچ های خرد شده به گرم.

W : جرم نمونه به گرم.

۵-۷ قارچ های کربونیزه شده

حدود ۲۰۰ گرم از آزمایشه را وزن کنید، سپس قارچ های کربونیزه شده را با دست و یا به وسیله پنس جدا کرده و توزین نمایید و درصد جرمی را از فرمول زیر محاسبه کنید :

$$\frac{M \times 100}{W}$$

که در آن :

M : جرم قارچ های کربونیزه به گرم.

W : جرم نمونه به گرم.

۶-۷ قارچ های آسیب دیده

حدود ۲۰۰ گرم از آزمایشه را وزن کنید، سپس قارچ های آسیب دیده را با دست و یا به وسیله پنس جدا کرده و توزین نمایید و درصد جرمی را از فرمول زیر محاسبه کنید :

$$\frac{M \times 100}{W}$$

که در آن:

M : جرم قارچهای آسیب دیده به گرم.

W : جرم نمونه به گرم.

۷-۷ رطوبت

میزان رطوبت را مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۶۷۲ : سال ۱۳۷۵، ارزیابی کنید.

۸-۷ ناخالصی های معدنی

میزان ناخالصی معدنی را بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۳ : سال ۱۳۷۴ ارزیابی نمایید.

۸ بسته بندی

قارچ خوراکی خشک، باید در بسته های نو، سالم ، تمییز ، خشک ، مقاوم و استفاده نشده قبلی، ساخته

شده از موادی از جنس مجاز و مناسب مواد غذایی^۱ و موادی که تاثیری بر روی فرآورده نداشته باشند، بسته بندی شوند. بسته بندی باید غیرقابل نفوذ نسبت به رطوبت و به گونه ای باشد، که فرآورده را در برابر هرگونه تغییر کمی و کیفی، در طی مراحل نگهداری و حمل و نقل، محافظت نماید.

۹ نشانه گذاری

نشانه های زیر باید بر روی هر بسته با مرکب یا جوهر غیرسمی و پاک نشدنی و به طور روشن و خوانا برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار نوشته، چاپ و یا برچسب شود:

- ۱-۹ نام و نوع محصول.
- ۲-۹ نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده و علامت تجارتي آن.
- ۳-۹ شماره سری ساخت محصول.
- ۴-۹ شماره پروانه ساخت محصول یا مجوز بسته بندی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.
- ۵-۹ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال).
- ۶-۹ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال).
- ۷-۹ وزن خالص.
- ۸-۹ شرایط نگهداری (درجای خشک و خنک به دور از تابش مستقیم نور نگهداری شود).
- ۹-۹ عبارت (ساخت ایران).

ICS: 67.080.20

صفحة : ٦

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.