



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۵۵۸۶

چاپ اول

آبان ماه ۱۳۸۰

ISIRI

5586

1st/edition

NOV. 2001

سیب زمینی سرخ کرده یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون

**Frozen french fried potatoes - Specifications
and test methods**

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

پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵

دفتر مرکزی : تهران - بالاتراز میدان ولی عصر، کوچه شهید شهامتی، پلاک ۱۴

صندوق پستی ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵

تلفن مؤسسه در کرج : ۰۲۶۱ - ۲۸۶۰۳۱ - ۸

تلفن مؤسسه در تهران : ۰۲۶۱ - ۲۸۸۱۱۴ - ۹

دورنگار : کرج ۰۲۶۱ - ۲۸۸۱۱۴ - تهران ۰۲۱ - ۸۸۰۲۲۷۶

بخش فروش - تلفن : ۰۲۶۱ - ۲۸۷۰۴۵ - دورنگار : ۰۲۶۱ - ۲۸۸۷۰۴۵

پیام نگار : ISIRI.INFOC@NEDA.NET

بها : ۱۱۰۰ ریال

Headquarter: Institute of Standards and Industrial Research of IRAN

P.O.Box 31585-163 Karaj - IRAN

Central office: NO.14, Shahid Shahamati St., Valiasr Ave. Tehran

P.O.Box: 14155-6139

Tel.(Karaj): 0098 261 286031-8

Tel.(Tehran): 0098 21 8909308-9

Fax(Karaj): 0098 261 288114

Fax(Tehran): 0098 21 8802276

Email: ISIRI.INFOC@NEDA.NET

Price:1100 Rls

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

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

تدوین استاندارد در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب‌نظران 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 فن‌آوری 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 ۵۰۰۰ 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 درجه‌بندی آن را اجباری نماید.

همچنین به منظور اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی‌کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و کالیبره‌کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمان‌ها و مؤسسات را براساس 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 سیب زمینی سرخ کرده یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون

رئیس

آگه، علی اکبر
(دکترای علوم)

سمت یا نمایندگی

مشاور فنی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضا

جنگی جوشقان، نازنین

(فوق لیسانس مدیریت و لیسانس علوم تغذیه)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

حافظ الصخی، سیمین

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

آزمایشگاه کنترل غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

قریب پور شهریاری، آرشیلا

(لیسانس علوم تغذیه)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

کاشی، عبدالکریم

(دکترای باغبانی)

دانشکده کشاورزی کرج - گروه باغبانی

کلباسی، احمد

(دکترای صنایع غذایی)

دانشکده کشاورزی کرج - گروه صنایع غذایی

مکی، امیر

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت تعاونی سردخانه‌های ایران

منصوریان، بهمن

(لیسانس صنایع غذایی)

اداره کل نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت،
درمان و آموزش پزشکی

یوسفیان، سید مهدی
(دکترای کشاورزی)

مرکز تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر ورامین

یمین، حسن
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

سازمان گسترش خدمات بازرگانی

دبیر

اسماعیل زاده، غلامرضا
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

پیشگفتار

استاندارد سیب زمینی سرخ کرده یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون که به وسیله کمیسیونهای فنی مربوطه تهیه و تدوین شده و در دویست و هشتاد و هفتمین کمیته ملی استاندارد فرآوردههای کشاورزی مورخ ۷۹/۷/۹ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند ۱ ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات 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 هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ملی 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- *BORS LUH, Ph.D and JASSPER Guy Woodroof Ph.D Commerical Vegetable Processing, the Avi Pubication Company. Inc 1970 .*
- 2- *Amihud Kramer , Ph.D and Barnard A.Twigg, Ph.D. Quality Control For the Food industry (third edition) the Avi Publication Company, Inc. 1970.*
- 3- *Codex Alimentarius Volume 5A - 1994 - Quick Frozen French Fried Potatoes Codex Stan 114 - 1981*
- 4- *ASHRAE Handbook of Application, 1982.*

5- Vincent E. Rubatzky Mas Yamaguchi - *World Vegetables University of California - (ITP) - 1997.*

6- C.P. Mallett - *Frozen Food technology, Blackie Academic & Professional, of Chapman & Hall 1996.*

مقدمه

سیب زمینی گیاهی است از خانواده سولاناسه^۱ که ساقه زیرزمینی آماس کرده^۲ آن افزون بر کاربرد خوراکی و در برداشتن مواد انرژی زا دارای ارزش های صنعتی گوناگونی نیز می باشد. خاستگاه این گیاه را آمریکای مرکزی و جنوبی می دانند و برای نخستین بار اسپانیایی ها نزدیک به چهارصد سال پیش آن را با خود آورده و به دیگر کشورهای دنیا پراکنده اند. کشت این فرآورده در ایران از قاجاریه آغاز گردیده و اکنون پهنه گسترده ای از زمین های کشاورزی کشور به کشت رقم های گوناگون دیررس و زودرس سیب زمینی اختصاص دارد. سیب زمینی را پس از برداشت می توان به روش های گوناگون نگهداری نمود. با بهره گیری از روش نگهداری در سردخانه پس از یخ زدن تند^۳ می توان درازترین مدت ماندگاری را درباره سیب زمینی سرخ کرده بدست آورد. از آنجا که بهره گیری از سرما برای نگهداری خوراکی ها رو به گسترش می باشد این استاندارد نگارش شده است.

1 - Solanaceae

2- Tubers

3- Quick Freezing

سیب زمینی سرخ کرده^۱ یخ زده

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌ها، بسته‌بندی، نشانه‌گذاری، نمونه برداری و روش‌های آزمون سیب زمینی سرخ کرده یخ زده می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد درباره سیب زمینی سرخ کرده یخ زده‌ای است که در ساخت خوراکی‌ها، بسته‌بندی دوباره و یا خوراک انسان بکار می‌رود کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

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

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است :

استاندارد ملی ایران ۳۷۶۴: سال ۱۳۷۵ - ویژگی‌های تکه‌های سیب زمینی سرخ شده در روغن (چیپس)

استاندارد ملی ایران ۴۱۵۲: سال ۱۳۷۶ - ویژگی‌های روغن‌های گیاهی خوراکی سرخ‌کردنی جهت

1- Fried

مصرف در صنایع غذایی.

استاندارد ملی ایران ۵۱۷۳: سال ۱۳۷۸ - میوه‌ها و سبزی‌های یخ زده - روش یخ زدایی.

استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ - ویژگی‌های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.

استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ - ویژگی‌های آب آشامیدنی.

استاندارد ملی ایران ۳۰۳۷: سال ۱۳۷۳ - آئین کار جایجایی مواد غذایی سریع منجمد شده.

استاندارد ملی ایران ۳۰۳۹: سال ۱۳۷۳ - آئین کار فرآیند انجماد مواد غذایی و عرضه آن.

استاندارد ملی ایران ۱۸۳۶: سال ۱۳۷۴ - رعایت اصول بهداشتی در واحدهای تولیدکننده مواد غذایی.

استاندارد ملی ایران ۲۸۳۶: سال ۱۳۷۳ - نمونه برداری از فرآورده‌های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند.

استاندارد ملی ایران ۲۷۰۵: سال ۱۳۷۴ - روش اندازه گیری رطوبت غلات و فرآورده‌های آن (روش معمولی).

استاندارد ملی ایران ۴۱۷۸: سال ۱۳۷۷ - اندازه گیری اسیدیته در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی.

استاندارد ملی ایران ۲۸۶۲: سال ۱۳۶۷ - روش اندازه گیری چربی غلات و فرآورده‌های آن.

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴ سیب زمینی سرخ کرده یخ زده

فرآورده‌ای است که از سرخ کردن و یخ زدن تند سیب زمینی تازه، پاک و سالم پس از جوهر کردن، شستشو، پوست‌گیری، برش و انجام تیمارهای ضروری برای بدست آوردن رنگ دلخواه بدست می‌آید.

۲-۴ سیب زمینی

به ساقه زیر زمینی آماش کرده رقم‌های گیاه سیب زمینی با نام علمی *Solanum tuberosum L.* گفته می‌شود.

۳-۴ سیب زمینی تازه

به سیب زمینی گفته می‌شود که پس از برداشت پلاسیده نشده، و آبدار و تازه باشد.

۴-۴ سیب زمینی پاک

به سیب زمینی گفته می‌شود که آلودگی نداشته و اگر گرد و غبار یا خاک و گلی روی آن برده باشد شستن از بین رفته باشد.

۵-۴ سیب زمینی سالم

به سیب زمینی گفته می‌شود که ترک خورده، شکسته و آسیب دیده نبوده و بدون آفت زدگی و آسیب برخاسته از بیماری‌های گیاهی یا عامل‌های دیگر (مانند سبز بودن بافت خوراکی سیب زمینی) باشد.

۶-۴ سرخ کردن

گرما دادن به بریده‌های سیب زمینی در روغن گیاهی خوراکی با دما و به مدتی است که با نگرش به ستبرای بریده‌ها پس از پختن میانی‌ترین بخش بریده‌ها، رنگ پهنه بیرونی آن به سرخی گرایش پیدا کند.

۷-۴ یخ زدن تند

به گونه‌ای گرماگیری از سیب زمینی سرخ کرده گفته می‌شود که دمای پیشینه بلورینگی در آن به تندی بگذرد و دمای فرآورده در مرکز گرمایی آن به منتهای ۱۸ زینه سلسیوس برسد و پایدار بماند (استاندارد شماره ۳۰۳۹ را ببینید).

۸-۴ شستشو

به بهره‌گیری از آب آشامیدنی برای پاکیزه کردن و زدودن گرد و غبار و آلودگی سیب زمینی گفته می‌شود (استانداردهای شماره ۱۰۱۱ و ۱۰۵۳ را ببینید).

۹-۴ برش‌های صاف

به گونه‌ای برش در سیب زمینی گفته می‌شود که برآمد آن تکه‌هایی^۱ با گوشه‌های عملاً همانند و رویه صاف باشد.

۱۰-۴ برش‌های چین دار

به گونه‌ای برش در سیب زمینی گفته می‌شود که برآمد آن تکه‌هایی با گوشه‌های عملاً همانند با دو گوشه یا بیشتر و رویه چین دار باشد.

۱۱-۴ برش‌های خالان رشته‌ای^۲

به تکه‌های صاف یا چین دار سیب زمینی گفته می‌شود که درازای بزرگترین رویه آن ۵-۸ میلیمتر باشد.

۱۲-۴ برش‌های خالانی با ستبرای کم

به تکه‌های صاف یا چین دار سیب زمینی گفته می‌شود که درازای بزرگترین رویه آن ۸-۱۲ میلیمتر باشد.

۱۳-۴ برش‌های خالانی ستبر

به تکه‌های صاف یا چین دار سیب زمینی گفته می‌شود که درازای بزرگترین رویه آن ۱۲-۱۶ میلیمتر باشد.

۱۴-۴ برش‌های بزرگ

به تکه‌های صاف یا چین دار سیب زمینی گفته می‌شود که درازای بزرگترین رویه آن بیشتر از ۱۶ میلیمتر باشد.

۱۵-۴ کاستی‌های دیداری

به کاستی‌هایی گفته می‌شود که در پهنه بیرونی بریده‌های سیب زمینی یافته شود و با چشم غیر مسلح دیدنی باشد مانند تکه یا رنگ باختگی برخاسته از عامل‌های روشنایی، مکانیکی، بیماری یا آفت،

1- Strips

2- Shoestring

باقیمانده پوست یا جوانه چشمی این کاستی‌ها بسته به اندازه به کاستی‌های کوچک، بزرگ و بسیار بزرگ بخش می‌شود.

۱۶-۴ کاستی کوچک

به آن کاستی‌های دیداری روی هر تکه سیب زمینی سرخ کرده یخ زده گفته می‌شود که سبزی آن از ۳ تا ۷ میلی‌متر باشد.

۱۷-۴ کاستی بزرگ

به آن کاستی‌های دیداری روی هر تکه سیب زمینی سرخ کرده یخ زده گفته می‌شود که سبزی آن از ۷ تا ۱۲ میلی‌متر باشد.

۱۸-۴ کاستی بسیار بزرگ

به آن کاستی‌های دیداری روی هر تکه سیب زمینی سرخ کرده یخ زده گفته می‌شود که سبزی آن از ۱۲ میلی‌متر بیشتر باشد.

۱۹-۴ کاستی‌های برخاسته از جور کردن

به بودن تکه‌هایی از سیب زمینی گفته می‌شود که اندازه و شکل اسمی آن با اندازه و شکل اسمی سیب زمینی عرضه شده نابرابر باشد مانند: بریده نازک، بریده کوچک و خورده.

۲۰-۴ بریده نازک

به تکه‌هایی از سیب زمینی گفته می‌شود که از شکافی که پهنای آن ۵۰ درصد کوچک‌ترین اندازه اسمی سیب زمینی عرضه شده است بگذرد.

۲۱-۴ بریده کوچک

به تکه‌هایی از سیب زمینی گفته می‌شود که درازای آن کمتر از ۲۵ میلی‌متر باشد.

۲۲-۴ خورده

به تکه‌هایی از سیب زمینی گفته می‌شود که دارای شکل نامنظم و ناهماهنگ با سیب زمینی عرضه

شده باشد.

۲۳-۴ کاستی‌های سرخ کردن

به تکه‌هایی از سیب زمینی گفته می‌شود که سرخ کردن بیش از اندازه رنگ آن را قهوه‌ای تیره و بافت آن را سخت کرده باشد.

۲۴-۴ یخ زدائی^۱

به گونه‌ای گرمادهی به سیب زمینی سرخ کرده یخ زده گفته می‌شود که فرآورده را تا آنجا که بشود بدون کاستن ریژگی‌های چندی و چونی آن از حالت یخ زدگی بیرون آورد.

۵ ویژگی‌ها

سیب زمینی سرخ کرده یخ زده باید دارای ویژگی‌های زیر باشد:

- | | |
|------|--|
| ۱-۵ | رنگ فرآورده تا آنجا که می‌شود یکدست باشد. |
| ۲-۵ | بدون بوی بیگانه باشد. |
| ۳-۵ | دارای مزه سرشته و بدون مزه بیگانه باشد. |
| ۴-۵ | پاک باشد. |
| ۵-۵ | در کاربری (عملاً) بدون آفت زدگی و آسیب برخاسته از بیماری‌های گیاهی باشد. |
| ۶-۵ | در کاربری بدون چیزهای بیگانه باشد. |
| ۷-۵ | در کاربری بدون لکه، جوانه چشمی و رنگ باختگی باشد. |
| ۸-۵ | در کاربری بدون بریده نازک، بریده کوچک، و خرده سیب زمینی باشد. |
| ۹-۵ | در کاربری بدون کاستی‌های سرخ کردن باشد. |
| ۱۰-۵ | بافت فرآورده نه زیاد سخت و نه زیاد نرم باشد. |
| ۱۱-۵ | نم فرآورده درباره بندهای ۱-۹ و ۲ و ۳ نباید از ۷۶ درصد و درباره بند ۴-۹ از ۷۸ |

1- Thawing

درصد بیشتر باشد.

۱۲-۵ اسیدهای چرب آزاد در روغنی که از فرآورده بیرون کشیده (استخراج) می شود نباید از ۱/۵ درصد جرمی بیشتر باشد. و همینطور پراکسید روغن با استاندارد شماره ۴۱۵۲ برابری داشته باشد.

۶ شرایط جابجایی

سیب زمینی سرخ کرده یخ زده باید به گونه ای جابجا شود که چونی آن در هنگام ترابری، نگهداری و پخش تا فروش پایانی پایدار بماند. سفارش می شود در این باره از دستورکارهای نوشته شده در آیین کار شماره ۳۰۳۷ پیروی گردد.

۷ چیزهای (مواد) تشکیل دهنده

۱-۷ چیز اصلی

سیب زمینی سرخ کرده با روغن گیاهی خوراکی (ویژگیهای روغن با استاندارد شماره ۴۱۵۲ برابری داشته باشد).

۲-۷ چیزهای اختیاری

در تهیه سیب زمینی سرخ کرده یخ زده می توان از چیزهایی مانند قندها (ساکاروز، قند وارو، دکستروز، فروکتوز، شربت گلوکز، شربت گلوکز خشک)، نمک خوراکی (کلوروسدیم) بهره جست.

۳-۷ افزودنی ها

افزودن هیچ چیزی به سیب زمینی سرخ کرده یخ زده جز بوافزار، رنگ افزار و طعم افزارهای سرشنی که گونه و اندازه آن در پروانه ساخت نوشته شده باشد پذیرفته نیست.

۸ بهداشت

سفارش می شود در تهیه و جابجایی سیب زمینی سرخ کرده یخ زده از دستورکارهای آیین کار شماره ۱۸۳۶ پیروی گردد.

۹ چگونگی عرضه

سیب زمینی سرخ کرده یخ زده از دید پهنه به گونه صاف و چین دار و از دید ستبرای به شکل های زیر به بازار داده می شود :

۱-۹ خلال رشته ای

۲-۹ خلال کمی ستبر

۳-۹ خلال ستبر

۴-۹ برگه

یادآوری- فرآوری کنندگان سیب زمینی سرخ کرده یخ زده می توانند آن را از دید ستبرای به شکل های دیگری جز آنچه که در بالا آمده عرضه کنند به شرط آنکه :

الف - نابرابری و ویژگی های شکل عرضه شده با آنچه در این استاندارد آمده روشن باشد.

ب - از دستورکارهای این استاندارد پیروی شده باشد.

پ - شکل عرضه برای جلوگیری از گمراهی خریدار به روشنی در برچسب نوشته شود.

۱۰ بسته بندی

بسته بندی باید:

۱-۱۰ ویژگی های حسی و چونی فرآورده را پاسداری کند.

- ۲-۱۰ فرآورده را از آلودگی های میکروبی بپاید.
- ۳-۱۰ از گریز نم فرآورده جلوگیری کند.
- ۴-۱۰ از جنسی باشد که چیزی از آن به فرآورده رخنه نکند.
- ۵-۱۰ هیچ بو، مزه و رنگ و ویژگی های بیگانه ای به فرآورده ندهد.

۱۱ نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید روی هر بسته به زبان فارسی (اگر صادر می شود به زبان مورد نیاز) با خط خوانا و مرکب غیر سمی چاپ یا برچسب شده و یا همراه آن باشد.

- ۱-۱۱ نام و گونه (نوع) فرآورده
- ۲-۱۱ نام چیزهای اصلی، اختیاری و افزودنی بکار رفته به ترتیب اندازه
- ۳-۱۱ دستور کار نگهداری و یخ زدایی
- ۴-۱۱ نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده یا نشانه بازرگانی
- ۵-۱۱ شماره پروانه ساخت
- ۶-۱۱ تاریخ تولید (روز - ماه - سال)
- ۷-۱۱ تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف (روز - ماه - سال)
- ۸-۱۱ سنگینی ناب
- ۹-۱۱ راهکار چگونگی مصرف
- ۱۰-۱۱ نوشتن عبارت: فرآورده ایران

۱۲ نمونه برداری

نمونه برداری برابر استاندارد شماره ۲۸۳۶ ایران انجام گیرد و تمام آزمون ها باید روی یکایک

بسته‌های نمونه بگونه جداگانه انجام شود^۱.

۱۳ روش‌های آزمون

در آغاز یکایک بسته‌های نمونه را از دید درستی بسته و آگاهی‌های داده شده در بر چسب بررسی کرده سپس بسته‌های نمونه را برابر استاندارد شماره ۵۱۷۳ یخ زدایی کرده و سپس آزمون‌های زیر را روی آن انجام دهید.

۱-۱۳ آزمون رنگ

با نگاه کردن به سیب‌زمینی سرخ کرده هر بسته درباره یکدست بودن رنگ آن داوری کنید.

۲-۱۳ آزمون بو

سیب‌زمینی سرخ کرده هر بسته را بوئیده و بودن یا نبودن بوی بیگانه را در آن تشخیص دهید.

۳-۱۳ آزمون مزه و بافت

کمینه سه بار و هر بار نزدیک به سه گرم سیب‌زمینی سرخ کرده هر بسته را به گونه پیش‌آمده از نمونه آزمایشگاهی برداشته چشیده، جویده و درباره داشتن یا نداشتن مزه بیگانه و سرشتی بودن مزه و سخت یا نرم بودن بافت آن داوری کنید.

۴-۱۳ آزمون پاکی

کمینه یکصد گرم سیب‌زمینی سرخ کرده هر بسته را به گونه پیش‌آمده از نمونه آزمایشگاهی برداشته و آن را از دید پاکی یا آلودگی بررسی نموده و داوری کنید.

۵-۱۳ آزمون آفت‌زدگی و آسیب برخاسته از بیماری‌های گیاهی

یکصد گرم سیب‌زمینی سرخ کرده بند بالا (۱۳-۴) را از دید آفت‌زدگی و آسیب برخاسته از بیماری‌های گیاهی بررسی و درباره آن داوری کنید.

۶-۱۳ آزمون چیزهای بیگانه، لکه، جوانه چشمی، رنگ باختگی، بریده نازک، بریده کوچک،

۱- چگونگی ارزیابی برآمدهای هر آزمون در استاندارد شماره ۲۸۳۶ آمده است.

خرده و بخش‌های سوخته

همه درونمایه هر بسته را از دید داشتن چیزهای بیگانه، لکه، جوانه چشمی، رنگ باختگی، بریده نازک، بریده کوچک، خرده و بخش‌های سوخته بررسی و درباره آن داوری کنید.

۷-۱۳ آزمون نم

آزمون نم را برابر استاندارد شماره ۲۷۰۵ ایران درباره درونمایه هر بسته به گونه جداگانه انجام دهید.

۸-۱۳ آزمون اندازه‌گیری اسیدهای چرب آزاد

آزمون اندازه‌گیری اسیدهای چرب آزاد را درباره درونمایه هر بسته برابر استانداردهای شماره ۲۸۶۲ و ۴۱۷۸ انجام دهید.

۹-۱۳ آزمون پراکسید

آزمون پراکسید را درباره درونمایه هر بسته برابر استاندارد شماره ۴۱۵۲ انجام دهید.

