



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۱۸۸

تجدیدنظر اول

ISIRI

1188

1st.revision

کشک خشک - ویژگی ها

Dried kashk -Specification

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



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

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



بهاء: ۸۷۵ 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

Price: 875”RLS

« بسمه تعالی »

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

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

تدوین استاندارد در رشته های مختلف توسط کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت میگیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون های 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 می شود.

پیش نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره (۵) 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 بین المللی 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 بین المللی استفاده می نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور 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 استانداردها را 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 آنرا اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاهها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمانها و مؤسسات را بر اساس 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 می نماید. ترویج سیستم بین المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می باشد.

کمیسیون استاندارد "کشک فشک - ویزگی ها"

(تجدیدنظر)

رئیس

نیاکان ، داریوش

(دکترای دامپزشکی متخصص صنایع شیر)

سمت یا نمایندگی

دانشگاه تهران

اعضاء

ابراهیمی امام ، غلامحسن

(لیسانس صنایع غذایی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اسکندری، علی اکبر

(لیسانس صنایع غذایی)

کارخانه شیر منطقه ای اصفهان (پگاه اصفهان)

توکلی ، مهرداد

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت سهامی صنایع شیر ایران

توانایی پور ، فرزانه

(دکترای دامپزشکی)

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی -

اداره کل نظارت بر مواد غذایی ، آرایشی و بهداشتی

دلیرج ، عباس

(لیسانس تغذیه)

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی -

اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو

فروزان فرد ، حسین

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت صنایع غذایی کامبیز

فتح اله مرندي ، فریده

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت صنایع غذایی سمیه

لعلی نیا، احمدرضا
(لیسانس دامپروری - کشاورزی)

سازمان بورس کالاهای کشاورزی

عبدی، منیژه
(لیسانس تغذیه)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

ماکانوند، بهین
(لیسانس صنایع غذایی)

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

مهدوی عادل، حمیدرضا
(دکترای تخصص تغذیه)

موسسه تحقیقات علوم دامی کشور و عضو هیئت علمی
دانشگاه

نداف، حسن
(لیسانس صنایع غذایی)

کارخانه شیر منطقه ای فارس (پگاه فارس)

دبیر

خاک نژاد، زینت

(لیسانس صنایع - استاندارد و کنترل کیفیت)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست اعضاء شرکت کننده در پانصدو بيستمين اجلاسبه كميته ملي

استاندارد فوراك و فرآورده هاي غذايي و كشاورزي مورخ ۸۴/۷/۱۳

رئيس

مولوي ، فاطمه

(فوق ليسانس)

نماينده

كارشناس موسسه استاندارد

اعضاء

ابوعلي ، رحيم

(فوق ليسانس)

مؤسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران

اخوان اقدام ، محمدعلي

(ليسانس)

شرکت زرین لبن

ابراهيمي امام ، غلامحسن

(ليسانس صنايع غذايي)

موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران

توانايي پور ، فرزانه

(دكترای دامپزشكي)

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي

اداره كل نظارت بر مواد غذايي، آشاميدني و بهداشتي

توكلي ، مهرداد

(ليسانس صنايع غذايي)

شرکت سهامی صنایع شیر ایران

جعفريان ، سارا

(فوق ليسانس صنايع غذايي)

مدرس دانشگاه و مسئول تحقيق و توسعه شرکت زرین لبن

حسن پور ، محمدحسين

(فوق ليسانس)

موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران

خاک نژاد ، زینت
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
(لیسانس صنایع - استاندارد و کنترل کیفیت)

دیانی دردشتی، ارمغان
استادیا
دامپزشکی - دانشگاه تهران
(دکترای متخصص بهداشت مواد غذایی)

دلیرج ، عباس
وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی -
اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو
(لیسانس تغذیه)

شهسواری مقدم ، سودابه
وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی -
اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو
(فوق لیسانس تغذیه)

شریعتی ، منیژه
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
(لیسانس)

صید ، سیده مریم
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
(دیپلم تجربی)

عبدی ، منیژه
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
(لیسانس)

فروزانفرد ، حسین
شرکت صنایع غذایی کامبیز
(لیسانس صنایع غذایی)

کامیاب ، نسرین
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران
(لیسانس صنایع غذایی)

مساکینی ، کیومرث
فرآورده های لبنی سحر

(لیسانس صنایع غذایی)

مؤسسه تحقیقات علوم دامی و هیئت علمی دانشگاه

مهدوی عادل ، حمیدرضا

(دکترای تخصصی تغذیه)

وزارت ، درمان و آموزش پزشکی

ماکانوند، بهین

اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت فرآورده های غذایی سمیه

مردی ، فریده

(لیسانس صنایع غذایی)

سازمان حمایت از حقوق مصرف کنندگان و تولید کنندگان

مهرایی ، عباس

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نوروزی ، سعید

(دکترای دامپزشکی)

دانشگاه تهران

نیاکان ، داریوش

(دکتری)

دانشکده مهندسی بیوسیستم - دانشگاه تهران

همایونی راد ، عزیز

(دکترای تکنولوژی مواد غذایی)

دبیر کمیته ملی

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

پیراوی ونک ، زهرا

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

پیشگفتار

استاندارد " کشک خشک - ویژگی ها " که نخستین بار در سال ۱۳۴۵ تهیه شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و درپانصد و بیستمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های غذایی مورخ ۸۴/۷/۱۳ تصویب شد، اینک به استناد بند ۱ ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران محسوب 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 ، استاندارد های ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود ، در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استاندارد های ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود نیازهای جامعه ، در حد امکان بین این استاندارد و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

- ۱- استاندارد ملی ایران ۱۱۸۸ : سال ۱۳۴۹ " کشک خشک "
- ۲- نتایج آزمون آزمایشگاه لبنیات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران سال ۱۳۸۳
- ۳- نتایج آزمون آزمایشگاه میکروبیولوژی اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران سال: ۱۳۸۳
- ۴- نتایج آزمون اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو سال ۱۳۸۳
- ۵- نتایج آزمون صنایع شیر ایران و کارخانجات تابعه سال ۱۳۸۳
- ۶- نتایج آزمون شرکت صنایع غذایی کامبیز سال ۱۳۸۳

مقدمه

کشک یکی از فرآورده های شیر است که بصورت مایع یا خمیری و خشک تهیه می شود. پایه و اساس کشک خشک از شیر است که از جوشانیدن ، تغلیظ و خشک کردن ماست، دوغ و پس آب کره تخمیری بدست می آید. کشک خشک ، سستی معمولا در ایران از جوشانیدن ماست یا آب ماست و اضافه نمودن مقداری آرد گندم ، نمک طعام و خشک کردن آن مخصوصا در آفتاب فصل تابستان به اشکال مختلف تهیه می شود.

شکل کشک خشک تهیه شده در مناطق مختلف کروی یا گلوله ای به اندازه فندق یا گردو ، بیضی ، مکعب مستطیل ، کروی ، لوزی ، هلالی نامنظم و پنجه ای به اندازه های مختلف می باشد.

کشک به لحاظ دارا بودن مواد پروتئینی ، چربی ، املاح و غیره دارای اهمیت زیادی می باشد . در بعضی از نقاط در تهیه کشک خشک مقداری بلغور نیز استفاده می شود . کشک خشک در دمای کمتر از ۳۰ درجه سلسیوس نگهداری می شود.

کشک خشک - ویژگی ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی های حسی و فیزیکی، شیمیایی، میکروبیولوژی، بسته بندی، نشانه گذاری، نمونه برداری و روش های آزمون کشک خشک سنتی می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای انواع کشک های خشک تهیه شده به روش سنتی 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 می شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و یا / تجدید نظر اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهدابتر است کاربران ذینفع این استاندارد امکان کاربرد آخرین اصلاحیه ها و تجدید نظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و یا / تجدید نظر آخرین چاپ و یا / تجدید نظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده است. استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی می باشد.

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران ۳۲۶: سال ۱۳۸۰ "نمونه برداری شیر و فرآورده های آن"
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران ۴۱۹: سال ۱۳۵۷ "انتخاب و تعداد نمونه شیر (ضمیمه استاندارد ۳۲۶)"
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران ۴۶۲۹: سال ۱۳۷۵ "کارخانجات شیر و فرآورده های آن - آئین کار بهداشتی"
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران ۳۶۶: سال ۱۳۷۱ "روش اندازه گیری چربی به روش ژربر"
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران ۶۳۹: سال ۱۳۴۹ "اندازه گیری مقدار ازت در شیر به روش کلدال"
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران ۱۷۵۵: سال ۱۳۸۱ "اندازه گیری خاکستر"

- ۷-۳ استاندارد ملی ایران ۶۳۷ : سال ۱۳۶۴ " اندازه گیری رطوبت "
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران ۱۸۰۹ : سال ۱۳۵۶ " اندازه گیری کلرور در پنیر "
- ۹-۳ استانداردهای ملی ایران ۱۰۲-۵۴۸۶ : سال ۱۳۷۹ " شیر و فرآورده های آن - شمارش باکتری های کلی فرم در گرم "
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران ۲۱۹۷ : سال ۱۳۶۱ " روش جستجو ، شناسایی و شمارش کلستریدیوم پرفراژنس و کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت در مواد غذایی "
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ۱۱۹۴ : سال ۱۳۷۴ " روش شناسایی و شمارش استافیلوکوک اورئوس کوآگولاز (+) در مواد غذایی "
- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران ۶۹۵ : سال ۱۳۸۲ " ماست "
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران ۲۴۵۳ : سال ۱۳۷۵ " دوغ "

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه ها با تعاریف زیر بکار می رود.

۱-۴ کشک فشک

فرآورده ای از شیر است که از جوشانیدن ، تغلیظ و خشک کردن ماست ، دوغ و پس آب کره تخمیری بدست می آید.

۲-۴ ماست

فرآورده ای است که از انعقاد شیر پاستوریزه در اثر تخمیر لاکتیکی شیر بواسطه باکتریهای اختصاصی لاکتیک بویژه لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بلغاریکوس^۱ و استرپتوکوکوس ترموفیلوس^۲ به میزان معین و در درجه حرارت و زمان مشخص بدست می آید.

۳-۴ دوغ

دوغ فرآورده ای است که از رقیق کردن ماست با آب آشامیدنی و یا آب معدنی یا آب پنیر تخمیر شده و یا دوغ کره بدست می آید.

1-Lactobacillus delbrueckii sub sp. Bulgaricus
2-Streptococcus thermophilus

۴-۴ پس آب کره تخمیری (ترش)^۱

مایعی است که پس از انجام عملیات کره زنی از خامه تخمیری جدا شده باشد.

۵ عوامل ناپذیرفتنی

۱-۵ کپک زدگی و وجود آفات انباری به هر اندازه

۲-۵ تندشدگی ناشی از اکسیداسیون اسیدهای چرب

۳-۵ وجود طعم و بوی نامطبوع و غیر طبیعی

۴-۵ وجود مواد خارجی (مانند سنگ ریزه - مو - پشم و...)

۶ شرایط بهداشتی

کشک خشک عمدتاً در مناطق روستایی تولید می شود و با توجه به مشکلات تولید به منظور کنترل های لازم در صورت عدم رعایت استاندارد ملی ایران ۴۶۲۹ : سال ۱۳۷۹، اجرای ضوابط مشروحه زیر الزامی می باشد:

۱-۶ رعایت بهداشت فردی کارکنان کارگاههای تولید کشک (شستن دست ها با آب و صابون و کوتاه نگه داشتن ناخن ها)

۲-۶ چنانچه در دست و صورت افراد زخم و جوش چرکی وجود دارد اقدام به تولید کشک نکنند.

۳-۶ استفاده از ظروف آلومینیوم یا استیل به نحوی که اثر نامطلوب (خورندگی) نداشته باشد.

۴-۶ استفاده از کیسه های آب گیری از جنس قابل قبول که شستشوی آن آسان باشد مانند متقال.

کیسه ها نباید ایجاد رنگ و ایجاد طعم و بوی نامطلوب نماید.

۵-۶ بستری که برای خشک کردن کشک مورد استفاده قرار می گیرد باید بالاتر از سطح زمین باشد تا از دسترس حشرات - مارمولک و غیره محفوظ بمانند.

۶-۶ برای خشک کردن از پوشش توری مناسب استفاده گردد.

۷-۶ محل نگاهداری و خشک کردن باید از دسترس پرندگان و حیواناتی مانند سگ و گربه دور باشد.

۸-۶ انبار درای و نگاهداری کشک در بسته بندی مناسب باید هیچگونه تغییری در کیفیت کشک ایجاد ننماید که مانع رشد کپک و سایر میکروارگانیزم ها گردد.

۷ ویژگی ها

۱-۷ ویژگی های ماده اولیه

۱-۱-۷ ویژگی های ماست مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۹۵ : سال ۱۳۸۲ می باشد.

۲-۱-۷ ویژگی های دوغ مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۴۵۳ : سال ۱۳۵۷ می باشد.

۳-۱-۷ پس آب کره استحصالی باید از کره مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۶۴ : سال ۱۳۶۸ بدست آمده باشد.

۲-۷ مواد افزودنی

۱-۲-۷ آرد گندم - نمک طعام - زیره و مواد معطر مجاز دیگر

۳-۷ ویژگی های مسی و فیزیکی

۱-۳-۷ رنگ کشک خشک نیز بر حسب مناطق مختلف و طرز تهیه ، مقدار درصد چربی، دوغ و مدت جوشانیدن سفید شیری یا سفید مایل به زرد ، خاکستری روشن که رنگ مقطع آن خاکستری شفاف و قهوه ای روشن شفاف است می باشد.

۲-۳-۷ طعم و مزه

کشک خشک بسته به درصد اسیدیته و نمک دارای طعم ترش و شور است.

۷-۳-۳ بو

کشک خشک بوی اسیدی مخصوص به خود دارد و در صورت فساد چربی ها بوی کشک تند خواهد شد و گاهی بوی کشک بعلت اضافه کردن موادی نظیر بادیان و زیره و مواد معطر دیگر متغیر می باشد.

۷-۴ ویژگی های شیمیایی

ویژگی های شیمیایی کشک باید طبق جدول شماره یک باشد.

جدول ۱- ویژگی های شیمیایی کشک فشک

مدمجاز	ویژگی	ردیف
حداکثر ۱۰	رطوبت	۱
حداکثر ۱۳	خاکستر	۲
حداقل ۵۰	پروتئین	۳
حداکثر ۱۱	چربی	۴
حداکثر ۹	نمک	۵

۸ ویژگیهای میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی کشک باید طبق جدول شماره دو باشد.

جدول ۲- ویژگی های میکروبیولوژی کشک فشک

مدمجاز	ویژگی	ردیف
منفی	در گرم کلی فرم	۱
حداکثر ۱۰.۲	در گرم کلسترید یوم های احیا کننده سولفیت	۳
منفی	در گرم استافیلوکوک اورئوس کوآگولاز(+)	۴

۹ نمونه برداری

نمونه برداری کشک خشک باید طبق استاندارد ملی ایران ۳۲۶: سال ۱۳۸۰ " روش های نمونه برداری شیر و فرآورده های آن " و استاندارد ملی ایران ۴۱۹: سال ۱۳۷۹ " انتخاب تعداد نمونه شیر و فرآورده های آن " ضمیمه استاندارد ملی ۳۲۶: سال ۱۳۸۰ صورت گیرد.

۱۰ بسته بندی

کشک خشک باید در بسته هایی که کیفیت محتوی را تا زمان مصرف حفظ نماید بسته بندی شود جنس بسته بندی باید به تائید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ برسد.

۹ نشانه گذاری

مشخصات زیر باید به طور واضح و خوانا روی هر بسته درج گردد.

- ۱-۹ نام فرآورده
- ۲-۹ نام و نشانی تولید کننده
- ۳-۹ تاریخ تولید (ماه - سال)
- ۴-۹ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (ماه - سال)
- ۵-۹ وزن خالص بر حسب سیستم متریک
- ۶-۹ شرایط نگهداری

۱۰ روش های آزمون

- ۱-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان رطوبت مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۳۷: سال ۱۳۶۴
- ۲-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان خاکستر مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۷۵۵: سال ۱۳۸۱
- ۳-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان پروتئین مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۳۹: سال ۱۳۴۹
- ۴-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان چربی مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۶۶: سال ۱۳۷۱

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.

- ۵-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان نمک طعام مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۸۰۹: سال
۱۳۵۶
- ۶-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان کلی فرم در گرم مطابق با استاندارد ملی ایران ۲ و ۱
- ۵۴۸۶ : سال ۱۳۷۹
- ۷-۱۰ روش آزمون اندازه گیری میزان کلسترییدیوم های احیا کننده سولفیت مطابق با
استاندارد ملی ایران ۲۱۹۷ : سال ۱۳۶۱
- ۸-۱۰ روش آزمون میزان استافیلوکوک اورئوس کوآگولاز(+) مطابق با استاندارد ملی ایران
۱۱۹۴ : سال ۱۳۷۴

