



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۶۹۵۹

تجدید نظر اول

ISIRI

6959

1st. revision

پنیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر -
ویژگی ها و روش های آزمون

**Cheese and cheese products - Whey powder -
Specifications and test methods**

ICS: 67.100.30

به نام خدا

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) ایران 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 وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به 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 ذیصلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی 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 ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بینالمللی 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 استانداردهای 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 آنها 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 Electro technical Commission
- 3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)
- 4 - Contact point
- 5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی استاندارد

"پنیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر - ویژگی ها و روش های آزمون"

(تجدید نظر اول)

رئیس:

کیخا ، فرهاد
(دکترای دامپزشکی)

سمت و/یا نمایندگی
سازمان دامپزشکی کشور- اداره کل دامپزشکی استان
سیستان و بلوچستان

دبیر:

هرمزی ، فریبا
(لیسانس علوم تغذیه)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی سیستان و بلوچستان

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

ارجمند ، سهیلا
(لیسانس علوم تغذیه)

کارشناس

حقانی ، حسین
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

دانشگاه علوم پزشکی زاهدان - معاونت غذا دارو - آزمایشگاه
کنترل مواد خوراکی ، آرایشی و بهداشتی

حیدرزاده ، مهدی
(لیسانس علوم آزمایشگاهی)

سازمان دامپزشکی کشور- اداره کل دامپزشکی استان
سیستان و بلوچستان

دادگر ، مهناز
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

دانشگاه علوم پزشکی زاهدان - معاونت غذا دارو - آزمایشگاه
کنترل مواد خوراکی ، آرایشی و بهداشتی

عاقلی ، اسماعیل
(لیسانس مهندسی مکانیک)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی سیستان و بلوچستان

عرفانی فرد ، محمد
(لیسانس صنایع غذایی)

شرکت فرآورده های لبنی دهکده زاهدان

گمرکی ، مریم
(لیسانس شیمی محض)

شرکت صنایع غذایی قدس رضوی زاهدان (مینو)

فیروزی ، مسعود
(فوق لیسانس مهندسی صنایع)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی سیستان و بلوچستان

مسئول آزمایشگاه شرکت گلستان

رحیمی ، معصومه
(لیسانس صنایع غذایی)

عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی -
دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

مرتضویان ، سید امیر محمد
(دکتری تخصصی صنایع غذایی)

دانشگاه علوم پزشکی زاهدان - معاونت غذا دارو - اداره
نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

مهدوی ، احمد
(لیسانس صنایع غذایی)

فهرست مندرجات

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

پیش گفتار

استاندارد " پنیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر - ویژگی ها و روش های آزمون " نخستین بار در سال ۱۳۸۲ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و تایید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در هفتاد و هفتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۷/۹/۲۵ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه 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 پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات ، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر قرار خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود . هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت . بنابراین باید همواره از آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد .

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۹ : سال ۱۳۸۲، می شود.

منابع و ماخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است :

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۹ : سال ۱۳۸۲، پنیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر - ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۲- استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۶ : سال ۱۳۸۲، شیر و فرآورده های آن - واژه نامه .
- ۳- مرتضوی ، سید علی - دریانی ، سعید و عزتی ، رقیه ، تولید و کاربرد آب پنیر در صنایع غذایی ، تبریز ، پریور ، سال ۱۳۸۴.
- ۴- دیدری ، مجید و فرهنگدی ، فرهاد ، کاربرد فرا پالایش در صنایع لبنی ، سال ۱۳۷۹ .
- ۵- بررسی نتایج آزمایشگاهی نمونه های پودر آب پنیر از سوی اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی سیستان و بلوچستان: سال ۱۳۸۷-۱۳۸۶ .
- ۶- بررسی نتایج آزمایشگاهی شرکت صنایع غذایی قدس رضوی زاهدان (مینو) ، سال ۱۳۸۷-۱۳۸۶ .

7- Codex Stan A-15 Amd. 2006. Standard for Whey Powders .

پنیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر - ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ، تعیین ویژگی های فیزیکی ، شیمیایی ، میکروبی ، نمونه برداری ، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی ، می باشد .

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی (طبق تعریف نوشته شده در بند ۴-۱ این استاندارد) که بسته بندی شده و مصرف خوراک انسانی دارند، کاربرد دارد .

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود .
در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است .

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

۳-۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹ ، شیر و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی .

- ۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۶ ، نمونه برداری شیر و فرآورده های آن .
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۹ ، انتخاب و تعداد نمونه شیر و فرآورده های آن (ضمیمه استاندارد ۳۲۶).
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰ ، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده .
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱-۲۳۴۴ ، پنیررسیده در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۳ ، شیر پاستوریزه - ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۴ ، شیر خام - ویژگی ها .
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳ ، آب آشامیدنی - ویژگی های فیزیکی شیمیایی .
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱ ، آب آشامیدنی - ویژگی های میکروبیولوژی .
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶ ، میکروبیولوژی شیر و فرآورده های آن - ویژگی ها .
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰ ، رنگ های مجاز خوراکی .
- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲ ، شیر خشک - ویژگی ها .
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۵۸۱۸ ، شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری مانده آفت کش ها (ترکیبات آلی کلره) بخش یکم : ملاحظات کلی و روش های استخراج - روش آزمون .
- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۵۸ ، شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری لاکتوز شیر به روش مرجع.
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۹۶ ، تعیین مقدار مس شیر و فرآورده های آن .
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۸۳ ، تعیین مقدار آهن شیر .
- ۱۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲ ، روش تعیین اسیدیته کل و pH با تراکم یون های H^+ در شیر و فرآورده های آن .
- ۱۸-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۵۰ ، تعیین مقدار آب شیر خشک .
- ۱۹-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۵۳۱ ، روش تعیین مقدار چربی شیرخشک (روش مرجع) .

۳-۲۰ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۵ ، تعیین مقدار خاکستر پنیر های ذوب شده .

۳-۲۱ استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۹ ، تعیین مقدار ازت تام شیر (روش کجدال) .

۳-۲۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶ ، مواد غذایی - اندازه گیری مقدار سرب ، کادمیم ، مس ، آهن و روی - روش طیف سنجی نوری جذب اتمی .

۳-۲۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۴۲ ، ویژگی های کیسه های کاغذی مورد مصرف در صنایع غذایی .

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۴-۱

پودر آب پنیر^۱

فرآورده ای است که از پودر کردن آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی به دست می آید .

۴-۲

آب پنیر^۲

مایع جدا شده بعد از انعقاد شیر در هنگام تولید پنیر ، پروتئین شیر ، کازئین یا محصولی که اساسا با نوعی از آنزیم های رنت تولید می شود .

۴-۳

آب پنیر اسیدی^۳

1 -Whey Powder

2 -Whey

3 -Acid Whey Powder

مایع جدا شده بعد از انعقاد شیر است که اساسا با نوع اسیدهای به کار گرفته شده برای ساخت کازئین خوراکی یا پنیر تازه به دست می آید .

۴-۴

مواد خارجی

به هر چیزی که جز ماده اصلی پودر آب پنیر مانند : شن ، خاک ، سنگریزه ، آفات و حشرات ، گفته می شود .

۵ ویژگی ها

۱-۵ ویژگی های فیزیکی

۱-۱-۵ رنگ

رنگ پودر آب پنیر باید سفید مایل به خامه ای و بدون هر گونه رنگ زرد یا رنگ غیر طبیعی باشد .

۲-۱-۵ بافت

پودر آب پنیر باید دارای ذرات یکنواخت ، بدون ذرات کلوخه شده ، توده های متراکم و به هم چسبیده باشد .

۳-۱-۵ مزه و بو

پودر آب پنیر باید دارای مزه و بوی طبیعی بوده و بدون مزه تند، فله‌ری، صابونی و هم چنین هر گونه بو و مزه غیر طبیعی باشد.

۴-۱-۵ مواد خارجی

پودر آب پنیر باید بدون هر گونه مواد خارجی باشد.

۲-۵ ویژگی‌های شیمیایی

ویژگی‌های شیمیایی پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی باید مطابق جدول ۱ این استاندارد، باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های شیمیایی پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی

روش مرجع	مقدار به درصد جرمی		ویژگی‌ها
	پودر آب پنیر اسیدی	پودر آب پنیر انعقادی	
طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۵۸	کمینه ۶۱	کمینه ۶۱	درصد لاکتوز (بدون آب)
طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۹	کمینه ۷	کمینه ۱۰	پروتئین با ضریب ۶/۳۸
طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۵۳۱	بیشینه ۲	بیشینه ۲	چربی
طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۵۰	بیشینه ۴/۵	بیشینه ۵	رطوبت
طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۵	بیشینه ۱۵	بیشینه ۹/۵	خاکستر کل
طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲	$\leq 5/1$	$> 5/1$	pH (محلول ۱۰٪)

یادآوری ۱- پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی ممکن است دارای هر دو نوع لاکتوز بدون آب و لاکتوز منوهیدرات باشند . در جدول بالا، مقدار لاکتوز به عنوان لاکتوز بدون آب بیان شده است . ۱۰۰ قسمت لاکتوز منوهیدرات دارای ۹۵ قسمت از لاکتوز بدون آب است.

یادآوری ۲- ضریب تبدیل پروتئین در اندازه گیری ازت تام به روش کج‌دال ۶/۳۸ است.

یادآوری ۳- منظور از " رطوبت " آب موجود در کریستال های لاکتوز نیست.

۳-۵ افزودنی ها

استفاده از افزودنی های مجاز مورد کاربرد در صنایع تولید پنیر و کازئین خوراکی در تولید پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی ، باید با موافقت و تایید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد .

یادآوری مهم - می توان از رنگ های مجاز خوراکی^۲ ، فقط برای تهیه غلات حجیم شده ، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۷۴۰ استفاده کرد .

۴-۵ ویژگی های میکروبی و آیین کار بهداشتی

۱-۴-۵ ویژگی های میکروبی

آب مورد مصرف برای شستشو و مصرف باید سالم و بهداشتی و ویژگی های آن با استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳ ، آب آشامیدنی - ویژگی های فیزیکی شیمیایی و استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱ ، آب آشامیدنی - ویژگی های میکروبیولوژی ، مطابقت داشته باشد .

۱ - در حال حاضر مرجع قانونی و دیصلاح کشور وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی است .
۲- منظور از رنگ های مجاز خوراکی رنگ هایی است که استفاده از آن ها از سوی مراجع قانونی و دیصلاح کشور در این فرآورده ، مورد موافقت و تایید قرار گرفته باشد ، لازم به یادآوری است که در حال حاضر مرجع قانونی و دیصلاح کشور وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی است .

ویژگی های میکروبی مواد اولیه مورد مصرف پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی باید با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶ ، میکروبیولوژی شیر و فرآورده های آن - ویژگی ها ، مطابقت داشته باشد .

۵-۴-۲ آیین کار بهداشتی

ویژگی های پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی از نظر شرایط بهداشتی ، باید با استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹ ، شیر و فرآورده های آن- آیین کار بهداشتی ، مطابقت داشته باشد .

۵-۵ آلاینده ها

۵-۵-۱ فلزات سنگین

حداکثر مقدار مجاز فلزات سنگین در پودر آب پنیر انعقادی و پودر آب پنیر اسیدی باید مطابق جدول ۲ این استاندارد ، باشد .

جدول ۲ - حداکثر مجاز فلزات سنگین

نام فلز	حداکثر قابل قبول	روش مرجع
مس	۵ میلی گرم در کیلوگرم	استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۹۶
سرب	۱ میلی گرم در کیلوگرم	استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶
آهن در خشک کن افشانی	۲۰ میلی گرم در کیلوگرم	استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۸۳
آهن در خشک کن غلطکی	۵۰ میلی گرم در کیلوگرم	استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۸۳

۵-۵-۲ باقی مانده سموم ، آفت کش ها ، هورمون ها و داروهای دامی

مقدار باقی مانده سموم ، آفت کش ها ، هورمون ها و داروهای دامی در پودر آب پنیر انعقادی و آب پنیر اسیدی باید با حدود مجاز تعیین شده از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ ، مطابقت داشته باشد .

۱- در حال حاضر مرجع قانونی و دیصلاح کشور ، سازمان دامپزشکی کشور است.

۶ نمونه برداری

نمونه برداری پودر آب پنیر انعقادی و آب پنیر اسیدی باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۶ ، نمونه برداری شیر و فرآورده های آن ، استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۹ ، انتخاب و تعداد نمونه شیر و فرآورده های آن و ضمیمه استاندارد ۳۲۶ ، انجام شود .

۷ روش های آزمون

۱-۷ آزمون مواد خارجی

نمونه ارسالی به آزمایشگاه را از نظر وجود مواد خارجی ، شن و خاک با چشم غیر مسلح و در صورت لزوم با استفاده از بزرگ نمایی ۱۰ ، مورد بررسی قرار دهید. در صورت مشاهده ، نتیجه را گزارش نمایید .

۲-۷ آزمون رنگ

نمونه ارسالی به آزمایشگاه را از نظر رنگ ظاهری ، بررسی چشمی نموده و نتیجه را گزارش نمایید .

۳-۷ آزمون بافت

نمونه ارسالی به آزمایشگاه را از نظر دارا بودن ذرات یکنواخت ، وجود ذرات کلوخه شده ، توده های متراکم و به هم چسبیده ، بررسی نموده و نتیجه را گزارش نمایید .

۴-۷ آزمون بو و مزه

نمونه ارسالی به آزمایشگاه را بوئیده و درباره بوی آن داوری کنید و بخشی از آن را چشیده و درباره مزه آن داوری نموده و نتیجه را گزارش نمایید .

۵-۷ آزمون رطوبت

اندازه گیری رطوبت نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۵۰ ، تعیین مقدار آب شیر خشک ، انجام شود .

۶-۷ آزمون خاکستر کل

آزمون خاکستر نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۵ ، تعیین مقدار خاکستر پنیر های ذوب شده ، انجام شود .

۷-۷ آزمون pH

آزمون pH نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲ ، روش تعیین اسیدیته کل و pH با تراکم یون های H^+ در شیر و فرآورده های آن ، انجام شود .

۸-۷ آزمون چربی استخراجی

آزمون چربی استخراجی نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۵۳۱ ، روش تعیین مقدار چربی شیر خشک (روش مرجع) ، انجام شود .

۹-۷ آزمون پروتئین

آزمون پروتئین نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۹ ، تعیین مقدار ازت تام شیر (روش کج‌لدال) ، انجام شود .

۷-۱۰ آزمون لاکتوز

آزمون لاکتوز نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۵۸ ، شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری لاکتوز شیر به روش مرجع ، انجام شود .

۷-۱۱ آزمون آلاینده های فلزی

آزمون آلاینده های فلزی نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۹۶ ، تعیین مقدار مس شیر و فرآورده های آن ، استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۸۳، تعیین مقدار آهن شیر و استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶ ، مواد غذایی - اندازه گیری مقدار سرب ، کادمیم ، مس ، آهن و روی - روش طیفسنجی نوری جذب اتمی ، انجام شود .

۷-۱۲ آزمون باقی مانده سموم ، آفت کش ها ، هورمون ها و داروهای دامی

آزمون باقی مانده سموم ، آفت کش ها ، هورمون ها و داروهای دامی نمونه ارسالی به آزمایشگاه باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۵۸۱۸ ، شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری مانده آفت کش ها (ترکیبات آلی کلره) بخش یکم : ملاحظات کلی و روش های استخراج - روش آزمون و سایر استانداردهای ملی ایران در زمینه مربوط ، انجام شود .

۸ بسته بندی

پودر آب پنیرانقادی و پودر آب پنیراسیدی باید در بسته بندی های مقاوم به گرما ، رطوبت و تابش نور بسته بندی شود . ظروف بسته بندی باید از آلوده شدن محتوی جلوگیری کند و برای حمل و نقل مناسب باشد. مناسب ترین بسته بندی برای پودر آب پنیرانقادی و پودر آب پنیراسیدی ، کیسه های پلی اتیلن با ضخامت مناسب ، مجاز ، غیر قابل نفوذ به چربی و رطوبت است. این کیسه ها در پاکت های چهار لایه کاغذی مخصوص قرار داده می شوند و در کیسه کاملاً مسدود می شود .

ویژگی های کیسه های کاغذی مناسب برای بسته بندی پودر آب پنیرانقادی و پودر آب پنیراسیدی ، باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۴۲ ، ویژگی های کیسه های کاغذی مورد مصرف در صنایع غذایی باشد .

یادآوری- بسته بندی از نظر وزن باید حد اکثر ۲۵ کیلوگرم ، باشد .

۹ نشانه گذاری

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

۱-۹ نام و نوع فرآورده (پودر آب پنیر انقادی و / یا پودر آب پنیر اسیدی) .

۲-۹ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجارتي آن .

۳-۹ تاریخ تولید (به روز، ماه ، سال) .

۴-۹ تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف (به روز، ماه ، سال) .

۵-۹ شماره سری ساخت .

۶-۹ روش تولید (به روش خشک کردن غلطکی یا به روش خشک کردن پاششی) .

۷-۹ وزن خالص .

۸-۹ شماره پروانه ساخت یا درج مجوز ورود از وزارت بهداشت , درمان و آموزش پزشکی .

۱۰-۹ شرایط نگه داری (دما دمه و نور) .

۱۱-۹ ذکر عبارت " ساخت ایران " .

۱۲-۹ نام ترکیبات تشکیل دهنده .

۱۳-۹ نوع شیر مصرفی (تازه ، بازساخته) .

۱۴-۹ درصد وزنی رطوبت .

۱۵-۹ نوع و مقدار رنگ های مجاز خوراکی قابل استفاده باید به صورت واضح و خوانا ، نوشته شود .