



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۰۰۷۷

چاپ اول

ISIRI

10077

1st. edition

عرقیات گیاهی - ویژگیها

Herbal distillater - Specifications

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
تهران - خیابان ولیعصر، ضلع جنوبی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹
تلفن: ۸۸۸۷۹۴۶۱-۵
دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳
کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳
تلفن: ۸-۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶۱)
دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶۱)
پیام نگار: standard@isiri.org.ir
وبگاه: www.isiri.org
بخش فروش، تلفن: ۲۸۱۸۹۸۹ (۰۲۶۱)، دورنگار: ۲۸۱۸۷۸۷ (۰۲۶۱)
بها: ۱۱۲۵ ریال

Institute of Standards and Industrial Research of IRAN
Central Office: No.1294 Valiaser Ave. Vanak corner, Tehran, Iran
P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran
Tel: +98 (21) 88879461-5
Fax: +98 (21) 88887080, 88887103
Headquarters: Standard Square, Karaj, Iran
P.O. Box: 31585-163
Tel: +98 (261) 2806031-8
Fax: +98 (261) 2808114
Email: standard@isiri.org.ir
Website: www.isiri.org
Sales Dep.: Tel: +98(261) 2818989, Fax.: +98(261) 2818787
Price:1125 Rls.

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 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 براساس 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 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 سازمانها 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) و سایل سنسجس، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را براساس 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) و سایل سنسجس، 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 تدوین استاندارد
« عرقیات گیاهی - ویژگیها »

رئیس:

دانشور حسینی ، کاظم
(دکترای شیمی)

سمت و/ یا نمایندگی

عضو هیئت علمی پارک علم و فناوری استان خراسان
رضوی

دبیر:

اسماعیلی شاندیز، احمد
(لیسانس کشاورزی)
آهنگری ،زهرا
(دکترای داروسازی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خراسان
رضوی
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان خراسان
رضوی

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اصیلی ، جواد
استادیار دانشکده داروسازی مشهد

(دکترای داروسازی ، PhD)

امامی ،احمد
دانشیار دانشکده داروسازی مشهد

(دکترای داروسازی ، PhD)

پور مفتح ،مریم
کارشناس واحد تولیدی عرقیات رضوان

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

حسن زاده خیاط، محمد
استاد دانشکده داروسازی مشهد

(دکترای شیمی ، PhD)

حسین زاده ،ستاره
کارشناس واحد تولیدی گلچکان خراسان

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

رستمیان ،هاجر
مدیر عامل شرکت آریا پارت خاوران

(لیسانس شیمی)

زمرشیدی ، نغمه

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

سنویی محصل ،مرضیه

(لیسانس شیمی)

عراقی ،زهرة

(لیسانس تغذیه)

کریم آبادی ، زهرا

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

کریمی ، غلامرضا

(دکترای داروسازی، PhD)

مشیری ، حمیده

(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس

مدیر عامل شرکت اکسیر گل سرخ

مدیر تولید شرکت کشت و صنعت نادر

کارشناس واحد تولیدی گلاب افشار

قائم مقام معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی و

شبکه بهداشت و درمان استان خراسان رضوی

کارشناس واحد تولیدی کشت و صنعت نادر

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با مؤسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز	پیش گفتار
۱	۱ مقدمه
۱	۲ دامنه کار برد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصلاحات و تعاریف
۶	۵ ویژگیها
۸	۶ بسته بندی
۹	۷ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد " عرقیات گیاهی - ویژگیها " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط توسط مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تهیه و تدوین شده و در هفتصد و بیست و پنجمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۸۶/۱۲/۴ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک 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 پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر 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 تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

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

- ۱ - استاندارد ملی ایران شماره ۷۳۷ ، سال ۱۳۷۰ ، ویژگیهای شیمیایی گلاب
- ۲ - استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۰۵ سال ۱۳۷۸ ، اسانس ها ، ویژگیهای گل سرخ محمدی منطقه کاشان
- ۳ - زرگری ، علی ، گیاهان دارویی ، جلد ۱ ، انتشارات دانشگاه تهران ، ۱۳۷۹
- ۴ - نتایج آزمون ها ، تکرار پذیری ها ، مقایسات و طرح های تحقیقاتی انجام شده توسط کارشناسان محترم واحدهای تولید عرقیات خراسان رضوی شامل شرکتهای کشت و صنعت نادر ، گلچکان خراسان ، افشار ، رضوان و نیکونوش توس *خانمها زهره عراقی ، ستاره حسین زاده ، زهرا کریم آبادی و مریم پور مفتاح* از سال ۱۳۷۹ لغایت ۱۳۸۶ در واحدهای تولیدی مربوط واقع در استان خراسان رضوی

مقدمه

تولید عرقیات گیاهی سابقه ای دیرباز در کشور ما دارد. اصول این کار شناسایی، جمع آوری گیاهان دارویی و استحصال بخار سرد شده آنها برای تولید مایعات مقوی و شفا بخش بوده است. یکی از اولیه ترین روش های تولید عرقیات گیاهی همانا گلاب گیری است که امروز نیز در اقصی نقاط کشور به صورت سنتی انجام می شود. لکن با پیشرفت فناوری، فرآوری عرقیات حالت صنعتی و مکانیزه به خود گرفته است و امروز واحدهای تولیدی با استفاده از روش های جدید و سریع به تولید، بسته بندی و عرضه انواع عرقیات گیاهی پرداخته اند. لزوم تدوین استاندارد ملی در مورد این تولیدات از آنجا ناشی می گردد که مواد متشکله انواع مختلف عرقیات ممکن است از حداقل و حداکثر لازم تجاوز نماید و به این شکل خاصیت شفا بخشی و تقویتی عرقیات را تحت الشعاع اثرات زیان بار خود قرار دهد، ضمن اینکه پایین بودن مواد اصلی و موثر عرقیات خود نوعی تقلب در تولید و عرضه این فرآورده ها می باشد. استاندارد موجود ویژگیهای تعدادی از عرقیات پر تولید کشور ما را با توجه به تجربیات و پژوهشهای محققین واحدهای تولیدی ارایه می نماید.

عرقیات گیاهی - ویژگیها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ارائه ویژگیها نشانه گذاری و بسته بندی عرقیات گیاهی می باشد .
یادآوری- برای کسب آگاهیهای لازم در مورد ویژگیهای میکربی عرقیات به استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۴۵ ، سال ۱۳۷۳ مراجعه کنید.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد عرقیات گیاهی کاسنی ، نعناع، خارشتر ، شوید ،بهار نارنج ، بید ، زیره سبز ، زیره سیاه ،رازیانه ، آویشن شیرازی ، زنیان ، شنبلیله ، گزنه و کلپوره بدست آمده از انواع گیاهان داروئی اعم از زراعی و / یا خودرو کاربرد دارد. .

۳ مراجع الزامی

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

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۹ : سال ۱۳۸۱ - گلاب - ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی

استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۱۵ : سال ۱۳۷۸- عرق شاهتره - ویژگیها

استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۹۹ : سال ۱۳۸۰ - عرق بادر نجبویه - ویژگیها

استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳ : سال ۱۳۷۰ - ویژگیهای آب آشامیدنی

استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱ : سال ۱۳۶۵ - ویژگیهای بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی

باکتریولوژیکی آب آشامیدنی

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

میزان اسانس

منظور میزان اسانس بر حسب میلی گرم در هر ۱۰۰ میلی لیتر از عرق می باشد.

۲-۴

عدد اسیدی

به مقدار میلی گرم سود مصرف شده برای خنثی کردن اسیدهای آلی بر حسب اسید استیک در ۱۰۰ میلی لیتر نمونه گفته می شود .

۳-۴

عدد استری

به مقدار میلی لیتر محلول هیدروکسید پتاسیم یکصدم نرمال که برای صابونی کردن استر موجود در ۱۰۰ میلی لیتر نمونه لازم است , گفته می شود .

۴-۴

عدد یدی

به مقدار میلی لیتر محلول ید یکصدم نرمال که توسط ۱۰۰ میلی لیتر نمونه جذب می گردد , گفته می شود .

۵-۴

عدد اکسیداسیون

به مقدار میلی لیتر محلول پرمنگنات پتاسیم یکصدم نرمال استاندارد که توسط ۱۰۰ میلی لیتر نمونه در شرایط استاندارد مصرف می گردد , گفته می شود .

۴-۶

اسانس

به مواد روغنی فراری که از بخشهای مختلف گیاهی با روش های مختلف بدست می آید , گفته می شود . به استاندارد های ملی ایران شماره ۵۷۵۹ , سال ۱۳۸۱ و ۶۰۱۵ , سال ۱۳۸۱ مراجعه کنید .

۴-۷

عرقیات گیاهی

به فراآوردهایی که از تقطیر قسمتهای مختلف گیاهان مختلف , که اسانس آنها از محلول آبکی طی فرآیند جدا شده , بدست می آید , گفته می شود .

۴-۷-۱

عرق کاسنی

عرق گیاهی خودرو بانام علمی . *Cichorium intybus L* از تیره *Asteraceae* است که از اندام های هوایی آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۲

عرق نعناع

عرق گیاهانی کاشتنی با نام علمی . *Mentha spp. L* از تیره *Lamiaceae* است که اندام های هوایی برخی گونه های آن مانند *M.piperita* , *M.spicata* , *M.arvensis* عرق گرفته می شود .

۴-۷-۳

عرق خارشتر

عرق گیاهی خودرو با نام علمی *Alhagi persarum Boiss & Buhse* از تیره *Papilionaceae* است که از اندام های هوایی آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۴

عرق شوید

عرق گیاهی کاشتنی با نام علمی *Anethum graveolens L.* از تیره *Umblifereae* است که از اندام های هوایی ، میوه (بذر) و / یا هر دو آنها عرق گرفته می شود .

۵-۷-۴

عرق بهار نارنج

عرق شکوفه *Citrus aurantium L.var. amara* از تیره *Rutaceae* است که از گل آن عرق گرفته می شود .

۶-۷-۴

عرق بید

عرق درختی غیر مثمر با نام علمی *Salix alba L.* از تیره *Salicaceae* است که از پوست آن عرق گرفته می شود .

۷-۷-۴

عرق زیره سبز

عرق گیاهی زراعی با نام علمی *Cuminum cyminum L.* از تیره *Apiaceae* است که از میوه آن عرق گرفته می شود .

۸-۷-۴

عرق زیره سیاه^۱

عرق گیاهی خودرو با نام علمی *Bunium Persicum* از تیره *Apiaceae* است که از میوه (بذر) آن عرق گرفته می شود .

۸-۷-۴

عرق رازیانه

۱- اصطلاحاً" به این نوع زیره ،زیره کرمانی گفته می شود .

عرق گیاهی کاشتنی با نام علمی *Foeniculum vulgare* L. از تیره *Apiaceae* است که از میوه (بذر) آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۱۰

عرق آویشن

عرق گیاهی کاشتنی با نام علمی *Thymus vulgaris* از تیره *Lamiaceae* است که از اندام های هوایی آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۱۱

عرق آویشن شیرازی

عرق گیاهی خودرو با نام علمی *Zalaria multiflora* L. از تیره *Lamiaceae* است که از اندام های هوایی آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۱۲

عرق زنیان

عرق گیاهی خودرو با نام علمی *Carum copticum* L. از تیره *Apiaceae* است که از میوه (بذر) آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۱۳

عرق شنبلیله

عرق گیاهی کاشتنی با نام علمی *Trigonella foenum graecum* L. از تیره *Papilionaceae* است که از اندام های هوایی یا میوه آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۱۴

عرق گزنه

عرق گیاهی خودرو با نام علمی *Urtica dioica* L. از تیره *Urticaceae* است که از اندام های هوایی آن عرق گرفته می شود .

۴-۷-۱۵

عرق کلیپوره

عرق گیاهی خودرو با نام علمی *Teucrium polium* از تیره *Lamiaceae* است که از اندام های هوایی آن عرق گرفته می شود .

۵. ویژگیها

۵-۱ ویژگیهای مواد اولیه

۵-۱-۱ ویژگیهای آب مصرفی

ویژگیهای آب مصرفی مورد استفاده در فرآیند تولید عرقیات گیاهی باید مطابق با استانداردهای ملی ایران ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد .

۵-۱-۲ ویژگیهای قطعات گیاهی مورد استفاده

قطعات گیاهی مورد استفاده در تولید عرقیات اعم از شاخه و برگ و گل باید سالم و عاری از آفت زدگی و علائم بیماریهای گیاهی باشد . همچنین باید عاری از بذور آنها و مواد خارجی باشد . باقیمانده سموم آفت کش باید برابر حد مجاز اعلام شده از طرف مراجع ذیصلاح و قانونی باشد.^۱

۵-۲ ویژگیهای عرقیات

ویژگی های آب های چکیده تولید شده از گیاهان تعریف شده در بند ۴-۷ الی ۴-۱۹ به شرح جدول ۱ می باشد.^۲

۱- در حال حاضر مراجع ذیصلاح و قانونی وزارت جهاد کشاورزی و وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی می باشند.
۲- اعداد موجود در جدول ۱ میانگین آزمایشهای انجام شده طی سالیان متمادی توسط واحدهای تولیدی عرقیات گیاهی در خراسان رضوی میباشد . برای اطلاعات بیشتر به پیش گفتار مراجعه نمایید .

جدول ۱ - ویژگیهای عرقیات گیاهی

نام آب چکیده	ویژگیهای حسی	میزان اسانس	عدد اسیدی	عدد استری	عدد یدی	عدد اکسیداسیون	PH
کاسنی	طعم و بوی کاسنی ، بیرنگ و شفاف	۱/۵ - ۱/۱	۳/۵ - ۱	حداقل ۰/۵	حداقل ۴	حداقل ۸	۴-۶
نعناع	طعم و بوی نعناع ، بیرنگ و شفاف	حداقل ۳۰	حداکثر ۳	حداقل ۱/۵	حداقل ۸۰	حداقل ۱۵۰	۴-۶
خارشتر	طعم و بوی خارشتر ، بیرنگ و شفاف	۲ - ۰/۱	۲/۵ - ۰/۵	حداقل ۰/۵	حداقل ۴/۵	حداقل ۱۰	۴/۵-۷
شوید	طعم و بوی شوید ، بیرنگ تا کمی کدر	حداقل ۱۰	حداکثر ۲/۵	حداقل ۱/۵	حداقل ۲۰	حداقل ۱۰۰	۴/۷ - ۷/۵
بهار نارنج	طعم وبوی بهار نارنج بیرنگ و شفاف	حداقل ۲/۵	حداکثر ۲/۵	حداقل ۰/۵	حداقل ۱۰	حداقل ۳۵	۴-۶/۵
بید	دارای بو و طعم بیدی بیرنگ و شفاف	۰/۸ - ۰/۳	۲ - ۰/۳۶	حداقل ۰/۷	حداقل ۲	حداقل ۵	۵-۷
زیره سبز	طعم و بوی زیره سبز ، بیرنگ تا کمی کدر	حداقل ۸	حداکثر ۴	حداقل ۱	حداقل ۱۰	حداقل ۶۰	۴-۷
زیره سیاه	طعم وبوی زیره سیاه ، بیرنگ تا کمی کدر	حداقل ۱۰	حداکثر ۳/۵	حداقل ۰/۵	حداقل ۱۲	حداقل ۱۰۰	۴/۵-۷
رازیانه	بو و طعم رازیانه ، بیرنگ ، شفاف تا کمی کدر	حداقل ۷	حداکثر ۴/۵	حداقل ۱	حداقل ۷	حداقل ۳۵	۵-۷
آویشن	طعم وبوی آویشن به صورت زرد مایل به قرمز	حداقل ۲۰	حداکثر ۵	حداقل ۱	حداقل ۲۰	حداقل ۱۵۰	۳/۵-۷
زنیان	طعم تلخ- بوی زنیان ، بیرنگ و شفاف تا کمی کدر	حداقل ۲۰	حداکثر ۱/۶	حداقل ۰/۲۵	حداقل ۴۰	حداقل ۵/۵	۴-۷
شنبلیله	طعم و بوی شنبلیله ، بیرنگ و شفاف	حداقل ۰/۵	حداکثر ۳	حداقل ۰/۲۵	حداقل ۳	حداقل ۱۸	۵-۷/۵
گزنه	طعم وبوی گزنه ، بیرنگ و شفاف	حداقل ۰/۵	حداکثر ۵/۵	حداقل ۱	حداقل ۱۰	۱/۲-۳۰	۵/۵-۷
کلپوره	طعم و بوی کلپوره ، تلخ ، بیرنگ و شفاف	حداقل ۴	حداکثر ۴	حداقل ۱	حداقل ۱۵	۶۰-۸۰	۴-۷

۶ بسته بندی

۱-۶

عرقیات باید در ظروف نو ، سالم و تمیز که باعث تغییر در کیفیت عرق نشود و در شرایط بهداشتی بسته بندی شوند.

۲-۶

دربندی باید مناسب و غیر قابل نفوذ باشد، جنس درپوش بر عرق بی اثر باشد.

۳-۶

جنس ظرفها می تواند از شیشه ، پلی اتیلن^۱ و پلی اتیلن ترفتالات^۲ باشد. جنس ظرفها باید برابر استاندارد های ملی ایران ۱۴۰۹ ، سال ۱۳۵۱ ، ظروف شیشه ای مخصوص مواد غذایی و آشامیدنی ، ویژگیها و ۱۳۳۰ ، سال ۱۳۵۱ ، ظروف پلاستیکی نگه دارنده مایعات باشد.

۴-۶

باید در نظر گرفتن روشهای ترابری ، حدود ۴ درصد کل حجم ظرف باید خالی باشد.

1 - Polyethylene-PE

2 - Polyethylene terphetalat-PET

۷ نشانه گذاری

آگاهیهای زیر باید با مرکب غیر سمی و پاک نشدنی ، با خط خوانا روی هر ظرف به طور جداگانه به زبان فارسی و برای صادرات به زبان کشور خریدار و یا زبان انگلیسی در محلی که به وضوح قابل دیدن باشد،نوشته ، چاپ یا برجسب شود.

- ۱-۷ نام و نوع محصول
- ۲-۷ نام تجاری مطابق با ثبت نام تجاری محصول
- ۳-۷ نام و نشانی تولید کننده و یا صادر کننده
- ۴-۷ روش تولید (تقطیر با آب ، تقطیر با بخار)
- ۵-۷ حجم خالص بر حسب میلی لیتر
- ۶-۷ درصد اسانس بر حسب میلی گرم در صد میلی لیتر عرق
- ۷-۷ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- ۸-۷ شماره سری ساخت یا ساعت تولید
- ۹-۷ تاریخ تولید و انقضای مصرف (روز،ماه،سال)
- ۱۰-۷ شرایط نگهداری (با ذکر عبارت دور از نور و در محل خنک نگهداری شود)
- ۱۱-۷ ذکر عبارت ساخت ایران

ICS: 71.100.60

صفحه : ٩
