



سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standards Organization

استاندارد ملی ایران ۶۹۴۹: سال ۱۴۰۴

تجدیدنظر سوم

INSO 6949:2025

3rd Revision

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک -
ویژگی ها و روش های آزمون

**Cake and pancake premix -
Specifications and test methods**

ICS: 67.060

استاندارد ملی ایران ۶۹۴۹: سال ۱۴۰۴، پودر نیمه آماده کیک و پن کیک – ویژگی‌ها و روش‌های آزمون –
تجدیدنظر سوم

**INSO 6949:2025, Cake and pancake premix – Specifications and test methods –
3rd Revision**

Published by:

Iran National Standards Organization (INSO)

ناشر:

سازمان ملی استاندارد ایران

Tehran:

No. 2592, Valiasr Avenue, Vanak Square,
Tehran

Postal code: 1435694561

P.O. Box: 14155-6139

Tel: +98 21 88879461-5

Fax: +98 21 88887103

تهران:

تهران، میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

کد پستی: ۱۴۳۵۶۹۴۵۶۱

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن: ۰۲۱ ۸۸۸۷۹۴۶۱-۵

دورنگار: ۰۲۱ ۸۸۸۸۷۱۰۳

Karaj:

Standard Square, Karaj

Postal code: 3174734563

P.O. Box: 31585-163

Tel: +98 26 32806031-8

Fax: +98 26 32808114

کرج:

کرج، میدان استاندارد

کد پستی: ۳۱۷۴۷۳۴۵۶۳

صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۶۳

تلفن: ۰۲۶ ۳۲۸۰۶۰۳۱-۸

دورنگار: ۰۲۶ ۳۲۸۰۸۱۱۴

standard@inso.gov.ir

www.inso.gov.ir



به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

اولین گام نظام مند در حوزه استانداردسازی در ایران در سال ۱۳۰۴ با تصویب قانون اوزان و مقیاس ها برداشته شد. در سال ۱۳۳۲ با توجه به نیاز کشور به تشکیلاتی خاص برای انجام فعالیت های مرتبط با نظارت و انطباق کالاها با استانداردهای مرتبط ازجمله کالاهای صادراتی، مرحله مطالعاتی راه اندازی اداره استاندارد آغاز و در سال ۱۳۳۹ قانون تأسیس مؤسسه استاندارد مصوب شد.

در سال ۱۳۴۴ با افزایش توانمندی های مؤسسه در زمینه های مختلف ازجمله تدوین استانداردهای ملی، نظارت بر کیفیت کالاهای تولید داخل، صادراتی و وارداتی، توسعه فعالیت های آزمایشگاهی و صدور گواهی نامه های مرتبط و پس از تأسیس آزمایشگاه های تخصصی، با تصویب اساسنامه مؤسسه در مجلس شورای ملی، نام مؤسسه استاندارد به مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تغییر یافت.

در سال ۱۳۹۶ به موجب قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد و با هدف افزایش پوشش استاندارد به تمامی محصولات، روزآمدسازی، تقویت، توسعه و ترویج استانداردها و تحکیم جایگاه مؤسسه در سطح کشور، عنوان مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر یافت.

به موجب این قانون، سازمان ملی استاندارد ایران به عنوان یک دستگاه اجرایی مستقل زیر نظر مستقیم رئیس جمهور اداره می شود و مرجع رسمی حاکمیتی در زمینه سیاست گذاری، حسن نظارت و هدایت نظام استاندارد و اطمینان بخشی به کیفیت کالاها و خدماتی است که در داخل کشور تولید، ارائه و/یا به کشور وارد یا از کشور صادر می شود.

فعالیت های سازمان ملی استاندارد ایران در چهار محور انجام می شود، در اینجا به برخی از فعالیت های هر محور اشاره شده است:

۱- استانداردسازی: تعیین، تدوین، به روزرسانی و نشر استانداردهای ملی، مشارکت در تدوین استانداردهای منطقه ای و بین المللی از طریق عضویت فعال در کارگروه های فنی، آموزش و ترویج استانداردها و فراهم کردن امکان دسترسی مردم به مشخصات و اطلاعات مربوط به استانداردهای کالا و خدمات در سطح کشور؛

۲- اندازه شناسی: برنامه ریزی و نظارت بر امور اندازه شناسی قانونی کشور، ترویج دستگاه بین المللی یکاها به عنوان سامانه رسمی اندازه شناسی قانونی در کشور و واسنجی وسایل سنجش؛

۳- تأیید صلاحیت: تأیید صلاحیت نهادهای ارزیابی انطباق مانند آزمایشگاه های آزمون و واسنجی، نهادهای بازرسی کننده داخلی و خارجی، نهادهای گواهی کننده محصول، گواهی کننده اشخاص حقیقی و حقوقی و گواهی کننده سامانه های مدیریتی؛

۴- ارزیابی انطباق: نظارت بر حسن اجرای استانداردها و تمام کالاها و خدمات دارای پروانه کاربرد نشان استاندارد، کنترل کیفیت کالاهای وارداتی به منظور جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب و حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی، کنترل کیفیت کالاهای صادراتی به منظور فراهم کردن امکان رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی.

در حوزه تدوین استانداردهای ملی، سازمان ملی استاندارد ایران از طریق نیازسنجی و جمع آوری اطلاعات از وزارتخانه ها، سازمان ها، واحدهای تولیدی و خدماتی، مراکز علمی، دانشگاهی و پژوهشی، کارگروه های فنی، اتحادیه ها و انجمن های صنفی و صنعتی و دفاتر تخصصی سازمان نسبت به برگزاری کارگروه ملی برنامه ریزی استاندارد و تعیین اولویت های تدوین و تجدیدنظر استانداردها اقدام می کند.

براساس روش اجرایی فرایند تدوین استانداردهای ملی، تهیه پیش نویس استانداردهای ملی به دبیران واجد شرایط واگذار می شود تا این پیش نویس ها را براساس منابع معتبر، دستاوردهای علمی، فناوری های نوآیند و تجربه جمعی، با هدف ارتقای منافع جامعه تدوین کنند. پیش نویس استانداردها سپس به منظور نظرسنجی برای مراجع ذی نفع و ذی ربط ارسال و در کارگروه ملی تصویب استاندارد، مطرح و در صورت تأیید به عنوان استاندارد ملی مصوب می شوند. استانداردهای مصوب پس از اختصاص شماره ملی از طریق درگاه اطلاع رسانی سازمان در دسترس عموم قرار می گیرند.

کمیسیون تدوین استاندارد

مشارکت‌کنندگان

سمت و محل اشتغال

رئیس:

پیراوی ونک، زهرا
دکتری علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی

دفتر نظارت بر اجرای استاندارد صنایع غذایی و بهداشتی سازمان
ملی استاندارد ایران و دبیر کارگروه فنی چربی‌ها و روغن‌های
حیوانی و گیاهی INSO/ISO/TC 34/SC 11

دبیر:

محمدی، مریم
دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی

پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی پژوهشگاه
استاندارد و دبیر کارگروه فنی غلات و حبوبات
INSO/ISO/TC34/SC4

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اسدی، لیلا
کارشناسی مدیریت دولتی
اسلامی شهربابکی، پروین
کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی پژوهشگاه
استاندارد

اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
سازمان غذا و دارو

شرکت فل (سهامی خاص)

معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی البرز

آزمایشگاه آرمیناساز جاودان

شرکت زرماکارون (سهامی عام)

پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده‌های کشاورزی پژوهشگاه
استاندارد

شرکت گلنار پوراتوس (سهامی خاص)

آزمایشگاه زرماکارون (سهامی خاص) و دبیر کارگروه فنی مدیریت
ایمنی INSO/ISO/TC 34/SC 17

دفتر تخصصی بین الملل و حلال سازمان ملی استاندارد ایران و
دبیر کارگروه فنی محصولات کشاورزی SMIIC TC6

گروه صنعتی و پژوهشی زرکام (سهامی خاص) و رئیس کارگروه
فنی فراورده‌های غذایی INSO/ISO/TC 34

اسماعیلی، سپنتا
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی
افشار، افشین
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

اکبری، مژگان
دکتری شیمی مواد غذایی

پناهی، مصطفی
کارشناسی علوم و صنایع غذایی

حسینی گنجی، سمیه
کارشناسی ارشد شیمی فیزیک

خضرای نیل، پروانه
دکتری علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی

راستگو، آناهیتا
کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - صنایع غذایی

سردابی، فاطمه
دکتری علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی

سید یعقوبی، امین
دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی

سمت و محل اشتغال

مشارکت‌کنندگان

شرکت توسعه صنایع غذایی رشد	عنایت الهی، سعید دکتری تخصصی میکروبیولوژی
آزمایشگاه نمونه آزمای پاسارگاد	فروزان، بیژن کارشناسی مهندسی صنایع غذایی
اداره کل استاندارد استان البرز	فرهادی خطیر، نسیم کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - اصلاح نباتات
آزمایشگاه همکار سیستم کیفیت فنون	قاسمی، هدی کارشناسی ارشد شیمی معدنی
واحد علوم تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی	قراچورلو، مریم دکتری علوم و صنایع غذایی
شرکت صنعتی زرماکارون	قربی، وحید کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی
شرکت فراچاشت مشهد	کامل، سمیرا کارشناسی علوم و صنایع غذایی
شرکت شیرین پارت ایرانیان	گازران، منیژه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی
اداره کل استاندارد استان البرز	مصلح، نازنین دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی
شرکت توسعه صنایع غذایی رشد	منتظری هدهش، محبوبه کارشناسی ارشد شیمی - صنایع غذایی
شرکت شیرین پارت ایرانیان	مولوی، محمدصادق کارشناسی علوم و صنایع غذایی
شرکت صنایع غذایی فرمند	میمنت رنجبر، محسن کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی
شرکت آریا اسپانو	نجفی سحر کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی
معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی البرز	نخعی، ناهید کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی
دفتر نظارت بر اجرای استاندارد صنایع غذایی و بهداشتی سازمان ملی استاندارد ایران	نصیری، فاطمه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی
دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت در تدوین استانداردهای بین المللی	نصیری، لیلا دکتری علوم و صنایع غذایی - فناوری مواد غذایی

سمت و محل اشتغال

شرکت صنعتی زرماکارون

مشارکت‌کنندگان

بحیوی، متین
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ز	پیشگفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۳	۴ ویژگی‌ها
۳	۴-۱ ویژگی‌های مواد اولیه
۴	۴-۲ ویژگی‌های ظاهری و حسی
۵	۴-۳ ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی
۵	۴-۴ ویژگی‌های میکروبی
۶	۵ نمونه‌برداری
۶	۶ روش‌های آزمون
۶	۶-۱ آماده سازی نمونه
۶	۶-۲ آزمون‌های حسی و ظاهری
۶	۶-۳ آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی
۷	۶-۴ آزمون میکروبی
۷	۷ بسته‌بندی
۸	۸ نشانه‌گذاری
۹	پیوست «الف» (آگاهی دهنده) ویژگی‌های مواد اولیه اختیاری
۱۵	کتابنامه

پیشگفتار

این استاندارد به استناد قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ماده ۷، بند ۱، مصوب ۱۳۹۶/۱۰/۰۲ منتشر می شود. استانداردهای ملی ایران براساس استاندارد ملی ایران ۵ و روش اجرایی تدوین استانداردهای ملی ایران تدوین می شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم، فناوری و خدمات، استانداردهای ملی در صورت لزوم تجدیدنظر شده یا برای آنها اصلاحیه و/یا تصحیح نامه منتشر می شود. این استاندارد در جلسه شماره ۲۰۶۲ مورخ ۱۴۰۴/۱۰/۰۲ کارگروه ملی تصویب استانداردهای صنایع غذایی مصوب شده است.

این استاندارد، استاندارد ملی زیر را باطل می کند و جایگزین آن می شود:

- استاندارد ملی ایران ۶۹۴۹: سال ۱۴۰۱، پودر نیمه آماده کیک و پن کیک - ویژگی ها و روش های آزمون منابع مورد استفاده در تهیه و تدوین این استاندارد، به شرح زیر است:
- مریم، محمدی؛ فرناز، دستمالچی، بهینه سازی درصد قند کل پودر کیک نیمه آماده، شناسه ۹۹۰۶۵، کرج: پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده های کشاورزی پژوهشگاه استاندارد، ۱۴۰۰.
- نتایج آزمایشگاهی نمونه های پودر نیمه آماده کیک و پن کیک تهیه شده از مراکز عرضه و فروش، کرج: پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده های کشاورزی پژوهشگاه استاندارد، ۱۴۰۳.

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

۱ هدف و دامنه کاربرد

این استاندارد، ویژگی‌ها، نمونه‌برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری پودر نیمه آماده کیک و پن کیک را تعیین می‌کند.

این استاندارد برای انواع پودر نیمه آماده کیک و پن کیک (طبق مدخل اصطلاحی ۳-۱) تولیدشده، کاربرد دارد.

۲ مراجع الزامی

مراجع زیر، مدارکی هستند که در متن این استاندارد به کل یا بخشی از محتوای آن‌ها به صورت الزامی ارجاع داده شده است؛ بنابراین، محتوای ارجاع داده شده، جزئی از الزامات این استاندارد محسوب می‌شود. درخصوص مراجع دارای تاریخ، فقط همان ویراست کاربرد دارد. درخصوص مراجع بدون تاریخ، آخرین ویراست آن مرجع (شامل هرگونه اصلاحیه/تصحیح‌نامه) کاربرد دارد.

- استاندارد ملی ایران ۳۷، بیسکویت - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۹، شکر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۰۳، آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲-۲۵۹، زعفران - روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۷۴۰، افزودنی‌های خوراکی مجاز - رنگ‌های خوراکی - فهرست و ویژگی‌های عمومی
- استاندارد ملی ایران ۲۶۳۴، افزودنی‌های خوراکی مجاز - رنگ‌های مصنوعی در مواد خوراکی - شناسایی به روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱-۲۷۰۵، غلات و فراورده‌های آن - تعیین مقدار رطوبت - قسمت ۱: روش مرجع
- استاندارد ملی ایران ۲۸۷۹، بیکینگ پودر - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۳۸۵۱، فراورده‌های غلات - پودرهای نیمه آماده، گلوتن و سبوس و ویژگی‌ها و روش‌های آزمون میکروبیولوژیک
- استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته‌بندی شده - مقررات برچسب‌گذاری کلی
- استاندارد ملی ایران ۱۳۵۳۵، غلات و فراورده‌های آن - نمونه‌برداری
- استاندارد ملی ایران ۲۰۸۳۴، میکروبیولوژی زنجیره مواد غذایی - روش‌های نمونه‌برداری برای آزمون‌های میکروبی‌شناسی

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۳

پودر کیک و پن کیک

cake and pancake powder

فراورده‌ای است پودری، برای تهیه کیک و پن کیک که تمام مواد مورد نیاز (به جز آب) در ترکیب آن وجود دارد.

۲-۳

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک

cake and pancake premix

فراورده‌ای است پودری که مواد تشکیل دهنده آن شامل آرد، شکر و افزودنی‌های حجم دهنده مانند پودر پخت با و/یا بدون مواد اختیاری مندرج در پیوست «الف» این استاندارد می‌باشد و هنگام تهیه کیک و پن کیک، سایر مواد مایع مانند تخم مرغ و روغن به آن افزوده می‌شود.

۱-۲-۳

پودر نیمه آماده طعم دار کیک و پن کیک

flavoured cake and pancake premix

فراورده‌ای است طبق مدخل اصطلاحی ۲-۳ که افزون بر مواد اصلی، دارای طعم دهنده‌های مجاز خوراکی طبیعی و شبه طبیعی است.

۲-۲-۳

پودر نیمه آماده کاکائویی / قهوه کیک و پن کیک

cocoa/coffee cake and pancake premix

فراورده‌ای است طبق مدخل اصطلاحی ۲-۳ که افزون بر مواد اصلی، دارای پودر کاکائو و/یا پودر قهوه است.

۳-۲-۳

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک حاوی تکه‌های خوراکی

cake and pancake premix containing edible pieces

فراورده‌ای است طبق مدخل اصطلاحی ۲-۳ که علاوه بر مواد اصلی دارای تکه‌های خوراکی مانند کشمش، تکه‌های شکلات یا تکه‌های میوه باشد.

۴-۲-۳

پودر نیمه آماده کیک و پن کیک براونی

cake and pancake premix brownie

فراورده‌ای است طبق مدخل اصطلاحی ۲-۳ که علاوه بر مواد اصلی دارای آرد کمتر و شکلات/ کاکائو و شکر بیشتری نسبت به پودر نیمه آماده کیک کاکائویی باشد.

۳-۳

ناپذیرفتنی‌ها

unacceptables

عواملی به شرح زیر که در صورت وجود هر یک از آن‌ها و به هر میزان، فراورده غیرقابل قبول می‌شود.

۱-۳-۳

مواد خارجی

extraneous materials

به هر ماده‌ای، به جز مواد تشکیل دهنده پودر نیمه آماده کیک و پن کیک (هر نوع و در هر شکل و اندازه) مانند تکه چوب، شن و پلاستیک گفته می‌شود.

۲-۳-۳

آفات

pests

حشرات (زنده و مرده)، قارچ‌ها، کپک‌ها (کپک‌زدگی)، نماتدها^۱ (در تمام مراحل زندگی)، جوندگان و آثار مشهود ناشی از فعالیت آن‌ها است که موجب آلودگی، بیماری و کاهش کمیت و کیفیت فراورده می‌شود.

۴ ویژگی‌ها

۱-۴ ویژگی‌های مواد اولیه

مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌های مجاز خوراکی مورد استفاده در تولید انواع پودر نیمه آماده کیک و پن کیک به شرح زیر می‌باشند:

۱-۱-۴ ویژگی‌های مواد اولیه اصلی

¹ nematodes

۴-۱-۱-۱-۴ آرد گندم

ویژگی‌های آرد گندم مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۰۳ باشد.

۴-۱-۱-۲-۴ شکر

ویژگی‌های شکر مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۹ باشد.

۴-۱-۱-۳-۴ ترکیبات حجم‌دهنده

از جمله ترکیبات حجم‌دهنده در فرمول پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک می‌توان پودر پخت (بیکی‌نگ پودر) را نام برد.

ویژگی‌های پودر پخت (بیکی‌نگ پودر) مورد استفاده در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۸۷۹ باشد.

نکته: ویژگی‌های سایر مواد اولیه و افزودنی‌های مجاز خوراکی در پیوست «الف» ذکر شده است.

۴-۲-۴ ویژگی‌های ظاهری و حسی**۴-۲-۴-۱ بافت**

پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید دارای ذرات یکنواخت (بدون در نظر گرفتن تکه‌های خوراکی افزوده شده)، همگن و بدون کلوخه باشد.

۴-۲-۴-۲ بو

بوی پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید طبیعی و مربوط به مواد تشکیل‌دهنده آن و بدون هرگونه بوی خارجی نامطلوب ناشی از فساد یا آلودگی مانند بوی کپک‌زدگی، تندشدگی و ماندگی باشد.

۴-۲-۴-۳ مزه

مزه پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید طبیعی و مربوط به مواد تشکیل‌دهنده آن و بدون هرگونه مزه غیرطبیعی باشد.

۴-۲-۴-۴ رنگ

رنگ پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید متناسب با رنگ مواد تشکیل‌دهنده آن باشد.

رنگ‌های طبیعی که دارای ADI^۱ نباشند و در استاندارد ملی ایران ۷۴۰ موجود هستند و نیز تورمریک در مقادیر بیشینه ۲۰۰ mg/kg مجاز هستند.

افزودن رنگ‌های طبیعی، مشابه طبیعی، مصنوعی و رنگ‌های Lake در تولید پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک غیرمجاز است.

۴-۲-۵ ناپذیرفتنی‌ها

پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید عاری از ناپذیرفتنی‌ها طبق مدخل اصطلاحی ۳-۳ باشد.

۴-۳ ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی

ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی انواع پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید مطابق با جدول ۱ باشد.

جدول ۱: ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک^{a و b}

ویژگی	حد قابل قبول پودر کیک/پن کیک - دار	حد قابل قبول پودر کیک/پن کیک کاکائویی/قهوه	حد قابل قبول پودر کیک/پن کیک براونی
رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه ۹	بیشینه ۹	بیشینه ۹
قند کل ^c (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)	بیشینه ۴۰	بیشینه ۴۲	بیشینه ۵۸
خاکستر نامحلول در اسید (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)	بیشینه ۰/۰۵	بیشینه ۰/۰۶	بیشینه ۰/۰۶
pH (منفی لگاریتم یون هیدروژن)	۶-۷/۵	۶/۵-۸	۶/۵-۸
رنگ مصنوعی ^d	منفی	منفی	منفی

^a ویژگی‌های تکه‌های خوراکی افزوده شده مطابق با استانداردهای ملی مربوط می‌باشد که ویژگی‌های برخی از آن‌ها در پیوست «الف» آمده‌است.

^b میزان پروتئین در پودر کیک و پن کیک پروتئینه بر اساس ماده خشک کمینه ۱۵٪ است.

^c بیشینه قند کل مجاز برای پودر کیک و پن کیک بدون قند ۵٪ و برای پودر کیک و پن کیک بدون قند افزوده ۵٪ است.

^d آزمون رنگ مصنوعی تنها برای نمونه‌های رنگی که وجود رنگ بصورت ظاهری در آن‌ها محرز است؛ انجام می‌شود.

۴-۴ ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی پودر نیمه‌آماده کیک و پن کیک، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۵۱ باشد.

¹ Acceptable Daily Intake

۵ نمونه برداری

۱-۵ نمونه برداری پودر نیمه آماده کیک و پن کیک برای آزمون های فیزیکی و شیمیایی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۳۵۳۵ انجام شود.

۲-۵ نمونه برداری پودر نیمه آماده کیک و پن کیک برای آزمون های میکروبی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۰۸۳۴ انجام شود.

۶ روش های آزمون

۱-۶ آماده سازی نمونه

در صورت وجود تکه های خوراکی مانند تکه های شکلات، میوه و/یا کشمش و موارد مشابه در پودر نیمه آماده کیک و پن کیک، آزمون های موجود در جدول ۱ پس از جداسازی این قطعات انجام می شوند و نیز مواد خوراکی جدا شده بر اساس استانداردهای ملی مربوط مندرج در پیوست «الف» مورد آزمون جداگانه قرار می گیرند.

۲-۶ آزمون های حسی و ظاهری

۱-۲-۶ بافت

بافت را در هر بسته از نمونه پودر نیمه آماده کیک و پن کیک مورد ارزیابی قرار داده و نتیجه را گزارش کنید.

۲-۲-۶ بو

بوی هر نمونه پودر نیمه آماده کیک و پن کیک را ارزیابی نموده و نتیجه را گزارش کنید.

۳-۲-۶ مزه

مزه ی هر نمونه پودر نیمه آماده کیک و پن کیک را ارزیابی نموده و نتیجه را گزارش کنید.

۴-۲-۶ رنگ

رنگ را در هر بسته از نمونه پودر نیمه آماده کیک و پن کیک (با چشم غیر مسلح) مورد ارزیابی قرار داده و نتیجه را گزارش کنید.

۵-۲-۶ ناپذیرفتنی ها

هر بسته از نمونه پودر نیمه آماده کیک و پن کیک را از نظر ناپذیرفتنی ها طبق مدخل اصطلاحی ۳-۳ به کمک حس بینایی (چشم غیر مسلح) مورد ارزیابی قرار دهید و نتیجه را گزارش کنید.

۳-۶ آزمون های فیزیکی و شیمیایی

۶-۳-۱ اندازه‌گیری رطوبت

اندازه‌گیری رطوبت باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۱-۲۷۰۵ انجام شود.

۶-۳-۲ اندازه‌گیری قند کل

اندازه‌گیری قند کل باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۷ انجام شود.

۶-۳-۳ اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید

اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۷ انجام شود.

۶-۳-۴ اندازه‌گیری pH

اندازه‌گیری pH باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۷ انجام شود.

۶-۳-۵ استخراج و شناسایی رنگ

استخراج و شناسایی رنگ مصنوعی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۶۳۴ انجام شود.

استخراج و شناسایی زعفران، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۲-۲۵۹ انجام شود.

۶-۴ آزمون میکروبی

ویژگی‌های میکروبی پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک، باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۵۱ انجام شود.

۷ بسته‌بندی

۷-۱ بسته‌بندی این فراورده باید به گونه‌ای باشد که آن را در برابر رطوبت، آفت، آسیب و عوامل ایجادکننده فساد در طی مراحل نگهداری و حمل و نقل حفظ کند.

۷-۲ مواد مورد استفاده در بسته‌بندی باید سالم، نو، تمیز و بدون بوی نامطلوب بوده و برای مواد غذایی^۱ مناسب باشند. هرگونه مواد مورد استفاده در بسته‌بندی باید با استانداردهای ملی مرتبط مطابقت داشته و با کسب مجوز از مراجع ذیصلاح قانونی باشد.

۷-۳ بیشینه وزن خالص بسته‌های مورد مصرف خانوار ۱ Kg و برای مصارف عمده با کسب مجوز از مراجع قانونی، ۲۵ Kg است.

نکته: استفاده از مواد خوراکی مانند کشمش به‌صورت بسته‌بندی جدا از بسته پودر نیمه‌آماده کیک و پن‌کیک که همراه آن در یک بسته‌بندی قرار می‌گیرد، بلامانع است.

^۱ food grade

۸ نشانه‌گذاری

در نشانه‌گذاری هر بسته پودر نیمه آماده کیک و پن کیک، علاوه بر رعایت نکات مندرج در استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰، آگاهی‌های زیر باید بر روی هر بسته، خوانا و به صورت پاک‌نشدنی و با جوهر غیر سمی، به صورت چاپ‌شده یا جت‌پرینت^۱، برای مصارف داخلی و واردات به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و/یا زبان کشور خریدار نوشته یا چاپ و یا برجسب شود:

الف) نام و نوع فراورده؛

نام و نوع فراورده باید با فونت و اندازه یکسان متمایز از رنگ زمینه، با بزرگ‌ترین فونت نوشتاری چاپ و/یا برجسب شود؛

ب) نام و نشانی کامل تولیدکننده و/یا بسته بندی کننده؛

پ) نام و/یا نشان تجاری (در صورت وجود)؛

نکته: در صورت واردات، نام و نشانی کامل کشور تولید کننده، نام شرکت وارد کننده، علامت تجاری آن و شماره مجوز از مراجع ذیصلاح قانونی کشور.

ت) وزن خالص برحسب سیستم متریک (گرم)؛

ث) مواد متشکله، به ترتیب مقدار؛

ج) شماره سری ساخت؛

چ) تاریخ تولید یا بسته بندی (روز، ماه و سال)؛

ح) تاریخ انقضای قابلیت مصرف (روز، ماه و سال)؛

نکته: برای مصارف داخلی، تاریخ تولید و انقضا بر اساس سال شمسی است.

خ) شرایط نگهداری (درجای خشک و خنک و دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود)؛

د) نام کشور سازنده؛

ذ) نام شیرین کننده جایگزین شکر، عبارت «بدون قند افزوده» (در صورت استفاده)؛

ر) نام شیرین کننده مصنوعی و/یا طبیعی (در صورت استفاده)؛

ز) دستور پخت با ذکر شرایط مناسب برای پخت.

¹ jet print

پیوست «الف»

(آگاهی دهنده)

ویژگی های مواد اولیه اختیاری**الف-۱ پودر سبزی ها و ادویه ها**

برای آگاهی از ویژگی های آب و پودر سبزی ها و ادویه ها به استانداردهای مرتبط مراجعه شود. برای مثال:

- ویژگی های آب گوجه فرنگی مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۱۲ است.
- ویژگی های پوره گوجه فرنگی مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۴۳۴۱ است.
- ویژگی های پودر پاپریکا مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۴۷۶ است.
- ویژگی های اسفناج خشک شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۶۰۶۸ است.
- ویژگی های زردچوبه مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۵۲ است.
- ویژگی های زعفران مطابق با استاندارد ملی ایران ۱-۲۵۹ است.
- ویژگی های دارچین مطابق با استاندارد ملی ایران ۷۹۹ است.
- ویژگی های هل مطابق با استاندارد ملی ایران ۱-۳۲۰، ۲-۳۲۰ و ۱۱۵۸۴ است.

الف-۲ فیبرهای خوراکی

- ویژگی های سلولز میکرو کریستاله مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۶۳۲۹ است.
- ویژگی های اینولین مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۱۵۴۴ است.
- ویژگی های سلولز پودری مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۴۷۲۹ است.

الف-۳ سایر افزودنی های مجاز خوراکی

ویژگی های امولسیفایر ها و پایدار کننده های مجاز خوراکی مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۴۹۴ است.

الف-۴ طعم دهنده ها

برای آگاهی از ویژگی های مواد طعم دهنده مجاز خوراکی طبیعی و مشابه طبیعی به استاندارد ملی ایران ۹۵۲ مراجعه شود.

ویژگی های وانیلین مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۳۰۰ است.

الف-۵ شیرین کننده های مجاز خوراکی

برای آگاهی از ویژگی های انواع شیرین کننده به استانداردهای ملی مربوط مراجعه شود برای مثال:

- ویژگی‌های شیر خرمای مطابق با استاندارد ملی ایران ۵۰۷۵ است.
 - ویژگی‌های شیر انگور مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۴۷۲۵ است.
 - ویژگی‌های شکر مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۹ است.
 - ویژگی‌های گلوکز مایع مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۲۱ است.
 - ویژگی‌های شربت اینورت مطابق با استاندارد ملی ایران ۸۰۲۵ است.
 - ویژگی‌های عسل مطابق با استاندارد ملی ایران ۹۲ است.
 - ویژگی‌های شربت با فروکتوز بالا مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۲۱۶۵ است.
 - ویژگی‌های پودر گلوکز مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۰۲۲۴ است.
 - ویژگی‌های پودر (گرد) فروکتوز خوراکی مطابق با استاندارد ملی ایران ۸۰۲۱ است.
- اسامی و حد قابل قبول برخی شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی کم‌کالری مطابق با جدول الف-۱ است.

جدول الف-۱: فهرست برخی شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی کم‌کالری

ردیف	شیرین‌کننده	نام لاتین	حد قابل قبول
۱	سوربیتول / شربت سوربیتول	Sorbitol	GMP
۲	مانیتول	Mannitol	GMP
۳	مالتیتول / شربت مالتیتول	Maltitol	GMP
۴	لاکتیتول	Lactitol	GMP
۵	زایلیتول	Xylitol	GMP
۶	سوکراالوز	Sucralose	۷۰۰ mg/kg
۷	ایزومالت	Iso malt	GMP

نکته: استفاده از سایر شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی در تهیه و تولید انواع کراکر منوط به موافقت و کسب مجوز از مراجع ذی‌صلاح قانونی کشور می‌باشد.

الف-۶ گلوتن

ویژگی‌های گلوتن مطابق با استاندارد ملی ایران ۴۲۹۷ است.

الف-۷ فراورده‌های پروتئین سویا

ویژگی‌های فراورده‌های پروتئین سویا مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۳۳۲ است.

الف-۸ انواع نشاسته

- ویژگی‌های نشاسته گندم مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۱-۱ است.

- ویژگی‌های نشاسته ذرت مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۱-۲ است.

- ویژگی‌های نشاسته برنج مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۱-۳ است.
- ویژگی‌های نشاسته سیب زمینی مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۱-۴ است.
- ویژگی‌های نشاسته اصلاح شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۹۶۲۳ است.

الف-۹ آرد سایر غلات و شبه غلات

- برای آگاهی از ویژگی آرد سایر غلات و شبه غلات به استانداردهای ملی مربوط مراجعه شود. برای مثال:
- ویژگی‌های آرد جو مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۳۳۷ است.
 - ویژگی‌های آرد برنج مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۶ است.
 - ویژگی‌های آرد ذرت کامل مطابق با استاندارد ملی ایران ۸۱۵۱ است.
 - ویژگی‌های آرد و بلغور ذرت جوانه گرفته شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۸۱۵۲ باشد.
 - ویژگی‌های آرد ذرت خوشه‌ای مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۰۴۹۷ است.
 - ویژگی‌های آرد ارزن مرواریدی مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۳۸۲۶ است.

الف-۱۰ آرد حبوبات

- برای آگاهی از ویژگی آرد حبوبات به استانداردهای ملی مربوط مراجعه شود. برای مثال:
- ویژگی‌های آرد سویا مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۳۵۷ است.
 - ویژگی‌های آرد نخود مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۹۵۰ است.

الف-۱۱ فراورده‌های تخم مرغ

- برای آگاهی از ویژگی‌های تخم مرغ و مشتقات آن به استانداردهای ملی مربوط مراجعه شود. برای مثال:
- ویژگی‌های پودر تخم مرغ مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۴۸۷ است.
 - ویژگی‌های پودر سفیده تخم مرغ مطابق با استاندارد ملی ایران ۵۹۴۹ است.
 - ویژگی‌های پودر زرده تخم مرغ مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۹۶۴ است.

الف-۱۲ آرد گندم جوانه زده

- ویژگی‌های آرد گندم جوانه زده مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۸۷۴ است.

الف-۱۳ عصاره مالت جو

- ویژگی‌های عصاره مالت جو مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۹۷ است.

الف-۱۴ شیرخشک

ویژگی‌های شیرخشک مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۰۱۲ و ویژگی‌های میکروبی آن مطابق با استاندارد ۲۴۰۶ است.

الف-۱۵ پودر آب‌پنیر

ویژگی‌های پودر آب‌پنیر مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۹۵۹ است.

نکته: برای آگاهی از ویژگی‌های شیمیایی و میکروبی ترکیبات و مشتقات پودر شیر به استانداردهای ملی مرتبط مراجعه شود. ترکیبات و مشتقات پودری شیر مانند: پودر لاکتوز، کازئینات سدیم، پودر خامه و پودر آب پنیر است.

الف-۱۶ نمک‌طعام

ویژگی‌های نمک‌طعام مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۶ است.

الف-۱۷ مغزها و دانه‌های خوراکی

برای آگاهی از ویژگی‌های شیمیایی و میکروبی دانه‌های خوراکی مورد مصرف به استانداردهای ملی مربوط مراجعه شود.

- ویژگی‌های دانه کنجد مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۲۳ است.
- ویژگی‌های دانه کنجد عمل آوری شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۲۳۴۵ است.
- ویژگی‌های مغز پسته مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۱۸ است.
- ویژگی‌های مغز فندق مورد مصرف مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۳۳۸ است.
- ویژگی‌های مغز خلال مغز پسته مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۶۳۹ است.
- ویژگی‌های مغز بادام شیرین و تلخ مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۶ است.
- ویژگی‌های مغز بادام درختی فرآیند شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۶۰۳۱ است.
- ویژگی‌های مغز خلال مغز بادام، مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۴۱۵ است.
- ویژگی‌های مغز بادام هندی مطابق با استاندارد ملی ایران ۵۲۰۰ است.
- ویژگی‌های مغز گردو مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۸ است.
- ویژگی‌های مغز هسته زردآلو مطابق با استاندارد ملی ایران ۱-۱۹ است.
- ویژگی‌های مغز بادام زمینی مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۴۱۶ است.
- ویژگی‌های دانه گشنیز مورد مصرف با استاندارد ملی ایران ۱۰۶۰ است.
- ویژگی‌های زیره مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۳۹۶۴ است.

الف-۱۸ نارگیل

ویژگی‌های آرد (پودر) نارگیل مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۴۶۱ است.
 ویژگی‌های نارگیل خشک شده، مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۲۳۷ است.
 ویژگی‌های نارگیل خشک رنده شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۸۶۹۰ است.

الف-۱۹ شکلات

ویژگی‌های شکلات مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۰۸ است.

الف-۲۰ فراورده کاکائویی

ویژگی‌های فراورده کاکائویی مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۲۰۱۸ است.

الف-۲۱ پودر کاکائو

ویژگی‌های پودر کاکائو مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۸۳ است.
 ویژگی‌های پودر مخلوط کاکائو مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۸ است.

الف-۲۲ قهوه

ویژگی‌های قهوه و مخلوط آن مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۷ است.
 ویژگی‌های قهوه بو داده و ساییده مطابق با استاندارد ملی ایران ۴۳۸۸ است.
 ویژگی‌های قهوه فوری مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۶۲۳ است.
 ویژگی‌های قهوه سبز مطابق با استاندارد ملی ایران ۵۸۹ است.

الف-۲۳ چای

ویژگی‌های چای سیاه مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۲۳ است.
 ویژگی‌های چای سبز مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۰۷۶۸ است.
 ویژگی‌های چای ترش مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۳۶۷۰ است.
 ویژگی‌های چای معطر مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۷۲۲۶ است.
 ویژگی‌های چای سفید مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۹۰۴۷ است.

الف-۲۴ میوه‌های خشک

برای آگاهی از ویژگی‌های شیمیایی و میکروبی میوه‌های خشک به استانداردهای ملی مربوط مراجعه شود. برای مثال:

- ویژگی‌های کشمش بی‌دانه مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۷ است.

- ویژگی‌های کشمش بی‌دانه برای مصارف صنعتی مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۴۹۴ است.
- ویژگی‌های کشمش سبز مطابق با استاندارد ملی ایران ۳۱۲۲ است.
- ویژگی‌های برگه زردآلو مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۴۹۵ است.
- ویژگی‌های توت‌فرنگی خشک شده مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۸۲۸ است.

الف- ۲۵ سبوس گندم

ویژگی‌های سبوس گندم مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۷۰۲۸ است.

الف- ۲۶ پودر خامه‌ای کننده

ویژگی‌های پودر خامه‌ای کننده مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۹ است.

الف- ۲۷ کارامل

ویژگی‌های کارامل مطابق با استاندارد ملی ایران ۷۴۰ است.

الف- ۲۸ مربا و مارمالادها

ویژگی‌های مربا و مارمالادها مطابق با استاندارد ملی ایران ۲۱۴ است.

الف- ۲۹ امولسیفایر

ویژگی‌های امولسیفایر مطابق با استاندارد ملی ایران ۹۴۹-۱ است.

الف- ۳۰ مالتودکسترین

ویژگی‌های مالتودکسترین مطابق با استاندارد ملی ایران ۶۰۹۱ است.

نکته: استفاده از سایر افزودنی‌های مجاز خوراکی بر اساس کسب مجوز از مراجع ذی صلاح قانونی میسر است.

کتابنامه

- استاندارد ملی ایران ۱۶، مغز بادام شیرین و تلخ - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۷، کشمش بی‌دانه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۸، مغز گردو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱-۱۹، مغز هسته زردآلو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۶، نمک خوراکی بدون ید - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۹، شکر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۹۲، عسل - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۱۴، مربا، مارمالاد و ژله مربا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۱۸، مغز پسته - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۵۲، ویژگی‌های زردچوبه درسته و سائیده (گرد)
- استاندارد ملی ایران ۱-۲۵۹، زعفران - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۱-۳۲۰، هل - ویژگی‌ها - قسمت ۱: کیسول کامل
- استاندارد ملی ایران ۲-۳۲۰، هل - ویژگی‌ها - قسمت ۲: دانه‌های هل
- استاندارد ملی ایران ۳۲۳، دانه کنجد - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱-۳۸۱، نشاسته خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - قسمت ۱: نشاسته خوراکی گندم
- استاندارد ملی ایران ۲-۳۸۱، نشاسته خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - قسمت ۲: نشاسته خوراکی ذرت
- استاندارد ملی ایران ۳-۳۸۱، نشاسته خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - قسمت ۳: نشاسته خوراکی برنج
- استاندارد ملی ایران ۴-۳۸۱، نشاسته خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - قسمت ۴: نشاسته خوراکی سیب‌زمینی
- استاندارد ملی ایران ۳۸۳، پودر کاکائو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۵۳۶، ادویه‌ها و چاشنی‌ها - زنجبیل درسته/تکه‌ای و آسیاب‌شده خشک - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۵۸۹، دانه قهوه سبز (خام) - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۰۸، شکلات - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۲۱، شربت گلوکز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۲۳، چای سیاه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

- استاندارد ملی ایران ۷۹۹، د/رچین - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی
- استاندارد ملی ایران ۹۴۹-۱، افزودنی خوراکی مجاز - امولسیفایرها - فهرست و ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۹۵۲، مواد طعم‌دهنده مجاز خوراکی
- استاندارد ملی ایران ۱۰۶۰، بذر گشنیز کامل سائیده شده (پودر) - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۱۱۱۲، آب گوجه فرنگی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۰۱۲، شیر خشک - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۲۳۰۰، مواد افزودنی خوراکی - وانیلین - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۳۳۷، آرد جو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۳۵۷، آرد سویا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۴۰۶، میکروبیولوژی (میکروبی شناسی) شیر و فرآورده‌های آن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۴۷۶، پاپریکای سائیده - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۲۴۸۷، پودر تخم مرغ کامل - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۴۹۴، کشمش بی‌دانه برای مصارف صنعتی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۴۹۵، ویژگی‌های برگه زردآلو جهت مصارف صنعتی
- استاندارد ملی ایران ۲۹۶۴، پودر زرده تخم مرغ - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۱۲۲، کشمش سبز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۳۳۲، فراورده‌های پروتئین سویا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۳۳۸، مغز فندق - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۴۱۵، خلال مغز بادام - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۴۱۶، بادام زمینی و مغز بادام زمینی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۴۶۱، آرد (پودر) نارگیل - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۴۹۴، افزودنی‌های خوراکی مجاز در آرد غلات و فراورده‌های آردی و صنایع پخت - فهرست و موارد مصرف
- استاندارد ملی ایران ۳۶۲۳، قهوه فوری - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۶۳۹، خلال مغز پسته - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۳۸۹۷، عصاره مالت جو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

- استاندارد ملی ایران ۴۲۹۷، گلوتن - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۴۳۸۸، قهوه بو داده و ساییده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۵۰۷۵، شیره خرما - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۵۲۰۰، مغز بادام هندی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۵۶۳۹، گوجه فرنگی خشک شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۵۹۴۹، پودر سفیده تخم مرغ - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۰۹۱، مالتودکسترین - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۸۷۴، غلات و فراورده‌های آن - آرد گندم جوانه‌زده (آرد سن) - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۹۵۰، غلات و فراورده‌های آن - آرد نخود - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۶۹۵۹، پنیر و فراورده‌های آن - پودر آب پنیر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۸۰۲۱، مواد افزودنی - پودر (گرد) فروکتوز خوراکی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۸۰۲۵، شربت /ینورت - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۸۱۵۱، آرد کامل ذرت - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۸۱۵۲، آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۸۶۹۰، نارگیل خشک رنده شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۰۴۹۷، آرد ذرت خوشه‌ای - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۱۰۷۶۸، چای سبز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۶، آرد برنج - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۷، پودر مخلوط قهوه فوری - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۸، پودر مخلوط کاکائو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۱۳۹، پودر خامه‌ای کننده لبنی و غیر لبنی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۲۳۷، نارگیل خشک شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۵۸۴، دانه یا کپسول هل درشت - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۱۱۸۲۷، هویج خشک شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۱۸۲۸، توت فرنگی خشک شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

- استاندارد ملی ایران ۱۲۰۱۸، فراورده‌های کاکائویی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۲۳۴۵، کنگد عمل آوری شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۳۸۲۶، آرد/ارزن مرواریدی - ویژگی‌ها
- استاندارد ملی ایران ۱۳۹۶۴، زیره سیاه و زیره زرد روشن - میوه کامل - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۴۳۴۱، پوره گوجه فرنگی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۴۷۲۵، شیرۀ انگور - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۴۷۲۹، افزودنی‌های خوراکی مجاز - سلولز پودری - روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۶۰۳۱، مغز بادام درختی فرآیند شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۶۰۶۸، سفناج خشک‌شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۶۳۲۹، افزودنی‌های خوراکی مجاز - میکروکریستالین سلولز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۷۰۲۸، گندم - سبوس گندم مورد مصرف برای انسان - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۷۲۲۶، چای معطر - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۹۰۴۷، چای سفید - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۱۹۶۲۳، نشاسته اصلاح‌شده - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۰۲۲۴، پودر گلوکز مایع - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۱۵۴۴، اینولین - ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، میکروبیولوژی و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۲۱۶۵، شربت با فروکتوز بالا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
- استاندارد ملی ایران ۲۳۶۷۰، دم‌نوش‌های گیاهی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون