

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱	انواع بستنی		<p>عنوان عمومی: بستنی پاستوریزه /شیری/وانیلی/شکلاتی/میوه /زعفرانی/کاکائویی/شکلاتی /میوه ای / (نوع میوه) زنجیلی / مغزدار) نام مغزخوراکی/سایر طعم ها / باکیک /بیسکویت / گلاب/قهوه/قهوه فوری/مخلوط با چربی نباتی با روکش/میوه ای / کاکائویی/شکلاتی/مغزدار/با تزئین رویی/ترافل دار</p>	<p>عنوان مندرج در قسمت پروانه ساخت عمومی بوده و لازم است صرفاً کلماتی که مربوط به هر بستنی است در پروانه ساخت درج گردد - انواع روکش دار معمولاً چوبی می باشند که کلمه چوبی در قسمت بسته بندی آورده شود. - در محصولات حاوی روغن نباتی دقت شود نوع روغن مورد استفاده با استاندارد ملی شماره ۹۱۳۱ مطابقت داشته باشد. در نوع روکش دار بایستی درصد روکش در پروانه ساخت لحاظ گردد - در بستنی هایی که از چند قسمت مختلف تشکیل شده اند لازم است درصد هر قسمت نسبت به کل بستنی آورده شود و نیز فرمولاسیون هر قسمت بر اساس ۱۰۰٪ نوشته شود. ویژگیها مطابق استاندارد شماره ۲۴۵۰ باشد- شکلات مورد استفاده بایستی طبق تعریف آن در استاندارد شکلات به شماره ۶۰۸ باشد(منحصراً دارای کره کاکائو). در صورت استفاده از چربی نباتی آوردن کلمه شیری بجز در خصوص بستنی های شیری میوه ای مجاز نمی باشد. و بستنی شیری فاقد روغن نباتی بایستی باشد.</p>
۲	انواع پنیر		<p>عناوین ۱- پنیر تازه پاستوریزه تهیه شده به روش اولترافیلتراسیون ۲- پنیر اولیه ۳- پنیر پاستوریزه تازه تهیه شده به روش افزایش ماده خشک و بدون آب پنیر</p>	<p>فرمولاسیون و نامگذاری انواع پنیر بایستی مطابق روش ساخت و استاندارد مربوطه باشد. پنیر اولیه جهت مصرف مستقیم خوراک انسان نبوده و بعنوان مواد اولیه در فرآیندهای بعدی مورد استفاده قرار می گیرد - نوع پنیر ، مشروط به داشتن تجهیزات ساخت در زمان دریافت پروانه ساخت می باشد. شیر مورد استفاده در تهیه پنیر اولیه بایستی</p>

توضیحات	پروانه ساخت	شماره	پروانه بهره برداری	شماره
<p>پاستوریزه شود. ویژگیهای پنیر اولیه با استاندارد پنیر تازه (۶۶۲۹) سنجیده شود. یکی از عبارات (بدون چربی، کم چرب، نسبتاً چرب، پرچرب) با توجه به درصد چربی طبق استاندارد ۶۶۲۹ در ادامه عنوان آورده شود.</p>				
<p>این نوع پنیر در آب نمک رسیده و تا زمان عرضه در آب نمک نگهداری می شود. غلظت آب نمک مورد استفاده در بسته بندی نهایی می بایستی در توضیحات پروانه ساخت ذکر گردد این پنیرها از نوع نرم یا نیمه سخت می باشند که شامل آکاوی فتا و هالومی و.. است این نوع پنیرها از شیر گاو، گوسفند، بز و یا مخلوطی از آنها تهیه میشوند. در صورتی که از شیر گوسفند تهیه گردد بایستی کلمه گوسفندی بعد کلمه پاستوریزه آورده شود.</p> <p>یکی از عبارات (بدون چربی، کم چرب، نسبتاً چرب، پرچرب) با توجه به درصد چربی طبق استاندارد ۱-۲۳۴۴ در ادامه عنوان آورده شود.</p>	<p>۴- پنیر پاستوریزه رسیده در آب نمک</p>			
<p>پنیر موزارلای دارای مقداری شیر پس چرخ ، موزارلای با رطوبت کم موزارلای با رطوبت کم و مقداری شیر پس چرخ و موزارلا با کاربرد پیتزا - انواع پنیرهای ایتالیایی ، پنیرهای نوع نرم و پستا فیلاتا و پنیرهای نوع موزارلا و پنیر پیتزاهای نوع موزارلا پروولون و کاسیوکاوالو و رومانو و گرانا جزء این گروه می باشند. (ویژگیهای این پنیر ها با استاندارد شماره ۴۶۵۸ سنجیده شود).</p>	<p>پنیر موزارلا-پنیر موزارلا (با کاربرد پیتزا)</p>			

توضیحات	پروانه ساخت	شماره	پروانه بهره برداری	شماره
<p>وزن پنیر های فرآیند شده می توانند حداکثر تا ۱۰ کیلوگرم مجاز می باشد. در نامگذاری این نوع پنیر شکل آن در قسمت بسته بندی بایستی آورده شود مثلاً پنیر پروسس توده ای شکل / غذایی / نوع پخش شدنی یا قابل پهن شدن / ورقه شدن / دودی رنده شده و...- پنیر پروسس دودی از زیر مجموعه تقسیم بندیهای پنیرها پروسس توده ای شکل پخش شدنی می باشند. ویژگیها با استاندارد ملی شماره ۴۶۵۹ سنجیده شود.</p>	<p>پنیر پروسس</p>			
<p>ممکن است انواع پنیر تازه مطابق عناوین ۱ تا ۳ در بالا با جایگزین کردن چربی شیر با روغن گیاهی تهیه می گردد (به تعریفی که در ادامه می آید رجوع شود). که نوع روغن مورد استفاده مطابق ۹۱۳۱ بوده و عنوان محصول عناوین ۱ تا ۳ را داشته با ذکر کلمه آنالوگ بعد از کلمه پنیر و ذکر عبارت " با روغن گیاهی " در انتهای عنوان. (این نوع پنیر ها در دسته پنیر های آنالوگ قرار گرفته که ویژگیهای عمومی آنها می تواند با استاندارد ۶۶۲۹ سنجیده شود اما نیاز به تدوین استاندارد جداگانه ای برای آنها می باشد)</p> <p>ویژگیهای پنیر پروسس آنالوگ با استاندارد ۱۰۶۹۶ سنجیده شود.</p>	<p>پنیر آنالوگ (مشابه) پنیر پروسس آنالوگ</p>			

توضیحات	پروانه ساخت	شماره	پروانه بهره برداری	شماره
<p>پنیر های آنالوگ به گروهی از پنیرها اطلاق می شود که با جایگزین کردن چربی شیر با روغن های گیاهی و استفاده از سایر منابع پروتئینی (کازئین و کازئینات) تولید شده و ترکیبات اولیه این پنیر را تشکیل می دهند. از طرفی به منظور جلوگیری از کاهش ارزش تغذیه ای استفاده از منابع پروتئینی با منشأ گیاهی دارای محدودیت بوده ولی با مخلوط کردن بعضی از پنیرها ی مخصوص ویا پودرپنیر در فرمولاسیون ترکیبات تشکیل دهنده پنیر آنالوگ به افزایش طعم و رنگ آن می توان کمک نمود .</p> <p>در این استاندارد پنیر های آنالوگ Analogue به پنیرهای ذیل گفته می شود:</p> <p>۱- پنیر های پیتزا و موزارلا یا رطوبت کم - کم چرب</p> <p>۲- پنیر پروسس پخش پذیر^۱ و ورقه ای</p> <p>۳- سایر پنیرها ی سخت و نیمه سخت</p> <p>این پنیرها در تهیه ساندویچ - سالادها - پیتزاهای منجمد آماده - اسپاگتی-ها- برگرها و سالاد بخاطر ویژگیهای مختلف از جمله سیالیت^۲، رنده شدن ومقاومت به ذوب شوندگی و حفظ ویژگی های آن در مدت نگهداری نسبت به پنیرهای طبیعی با افزایش تقاضا همراه می باشد .</p>				
<p>به تعریف پنیر خامه ای و روش ساخت آن در استاندارد ۵۸۸۱ دقت شود.</p>	<p>پنیر خامه ای و پنیر خامه ای پر چرب</p>			
<p>مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۱ از دسته پنیر های سخت .</p>	<p>پنیر پارسان</p>			
<p>مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۲ از دسته پنیر های نیمه سخت .</p>	<p>پنیر کاپیوتا</p>			
<p>مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۳ از دسته پنیر های نیمه سخت .</p>	<p>پنیر گودا</p>			
<p>مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۴ از دسته پنیر های نیمه سخت.</p>	<p>پنیر بوترکیزه</p>			
<p>مطابق استاندارد ملی شماره ... از دسته پنیر های نیمه سخت.</p>	<p>پنیر ادام</p>			
<p>سایر پنیرها شامل پنیرهایی که در بالا نیامده است در صورت درخواست پروانه ساخت اینگونه پنیرها قبل از صدور پروانه با ارسال مستندات علمی و استاندارد های بین المللی در صورت وجود به همراه فرمهای سه برگی ساخت، از این اداره کل استعلام شود نظیر پنیر کاتیج، کوارک ، نوشاتل و... - پنیر کوارک نوعی پنیر خامه ای است با این تفاوت که ای پنیر از شیر بدون چربی تهیه می گردد.</p>	<p>سایر پنیر ها</p>			

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۳	دسر های لبنی		کرم کارامل	نام میوه درد سر میوه ای ذکر شود. نام میوه ها در انواع مخلوط در پراوتز ذکر شود استفاده از اسانس پایه طبیعی متناسب بر نوع میوه به جزء وانیل که به تنهایی مجاز میباشد بلامانع است - استفاده از پایدار کننده ها مطابق با استاندارد مربوطه بلامانع است - استفاده از نشاسته اصلاح شده در این محصول بلامانع میباشد. - استفاده از قطعات میوه بلامانع می باشد. - استفاده از نگهدارنده ها مجاز نمی باشد در صورتیکه از COMPOUND ها استفاده می شود لازم است فاقد مواد نگهدارنده باشد - استفاده از کنسانتره مربا ژله پوره مجاز است. به تعریف شکلات در استاندارد شماره ۶۰۸ دقت شود.
			دسر شیری شکلاتی	
			دسر شیری کاکائویی	
			دسر شیری میوه ای	
			دسر زعفرانی	
			دسر شیری	
			کرم کاکائویی (بر پایه شیر)	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۴۷۰۱
۴	انواع دوغ		دوغ گرمادیده (بدون گاز/گازدار با گاز تزریقی(کربناته) / گاز دار با گاز تخمیری	نامگذاری براساس نوع مواد مصرفی در فرمولاسیون و روش ساخت می باشد. نوع طعم مصرفی و یا نوع سبزی مصرفی در انتهای عنوان آورده شود. به مطالب استاندارد آیین کار دوغ به شماره ۱۰۵۲۸ و استاندارد دوغ به شماره ۲۴۵۳ دقت شود
			دوغ گرماندیده(بدون گاز/گازدار با گاز تزریقی(کربناته) / گاز دار با گاز تخمیری	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۵	انواع خامه		خامه استریلیزه / پاس‌توریزه (بازساخته/باز ترکیب/ تخمیر شده / شیرین شده / اسیدی شده / پر شده / تحت فشار / سبک / غلیظ / قنادی / خامه طعم دار	مقدار شکر در خامه قنادی شیرین شده حداکثر ۲۵٪ مجاز می باشد - حداکثر وزن مجاز بصورت حجم ۱۰ کیلوگرم به صورت کیسه پلی اتیلن در بسته بندی ثانویه مجاز می باشد. - رنگ موجود در خامه رنگی بایستی طبیعی باشد. - نوع طعم در خامه طعم دار در عنوان فرآورده آورده شود مثلاً خامه شکلاتی ، خامه کاکائویی ، خامه وانیلی ، خامه میوه ای- صدور پروانه ساخت خامه رنگی نیاز به اخذ مجوز از اداره کل دارد - استفاده از کلیه اسانسهای مصنوعی و برپایه طبیعی و طبیعی به جز وانیل غیر مجاز می باشد. - در مخلوط خامه حیوانی و گیاهی ذکر درصد هر کدام در مخلوط الزامی است. ویژگیهای خامه ساده با استاندارد شماره ۱۹۱ سنجیده شده و خامه طعم دار فاقد استاندارد ملی بوده و ویژگیهای آن با ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت بایستی تطابق داشته باشد. خامه شیرین شده در دسته خامه های طعم دار قرار می گیرد.
			خامه خرما	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۱۰۰۷۹
			خامه عسل	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۱۰۰۷۸
			مخلوط خامه حیوانی و گیاهی	
۶	مایه پنیر قارچی		مایه پنیر قارچی	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۵۸۶۵
۷	مایه پنیر حیوانی		مایه پنیر حیوانی	ویژگیها طبق استاندارد شماره ؟
۸	کازئین و کازئینات		کازئین و کازئینات	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۴۴۴۸

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۹	انواع شیرپاستوریزه و استریلیزه		شیرپاستوریزه/ استریلیزه (بدون چربی، کم چرب، نیم چربی، پرچرب)	ویژگیهای شیر پاستوریزه طبق استاندارد شماره ۹۳ و برای شیر استریلیزه ویژگیها مطابق استاندارد ملی شماره ۱۵۲۸
۱۰	انواع شیرپاستوریزه و استریلیزه طعم دار		شیر(پاستوریزه یا استریلیزه) نوع طعم مصرفی	مانند: شیر کاکائو/شیر میوه/شیر عسل و.... ویژگیها مطابق استاندارد ۱۵۲۷
۱۱	نوشیدنی برپایه شیر		نوشیدنی برپایه شیر	حداقل درصد مواد لبنی در این نوشیدنی می بایست ۲۰درصد وزنی در فرمولاسیون ترکیبی باشد. ویژگیهای آن بایستی با ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت مطابقت داشته باشد.
۱۲	انواع ماست ساده		ماست پاستوریزه (نیم چرب/ کم چرب/ بدون چربی/ پرچرب/ خامه ای / ماست چکیده پاستوریزه/ بدون چربی/ کم چرب/ نیم چرب /پرچرب/ خامه ای/	ویژگیها مطابق استاندارد ۶۹۵ در انواع ماست های غلیظ تهیه شده از شیر با ماده خشک افزوده و یا تهیه شده از شیر غلیظ شده به روش اوپراسیون و یا با استفاده از سیستم U.F. نامگذاری با توجه به درصد چربی عینا مانند ماست های چکیده خواهد بود و ویژگیهای آن بایستی با استاندارد ۶۹۵ سنجیده شود.(استفاده از پارچه و کرباس برای تغلیظ ماست ممنوع می باشد)
۱۳	انواع ماست طعم دار		ماست (چکیده در صورتی که چکیده باشد) طعم دار(نوع طعم) (بدون چربی/ کم چرب/ نیم چرب/ پر چرب)	ویژگیها مطابق استاندارد ۴۰۴۶ نوع طعم دهنده ها مطابق بند ۶-۳ این استاندارد. طرز نامگذاری انواع ماست غلیظ طعم دار تهیه شده به روشهای فوق الذکر عینا مانند ماست های چکیده طعم دار می باشد.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۴	انواع کشک مایع		کشک مایع حاصل از تغلیظ ماست (صنعتی) کشک مایع تهیه شده از کشک خشک	به ترتیب ویژگیها با استاندارد های شماره ۶۱۲۷ و ۲۴۵۲ سنجیده می شود. استفاده از کشک خشک حداکثر به میزان ۲ درصد در فرمولاسیون ترکیبی کشک مایع حاصل از تغلیظ ماست با اخذ مجوز از اداره کل بلامانع می باشد. تولید کننده کشک مایع به ویژگیهای کشک خشک اولیه مورد استفاده در تهیه کشک مایع در استاندارد ۱۱۸۸ و شرایط بهداشتی این کشک در بند ۶ این استاندارد توجه نماید.
۱۵	کره حیوانی		کره حیوانی پاستوریزه	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۶۲
۱۶	روغن از کره		روغن از کره	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۲۵۴
۱۷	پودر آب پنیر		پودر آب پنیر (اسیدی/ رنگی) - پودر پرمیت (رنگی) - پودر پنیر رنگی	عنوان ساده نبایستی در پروانه ساخت لحاظ گردد. در صورتیکه مخلوط پودر آب پنیر و پودر شیر می باشد درصد هر کدام از مواد اولیه می باشد ذکر گردد.
۱۸	شیرخشک صنعتی		شیرخشک صنعتی (کامل/کم چرب/ بدون چربی) شیرخشک فوری	تولید شیر خشک بسته به تجهیزات می تواند به روش افشان یا غلطکی باشد - شیرخشکهای افشان به سه دسته تقسیم میشوند. - شیرخشک تهیه شده با حرارت پائین - شیرخشک تهیه شده با حرارت متوسط - شیرخشک تهیه شده با حرارت زیاد

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۹	پودر بستنی		پودر بستنی + (کاکائویی) + برپایه ژلاتین و .. + ماده مصرفی (قهوه فوری، قهوه) + بدون شکر	کلمه ساده در نام فرآورده لحاظ نمی شود بعنوان مثال: پودر بستنی با قهوه (بدون شکر) - پودر بستنی کاکائویی برپایه ژلاتین کلمه نیمه آماده در نامه فرآورده لحاظ نمی شود. مواد مجاز تهیه پودر بستنی طبق استاندارد بستنی ۲۴۵۰ باشد
۲۰	شیر تغلیظ شده		شیر تغلیظ شده شیرین	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۶۹۴۴
۲۱	شیر تبخیر شده		شیر تبخیر شده	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۶۹۴۵
۲۲	کره اسپرید		کره اسپرید	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۰۰۸۴
۲۳	پودر پنیر		پودر پنیر	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۵۸۷۷
۲۴	کفیر - نوشیدنی کفیر		نوشیدنی کفیر	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۱۱۷۷ در نامگذاری استفاده از عبارت "دوغ کفیر" ممنوع می باشد. به رعایت نکات برچسب گذاری طبق بند مربوط در استاندارد مذکور دقت شود.
۲۵	ماست پروبیوتیک		ماست پروبیوتیک	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۱۳۲۵. به بند نشانه گذاری در استاندارد مربوط دقت شود.
۲۶	دوغ پروبیوتیک		دوغ پروبیوتیک	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۱۳۲۴. به بند نشانه گذاری در استاندارد مربوط دقت شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۷	سایر فراورده های لبنی پروبیوتیک		سایر فراورده های لبنی پروبیوتیک	ویژگیها طبق ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت. به ضابطه تولید فراورده های لبنی پروبیوتیک (موجود در سایت fdo.ir) مراجعه شود. دقت شود ادعاهای عمومی ذکر شده در روی برچسب طبق بند مربوط در این ضابطه باشد. درج ادعاهای اختصاصی پس از استعلام از اداره کل و تایید آنها امکان پذیر می باشد.
۲۸	پودر خامه		پودر خامه	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۷۶۸۶
۲۹	پودر آب پنیر		پودر آب پنیر	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۶۹۵۹
۳۰	پودر پرمیت		پودر پرمیت	ویژگیها طبق استاندارد شماره ؟
۳۱	پودر های جانشین شیر خشک - پودر های مخلوط شیر خشک و پودر آب پنیر و یا پرمیت		پودر های جانشین شیر خشک - پودر های مخلوط شیر خشک و پودر آب پنیر و یا پرمیت	ویژگیها طبق ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت. ذکر درصد هر یک از پودر ها در عنوان پروانه ساخت الزامی است.
۳۲	انواع پودر تخم مرغ		پور تخم مرغ کامل- پودر زرده تخم مرغ- پودر سفیده تخم مرغ	ویژگیها طبق استاندارد های مربوط به شماره های..
۳۳	فراورده های تخم مرغ پاستوریزه مایع و یا منجمد		تخم مرغ کامل پاستوریزه مایع(یا منجمد)- زرده تخم مرغ پاستوریزه مایع(و یا منجمد)- سفیده تخم مرغ پاستوریزه مایع(و یا منجمد)	ویژگیها طبق ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت برای تخم مرغ مایع یخ زده مطابق استاندارد ۶۶۹۷