

## "میوه ها و سبزی ها- خوشاب پرتقال - ویژگی ها و روش های آزمون"

(استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵۶)

**خوشاب پرتقال:** فرآورده ای است، که از میوه رسیده و سالم رقم های پرتقال مناسب برای تهیه خوشاب که پس از شستن، پوست کندن، جدا کردن رشته های فیبری و پوست روی پره های میوه، بیرون آوردن تخم میوه (اگر داشته باشد) همراه با شربت با یا بدون آب پرتقال و استریل تجارتي قبل یا پس از دربندی در ظروف غیرقابل نفوذ، تهیه می شود.

### ویژگی های محصول نهایی

**رنگ:** رنگ پره های پرتقال که به گونه درسته آماده برای تولید خوشاب پرتقال شده باشد، باید به رنگ زرد تا نارنجی و بدون لکه های قهوه ای رنگ باشد.

**بو:** خوشاب پرتقال، باید دارای بوی طبیعی میوه پرتقال بوده و بدون هرگونه بوی خارجی باشد.

**بافت طبیعی:** بافت میوه خوشاب پرتقال، باید سالم بوده و شکل طبیعی خود را داشته باشد و ویژه نوع مربوط خوشاب بوده و در آن بافت خشک و بخش های فیبری که ظاهر میوه یا قابلیت خوردن آن را کاهش دهد نباشد.

**مزه:** مزه خوشاب پرتقال، باید متناسب با نوع شربت مصرفی و غلظت آن باشد، به گونه ای که روی برچسب بسته بندی آن، نوشته شده و بدون مزه های خارجی باشد.

**یکنواختی:** پره های میوه پرتقال در یک بسته، باید تا آنجا که بشود، هم شکل و هم وزن باشند.

**غلظت شربت:** غلظت شربت خوشاب پرتقال، باید با آنچه بر روی برچسب نشانه گذاری آن نوشته شده است، برابری داشته باشد.

**شفافیت شربت:** جز هنگامی که از آب میوه خالص و یا درصدی از آن بهره گیری شده باشد، شربت باید صاف باشد.

**پری:** پری ظرف باید حداقل ۹۰ درصد حجم ظرف پر شده باشد.

**مواد افزودنی:** افزودن اسید سیتریک به خوشاب پرتقال برای تنظیم pH هاش مجاز می باشد .

**مواد خارجی:** در خوشاب پرتقال، نباید مواد خارجی مانند شن، خاک، برگ، حشرات و غیره وجود داشته باشد.

**مانده آفت کش:** آفت کش ها در مخلوطی از میوه و شربت، نباید از آنچه موسسه تحقیقات آفات و بیماری های گیاهی تعیین می کند، بیشتر باشد.

**بافت طبیعی:** بافت میوه خوشاب پرتقال، باید سالم بوده و شکل طبیعی خود را داشته باشد و ویژه نوع مربوط خوشاب بوده و در آن بافت خشک و بخش های فیبری که ظاهر میوه یا قابلیت خوردن آن را کاهش دهد نباشد.

### روش های آزمون

روی هر بسته نمونه، باید آزمون های زیر به گونه جداگانه انجام گیرد.  
آزمون بسته، بو، رنگ، مزه، یکنواختی، وزن میوه آبکش شده، پُری، طبقه بندی بر پایه اندازه میوه خوشاب شده، اندازه گیری غلظت شربت، شفافیت، عیوب و رواداری آن، مواد خارجی، پ - هاش، بافت طبیعی، مانده آفت کش ها، آزمون آلاینده های فلزی، اسیدیته

### بسته بندی

- خوشاب پرتقال را می توان در ظروف فلزی یا شیشه ای (مطابق با استاندارد ملی مربوطه) بسته بندی نمود.

### نشانه گذاری

موارد زیر در نشانه گذاری باید مورد توجه و دقت قرار گیرد:

- نام و نوع فرآورده.

- نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده و یا علامت تجارتي آن.

- درجه فرآورده.

- ذکر چگونگی غلظت شربت (بسیار غلیظ، غلیظ، رقیق، بسیار رقیق).

- درصد وزن میوه آبکش شده.

- شکل میوه (پره های درسته، نیمه، تکه شده یا مخلوط آن ها).

- نام مواد تشکیل دهنده (میوه پرتقال، شکر، آب، آب میوه ...).

- وزن خالص به کیلوگرم.

- سری ساخت.

- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

- تاریخ تولید (به روز، ماه و سال).

- تاریخ پایان قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال).

- ذکر عبارت (ساخت ایران).

- شرایط نگهداری