

خامه طعم دار پاستوریزه

پیش گفتار

استاندارد " خامه طعم دار پاستوریزه و فرادما (UHT) ویژگی ها و روش های آزمون " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط توسط سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تهیه و تدوین شده و در اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان 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.

این استاندارد جایگزین استاندارد های ملی ایران به شماره ۱۰۰۷۸-۱۰۰۷۹ : سال ۱۳۸۶ می شود.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۱ : سال ۱۳۸۶ ، خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT) - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۲- بررسی نتایج آزمون های انجام شده در آزمایشگاه های همکار و مورد تأیید سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو - معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۳- استاندارد ملی خامه عسل به شماره ۱۰۰۷۸
- ۴- استاندارد ملی خامه خرما به شماره ۱۰۰۷۹

5- CODEX STANDARD FOR CREAM AND PREPARED CREAMS: 1976, CODEX STAN 288

6- Edited by Rothwell, J., *Cream Processing Manual*, 3rd edition, Society of Dairy Technology, 1989.

خامه طعم دار پاستوریزه و فرادما (UHT) - ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبیولوژیکی، بسته بندی، نشانه گذاری، نمونه برداری و روش های آزمون انواع خامه طعم دار پاستوریزه، فرادما می باشد. این استاندارد برای انواع خامه طعم دار پاستوریزه، فرادما تهیه شده از شیر تازه گاو و یا خامه بازساخته و باز ترکیبی همراه با افزودن شکر و موادی مانند شکلات، کاکائو، شیره خرما، عسل و مربا مطابق با بند (۵-۱-۴) این استاندارد به صورت تازه و یا منجمد و یا خامه های طعم دار پر شده تحت فشار و خامه قنادی شیرین شده طعم دار یا بدون طعم مطابق بند ۳-۱ این استاندارد، کاربرد دارد.

یادآوری ۱ - انواع خامه های طعم دار تهیه شده با روغن های گیاهی، مشمول این استاندارد نمی باشند.

۲ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها 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، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران، شماره ۱۶۴، شیر و فرآورده های آن - شیر خام - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۶، شیر و فرآورده های آن - راهنمای نمونه برداری
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۸۹، تعیین نسبت درصد وزنی چربی خامه
- ۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶، میکروبیولوژی شیر و فرآورده های آن - ویژگی ها
- ۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲، شیر و فرآورده های آن - تعیین اسیدیته و pH - روش آزمون
- ۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۲۱، بسته های چند لایه مقوایی با لایه آلومینیوم برای مواد خوراکی (ویژگی ها و روش های آزمون)
- ۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۹۴، بسته بندی - فرآورده های شیری آبگونه - گنجایه های مقوایی یک بار مصرف - ویژگیها و روشهای آزمون
- ۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۵۱۴، بسته بندی - فیلم های پلاستیکی سه لایه جهت بسته بندی فرآورده های لبری آبگونه پاستوریزه - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۵۱۳، بسته بندی - مقوای مومی مورد استفاده برای بسته بندی بستنی و فرآورده های قنادی یخ زده - ویژگی ها و روش های آزمون

1-Ultra High Temperature

- ۱۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۰۴ ، بسته بندی - ظروف پلی پروپیلن تولید شده به روش شکل دهی گرمایی جهت بسته بندی مواد غذایی - ویژگی ها
- ۱۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۳۳۱ ، انواع بسته بندیهای مواد خوراکی در ظروف شکل داده شده از مواد پلی مری و ورقهای آلومینیومی
- ۱۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۲۲۸ ، بسته بندی - ظروف پلاستیکی از جنس پلی پروپیلن و پلی استایرن - روش های آزمون
- ۱۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹ ، آئین کار بهداشتی کارخانجات شیر و فرآورده های آن
- ۱۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۰۳۹ ، شیر و فرآورده های آن - نمونه برداری - بازرسی به روش وصفی ها
- ۱۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۰۴۰ ، شیر و فرآورده های آن - نمونه گیری بازرسی به روش متغیرها
- ۱۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۶ ، شیر و فرآورده های آن - تعاریف و واژه ها
- ۱۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۲ ، کره پاستوریزه - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۱۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲ ، شیرخشک - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۱۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۷۶۸۶ ، پودر خامه - ویژگی ها و روش های آزمون
- ۲۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳ ، آب آشامیدنی - ویژگی های فیزیکی و شیمیایی
- ۲۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱ ، آب آشامیدنی - ویژگی های میکروبیولوژی
- ۲۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۱ ، شیر و فرآورده های آن - تعیین باقیمانده مواد ضد میکروبی - روش انتشار در زل
- ۲۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴-۶۳۴۹ ، آفت کشها - مرز بیشینه مانده آفت کشها در فرآورده های دامی
- ۲۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵ ، خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری میکوتوکسین ها
- ۲۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۷۸ ، آیین کار پاستوریزاسیون شیر
- ۲۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۸۱۸ ، چربی شیر - آماده سازی متیل استر اسیدهای چرب - روش آزمون
- ۲۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۸۸۱۹ ، چربی شیر - اندازه گیری ترکیب اسیدهای چرب با استفاده از روش کروماتوگرافی گازی - روش آزمون
- ۲۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۶۷۰ ، روغن ها و چربی های گیاهی و حیوانی - اندازه گیری میزان استرول های خاص و استرول تام با گاز کروماتوگرافی - روش آزمون
- ۲۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۰۷۸ ، ویژگیها و روشهای آزمون خامه عسل
- ۳۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۰۷۹ ، ویژگیها و روشهای آزمون خامه خرما
- ۳۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۳ ، ویژگیها و روشهای آزمون پودر کاکائو
- ۳۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۳۷ ، ویژگیها و روشهای آزمون پودر قهوه مخلوط
- ۳۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۲۳ ، ویژگیها و روشهای آزمون قهوه فوری
- ۳۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۹۷ ، ویژگیها و روشهای آزمون مالت
- ۳۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۴ ، ویژگیها و روشهای آزمون انواع مربا
- ۳۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲ ، ویژگیها و روشهای آزمون عسل
- ۳۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۰۷۵ ، ویژگیها و روشهای آزمون شیره خرما
- ۳۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ، ویژگیها و روشهای آزمون انواع کنسانتره میوه
- ۳۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۰۸ ، ویژگیها و روشهای آزمون شکلات
- ۴۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۱۸۴-۱۸۱۶ ، ویژگیها و روشهای آزمون وانیل و وانیلین به شماره ۲۳۰۰

- ۲-۴۱- استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۸۴۴ ویژگیها و روشهای آزمون کارامل
- ۲-۴۲- استاندارد ملی ایران شماره ۱۹۱، ویژگیها و روشهای آزمون خامه پاستوریزه، فرادما
- ۲-۴۳- استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۹۶۸، خوراک دام و انسان، بیشینه رواداری فلزات سنگین
- ۲-۴۴- استاندارد ملی ایران شماره ، گلوکز مایع
- ۲-۴۵- استاندارد ملی ایران شماره ، قند اینورت

اصطلاحات و تعاریف

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

۳-۱ خامه

خامه قسمتی از شیر است که از نظر مقدار چربی شیر نسبتاً غنی بوده و با عمل خامه گیری از شیر جدا شده و به حالت امولسیون چربی در شیر بدون چربی می باشد.

۳-۲ خامه طعم دار^۱

خامه ای است که با افزودن انواع طعم دهنده های مجاز مطابق بند (۵-۱-۴) این استاندارد با و یا بدون شکر طعم دار شده و سپس با یکی از روشهای حرارتی شناخته شده پاستوریزه و یا استریلیزه (فرادما) شده باشد.

۳-۳ خامه طعم دار بازساخته^۲

خامه^۳ طعم داری است که از فرآورده های شیر بازساخته، با یا بدون افزودن آب آشامیدنی و انواع طعم دهنده های مجاز مطابق بند (۵-۱-۴) این استاندارد با و یا بدون شکر طعم دار شده و سپس با یکی از روشهای حرارتی شناخته شده پاستوریزه و یا استریلیزه (فرادما) شده باشد.

۳-۴ خامه طعم دار باز ترکیبی^۴

خامه^۳ طعم داری است که از فرآورده های شیر باز ترکیبی، با یا بدون افزودن آب آشامیدنی و انواع طعم دهنده های مجاز مطابق بند (۵-۱-۴) این استاندارد با و یا بدون شکر طعم دار شده و سپس با یکی از روشهای حرارتی شناخته شده پاستوریزه و یا استریلیزه (فرادما) شده باشد.

- یادآوری ۱-** ویژگی های خامه طعم دار بازساخته و باز ترکیبی که به وسیله کره، انواع شیر خشک، انواع پودر خامه و مواد افزودنی مجاز تهیه می شود باید با ویژگی های مندرج در بند ۵ این استاندارد مطابقت داشته باشد.
- یادآوری ۲-** تولید انواع خامه ترش و تخمیر شده و اسیدی طعم دار با استفاده از خامه های ترش و تخمیر شده و اسیدی تولید شده مطابق استاندارد ملی شماره ۱۹۱ با استفاده از انواع مواد طعم دهنده بند (۵-۱-۴) بلامانع می باشد
- ۳-۵ خامه قنادی شیرین شده^۱**

¹ Flavoured Cream

² Reconstituted Flavoured cream

³ Recombined Flavoured cream

⁴ whipping sweetened cream

فراورده ای است که با افزودن شکر و بدون افزودن مواد طعم دهنده و پس از فرایند سالم سازی حرارتی، هوادهی شده یا آماده هوادهی بوده برای مصارف شیرینی پزی یا قنادی به صورت منجمد عرضه می گردد. **یادآوری:** خامه های غیر منجمد بایستی به صورت فرادما عرضه گردد.

۳-۶ خامه قنادی طعم دار^۱

خامه طعم داری است که با و یا بدون افزودن شکر، پس از فرایند سالم سازی، هوادهی شده یا آماده هوادهی بوده و برای مصارف شیرینی پزی یا قنادی به صورت منجمد یا غیرمنجمد عرضه می گردد

۳-۷ خامه طعم دار پر شده تحت فشار^۲

خامه ای طعم دار سیالی است که تحت گاز بی اثر پر شده و زمان خروج از ظرف با گاز همراه شده و به صورت شکل گرفته ، خارج می شود.

۴ طبقه بندی خامه های طعم دار

۴-۱ طبقه بندی انواع خامه طعم دار پاستوریزه، فرادما بر حسب میزان چربی

انواع خامه پاستوریزه و فرادما بر حسب میزان چربی عبارت است از:

۴-۱-۱ خامه طعم دار کم چرب^۳

میزان چربی آن بیشتر یا مساوی ۱۰ و کمتر یا مساوی ۱۸ درصد وزنی / وزنی است.

۴-۱-۲ خامه طعم دار نیم چرب^۴

میزان چربی آن بیشتر از ۱۸ و کمتر یا مساوی ۳۵ درصد وزنی / وزنی است.

۴-۱-۳ خامه طعم دار چرب^۵

میزان چربی آن بیشتر از ۳۵ و کمتر یا مساوی ۴۸ درصد وزنی / وزنی است.

یادآوری ۴ – میزان چربی در خامه قنادی شیرین شده ۳۵ درصد وزنی/وزنی می باشد.

۴-۱-۴ خامه طعم دار پرچرب^۶

میزان چربی آن بیشتر از ۴۸ درصد وزنی / وزنی است.

۴-۲ طبقه بندی انواع خامه طعم دار پاستوریزه، فرادما بر حسب نوع طعم

انواع خامه طعم دار پاستوریزه، فرادما و فرا پاستوریزه بر حسب نوع طعم عبارت است از:

- 1-whipping Flavored cream
- 2- Propellant Flavored cream
- 3- Half Fat Flavored Cream
- 4- Medium Fat or Light Flavored Cream
- 5- Doubled Fat Flavored Cream
- 6-High Fat Flavored Cream

۴-۲-۱ خامه طعم دار میوه ای

این خامه با استفاده از انواع کنسانتره میوه، قطعات میوه، پوره، مربا، و مارمالاد، شربت میوه ها، میوه های پخته شده در شکر، میوه های خرد شده، پالپ و یا پوره میوه ها تهیه می شود.

۴-۲-۲ خامه طعم دار با طعم کاکائو، قهوه، کارامل و یا شکلات (خامه کاکائویی، خامه با قهوه یا قهوه فوری، خامه کارامل، خامه شکلاتی)

این خامه با استفاده از افزودن پودر کاکائو، قهوه، و یا قهوه فوری، کارامل، و یا شکلات تهیه می شود.

۴-۲-۳ خامه طعم دار تهیه شده با استفاده از سایر طعم دهنده های به شرح زیر:

خرما، عسل، مالت، وانیل، شیره انگور، شیره خرما، پودر وانیل، زعفران، پودر دارچین...

یادآوری ۱- بجز اسانس وانیل، استفاده از سایر اسانس های طبیعی یا بر پایه طبیعی به شرط استفاده از کنسانتره میوه مربوط مجاز می باشد.

یادآوری ۲- استفاده از شکر در خامه عسل مجاز نمی باشد.

یادآوری ۳- تولید هر یک از خامه های فوق به صورت مغزدار و با استفاده از مغزهای خوراکی با حداقل ۵ درصد مغز خوراکی بلامانع می باشد.

۵ ویژگی ها

۵-۱- مواد اولیه اصلی

۵-۱-۱ شیر

شیر مورد استفاده باید با بند ۲-۱ این استاندارد مطابقت داشته و با یکی از روش های مناسب سالم سازی شده باشد.

۵-۱-۲ خامه

خامه مورد استفاده باید با بند ۲-۴ این استاندارد مطابقت داشته و با یکی از روش های مناسب سالم سازی شده باشد.

۵-۱-۳ کره، فرآورده های چرب شیر، شیر خشک، پودر خامه و آب آشامیدنی

کره، فرآورده های چرب شیر، شیر خشک، پودر خامه و آب آشامیدنی مورد استفاده باید با بند های ۲-۱۲، ۲-۱۳، ۲-۱۴، ۲-۱۵ و ۲-۱۶ این استاندارد مطابقت داشته باشد. از این مواد برای خامه های طعم دار تولید شده از خامه های بازساخته و بازترکیبی استفاده می شود.

۵-۱-۴ طعم دهنده ها

شکر، شربت گلوکز، قند اینورت، پودر کاکائو، پودر قهوه و یا قهوه فوری، کارامل، و یا شکلات، انواع کنسانتره میوه، پودر و یا پوره و یا مربای آنها، شربت میوه ها، میوه های پخته شده در شکر، میوه های خرد شده، پالپ و یا پوره میوه ها پودر و یا اسانس وانیل، خرما، عسل، عصاره مالت، شیره انگور، شیره خرما، وانیل، وانیلین، زعفران، پودر دارچین.

یادآوری ۱- از این مواد برای خامه های طعم دار تولید شده به صورت بازساخته و بازترکیبی استفاده می شود.

یادآوری ۲- ویژگیهای شکلات مورد استفاده بایستی مطابق استاندارد ملی شماره ۶۰۸ باشد.

۵-۲ مواد تشکیل دهنده مجاز^۱

۵-۲-۱ شکر

۵-۲-۲ گلوکز مایع، قند اینورت

۵-۲-۳ مواد تشکیل دهنده مجاز شامل فرآورده های پروتئینی شیر نظیر کارژین، پروتئین آب پنیر یا پروتئین های دیگر شیر که میزان پروتئین آنها کمینه ۳۵ درصد است، می باشد به شرطی که بیش از ۲۰ گرم در کیلوگرم (۰/۲ درصد) استفاده نگردد.

۵-۲-۳ ژلاتین و نشاسته

استفاده از ژلاتین و نشاسته (به صورت طبیعی یا اصلاح شده^۲) مشروط به رعایت شرایط خوب ساخت^۳ و با در نظر گرفتن مقدار مجاز حداکثر ۰/۲ درصد، به عنوان استابیلایزر بلامانع است.

یادآوری ۱- ژلاتین مورد استفاده منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۴ می باشد.

۵ ۴ ۴ سدیم کلراید

حداکثر ۰/۰۵ درصد جهت تشدید طعم بلامانع می باشد.

۵-۳ سایر مواد افزودنی مجاز غذایی

افزودنی های مجاز شامل استابیلایزرها (مطابق استاندارد ملی شماره ۹۴۹)، اسیدهای مجاز خوراکی، تنظیم کننده های اسیدی خوراکی، مواد قوام دهنده، امولسیفایرها (مطابق استاندارد ملی شماره ۹۴۹) و همچنین گازهای پرکننده^۵ می باشد. این افزودنی ها به منظور اطمینان داشتن از پایداری و قوام مناسب و یکنواختی امولسیون، با در نظر گرفتن محتوای چربی و ماندگاری فرآورده اضافه می شود. علاوه بر این باید اشاره نمود پایداری فرآورده در پاره ای از موارد، با استفاده از عملیات حرارتی نظیر پاستوریزاسیون تأمین شده و نیازی به استفاده از بعضی از این افزودنی ها نمی باشد.

استفاده از انواع مواد افزودنی و میزان مصرف آنها و همچنین شرایط استفاده شان، منوط به کسب مجوز از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۲ می باشد.

یادآوری ۱- استفاده از رنگ های طبیعی مطابق استاندارد ملی به شماره ۷۴۰- رنگهای مجاز خوراکی- فقط در خامه های قنادی طعم دار (متناسب با نوع طعم دهنده، شیرین شده و یا بدون طعم دهنده) و منوط به داشتن شرایط خوب ساخت مورد تایید مراجع قانونی و ذی صلاح کشور امکان پذیر می باشد.

یادآوری ۲- استفاده از هر گونه موادی غیر از مواد ذکر شده در بند ۵ به عنوان مواد متشکله، غیرمجاز است.

۵-۴ شرایط بهداشتی محیط تولید

ویژگی های بهداشتی شرایط تولید انواع خامه طعم دار باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹، "آئین کار بهداشتی کارخانجات شیر و فرآورده های آن" باشد.

۵-۵ ویژگی های حسی و فیزیکی

ویژگی های حسی و فیزیکی انواع خامه به شرح زیر است:

۵-۵-۱ رنگ

^۱ Permitted ingredients

^۲ Modified Starch

^۳ Good Manufacturing Practice = GMP

^۴ در حال حاضر منظور از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

^۵ Propellants

رنگ انواع خامه طعم دار باید متناسب با نوع طعم دهنده مورد استفاده باشد.

۵-۵-۲ بو و طعم

انواع خامه طعم دار باید دارای بو و طعم طبیعی مخصوص به خود باشد.

۵-۵-۳ ناپذیرفتنی ها

انواع خامه طعم دار باید فاقد هر گونه بو و طعم نامطبوع و غیرطبیعی دیگر باشد.

۵-۶ ویژگی های شیمیایی انواع خامه طعم دار پاستوریزه، فرادما **باید مطابق با جدول شماره ۱ باشد.**

جدول شماره ۱

ویژگی های شیمیایی انواع خامه طعم دار

ردیف	نوع خامه طعم دار	pH	اسیدیته کل بر حسب اسید لاکتیک	ساکارز	چربی کل	باقیمانده ماده خشک (مواد جامد کل)
۱	خامه غسل	حداقل ۶/۲	۰/۱۶-۰/۱۲	حداکثر ۳	مطابق بند ۴-۱ این استاندارد	حداقل ۴۰
۲	خامه خرما	حداقل ۵/۷	حداکثر ۰/۲۵	حداکثر ۵ (با شیره و یا شهد خرما) و ۳/۵ در نوع با شکر و ۱/۵ در نوع بدون شکر		حداقل ۴۰
۳	خامه کاکائویی	۶/۴۵-۶/۷۵				۴۷-۵۲
۴	خامه شکلاتی					
۵	خامه کارامل					
۶	خامه مالت					
۷	خامه میوه ای	۵/۶-۶/۵	۱۲-۱۶			
۸	خامه وانیلی					
۹						

یادآوری - مقدار اسیدیته و pH تعیین شده در این جدول برای خامه های تخمیر شده و اسیدی شده کاربرد ندارد.

یادآوری: مقدار شکر در خامه قنادی شیرین شده حداکثر ۲۵ درصد می باشد

۵-۶-۱- ترکیب اسیدهای چرب انواع خامه های طعم دار باید مطابق با جدول شماره ۲ باشد.

جدول شماره ۲

ترکیب اسید های چرب انواع خامه های طعم دار

ترکیب اسیدهای چرب		
	درصد از کل اسیدهای چرب	نوع اسید چرب
۸۸۱۸ و ۸۸۱۹	۱-۵	C4:0
	۰/۸-۳/۶	C6:0
	۰/۵-۱/۸	C8:0
	۱/۷-۳/۹	C10:0
	۲/۲-۴/۵	C12:0
	۵/۴-۱۴/۶	C14:0
	۰/۵-۱/۸۵	C14:1
	۲۲-۴۱	C16:0
	۰/۷-۶	C16:1
	۶-۱۵	C18:0
	۱۸/۲۶-۳۸/۲	C18:1 (مجموع ایزومرهای سیس و ترانس)
	۰/۶۸-۵/۵	C18:2 (مجموع ایزومرهای سیس و ترانس)
	۰-۰/۵	C18:3
	۰/۰۵-۱	C20:0
	۹۶۷۰	۵ درصد از کل استرول ها

یادآوری ۱ - برای بررسی و تشخیص آلودگی های متقاطع (ثانویه) پس از پاستوریزاسیون می توان از آزمون فسفاتاز ، و به منظور تأیید پاستوریزاسیون و معمولاً بلافاصله پس از تولید در کارخانه می توان از آزمون پراکسیداز استفاده کرد.

۵-۷ ویژگی های میکروبیولوژیکی

ویژگی های میکروبیولوژیکی انواع خامه طعم دار باید با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶ ، "شیر و فرآورده های آن - ویژگی های میکروبیولوژی" مطابقت داشته باشد.

شماره	خامه طعم دار در گرم	روش آزمون استاندارد ملی ایران به شماره
شمارش کلی میکروارگانیسم ها	بیشینه ۲×۱۰۴	۵۴۸۴
انتروباکتریاسه	۱۰	۲۴۶۱-۱و۲
کلی فرمها	-	۵۴۸۶-۲و۲
اشریشیا کلی	منفی	۵۲۳۴
استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت	منفی	۶۸۰۶-۳
کپک و مخمر	بیشینه ۱۰	۱۰۱۵۴

۶ نمونه برداری

نمونه برداری انواع خامه **طعم دار** باید مطابق با بند های ۲-۲ ، ۲-۱۴ و ۲-۱۵ این استاندارد انجام شود.

۷ آلاینده ها

۷-۱ میزان آفلاتوکسین M1 در انواع خامه طعم دار باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵ ، "خوراک انسان - دام - بیشینه رواداری میکوتوکسین ها" باشد.

۷-۲ میزان باقیمانده آفت کش ها در انواع خامه طعم دار باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۶۳۴۹-۴ ، " آفت کشها - مرز بیشینه مانده آفت کشها در فرآورده های دامی " باشد.

۷-۳ میزان فلزات سنگین در انواع خامه طعم دار باید مطابق استاندارد ملی ایران با عنوان " بیشینه رواداری فلزات سنگین در فرآورده های غذایی " ^۱ باشد.

۷-۴ میزان ملامین در انواع خامه طعم دار باید بیشینه ۲/۵ میلی گرم در کیلوگرم باشد.

یادآوری ۱ - این آزمون باید مطابق روش ISO/IDF انجام گیرد.

یادآوری ۲ - در حال حاضر میزان ملامین فقط در خامه **طعم دار** وارداتی اندازه گیری می شود.

۷-۵ برای جستجوی آنتی بیوتیک ها در محصول نهایی می توان از استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۶۱ ، " شیر و فرآورده های آن - تعیین باقیمانده مواد ضد میکروبی - روش انتشار در ژل " استفاده کرد.

۸ بسته بندی

برای بسته بندی انواع خامه طعم دار ، با توجه به نوع فرآیند می توان از ظروف بسته بندی متفاوتی استفاده کرد که

مطابق یکی از مراجع بندهای ۲-۶ ، ۲-۷ ، ۲-۸ ، ۲-۹ ، ۲-۱۰ ، ۲-۱۱ و ۲-۱۲ این استاندارد بوده یا به تأیید مراجع قانونی و ذی صلاح کشور ^۱ رسیده باشد.

^۱ این استاندارد در دست نگارش است.

انواع خامه طعم دار باید در شرایط کاملاً بهداشتی بسته بندی و به بازار عرضه گردد. درپوش ظروف بسته بندی انواع خامه که مشمول این استاندارد می باشد باید محکم و غیرقابل نفوذ بوده و به نحوی باشد که هیچ گونه دخل و تصرف در فرآورده صورت نگیرد. بسته بندی انواع خامه طعم دار باید در مقابل ضربه و حمل و نقل مقاوم باشد و نشستی نیز نداشته باشد.

یادآوری - خامه قنادی شیرین شده و طعم دار باید در کیسه های چند لایه پلی اتیلنی و در بسته بندی ثانویه مناسب و غیرقابل نفوذ به نور قرار گیرد (بیشینه تا ۱۰ کیلوگرم).

۹ نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید با خط خوانا و واضح به گونه پاک نشدنی با جوهر غیر سمی ، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و در صورت صدور، علاوه بر زبان فارسی به زبان انگلیسی یا به زبان کشور متقاضی روی هر بسته از انواع خامه چاپ یا برچسب شود.

۱-۹ نام و نوع فرآورده مطابق با بندهای ۳ و ۴ این استاندارد

۲-۹ نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی کننده و علامت تجاری آن

۳-۹ عبارت تهیه شده از شیر تازه گاو و یا شیر بازساخته و یا بازترکیبی

۴-۹ مقدار درصد چربی جهت انواع خامه طعم دار با چربی متفاوت

۵-۹ وزن یا حجم خالص بر حسب متریک (با در نظر گرفتن حد رواداری)

۶-۹ شماره سری ساخت

۷-۹ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

۸-۹ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)

۹-۹ درج شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و برای خامه های وارداتی درج شماره پروانه ورود از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

۱۰-۹ درج شرایط نگهداری برای انواع خامه مشمول این استاندارد ، به شرح زیر می باشد :

برای خامه طعم دار پاستوریزه ، عبارت "در یخچال نگهداری شود"

برای خامه طعم دار فرادما ، عبارت "بعد از باز کردن ، در یخچال نگهداری شود"

برای خامه طعم دار منجمد ، عبارت "حداقل در برودت ۱۸- درجه سانتیگراد نگهداری شود"

۱۱-۹ عبارت "ساخت ایران"

یادآوری - در مورد خامه های طعم دار وارداتی ، به جای عبارت "ساخت ایران" ، عبارت "خامه طعم دار وارداتی" باید ذکر گردد.

۱۲-۹ درج "ایران کد" و "کد رهگیری استاندارد"

منظور از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور ، در حال حاضر وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی است.