



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۰۶۹۶

چاپ اول

**ISIRI**  
**10696**  
**1st. Edition**

پنیر پروسس آنالوگ - ویژگی‌ها

**Processed analogue cheese - Specifications**

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران  
تهران - خیابان ولیعصر، ضلع جنوبی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹  
تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱  
دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰  
کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵  
تلفن: ۸-۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶۱)  
دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶۱)  
پیام نگار: [standard@isiri.org.ir](mailto:standard@isiri.org.ir)  
وبگاه: [www.isiri.org](http://www.isiri.org)  
بخش فروش، تلفن: ۲۸۱۸۹۸۹ (۰۲۶۱)، دورنگار: ۲۸۱۸۷۸۷ (۰۲۶۱)  
بهاء: ۸۷۵ 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](mailto:standard@isiri.org.ir)  
Website: [www.isiri.org](http://www.isiri.org)  
Sales Dep.: Tel: +98(261) 2818989, Fax.: +98(261) 2818787  
Price:875 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 در 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 بر اساس 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)<sup>۱</sup> کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> 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 بینالمللی 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 سا زمانها 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) وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس 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) وسایل سنجش، 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  
"پنیر پروسس آنالوگ - ویژگی‌ها"

رئیس:

کوشکی، محمد رضا  
(دکترای صنایع غذایی)

دبیر:

برازندگان، خسرو  
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

اعضاء: (به ترتیب حروف الفبا)

امجدی گلپایگانی، مهرانوش  
(لیسانس علوم تغذیه)

حسین زاده، بهرام

(لیسانس صنایع غذایی)

سایه وند، حمید

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -  
اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و  
بهداشتی

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سمیعی، افسانه

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شرکت لبنیات پگاه تهران

منطقی، عبدالمطلب

(لیسانس صنایع غذایی)

## پیش‌گفتار

استاندارد "پنیر پروسس آنالوگ - ویژگی‌ها" که توسط کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده در هفتصد و سی و چهارمین اجلاس کمیته خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۶/۱۲/۲۵ 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 همگانی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در موقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود، در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، برای مراجعه به استانداردهای ملی ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آن ها استفاده کرد. در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

1-IDF 2406; ,2005,The codex general standard for the use of dairy terms its nature intent and implication, Bulletin of the International dairy federation ,1-18

2- Caric ,M.,Kalab,M,1993, Processed cheese products , Chapman &hall

3- Cavalier ,C., Cheftel,J.C.,1991, Emulsifying salts influence on characteristics of cheese analogs from calcium caseinate,Journal of food science ,56,1542-1547

4-MacCarthy,G.,1991, Imitation cheese products ,IDF, B.N.249

۵ - بررسی نتایج آزمایشگاهی بر روی نمونه های پنیر آنالوگ ، شرکت پگاه تهران ، سال ۱۳۸۶

## مقدمه

پنیر های آنالوگ په 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 میدهند. 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 پنیرهای مخصوص و یا پودر پنیر در فرمولاسیون ترکیبات تشکیل دهنده پنیر آنالوگ به افزایش طعم و رنگ آن می توان کمک نمود . در این استاندارد پنیر های آنالوگ Analogue به پنیرهای ذیل گفته می شود:

۱- پنیر های پیتزا و موزارلا با رطوبت کم - کم چرب

۲- پنیر پروسس پخش پذیر<sup>۱</sup> و ورقه ای

۳- سایر پنیرهای سخت و نیمه سخت

این پنیرها در تهیه ساندویچ - سالادها - پیتزاهای منجمد آماده - اسپاگتی ها- برگرها و سالاد بخاطر ویژگیهای مختلف از جمله سیالیت<sup>۲</sup>، رنده شدن و مقاومت به ذوب شوندگی و حفظ ویژگی های آن در مدت نگهداری نسبت به پنیرهای طبیعی با افزایش تقاضا همراه می باشد .

---

1-Spread

2-Flowability

## پنیرپروسس آنالوگ - ویژگی‌ها

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌ها، نمونه برداری، بسته‌بندی و نشانه گذاری پنیرپروسس آنالوگ<sup>۱</sup> می‌باشد.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد انواع پنیرهای پروسس آنالوگ ( بندهای ۲-۴ ، ۳-۴ ) کاربرد دارد .

### ۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در این مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و یا تجدید نظر اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهدنا بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد امکان کاربرد آخرین اصلاحیه ها و تجدید نظرهای الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و یا تجدید نظر آخرین چاپ و یا تجدیدنظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربران این استاندارد الزامی است.

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶ ، حد مجاز میکروبی فرآورده های لبنی

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۳ ، روش تعیین ماده خشک پنیر و پنیرهای ذوب شده

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۶ ، نمونه برداری از شیر و فرآورده های آن

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲ ، روش تعیین اسیدیته کل و pH و تراکم یونهای H در شیر و فرآورده های آن

۵-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۲۵ ، اندازه گیری اسید سوربیک و سوربات پتاسیم در مواد غذایی

۶-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۷۷ ، ادویه مورد مصرف خانگی و اماکن عمومی - ویژگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیکی

۷-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲ ، شیرخشک ، ویژگیها

- ۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، آب آشامیدنی - ویژگیهای میکروبیولوژیکی
- ۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۰۸، تعیین مقدار فسفر در پنیر و پنیر ذوب شده
- ۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۵، تعیین مقدار خاکستر پنیرهای ذوب شده
- ۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۷۸، تعیین اسید سیتریک محتوی پنیر و پنیر ذوب شده
- ۳-۱۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۱، تعیین مقدار پروتئین پنیر و پنیرهای ذوب شده
- ۳-۱۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگیها
- ۳-۱۴ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹، آیین کار بهداشتی در کارخانههای فرآورده های لبنی
- ۳-۱۵ استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۹۲، اندازه گیری مقدار کلرور بروش پتانسیومتری در پنیر و فرآورده های فرآیند شده
- ۳-۱۶ استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲، مواد طعم دهنده خوراکی
- ۳-۱۷ استاندارد ملی ایران شماره ۷۶۰، اندازه گیری چربی در ماده خشک
- ۳-۱۸ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۴۸، کازئین و کازئینات - ویژگی ها
- ۳-۱۹ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک - ویژگی ها
- ۳-۲۰ استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۶۰، پودر آب پنیر - ویژگی ها.
- ۳-۲۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۴، روغن نباتی هیدروژنه \_ویژگی ها

#### ۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و تعاریف زیر بکار می روند :



۱-۴

#### پنیر پروسس آنالوگ

فرآورده ای است که علاوه بر پنیرشامل پودر پنیر، سدیم ویا کلسیم کازئینات، روغنهای گیاهی مناسب مانند روغن سویا، روغن بادام زمینی، مواد امولسیون کننده، نمک طعام، آب و سایر ترکیبات مجاز بوده که باکمک گرما و عملیات مکانیکی تا رسیدن به یک بافت و طعم یکنواخت شبیه پنیر تهیه میگردد. یادآوری- روغنهای گیاهی صرفا در پنیرهای آنالوگ با منشاء بخشی لبنی کاربرد دارند.

۲-۴

#### پنیر پروسس آنالوگ بامنشاء لبنی

چربی و پروتئین مورد استفاده در این نوع پنیر منشاء لبنی دارد مانند روغن کره، کازئین وکازئینات.

۳-۴

#### پنیرپروسس آنالوگ بامنشاء بخشی لبنی

پروتئین مورد استفاده در این نوع پنیر منشاء لبنی دارد مانند کازئین و کازئینات و چربی مورد استفاده منشاء گیاهی دارد مانند روغن سویا، روغن بادام زمینی، روغن پالم و سایر روغن های نباتی هیدروژنه مناسب.

## ۵ مواد اولیه

### ۱-۵ مواد اولیه اصلی

۱-۱-۵ انواع پنیرهای رسیده ورنده شده، پودر پنیر و یا سایر پروتئینهای تغلیظ شده شیر<sup>۱</sup> و شیر خشک<sup>۲</sup>، پروتئین آب پنیر<sup>۳</sup>

۲-۱-۵ نمکهای امولسیون کننده و یا تنظیم کننده pH

۳-۱-۵ کازئینات سدیم و یا کلسیم وکازئین (رنت واسید)

۴-۱-۵ آب آشامیدنی

۵-۱-۵ روغنهای گیاهی مانند روغن پالم، سویا، نارگیل و هسته خرما ویا مخلوطی از آنها

۶-۱-۵ نمک طعام

### ۲-۵ مواد اختیاری

۱-۲-۵ ادویه و مواد طعم دهنده

### ۳-۵ مواد افزودنی

---

1- Concentrated milk protein  
2- Skim milk powder  
3- Whey protein

۳-۳-۵ رنگها طبیعی شامل آناتو<sup>۱</sup> و بتاکاروتن<sup>۲</sup> و سافرانین<sup>۳</sup>.

۴-۳-۵ اسید سوربیک یا اسید پرو پیو نیک و نمکهای آن

## ۶ ویژگی ها

### ۱-۶ ویژگی های مواد اولیه

۱-۱-۶ ویژگی شیرخشک مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۱۲، باشد  
۲-۱-۶ ویژگی کازئین و کازئینات مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۴۸، باشد.  
۳-۱-۶ ویژگی آب مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگیها و استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، آب آشامیدنی - ویژگیهای میکروبیولوژیکی باشد

۴-۱-۶ ویژگی ادویه ها و مواد طعم دهنده مورد استفاده در تهیه این محصول باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۲، مواد طعم دهنده خوراکی و استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۷۷، ادویه مورد مصرف خانگی و اماکن عمومی - ویژگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیکی باشد

۵-۱-۶ ویژگی پنیر های مورد استفاده در این استاندارد باید مطابق استاندارد های ملی مربوطه باشد  
۶-۱-۶ استاندارد کازئین مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۴۸، کازئین و کازئینات- ویژگی ها باشد.

۷-۱-۶ ویژگی نمک مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، باشد  
۸-۱-۶ ویژگی پودر آب پنیر مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۶۰، باشد.  
۹-۱-۶ ویژگی روغن نباتی مورد استفاده در این استاندارد باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۴۴، باشد

### ۲-۶ ویژگی های محصول

#### ۱-۲-۶ بافت

بافت پنیر پروسس آنالوگ باید صاف و یکنواخت بوده و عاری از هرگونه حباب، آب انداختگی، رگه رگه بودن<sup>۴</sup>، خال خال بودن و جداسدن چربی<sup>۵</sup> باشد. دارای قابلیت انعطاف پذیری<sup>۶</sup> بوده و به هیچ وجه به پوشش بسته بندی نچسبد.

#### ۲-۲-۶ رنگ

---

1-Annata  
2-Beta caroten  
3-Safranin  
1-Mottled  
2- Oil off  
3-Spreadable

پنیر پروسس آنالوگ باید رنگ مناسب مخصوص بخود را دارا باشد و عاری از هرگونه رنگ تیره و فاقد ذرات رنگی حاصل از عدم یکنواختی کامل باشد .

۳-۲-۶ سایر ویژگی ها

سایر ویژگی های پنیرهای پروسس آنالوگ باید مطابق جداول ۱ و ۲ باشد .

جدول ۱- ویژگی های پنیرپروسس آنالوگ

ردیف	فاکتور مورد آزمون	میزان قابل قبول	روش آزمون
۱	pH	۵/۸-۶	استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲
۲	ماده خشک ( گرم در صد گرم )	مطابق جدول دو	استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۵۳
۳	چربی در ماده خشک( گرم در صدگرم)	مطابق جدول دو	استاندارد ملی ایران شماره ۷۶۰
۴	مواد امولسیون کننده ( برحسب گرم در صد گرم به تنهایی یا بصورت ترکیب محاسبه شده بصورت بدون آب )	حداکثر ۴	استاندارد ملی ایران شماره های ۱۸۰۸ و ۲۰۷۸
۵	پروتئین (گرم در صد گرم )	حداقل ۱۲	استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۱
۶	نمک طعام ( گرم در صد گرم )	حداکثر ۲	استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۹۲
۷	اسید سورییک و یا نمکهای آن(قسمت در میلیون)	حداکثر ۱۰۰۰	استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۲۵

**یادآوری** - چنانچه مواد امولسیونی برحسب ترکیبات فسفری افزوده شود میزان فسفر افزوده شده نباید از ۰/۹ گرم در صد گرم تجاوز نماید .

جدول ۲- ویژگی های پنیر پروسس آنالوگ (از نظر میزان رطوبت ، چربی و چربی در ماده خشک)

محصول	چربی (درصد)	رطوبت(درصد)	چربی در ماده خشک (درصد)
پنیر آنالوگ پاستوریزه مخلوط	-	حداکثر ۴۳	حداقل ۴۷
پنیر آنالوگ پاستوریزه پروسس	-	حداکثر ۴۳	حداقل ۴۷
پنیر آنالوگ پاستوریزه پروسس غذایی	حداقل ۲۳	حداکثر ۴۴	-
پنیر پاستوریزه پروسس پخش پذیر	حداقل ۲۰	۴۴-۶۰	-

## ۷ ویژگی های بهداشتی

شرایط بهداشتی تولید فرآورده باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۴۶۲۹، آئین کار بهداشتی در کارخانه های فرآورده های لبنی باشد .

## ۸ ویژگی های میکروبیولوژیکی

ویژگیهای میکروبیولوژیکی پنیرهای آنالوگ باید مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶، باشد .

## ۹ نمونه برداری

نمونه برداری از این فرآورده باید مطابق استانداردهای ملی ایران شماره ۳۲۶، باشد .

## ۱۰ بسته بندی

پنیر آنالوگ باید بدون احتمال آلودگی ثانویه بصورت داغ<sup>۱</sup> با استفاده از ماشین های بسته بندی اتوماتیک بسته بندی گردد . این فرآورده باید در بسته بندیهای با پوشش آلومینیومی و یا بسته بندیهای با مواد مجاز<sup>۲</sup> بصورت لوله ، لیوان ، قوطی در کارتن های مقوایی بسته بندی گردد . همچنین بسته بندی می تواند در شکلهای مختلف مانند سه گوش و مربع نیز باشد . بطور کلی بسته بندی باید به گونه ای صورت پذیرد که از ایجاد حفرات هوا و نشت ماده محتوی به خارج بسته بندی و یا پارگی بسته بندی جلوگیری بعمل آید و هیچ گونه امکان دخل و تصرف در محتوی بسته بندی میسر نباشد. بسته بندی می تواند در بسته بندیهای ۱۰ گرمی تا ۵۰۰ گرمی صورت پذیرد .

## ۱۱ نشانه گذاری

1- Hot filling  
2- Food grade

آگاهی های زیر باید با جوهر غیر سمی و پاک نشدنی بطور خوانا و به زبان فارسی برای مصارف داخلی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار بر روی بسته بندی نوشته ،چاپ یا برجسب شود.

- ۱-۱۱ نام و نوع فرآورده
- ۲-۱۱ نام و نشانی تولیدکننده یا بسته بندی کننده کالا
- ۳-۱۱ مواد متشکله مصرفی
- ۴-۱۱ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت , درمان و آموزش پزشکی
- ۵-۱۱ تاریخ تولید ( روز- ماه - سال )
- ۶-۱۱ تاریخ قابلیت انقضا مصرف کالا ( روز - ماه - سال )
- ۷-۱۱ شرایط نگهداری ( دما و دمه )
- ۸-۱۱ ذکر درصد چربی و یا چربی در ماده خشک بطور خوانا
- ۹-۱۱ وزن خالص
- ۱۰-۱۱ نوع و یا انواع پنیر مورد مصرف در فرآورده
- ۱۱-۱۱ نام مواد افزودنی
- ۱۲-۱۱ عبارت " ساخت ایران "
- ۴-۱۱ ذکر عبارت ساخت کشور ایران

---

---

**ICS: 67.100.30**

Y : صفا

---

---