

کد مدرک: F-D-043-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۸/۱۱/۱۵

تاریخ بازنگری:

صفحه ۲ از ۲

ضابطه ویژگیهای بهداشتی و سلامت

مواد و فرآورده های غذایی و آشامیدنی

اداره کل امور

فرآورده های غذایی و آشامیدنی

												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	حداقل ۸۰۰	کلسترول (میلی گرم در کیلو گرم فاز روغنی)
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	حداقل ۰/۵	اسید بوتیریک (بر حسب درصد از کل اسیدهای چرب)
												استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴۳	حداقل ۱/۵	مجموع اسیدهای چرب کوتاه زنجیر (C4,C6,C8) بر حسب درصد از کل اسیدهای چرب

توضیحات:

۱) استفاده از روغن های تفاله زیتون، روغن نارگیل، انواع روغن هسته پالم و روغن پالم استئارین در این فرآورده غیر مجاز است.

۲) بنا بر رای کمیته فنی و قانونی به شماره ۶۸۸/۱۰۳۱۹۵ د مورخ ۹۷/۱۱/۷، در بخش چربی های گیاهی صرفاً "روغن های مایع نظیر آفتابگردان، کانولا، زیتون و... قابل استفاده است

۳) مقدار آنتی اکسیدان های سنتزی خصوصاً "TBHQ حداکثر ۵۰ ppm

۴) مجموع بنزوات ها و سوربات ها حداکثر ۷۰۰ ppm در بخش روغن گیاهی

۵) بسته بندی در ظروف کاسه ای یا کاپ از جنس غذایی

یادآوری ۱- حد لوریک حداکثر به میزان ۱/۲٪ برای کنترل میزان اختلاط روغن های لوریک مانند هسته پالم و نارگیل

یادآوری ۲- لحاظ کردن فاکتور آزمایشگاهی اریترودیول و اوواتول برای کنترل روغن پومیس