

گردآوری : علیرضا عزیزخانی – کارشناس اداره استاندارد ابهر

عنوان : تعیین ویژگی های حسی ، فیزیکی ، شیمیایی ، میکروبیولوژی ، آزمون ، بسته بندی و نشانه گذاری انواع بستنی

برای دریافت رایگان متن کامل استاندارد ملی به آدرس : <http://standard.isiri.gov.ir> مراجعه کنید.

هدف از تدوین این استاندارد ، تعیین ویژگی های حسی ، فیزیکی ، شیمیایی ، میکروبیولوژی ، آزمون ، بسته بندی و نشانه گذاری انواع بستنی اشاره شده در بند زیر می باشد.

۱- دامنه کاربرد این استاندارد ، برای موضوع های به شرح زیر کاربرد دارد:

- بستنی های شیری تهیه شده از شیر یا از شیر و فرآورده های چربی شیر مانند : خامه ، کره و روغن کره

- بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی تهیه شده از فرآورده های شیر یا شیر کامل با چربی نباتی

- بستنی های شیری با یا بدون چربی نباتی شکلاتی ، کاکائویی، مغزدار و میوه ای

- بستنی یخی میوه ای (بستنی یخی میوه ای بدون شیر -بستنی یخی میوه ای با شیر - بستنی میوه ای طعم دار)

۲-اصطلاحات و تعاریف

• بستنی

فرآورده ای مغذی که از انجماد و هوادهی مخلوط همگن و پاستوریزه شده یا پاستوریزه و همگن شده مواد اصلی تشکیل دهنده بستنی، با استفاده یا بدون استفاده از مواد اختیاری تهیه می شود.

• بستنی شیری

بستنی که ماده اصلی تشکیل دهنده مخلوط آن شیر و فرآورده های آن بوده و چربی آن فقط از شیر باشد.

• بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی

بستنی که از فرآورده های شیر یا شیر کامل با چربی نباتی تهیه شده باشد.

• بستنی شیری با یا بدون چربی نباتی کاکائویی یا شکلاتی

بستنی شیری یا شیری مخلوط با چربی نباتی که در ترکیب مخلوط بستنی از پودر کاکائو یا شکلات یا فرآورده های کاکائویی استفاده شده باشد.

• بستنی شیری با یا بدون چربی نباتی مغزدار

بستنی شیری یا شیری مخلوط با چربی نباتی که در ترکیب مخلوط بستنی از مغزهای خوراکی مانند: پسته، بادام، فندق و گردو به صورت خرد شده، خلال و یا پودر استفاده شده باشد.

• بستنی شیری با یا بدون چربی نباتی میوه ای

بستنی شیری یا شیری مخلوط با چربی نباتی که در ترکیب مخلوط بستنی از میوه تازه یا از دیگر فرآورده های طبیعی میوه مانند: کنسانتره، پودر، پوره، مارمالاد، مربا و تکه های میوه خشک استفاده شده باشد.

• بستنی یخی میوه ای بدون شیر

بستنی که از مخلوط میوه یا آب میوه، کنسانتره میوه، پوره و مانند آن، مواد قندی و مواد افزودنی بدون شیر و فرآورده های آن با هوادهی تهیه شده باشد.

• بستنی میوه ای طعم دار

بستنی دارای میوه و فرآورده های آن (درمغز و یا روکش)، هم چنین بستنی یخی میوه ای که در آن به منظور تأمین طعم مورد نظر، علاوه بر استفاده از مواد طبیعی طعم دهنده، از طعم دهنده های مجاز خوراکی طبیعی و بر پایه طبیعی نیز استفاده شده باشد.

• بستنی روکش دار

بستنی که مغز آن به طور کامل با لایه ای از ترکیب شکلات، کاکائو و فرآورده های کاکائویی یا میوه و ای مانند آن ها پوشیده شده باشد. روکش می تواند با مغزهای خوراکی مخلوط بوده و یا سطح روکش با مغزهای خوراکی پوشانده شده باشد.

۳- ویژگی های بستنی

- بو و مزه بستنی باید متناسب با نوع و ترکیبات آن بوده و بدون هرگونه بو و مزه خارجی باشد.

- بستنی باید از بافت منسجم یکدست و پایدار برخوردار باشد.

- بستنی باید در دمای دهان به راحتی آب شود و به بافت دهان نچسبید.

- بستنی های روکش دار باید به راحتی قابل جداسدن از لفاف خود بوده و به آن نچسبیده باشند.

۴- ناپذیرفتنی ها

بافت ترد، خرد شونده، زیر شنی و حالت کفی، کشدار و آدامسی بودن بستنی قابل قبول نمی باشد.

۵- ویژگی های شیمیائی بستنی

- در بستنی های شیری با یا بدون چربی نباتی کاکائویی یا شکلاتی، مقدار کاکائو یا شکلات مصرفی نباید کمتر از ۷/۰ درصد وزنی (نسبت به وزن بستنی) باشد.

- در بستنی های مغزدار ، مقدار مغز نباید کمتر از ۵ درصد وزنی باشد.

- در بستنی های شیری با یا بدون چربی نباتی میوه ای ، باید از حداقل ۵ درصد وزنی میوه تازه یا معادل آن از دیگر فرآورده های طبیعی میوه مانند کنسانتره یا پودر استفاده شده باشد.

-در انواع بستنی های یخی میوه ای باید حداقل ۱۲ درصد وزنی ، میوه تازه یا معادل آن از دیگر فرآورده های میوه ، مانند کنسانتره و یا پودر استفاده شده باشد.

-در بستنی های روکش دار ، نسبت وزن روکش به مغز بستنی باید حداقل ۲۰ درصد باشد.

ویژگی های شیمیایی بستنی باید مطابق با جدول یک باشد.

جدول ۱ - ویژگی های شیمیایی بستنی بدون روکش

انواع بستنی		بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی	بستنی شیری		ویژگی ها	ردیف
بستنی یخی میوه ای			تهیه شده از شیر و چربی شیر	تهیه شده از شیر		
با شیر	بدون شیر					
حداکثر ۲	-	حداکثر ۱۰	حداقل ۵	حداقل ۲٫۵	درصد وزنی چربی شیر	۱
۲	-	۷	۹	۷	درصد وزنی مواد جامد شیر بدون چربی (حداقل)	۲
۲۵	۲۳	۳۴	۳۳٫۵	۲۸	درصد وزنی مواد جامد بستنی (حداقل)	۳
-	-	۱۹	۱۹	۱۹	درصد وزنی ساکارز (حداکثر)	۴
۲۶	۲۶	-	-	-	درصد قند کل (حداکثر)	۵
۰٫۶ برحسب اسید سیتریک	۰٫۶ برحسب اسید سیتریک	۰٫۲ برحسب اسید لاکتیک	۰٫۲ برحسب اسید لاکتیک	۰٫۲ برحسب اسید لاکتیک	درصد اسیدیته (حداکثر)	۶

شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

شماره سری ساخت

تاریخ تولید (به روز ، ماه و سال)

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

نام مواد تشکیل دهنده بستنی

نوع چربی(به عنوان مثال: "فقط چربی نباتی" ، "فقط چربی شیر" ، "شامل چربی شیر و چربی نباتی" و ...)

درصد پروتئین

وزن خالص بر حسب گرم

شرایط نگهداری (دمای $^{\circ}\text{C}$ -۱۸ و دمه مناسب)

عبارت "ساخت ایران"