



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۹۹۱۷

چاپ اول

۱۳۹۴

INSO  
19917  
1st. Edition  
2015

افزودنی های خوراکی -  
میزان نمک خوراکی در فرآوردهای غذایی -  
حدود مجاز

**Food additives -  
The amount of edible salt in food products -  
Permitted limits**

ICS:67.220.20

## به نام خدا

### آشنایی با سازمان ملی استاندارد 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.

نام موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است. تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، 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 واردکنندگان، 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 ذی صلاح 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 شوند که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد 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 پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استاندارد 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. سازمان 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 سازمان ها 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، سازمان ملی استاندارد ایران 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 آن ها 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 سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد

### «افزودنی‌های خوراکی - میزان نمک خوراکی در فرآورده‌های غذایی - حدود مجاز»

#### رئیس:

عبداللهی، زهرا  
(دکترای تخصصی تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -  
دفتر بهبود تغذیه جامعه

#### دبیر:

یوسف زاده فعال دقتی، هنگامه  
(لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع  
غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

#### اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

اسماعیلی، مینا  
(فوق لیسانس تغذیه)

انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور

خوش طینت، خدیجه  
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور

خداداد، منا  
(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

کانون انجمن صنایع غذایی ایران

زاهد، نرگس  
(لیسانس استاندارد)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع  
غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

زرگران، عزیزاله  
(دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی)

انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور

چوبکی، سولماز  
(فوق لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -  
سازمان غذا و دارو

صفاریان، روح اله  
(مهندسی کشاورزی - زراعت و اصلاح نباتات)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر تدوین استانداردهای ملی

صالحی، فروزان  
(دکترای پزشکی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - دفتر بهبود تغذیه  
جامعه

عبادی، نفیسه  
(لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع  
غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

قاسم پور، غلامرضا  
(فوق لیسانس مدیریت)

سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع  
غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

منزوی، هاشمه  
(لیسانس شیمی)

سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد -  
پژوهشکده غذایی و کشاورزی

نصیری، بنفشه  
(لیسانس علوم تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -  
دفتر بهبود تغذیه جامعه

نوبخت حقیقی، فرید  
(فوق لیسانس علوم تغذیه)

## پیش‌گفتار

استاندارد "افزودنی‌های خوراکی- میزان نمک خوراکی در فرآورده های غذایی- حدود مجاز" که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده است و در یک هزار و چهارصد و چهل و دومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۴/۶/۸ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های 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 تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

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

میزان نمک در این استاندارد مطابق با استانداردهای ملی ایران نوشته شده در جدول های ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶ و ۷ است.

## فهرست مندرجات

<u>صفحه</u>	<u>عنوان</u>
ج	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
هـ	پیش گفتار
ز	مقدمه
۱	هدف
۱	دامنه کاربرد
۱	مراجع الزامی
۱	اصطلاحات و تعاریف
۲	میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های لبنی
۴	میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی
۱۲	میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های گوشتی
۱۲	میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های غذایی نیمه آماده
۱۳	میزان حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های آرد غلات، حبوبات و سیب زمینی و آرد
۱۴	میزان حدود مجاز نمک و/یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های میوه خشک، خشک شده و مغزها
۱۵	میزان حدود مجاز نمک و/یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در سایر فرآورده ها
۱۶	نشانه گذاری

## مقدمه

سازمان جهانی بهداشت (WHO)<sup>۱</sup> در آستانه روز جهانی قلب (هفدهم تیرماه سال ۱۳۹۳) از کلیه کشورهای جهان خواست به منظور پیش‌گیری از روند رو به گسترش بیماری‌های غیرواگیر از جمله فشارخون بالا، بیماری‌های قلبی و عروقی، سرطان و پوکی استخوان، میزان مصرف نمک را که یکی از عوامل خطرزای مهم ابتلا به این بیماری‌ها می‌باشد تا سال ۲۰۲۵ به میزان ۳۰ درصد کاهش دهند. در حال حاضر، میزان سرانه مصرف نمک در کشور ۱۰-۱۲ گرم/روز برآورد شده است، که در مقایسه با مقدار توصیه شده سازمان جهانی بهداشت (یعنی کم‌تر از مقدار ۵ گرم در روز)، بیشتر است. یکی از راه‌کارهای عمده کاهش مصرف نمک، بازنگری استاندارد ملی ایران، **افزودنی‌های خوراکی** - **میزان نمک خوراکی در فرآورده‌های غذایی** - **حدود مجاز**، است. بنابراین این استاندارد ملی ایران با استفاده از **حدمجاز/ بیشینه عدم‌مجاز نمک خوراکی** افزوده شده در آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران مربوط، تدوین شده است.

---

1- World health organization

## "افزودنی‌های خوراکی - میزان نمک خوراکی در فرآورده‌های غذایی - حدود مجاز"

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین و ارائه حد/حدود ویا/بیشینه حد مجاز نمک خوراکی در فرآورده‌های غذایی بسته‌بندی شده، مطابق با استانداردهای ملی ایران مربوط، می باشد.

**یادآوری** - میزان نمک نوشته شده در این استاندارد ملی ایران ملاک عمل می باشد و میزان نمک نوشته شده در استاندارد ملی ایران هر محصول/ فرآورده ملاک عمل نمی باشد.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، برای آن دسته از فرآورده های غذایی بسته بندی شده که مطابق با استانداردهای ملی ایران مربوط، برای آنها حد/حدود ویا/بیشینه حد مجاز نمک خوراکی تعیین شده است، کاربرد دارد.

**یادآوری** - اندازه گیری نمک خوراکی موجود در هر فرآورده، باید مطابق با روش های آزمون تعیین و یا / نوشته شده در استاندارد ملی ایران مربوط انجام شود.

### ۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آنها 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، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی آنها مورد نظر است.

استفاده از مرجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۶، نمک خوراکی - ویژگی ها.

### ۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

#### نمک خوراکی

سدیم کلرید (NaCl) متبلور، شور مزه و بدون بو است، که طی انجام فرآیند خالص سازی، فرآوری شده است.



## نمک خوراکی در فرآورده

منظور، نمک خوراکی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۲۶ (نمک خوراکی- ویژگی ها)، می باشد، که در فرآورده غذایی وجود دارد و/ یا درحین فرآیند تولید به صورت مستقیم و/ یا غیرمستقیم به فرآورده غذایی، افزوده می شود.

## ۵ میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی / و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی

۱-۵ میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حد مجاز نمک خوراکی در فرآورده های لبنی، باید مطابق با جدول ۱ این استاندارد باشد.

جدول ۱- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های لبنی

ردیف	نام فرآورده	حد /حدودمجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	دوغ	۰/۲-۱	دوغ-ویژگی ها و روش های آزمون	۲۴۵۳
۲	دوغ پروبیوتیک	۰/۲-۱	دوغ پروبیوتیک- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۳۲۴
۳	کشک مایع	۳	کشک مایع- ویژگی ها و روش های آزمون	۲۴۵۲
۴	کشک مایع صنعتی	۲	کشک مایع صنعتی- ویژگی ها	۶۱۲۷
۵	پنیر سامسو	۲	پنیر سامسو- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۴۸۱۳
۶	شیر و فرآورده های آن- پنیرموزارلا (پنیر پیتزا)	۱/۵	شیر و فرآورده های آن - پنیرموزارلا (پنیر پیتزا)- ویژگی ها و روش های آزمون	۴۶۵۸
۷	پنیر بوترکیزه	۲	پنیر بوترکیزه-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۰۱۴
۸	پنیر پارمسان	۲/۵	پنیر پارمسان-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۰۱۱
۹	پنیر پروسس	۱/۵	پنیر پروسس و پنیر پروسس پخش پذیر-ویژگی ها و روش های آزمون	۴۶۵۹
۱۰	پنیر پروسس پخش پذیر			
۱۱	پنیر پروسس آنالوگ	۲	پنیر پروسس آنالوگ-ویژگی ها	۱۰۶۹۶
۱۲	پنیر خامه ای	۱/۵	شیر و فرآورده های آن - پنیر خامه ای - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۸۸۱

جدول ۱- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های لبنی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد /حدودمجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱۳	پنیر کاممبرت	۲/۵	پنیر کاممبرت- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۲۷۹
۱۴	پنیر رسیده با کپک	تعیین نشده است	پنیر رسیده در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون	۱-۲۳۴۴
۱۵	پنیر تازه یا نرسیده			
۱۶	پنیر رسیده در آب نمک			
۱۷	پنیر کاجیوتا	۲	پنیر کاجیوتا-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۰۱۲
۱۸	پنیر گودا	۲	پنیر گودا-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۰۱۳
۱۹	پنیر تازه با چربی گیاهی (پنیر تازه آنالوگ)	۳	پنیر تازه با چربی گیاهی (پنیر تازه آنالوگ) - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۷۳۶
۲۰	پنیر تازه با استفاده از باکتری های آغازگر	۳	شیر و فرآورده های آن - پنیر تازه - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۶۲۹
۲۱	پنیر تازه بدون استفاده از باکتری های آغازگر	۲/۵		
۲۲	پنیر تازه به روش افزایش ماده خشک	۳		
۲۳	پودر پنیر	۸	شیر و فرآورده های آن - پودر پنیر - ویژگی ها	۵۸۷۷
۲۴	کشک خشک	۹	کشک خشک-ویژگی ها	۱۱۸۸
۲۵	ماست چکیده طعم دار پاستوریزه	۱	شیر و فرآورده های آن- ماست طعم دار پاستوریزه - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۰۴۶
۲۶	ماست طعم دار	تعیین نشده است		
۲۷	ماست شیرین شده			
۲۸	ماست میوه			
۲۹	ماست میوه ای هم زده			
۳۰	ماست میوه قالبی			
۳۱	ماست سبزی			

جدول ۱- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های لبنی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد /حدودمجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۳۲	مینارین	۱	مینارین - ویژگی ها و روش آزمون	۱۰۵۰۰
۳۳	مارگارین	۱	کره گیاهی(مارگارین) - ویژگی ها و روش آزمون	۱۴۳
۳۴	نوشیدنی کفیر	۰/۵	شیرهای تخمیری -نوشیدنی کفیر- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۱۷۷
۳۵	پنیر سنت پائولین	۲	پنیر سنت پائولین- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۴۸۱۲
۳۶	پنیر کولومیرز	تعیین نشده	پنیر کولومیرز- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۳۲۸
۳۷	پنیر پروولون	تعیین نشده	پنیر پروولون- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۳۲۶
۳۸	پنیر پیتزای پروسس	۱	شیر و فرآورده های آن- پنیر پیتزای پروسس - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۵۲۶
۳۹	پنیر دامبو	۲	پنیر دامبو- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۶۹۹
۴۰	ماست بدون چربی	تعیین نشده است	ماست-ویژگی ها و روش های آزمون	۶۹۵
۴۱	ماست کم چرب			
۴۲	ماست نیم چرب			
۴۳	ماست پرچرب			
۴۴	ماست خامه ای			
۴۵	ماست هم زده بدون چربی			
۴۶	ماست هم زده کم چرب			
۴۷	ماست هم زده نیم چرب			
۴۸	ماست هم زده پرچرب			
۴۹	ماست هم زده خامه ای			
۵۰	ماست چکیده کم چرب			
۵۱	ماست چکیده نیم چرب			
۵۲	ماست چکیده پرچرب			
۵۳	ماست خامه ای			

جدول ۱- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های لبنی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد /حدودمجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۵۴	ماست پروبیوتیک بدون چربی	تعیین نشده است	ماست پروبیوتیک-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۳۲۵
۵۵	ماست پروبیوتیک کم چرب			
۵۶	ماست پروبیوتیک نیم چرب			
۵۷	ماست پروبیوتیک پرچرب			
۵۸	ماست پروبیوتیک خامه ای			
۵۹	ماست پروبیوتیک چکیده کم چرب			
۶۰	ماست پروبیوتیک چکیده نیم چرب			
۶۱	ماست پروبیوتیک چکیده پرچرب			
۶۲	ماست پروبیوتیک چکیده خامه ای			
۶۳	پنیرادام	۲	پنیرادام-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۸۳۳
۶۴	پنیرلاکتیکی	۴	پنیر لاکتیکی-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۸۶۳

۲-۵ میزان حد/حدود مجاز و یا بیشینه حد مجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی، باید مطابق با جدول ۲ این استاندارد باشد.

جدول ۲ - میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی

ردیف	نام فرآورده	حد /حدودمجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	سالاد تن ماهی	۱/۵	کنسرو سالاد ماهی تون و نیزه ماهی (بادبان-مارلین ماهی)-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۷۷۰
۲	قلیه نیزه ماهی (بادبان-مارلین ماهی)	۱/۵	کنسرو قلیه نیزه ماهی (بادبان-مارلین ماهی)-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۳۳۷
۳	کشک و ماهی	۱/۵	کنسرو کشک و ماهی -ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۷۵۲
۴	کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا	۱/۵	کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا-ویژگی ها و روش های آزمون	۷۳۰۶
۵	کنسرو ماهی تون با قارچ	۱/۵	کنسرو ماهی تون با قارچ -ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۷۴۹
۶	کنسرو خورشت قیمه با سویا	۱/۵	کنسرو خورشت قیمه با سویا-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۳۲۷
۷	کنسرو میگو با قارچ	۲	کنسرو میگو با قارچ-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۷۵۱
۸	کنسرو طاس کباب	۱/۵	غذاهای آماده واز پیش بسته بندی شده - کنسرو طاس کباب -ویژگی ها و روش های آزمون	۷۳۰۷
۹	کنسرو خورشت میگو	۱/۵	کنسرو خورشت میگو-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۴۹۲
۱۰	کنسرو میگو در روغن	۲	کنسرو میگو در روغن-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۵۷۳
۱۱	کنسرو ماهی دود داده شده	۱/۵-۳	کنسرو ماهی دود داده شده	۲۲۵
۱۲	کنسرو نیزه ماهی (بادبان-مارلین ماهی)	۱/۵	کنسرو نیزه ماهی (بادبان-مارلین ماهی)-در سس گوجه فرنگی-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۳۳۹
۱۳	کنسرو خورشت فسنجان	۱/۵	غذاهای آماده واز پیش بسته بندی شده - کنسرو خورشت فسنجان با گوشت تکه ای-ویژگی ها و روش های آزمون	۷۳۰۸

جدول ۲ - میزان حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱۴	کنسرو قورمه سبزی	۱/۵	کنسرو خورشت قورمه سبزی - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۲۹۲
۱۵	کنسرو ماهی تن و لوبیان چیتی در سس گوجه فرنگی	۲	کنسرو ماهی تن و لوبیان چیتی در سس گوجه فرنگی ویژگی ها و روش های آزمون	۴۴۷۴
۱۶	کنسرو ماهی تون در روغن	۱/۵	کنسرو ماهی تون در روغن - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۸۷۰
۱۷	کنسرو ماهی ساردین در روغن	۲	ویژگی ها و روش های آزمون کنسرو ماهی ساردین	۳۳۰۴
۱۸	کنسرو ماهی ساردین در سس			
۱۹	کنسرو ماهی ساردین در آب نمک			
۲۰	کنسرو ماهی کیلکا	۱-۲	ویژگی های کنسرو ماهی کیلکا	۲۸۶۹
۲۱	کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی	۱/۵	کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۴۱۱
۲۲	کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس	۱/۵-۲	ویژگی ها و روش های آزمون کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس (نوع قباد)	۳۰۳۳
۲۳	کنسرو میگو در آب نمک	۳/۵	کنسرو میگو در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۱۳
۲۴	کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن	۲	کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن	۵۰۰۵
۲۵	کنسرو سوسیس در آب نمک	۲	کنسرو سوسیس در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۳۶۲
۲۶	کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی	۲	کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۲۴۲
۲۷	کنسرو قلیه ماهی تن	۲	کنسرو قلیه ماهی تن - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۴۳۲
۲۸	کنسرو خوراک مرغ	۲	کنسرو خوراک مرغ - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۸۵۴
۲۹	کنسرو لوبیا چیتی با گوشت	۲	ویژگی ها و روش های آزمون کنسرو لوبیا چیتی با گوشت	۶۱۵۴

جدول ۲ - میزان حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۳۰	کنسرو ماهی قباد	۱/۵-۲	ویژگی ها و روش های آزمون کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس (نوع قباد)	۳۳۰۳
۳۱	کنسرو خورشت قیمه	۱/۵	کنسرو خورشت قیمه - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۲۹۴
۳۲	کنسرو خورشت کرفس	۱/۵	کنسرو خورشت کرفس - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۷۱۹
۳۳	کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بز) در آب پاچه	۲	کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بز) در آب پاچه - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۱۷۸
۳۴	کنسرو کالباس	۱۰/۵	گوشت و فرآورده های گوشتی - کنسرو کالباس - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۸۵۱
۳۵	کنسرو خورشت کرفس	۱/۵	کنسرو خورشت کرفس - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۷۱۹
۳۶	کنسرو گوشت قرمز تکه ای	۱/۵	غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو گوشت قرمز تکه ای - ویژگی ها و روش های آزمون	۸۷۵۸
۳۷	کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا	۱/۵	کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۳۰۶
۳۸	کنسرو خوراک لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی	۳	کنسرو خوراک لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۵۵۹
۳۹	کنسرو گوشت قرمز تکه ای	۱/۵	غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو گوشت قرمز تکه ای - ویژگی ها و روش های آزمون	۸۷۵۸
۴۰	کنسرو واویشکای ماهی کیلکا	۲/۵	کنسرو واویشکای ماهی کیلکا - روش های آزمون	۶۱۰۲
۴۱	کنسرو ماهی کیلکا	۲	خمیر خام ماهی کیلکا	۴۱۴۰
۴۲	کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن	۲	کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۲۳۸
۴۳	کنسرو زیتون پرورده	۲/۵	کنسرو زیتون پرورده - ویژگی ها و روش های آزمون	۸۶۹۲
۴۴	کنسرو خورشت قیمه	۱/۵	کنسرو خورشت قیمه - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۲۹۴
۴۵	کنسرو سالاد میگو	۱/۵	کنسرو سالاد میگو - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۷۵۰

جدول ۲ - میزان حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۴۶	کنسرو خورشت کرفس	۱/۵	کنسرو خورشت کرفس-ویژگی ها و روش های آزمون	۷۷۱۹
۴۷	کنسرو آش	۱/۵	کنسرو آش- ویژگی ها و روش های آزمون	۹۵۳۰
۴۸	کنسرو خوراک جوجه کباب	۱/۵	کنسرو خوراک جوجه کباب- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۸۲۹
۴۹	کنسرو خورشت آلو اسفناج	۱	کنسرو خورشت آلو اسفناج- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۸۳۱
۵۰	کنسرو لوبیای سویا	۲	کنسرو لوبیای سویا- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۵۸۶
۵۱	کنسرو لوبیای سویا- با سس گوجه فرنگی	۱/۵	کنسرو لوبیای سویا- با سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۵۸۷
۵۲	کنسرو انواع پلو	۱/۵	کنسرو انواع پلو - ویژگی ها و روش های آزمون	۸۱۶۵
۵۳	رب انار	۱	ویژگی ها و روش های آزمون رب انار	۱۸۱۳
۵۴	آب غوره	۰/۲۵	آبغوره - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۸۱۵
۵۵	کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن	۲	کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۲۳۸
۵۶	کنسرو خورشت سبزی با سویا	۱/۵	کنسرو خورشت سبزی با سویا-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۲۳۹
۵۷	کنسرو انواع پلو بدون گوشت	۱/۵	کنسرو انواع پلو بدون گوشت-ویژگی ها و روش های آزمون	۹۷۱۹
۵۸	کنسرو مارچوبه	۱/۵	کنسرو مارچوبه - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۷۰
۵۹	کنسرو آبگوشت	۱/۵	کنسرو آبگوشت - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۲۰۵
۶۰	کنسرو قارچ	۲	کنسرو قارچ-ویژگی ها و روش های آزمون	۲۸۷۱
۶۱	کنسرو کشک و بادمجان	۱/۵	کنسرو کشک و بادمجان-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۵۹۰



جدول ۲ - میزان حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی (ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۶۲	کنسرو لوبیا سفید در آب و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک	۲	کنسرو لوبیا سفید در آب و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون	۹۵۳۹
۶۳	کنسرو نیزه ماهی (بادبان- مارلین ماهی) در آب نمک	۲	کنسرو نیزه ماهی (بادبان- مارلین ماهی) در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون	۹۳۳۸
۶۴	کنسرو سبزی مخلوط	۱/۵	کنسرو سبزی مخلوط- ویژگی ها و روش های آزمون	۵۶۶۳
۶۵	کنسرو خوراک بادمجان	۲	ویژگی های کنسرو خوراک بادمجان	۳۷۶۲
۶۶	کنسرو لوبیا چیتی با قارچ	۲	کنسرو لوبیا چیتی با قارچ- ویژگی ها و روش های آزمون	۴۹۴۳
۶۷	کنسرو شور بامیه	۱۰	کنسرو شور بامیه - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۹۱۸
۶۸	کنسرو فلفل شور	۴	کنسرو فلفل شور- ویژگی ها و روش های آزمون	۵۶۲۱
۶۹	کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی	۲	کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۶۳۵
۷۰	کنسرو عدسی	۲	کنسرو عدسی- ویژگی ها و روش های آزمون	۶۶۹۵
۷۱	رب گوجه فرنگی	۱/۵	کنسرو رب گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۶۱
۷۲	کنسرو لوبیا سبز	۲	کنسرو لوبیا سبز- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۹
۷۳	کنسرو نخود سبز	۱/۶	کنسرو نخود سبز- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۸
۷۴	کنسرو بلال کوچک	۲	کنسرو بلال کوچک- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۱۷۸
۷۵	کنسرو خوراک بادمجان	۲	ویژگی های کنسرو خوراک بادمجان	۳۷۶۲
۷۶	کنسرو ذرت	۱/۵	کنسرو ذرت- ویژگی ها و روش های آزمون	۲۷۸۹

جدول ۲- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی

(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۷۷	کنسرو مایه عدس پلو با سویا	۱/۵	کنسرو مایه عدس پلو با سویا- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۳۲۶
۷۸	سویا پنیر(غیرلبنی)	نمک مجاز نمی باشد	سویا پنیر(غیرلبنی) - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۴۳۹
۷۹	کنسرو هویج	۱/۵	کنسرو هویج- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۴۹۶
۸۰	سالاد الویه	۱/۲	سالاد الویه- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۷۸۱۳
۸۱	باقلا پخته	۲/۵	کنسرو باقلا پخته - ویژگیها و روشهای آزمون	۵۲۲۵
۸۲	خوراک کدومسمایی	۱/۵	کنسرو خوراک کدومسمایی-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۳۸۶۵
۸۳	کنسرو گل کلم	۲	کنسرو گل کلم	۱۵۷۵
۸۴	کنسرو گوجه فرنگی- درسته پوست کنده	۱/۵	کنسرو گوجه فرنگی- ویژگی ها و روش های آزمون(تجدیدنظر)	۱۱۱۴
۸۵	زیتون- فرایند شده	۵	زیتون- فرآیند شده - ویژگی ها و روش های آزمون	۹۸۷
۸۶	کنسرو لوبیا قرمز	۲	کنسرو لوبیا قرمز - ویژگی ها و روش های آزمون	
۸۷	کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی	۲	کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی-ویژگی ها و روش های آزمون	۸۵۷۲
۸۸	کنسرو نخود آبگوشتی	۲	کنسرو نخود آبگوشتی- ویژگی ها و روش های آزمون	۸۵۷۱
۸۹	کنسرو مرغ	۲	غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده-کنسرو مرغ-ویژگی ها و روش های آزمون	۸۵۳۰
۹۰	میگو در سس گوجه فرنگی	۲	کنسرو میگو در سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۸۷۶
۹۱	کنسرو دال عدس	۱/۵	کنسرو دال عدس- ویژگی ها و روش های آزمون	۹۴۹۳

جدول ۲- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی  
(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۹۲	کنسرو دلمه برگ مو	۱	غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده-کنسرو دلمه برگ مو- ویژگی ها و روش های آزمون	۸۵۳۱
۹۳	کنسرو ماهی تن در آب نمک	۲	ماهی و فرآورده های آن - کنسرو ماهی تن در آب نمک - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۹۵۲
۹۴	کنسرو ماهیان خاویاری در روغن و نمک	۲	کنسرو ماهیان خاویاری - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۸۱۰
۹۵	سس پیتزا	۲	سس پیتزا- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۲۲۴
۹۶	سس تند فلفل قرمز	۵	سس تند فلفل قرمز - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۸۷۸
۹۷	سس خردل	۳	سس خردل- ویژگی ها و روش های آزمون	۴۵۵۲
۹۸	سس سرکه و سبزی	۲	سس سرکه و سبزی - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۸۳۰
۹۹	سس سویا	۵	سس سویا - ویژگی ها و روش های آزمون	۷۷۲۰
۱۰۰	سس گوجه فرنگی(کچاپ)	۲/۵	ویژگی ها و روش های آزمون سس گوجه فرنگی (کچاپ)	۲۵۵۰
۱۰۱	سس ماکارونی با سویا	۲	سس ماکارونی با سویا - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۲۱۶
۱۰۲	کنسرو گوشت فیله ماهی	۱/۵	کنسرو نیزه ماهی در روغن (کنسرو ماهی بادبان و مارلین ماهی - ) ویژگی ها و روش های آزمون	۷۶۳۴
۱۰۳	کنسرو گوشت تکه ماهی			
۱۰۴	کنسرو گوشت خرده ماهی			
۱۰۵	سس همبرگر	۲	سس همبرگر- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۰۲۲۶
۱۰۶	مایونز و سس های سالاد	تعیین نشده است	مایونز و سس های سالاد - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۴۵۴

جدول ۲- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی

(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱۰۷	ترشی چغندر لبوئی	۲	ترشی چغندر لبوئی - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۶۵۷
۱۰۸	ترشی خرما	۲/۵	ترشی خرما-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۹۵۳
۱۰۹	ترشی سیر	۳	ترشی سیر-ویژگی ها	۹۴۴۶
۱۱۰	ترشی فلفل	۳	ترشی فلفل- ویژگی ها	۹۴۴۷
۱۱۱	ترشی کلم	۲/۵	ترشی کلم- ویژگی ها	۹۴۴۵
۱۱۲	ترشی قارچ	۲/۵	ترشی قارچ- ویژگی ها	۹۴۴۴
۱۱۳	شور گوجه سبز درختی	۸	شور گوجه سبز درختی - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۸۳۶
۱۱۴	مخلوط شور	۴	ویژگی ها و روش های آزمون مخلوط شور	۳۴۳۸
۱۱۵	ترشی موسیر	۲/۵	ترشی موسیر- ویژگی ها	۹۴۴۳
۱۱۶	کنسروشور برگ مو	۳	میوه ها و سبزی ها - کنسروشور برگ مو - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۹۵۷
۱۱۷	خیارشور	۵	کنسرو خیارشور-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۶
۱۱۸	ترشی مخلوط	۳	ترشی مخلوط-ویژگی ها و روش آزمون	۹۴۴۲
۱۱۹	کنسرو غوره شور	۵	کنسرو غوره شور- ویژگی ها و روش های آزمون	۵۶۲۰
۱۲۰	سس انار	۲	سس انار- ویژگی ها و روش آزمون	۱۹۱۱۵

جدول ۲- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های کنسروی  
(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱۲۱	کنسرو خورشید مرغ ترش	۱/۵	کنسرو خورشید مرغ ترش- ویژگی ها و روش آزمون	۱۴۱۱۴
۱۲۲	سس ماکارونی با سویا	۱/۵	سس ماکارونی با سویا - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۹۲۵۶
۱۲۳	کنسرو ماهی صبور در روغن	۲	ماهی و فرآورده های شیلاتی-کنسرو ماهی صبور- ویژگی ها و روش های آزمون	۸۴۵۷
۱۲۴	کنسرو ماهی صبور در آب نمک			
۱۲۵	کنسرو ماهی صبور در سس گوجه فرنگی			

۳-۵ میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های گوشتی باید مطابق با جدول ۳ این استاندارد، باشد.

جدول ۳- میزان حد/حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های گوشتی

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	سوسیس و کالباس	۲	سوسیس و کالباس-ویژگی ها و روش های آزمون	۲۳۰۳
۲	ژامبون	۲	ژامبون-ویژگی ها و روش های آزمون	۵۷۵۳
۳	کباب کوبیده خام	۱/۵	کباب کوبیده- ویژگی ها و روش های آزمون	۴۶۲۲
۴	کباب لقمه خام منجمد	تعیین نشده است	کباب لقمه خام منجمد- ویژگی ها	۶۹۳۸
۵	همبرگر خام منجمد	تعیین نشده است	همبرگر خام منجمد- ویژگی ها	۲۳۰۴
۶	فیش برگر منجمد (نیمه فرآیند/خام)	۱/۵	فیش برگر- ویژگی و روش آزمون	۵۸۴۹

۴-۵ میزان حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حد مجاز نمک خوراکی در فرآورده‌های غذایی نیمه آماده باید مطابق با جدول ۴، باشد.

جدول ۴ - میزان حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حد مجاز نمک خوراکی در فرآورده‌های غذایی نیمه آماده

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حد مجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	فلافل (نیمه فرآیند) منجمد	۱/۵	فلافل- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۰۷۳
۲	شنیتسل مرغ	۱/۵	فرآورده های سوخاری منجمد-ویژگی ها و روش آزمون	۹۸۶۸
۳	مرغ برگر با پوشش سوخاری			
۴	قطعات مرغ سوخاری			
۵	انواع ناگت			
۶	سوپ خشک	۲	سوپ- ویژگی ها و روش آزمون	۳۸۲۷
۷	کنسرو سوپ			
۸	سالاد ماکارونی	۱/۵	سالاد ماکارونی -ویژگی ها و روش های آزمون	۱۹۲۵۶
۹	سالاد ماکارونی مرغ			
۱۰	سالاد ماکارونی سوسیس، کالباس و یا زامبون			
۱۱	کتلت گوشت	۱/۵	کتلت و شامی گوشت پخته آماده مصرف منجمد-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۶۹۸۴
۱۲	شامی گوشت			
۱۳	کوفته گوشت	۱/۵	کوفته پخته پخته آماده مصرف منجمد - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۶۹۸۳
۱۴	سایر کوفته			

۵-۵ میزان حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی افزوده شده در فرآورده‌های آرد غلات، حبوبات و سیب زمینی و آرد آن باید مطابق جدول ۵ این استاندارد، باشد.

جدول ۵- میزان حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده‌های آرد غلات ، حبوبات و سیب زمینی و آرد

ردیف	نام فرآورده	بیشینه حد مجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	چیپس ساده	۱	چیپس برگه و چیپس خلالی سیب زمینی سرخ شده در روغن - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۷۶۴
۲	چیپس دار	۱/۵		
۳	فرآورده های حجیم شده بر پایه بلغور و آرد غلات	۱/۵	فرآورده های حجیم شده بر پایه بلغور و آرد غلات - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۸۸۰
۴	رشته آشی	۴/۵	رشته آشی و پلوئی - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۰۱۸
۵	رشته پلوئی	۱/۸		
۶	نان های سنتی	۱/۸	نان های سنتی - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۶۲۸
۷	نان جو حجیم	۱	غلات و فراورده های آن - نان جو - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۷۶۱
۸	نان جو تخت			
۹	نان جو	۱	غلات و فراورده های آن - نان جو - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۷۶۱
۱۰	فرآورده های سرخ شده بر پایه سیب زمینی - غلات و حبوبات	۱/۵	فراورده های سرخ شده بر پایه سیب زمینی - غلات و حبوبات - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۰۹۹
۱۱	کراکر	۱/۵	کراکر - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۶۸۲
۱۲	ماکارونی	تعیین نشده	ماکارونی - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۱۳
۱۳	بیسکویت	تعیین نشده	بیسکویت - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۷
۱۴	کیک	تعیین نشده	کیک - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۵۵۳
۱۵	پرک سیب زمینی	تعیین نشده	سیب زمینی - پرک - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۹۶۴
۱۶	پودر کیک	تعیین نشده	پودر کیک نیمه آماده - ویژگی ها و روش های آزمون	۶۹۴۹

جدول ۵- میزان حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های آرد غلات ،  
حبوبات و سیب زمینی و آرد(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	بیشینه حد مجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱۷	پوره خشک شده	۱۰	پوره خشک شده سیب زمینی-ویژگی ها و روش های آزمون	۶۰۰۱
۱۸	پن کیک	تعیین نشده	پن کیک-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۴۷۲۸
۱۹	نان حجیم شده روشن	۱/۸	نان های حجیم و نیمه حجیم -ویژگی ها و روش های آزمون	۲۳۳۸
۲۰	نان حجیم شده تیره	۱/۴		
۲۱	نان حجیم شده مخصوص	۱/۵		
۲۲	رشته فوری	۰/۴	فرآورده های خمیری -رشته فوری-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۹۸۱
۲۳	چاشنی رشته فوری	۶۰		

یادآوری: میزان چاشنی باید بیشینه ۱ درصد از کل فرآورده باشد که میزان نمک آن ۶۰ درصد چاشنی در رشته فوری است.

۵-۶ میزان حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی افزوده شده در فرآورده های میوه خشک، خشک شده و مغزها باید مطابق با جدول ۶ این استاندارد، باشد.

جدول ۶- میزان حدود مجاز نمک و/یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های میوه خشک، خشک شده و مغزها

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	آلوچه ترش	۳	آلوچه ترش (فرآوری) شده - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۰۸۹
۲	میوه ترش فرآوری شده	۳	میوه ترش فرآوری شده- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۱۰۸۸
۳	لواشک	۲	ویژگی ها و روش های آزمون لواشک	۳۳۰۸



جدول ۶- میزان حدود مجاز نمک و/یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های میوه خشک، خشک شده و مغزها

(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد / حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی (درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۴	تمر هندی فرآوری شده	۳	ادویه و چاشنی-تمر هندی فرآوری شده - ویژگی ها و روش های آزمون	۲۲۷۸
۵	مغز پسته	۰/۵	مغز پسته-ویژگی ها و روش های آزمون	۲۱۸
۶	مغز فندق	۲	مغز فندق-ویژگی ها و روش آزمون	۳۳۳۸
۷	مغز بادام هندی	تعیین نشده است	مغز بادام هندی - ویژگی ها و روش های آزمون	۵۲۰۰
۸	تخمه هندوانه فرآیند شده	۵	تخمه هندوانه فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۶۰۲۹
۹	تخمه آفتابگردان فرآیند شده	۵	تخمه آفتابگردان فرآیند شده - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۶۰۲۸
۱۰	تخمه کدو فرآیند شده	۵	تخمه کدو فرآیند شده - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۶۰۳۰
۱۱	مغز تخمه کدو برشته شده	۰/۱	مغز تخمه کدو برشته شده- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۴۶۱۶
۱۲	مغز تخمه کدو طعم دار	۱/۵		
۱۳	مغز تخمه هندوانه برشته شده	۰/۱	مغز تخمه هندوانه برشته شده- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۴۶۱۴
۱۴	مغز تخمه هندوانه طعم دار	۱/۵		
۱۵	مغز تخمه آفتابگردان برشته شده	۰/۱	مغز تخمه آفتابگردان برشته شده- ویژگی ها و روش های آزمون	۱۴۶۱۵
۱۶	مغز تخمه آفتابگردان طعم دار	۱/۵		
۱۷	مغز بادام درختی	۲	مغز بادام درختی فرآیند شده- ویژگی ها و روش آزمون	۱۶۰۳۱
۱۸	مغز پسته	۰/۵	مغز پسته - ویژگی ها و روش آزمون	۲۱۸

جدول ۶- میزان حدود مجاز نمک و/یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در فرآورده های میوه خشک، خشک شده و مغزها

(ادامه)

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱۹	بادام زمینی	۲	بادام زمینی - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۴۱۶
۲۰	پسته ناخندان	تعیین نشده است	پسته ناخندان - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۹۲۱
۲۱	پسته مکانیک خندان فرآوری شده	۳	پسته مکانیک خندان - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۹۱۹
۲۲	پسته طبیعی برشته شده	۲	پسته - ویژگی ها	۱۵
۲۳	مغز پسته بدون پوسته سوم	تعیین نشده است	مغز پسته بدون پوست سوم - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۶۳۱
۲۴	پودر سیر	تعیین نشده است	پودر سیر - ویژگیها و روشهای آزمون	۵۹۹۹
۲۵	پودر پیاز	تعیین نشده است	پودر پیاز - ویژگیها و روشهای آزمون	۶۰۰۰

۷-۵ میزان حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی افزوده شده سایر فرآورده ها باید مطابق با جدول ۷ این استاندارد، باشد.

جدول ۷- میزان حدود مجاز نمک و/یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی در سایر فرآورده ها

ردیف	نام فرآورده	حد/ حدود مجاز نمک خوراکی و یا بیشینه حدمجاز نمک خوراکی(درصد وزنی)	عنوان استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
۱	عصاره گوشت	تعیین نشده	سوپ - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۸۲۷
۲	عصاره استخوان	تعیین نشده	سوپ - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۸۲۷
۳	عصاره سبزی	تعیین نشده	سوپ - ویژگی ها و روش های آزمون	۳۸۲۷
۴	آب سبزیجات مخلوط	۰/۲۵	آب سبزیجات مخلوط-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۷۵۲۶
۵	آب زرشک	۰/۲۵	اب زرشک-ویژگی ها و روش های آزمون	۱۷۵۲۴

## ۶ نشانه گذاری

برای نشانه گذاری فرآورده علاوه بر لزوم رعایت اصول کلی مندرج در استاندارد ۴۴۷۰ مواد غذایی از پیش بسته بندی شده -مقررات بر چسب گذاری کلی، بایدمیزان نمک به صورت واضح و خوانا، بر روی هر بسته نوشته، چاپ یا برچسب شود.