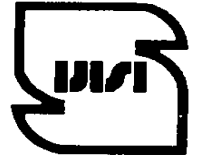




جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۳۶۳۹

تجدید نظر اول

ISIRI

3639

1st.revision

خلال مغز پسته -
ویژگی ها و روش های آزمون

**Pistachio core-
Specifications and test methods**

ICS: 67.080.10

به نام خدا

آشنایی با سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان 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 حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان* صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود 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، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود 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 می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به‌عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی 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 می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، سازمان استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است

* سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1 - International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3 - International Organization for Legal Metrology (Organization Internationale de Metrologie Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد "خلال مغز پسته - ویژگی ها و روش های آزمون"

(تجدید نظر اول)

رئیس

جوانشاه، امان ا...
(دکترای کشاورزی)

دبیر:

سربازبردسیری، ناهید
(لیسانس مهندسی شیمی)

سمت و/یا نمایندگی

رئیس موسسه تحقیقات پسته کشور

رئیس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اطمینان، مرضیه
(لیسانس گیاه پزشکی)

امیری، محمدعلی
(لیسانس گیاه پزشکی)

پارسی، بنفشه
(لیسانس زیست شناسی)

حسینی، سوده
(لیسانس شیمی کاربردی)

درکی، نادر
(دکترای پزشکی)

رضازاده، احمد
(لیسانس مدیریت)

رضامند، غلامرضا
(فوق دیپلم ریاضی)

شاکر اردکانی، احمد
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار خاتم کارمانیا

مسئول حفظ نباتات قرنطینه گیاهی جهاد کشاورزی رفسنجان

کارشناس آزمایشگاه همکار نشان گستر

مدیر کیفی آزمایشگاه همکار خاتم کارمانیا

رئیس اداره نظارت کنترل غذایی، آرایشی، بهداشتی
دانشگاه علوم پزشکی شهرستان رفسنجان

مدیر فنی شرکت پسته ملی ایرانیان

مدیر عامل شرکت تازه پسته

عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات پسته کشور

مدیر شرکت امین پدیدار

قاسم علیزاده، علی
(لیسانس ریاضی)

کارشناس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

عباسپور، مزگان
(لیسانس شیمی کاربردی)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار شرکت تعاونی پسته

فلاح، محمود
(دیپلم)

نماینده اتحادیه صادر کنندگان خشکبار
مدیر شرکت حساس رفسنجان

کارگر، مرتضی
(لیسانس ریاضی)

دبیر خانه کشاورز کرمان

مرتضوی، سید محمد
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

معاون فنی سازمان جهاد کشاورزی استان کرمان

میرزاییگی، حسین
(لیسانس کشاورزی)

کارشناس آزمایشگاه همکار دانش آزمون

نوری، ندا
(لیسانس شیمی کاربردی)

کارشناس اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان

هاشمی نسب، سید محمود
(مهندسی کشاورزی - زراعت و اصلاح نباتات)

فهرست مندرجات

صفحه

عنوان

ج	آشنایی با موسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز	پیش گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۵	۴ ویژگی ها
۶	۵ نمونه برداری
۶	۶ روشهای آزمون
۸	۷ بسته بندی
۹	۸ نشانه گذاری

پیش گفتار

استاندارد" خلال مغز پسته - ویژگی ها و روشهای آزمون "، نخستین بار در سال ۱۳۷۸ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهادهای رسیده و تأیید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هشتصد و دومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۷/۱۰/۲۴ تصویب شد.، اینک این استاندارد 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 می شود .

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم و خدمات ، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت . بنابراین ، باید همواره از آخرین تجدید نظر استاندارد های ملی استفاده کرد .

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۹ : سال ۱۳۷۸ است .

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

۱- بررسی نتایج آزمون های انجام شده در زمینه آزمون های میکروبی در آزمایشگاه اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان رفسنجان و آزمایشگاه کنترل غذا - دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان سال ۱۳۸۷

خلال مغز پسته- ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی، نشانه گذاری خلال مغز پسته می باشد. این استاندارد برای انواع خلال مغز پسته بدون پوست، کاربرد دارد.

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 مدارکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی آن مورد نظراین استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۲ مواد غذایی-اندازه گیری آفلاتوکسین گروه B₁,G به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و تخلیص با ستون ایمونوآفینیتی.

۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۱۹۷ : سال ۱۳۷۹ آئین کار نمونه برداری از پسته و مغز پسته برای آزمون آفلاتوکسین.

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶ : سال ۱۳۷۳ خشکبار - روش نمونه برداری.

۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵ : سال ۱۳۸۰ خوراک انسان و دام-بیشینه رواداری میکوتوکسین ها.

- ۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۹۲۰ : سال ۱۳۸۸ پسته خشک - روش های آزمون .
- ۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۳۵ : سال ۱۳۳۶ ویژگی های عمومی برچسب بسته بندی مواد غذایی .
- ۷-۲ استاندارد ملی ایران به شماره ۵۲۷۲ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام - روش جامع برای شمارش کلی .
- ۸-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۴۶ روش جستجو و شمارش بیشترین تعداد احتمالی اشرشیا کلی در مواد غذایی .
- ۹-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۳ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام - روش جامع برای شمارش کلی فرم ها - روش شمارش کلنی .
- ۱۰-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۹۷ روش جستجو و شمارش قارچ ها (کپک ها و مخمرها) به شمارش پرگنه در ۲۵ درجه سلسیوس .
- ۱۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۰ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام روش جستجوی سالمونلا در مواد غذایی .

۳ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۳

خلال مغز پسته

خلال مغز پسته عبارت است از، بریده های طولی مغز پسته لپه شده (بدون پوست سوم) که در امتداد طول مغز پسته به دو یا چهار تکه تقسیم شده و دو سر آن دارای انحنای طبیعی باشد .

۲-۳

رطوبت

عبارت است از ، آب آزاد موجود در مغز پسته که بدون تغییر در کیفیت و تجزیه شیمیائی مغز پسته با روش طبق بند ۶-۲ این استاندارد ، قابل اندازه گیری باشد .

۳-۳

مواد خارجی

عبارت است از، موادی غیر از خلال مغز پسته مانند: پوست پسته، خاک و خاشاک، که با چشم غیرمسلح قابل رؤیت و به طرق مختلف قابل جدا شدن باشد. یادآوری - شیشه و فلز جزو مواد خارجی مجاز نبوده و بایستی اقدامات پیشگیرانه برای حذف آن ها به انجام برسد.

۴-۳

آفت زنده

عبارت است از، وجود هر گونه موجود زنده در هر یک از مراحل رشد مانند: حشرات و کنه‌ها، قارچ‌ها و باکتری‌ها که از خلال مغز پسته تغذیه نموده و یا روی آن رشد کرده و موجب آلودگی و تقلیل کمی و کیفی آن می شود.

۵-۳

آفت‌زدگی

آلودگی یا خرابی ناشی از عمل آفات است، که با چشم غیر مسلح بر روی خلال مغز پسته قابل رویت باشد. این آثار به صورت حفره‌های محل تغذیه حشرات و کنه‌ها، وجود تنیده‌ها و فضولات و پوسته‌های لاروی و شفیره‌گی و تخم و مانند آن قابل تشخیص می باشد.

یادآوری- وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح دیده شود، غیر مجاز می باشد.

۶-۳

بو و مزه غیر طبیعی

هر بو و مزه ای است، که به محصول ارتباطی نداشته باشد و ناشی از نفوذ آلودگی‌های محیطی باشد.

۷-۳

تندی

به مزه ناخوشایند ناشی از واکنش های شیمیایی ترکیبات مغز پسته ، گفته می شود .

۸-۳

خلال خرده و شکسته

حالتی است، که خلال مغز پسته شکل و اندازه طبیعی خود را نداشته باشد و در اثر عوامل مکانیکی شکسته شده باشد، به طوری که ، یک و یا دو سر آن بدون انحنای طبیعی باشد .

۹-۳

خاکه

عبارت است از ، ذرات ریز پوست سوم مغز و یا خود مغز، که بر اثر سایش ، ضربه و با فشار حاصل شده باشد و از الک یک میلی متری عبور نماید .

۱۰-۳

رنگ خلال مغز پسته

عبارت است از ، رنگ طبیعی مغز پسته سالم که معمولاً برحسب رقم ، طول مدت رشد و زمان چیدن و نگه داری آن بین رنگ های سبز تا کرم یا زرد روشن ، متغیر خواهد بود .

۱۱-۳

آفلاتوکسین

سمومی هستند که ، اغلب توسط تعدادی از گونه های مختلف قارچ آسپرژیلوس ، مانند: آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس ، در شرایط خاص تولید شده و دارای انواع مختلفی می باشند که مهم ترین آن ها B_1, B_2, G_1, G_2 می باشند.

۱۲-۳

باقی مانده سموم

عبارت است از ، باقیمانده سمومی است که ، پس از عملیات مبارزه شیمیائی با آفات باغی و یا انباری ، در محصول پسته مانده باشد.

۴ ویژگی ها

خلال مغز پسته باید دارای ویژگی هایی به شرح زیر باشد :

- ۱-۴ خلال پسته باید بدون بو و مزه غیر طبیعی و تند ، باشد.
- ۲-۴ میزان پراکسید استخراجی از مغز پسته تند بایستی بیشینه ۱ میلی اکی والان در کیلوگرم، باشد .
- ۳-۴ خلال مغز پسته باید عاری از کپک وقارچ ، باشد.
- ۴-۴ خلال مغز پسته باید عاری از آفات زنده ، باشد .
- ۵-۴ رطوبت خلال مغز پسته نباید از ۵ درصد وزنی ، بیشتر باشد .
- ۶-۴ میزان مواد خارجی خلال مغز پسته نباید از یک در هزار وزنی ، بیشتر باشد .
- ۷-۴ میزان آفت زدگی نباید از ۳ درصد وزنی ، بیشتر باشد .
- ۸-۴ میزان خرده و شکسته نباید از ۲۰ درصد وزنی ، بیشتر باشد .
- ۹-۴ میزان خاکه نباید از یک درصد وزنی ، بیشتر باشد .
- ۱۰-۴ مجموع افلاتوکسین B1,B2,G1,G2 بایستی با حدود ذکر شده در استاندارد ملی ۵۹۲۵ مطابقت داشته باشد.
- ۱۱-۴ باقی مانده سموم در خلال مغز پسته ، باید مطابق با حدود تعیین و اعلام شده از سوی موسسه بررسی آفات و بیماری های گیاهی، باشد.^۱
- ۱۲-۴ ویژگیهای میکروبی خلال مغز پسته باید مطابق با جدول ۱ به شرح مندرج باشد^۲

۱- آزمون اندازه گیری باقی مانده سموم، برای محموله های صادراتی در صورت درخواست و مطابق با حدود اعلام شده کشور خریدار انجام می گیرد.

۲- آزمون میکروبی برای محموله های صادراتی، در صورت درخواست کشور خریدار انجام می گیرد .

جدول ۱ - ویژگی های میکروبی خلال مغز پسته

ویژگی میکروبی	حدود مجاز
شمارش کلی میکروارگانیسم ها	بیشینه ۱۰۰۰۰۰ در یک گرم
کلیفرم ها	بیشینه ۱۰۰ در یک گرم
کپک	بیشینه ۱۰۰۰ در یک گرم
اشرشیا کلی	منفی در یک گرم
سالمونلا	منفی در ۲۵ گرم

۵ نمونه برداری

نمونه برداری باید مطابق با استاندارد های ملی ایران طبق بند ۲-۲ و ۳-۲ این استاندارد و بر اساس وزن تعیین شده بوده و ازانبار ویا از خط تولید، انجام گیرد. بدیهی است پیش از انجام نمونه برداری ، باید نسبت به تولید مطابق با شرایط خوب ساخت^۱ و انبارش مطابق شرایط خوب انبارداری^۲ اطمینان حاصل شود. حداقل نمونه فیزیکی آزمایشگاهی ، باید ۱۰۰۰ گرم باشد .

۶ روش های آزمون

۶-۱ آزمون آفت زنده : کل نمونه آزمایشگاهی را به طور ظاهری ، از نظر وجود آفت زنده دقیقاً مورد بررسی قرار دهید و چنان چه آفت زنده مشاهده نشد به دیگر آزمون ها بپردازید .

۶-۲ آزمون رطوبت : مطابق با بند ۶-۱-۱۸ استاندارد ملی ایران شماره ۴۹۲۰ ، عمل کنید .

^۱-Good manufacturing practice (GMP).

^۲-Good storage practice(GSP).

۳-۶ **آزمون مواد خارجی** : مقدار ۱۰۰ گرم از نمونه آزمایشگاهی را وزن کرده و مواد خارجی آن را تفکیک نموده و توزین کنید . حاصل توزین بر حسب گرم ، معادل درصد مواد خارجی می باشد .

۴-۶ **آزمون آفت زدگی** : مقدار ۱۰۰ گرم از نمونه آزمایشگاهی را وزن کرده و خلال‌های آفت‌زده را تفکیک نموده و توزین کنید . حاصل توزین بر حسب گرم ، معادل درصد آفت‌زدگی می باشد .

۵-۶ **آزمون خرده و شکسته** : مقدار ۱۰۰ گرم از نمونه آزمایشگاهی را وزن کرده و خلال‌های مغز پسته خرده و شکسته را تفکیک نموده و توزین کنید . حاصل توزین بر حسب گرم، معادل درصد خرده و شکسته می باشد .

۶-۶ **آزمون خاکه** : مقدار ۱۰۰ گرم از نمونه آزمایشگاهی را وزن کرده و با الک یک میلی‌متری الک کنید . آن چه را که از الک عبور نموده است تفکیک نموده و توزین کنید . حاصل توزین بر حسب گرم ، معادل درصد خاکه می باشد .

۷-۶ روش اندازه گیری آفلا توکسین :

با در نظر گرفتن الزامات سلامت ملی و بین‌المللی مربوط به مواد غذایی ، ضمن توجه به دقت مورد نیاز متقاضی یا کشور وارد کننده خلال مغز پسته ، استاندارد ملی ایران به شرح زیر معرفی می گردند:

۱-۷-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۶۸۷۲ : سال ۱۳۸۲ فرآورده های غذایی کشاورزی دامی - مایکوتوکسین های - B G روش آزمون به طریق کروماتوگرافی مایع با کارایی عالی و خالص سازی با ستون ایمونو افینیتی .

یاد آوری - به غیر از روش بالا استفاده از دیگر روش های اندازه گیری مایکوتوکسین مطابق

استانداردهای ملی ۶۶۹۶ و ۲۷۱۱ ، ضمن توجه به دقت مورد نیاز ، بلامانع می باشد.

۸-۶ اندازه گیری بار میکروبی

۱-۸-۶ به منظور اندازه گیری شمارش کلی میکروارگانیزم ها طبق استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۷۲ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام - روش جامع برای شمارش کلی، عمل شود .

۲-۸-۶ به منظور جهت اندازه گیری اشرشیا کلی طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۲۹۴۶ روش جستجو و شمارش بیشترین تعداد احتمالی اشرشیا کلی در مواد غذایی ، عمل شود .

۳-۸-۶ به منظور اندازه گیری کلی فرم طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۳ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام - روش جامع برای شمارش کلی فرم ها - روش شمارش کلنی، عمل شود .

۴-۸-۶ به منظور اندازه گیری کپک طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۹۷ روش جستجو و شمارش قارچ ها (کپک ها و مخمرها) به شمارش پرگنه در ۲۵ درجه سلسیوس ، عمل شود .

۵-۸-۶ به منظور اندازه گیری سالمونلا طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۰ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام روش جستجوی سالمونلا در مواد غذایی ، عمل شود .

۷ بسته بندی

۱-۷ خلال مغز پسته را می توان در کیسه هایی از جنس کتان یا پلاستیکی یا کارتن و یا قوطی فلزی یا هر بسته بندی دیگری که استفاده آن در مواد غذایی مجاز بوده و دارای استحکام لازم متناسب با وزن کالا باشد و بسته بندی کرد .

۲-۷ لوازمی که برای بسته بندی خلال مغز پسته به کار برده می شود ، باید نو ، سالم ، تمیز ، خشک و بدون بو باشد و روش بسته بندی باید طوری باشد، که حفاظت از فرآورده را کامل علیه هرگونه فساد ، نفوذ ، رطوبت و آفات، تأمین نماید .

۳-۷ با توجه به ظرافت ، آسیب پذیری و شکنندگی خلال مغز پسته ، ضروری است روش بسته بندی به گونه ای باشد که ، حفاظت لازم از فرآورده را علیه هر گونه ضایعات و آسیب ناشی از عملیات معمول ترابری ، تأمین نماید .

۴-۷ چنان چه بسته بندی تحت خلا و یا محتوی گازهای بی اثر نباشد، باید بسته بندی کالا در لفاف و پوشش قابل تهویه ، انجام گیرد.

۸ نشانه‌گذاری

ضمن رعایت الزامات نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۳۵ بر روی هر بسته خلال مغز پسته مشخصات زیر باید برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار به وضوح نوشته ، چاپ و یا برجسب گذاری شود :

۸-۱ نوع و رنگ خلال مغز پسته .

۸-۲ وزن خالص .

۸-۳ نام و نشانی واحد بسته بندی کننده یا صادرکننده و علامت تجاری آن ها .

۸-۴ عبارت " محصول ایران " .

۸-۵ شرایط نگه داری (دما -دمه) .

۸-۶ شماره سری .

۸-۷ تاریخ مصرف تولید (به روز ، ماه و سال) .

۸-۸ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال) .