

INSO
2628
Amendment No.1
2016



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۲۶۲۸

اصلاحیه شماره یک

۱۳۹۵

نان های سنتی -
ویژگی ها و روش های آزمون
(اصلاحیه شماره ۱)

**Traditional breads - Specifications and test
methods
Amendment No.1**

ICS: 67.060

استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲۸ (اصلاحیه شماره یک) : سال ۱۳۹۵

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.ir

وبگاه: <http://www.isiri.org>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No.1294 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.org.ir

Website: <http://www.isiri.org>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد 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 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 وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادهای 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 سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱ کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ 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.

هم چنین 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 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
« نان های سنتی - ویژگی ها و روش های آزمون »
(اصلاحیه شماره ۱)

رئیس:

گودرزوند، هادی
(کارشناس ارشد شیمی فن آوری اسانس)

دبیر:

مصلح، نازنین
(کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی)

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

آدم بیک، محمد علی
(کارشناس علوم آزمایشگاهی)

افکاری، فرح

(کارشناسی مهندسی صنایع غذایی)

بابالو، احمد

(کارشناس ارشد شیمی)

جباری، مریم

(کارشناس ارشد شیمی)

دانشگر، سارا

(کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی)

دارابی، مهدی

(کارشناسی مهندسی صنایع غذایی)

سمت و/یا نمایندگی:

اداره کل استاندارد استان البرز

اداره کل استاندارد استان البرز

شرکت صنعتی سمولینای زر (سهامی خاص)

اداره کل استاندارد استان کرمانشاه

انجمن حمایت از مصرف کنندگان استان البرز

شرکت گلوکوزان (سهامی خاص)

مرکز پژوهش های غلات

شرکت زر ماکارون (سهامی خاص)

اعضاء:

دستمالچی، فرناز

سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد -

(دکترای مهندسی علوم و صنایع غذایی-گرایش بیوتکنولوژی مواد غذایی)

راستگو، آناهیتا

شرکت زر ماکارون (سهامی خاص)

(کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی)

رحمانی، کوروش

اداره کل استاندارد استان قزوین

(کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی)

طاهری، آرش

مرکز پژوهش های غلات

(دکترای فیزیولوژی گیاهی)

عنایتی، عبدالقادر

شرکت صنعتی سمولینای زر(سهامی خاص)

(کارشناس ارشد تکنولوژی بذر)

فاریسیانی، فاطمه

اداره کل استاندارد استان قزوین

(کارشناس شیمی کاربردی)

فروزان، بیژن

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - سازمان غذا

دارو

(کارشناس صنایع غذایی)

کاظمی، فرشته

آزمایشگاه همکار پایش زیست مبنا(سهامی خاص)

(کارشناسی شیمی کاربردی)

کیاپاشا، رضا

سازمان صنعت، معدن و تجارت

(کارشناس مهندسی صنایع)

اعضاء:

گرچی، معصومه
(کارشناس ارشد شیمی)

محمدی، مریم
(کارشناس ارشد صنایع غذایی)

مهربان راد، مژگان
(کارشناس ارشد شیمی تجزیه)

موسی خانی، فرهاد
(دکترای میکروبیولوژی)

ویراستار:

شکرالهی، فتانه
(کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی-صنایع غذایی)

سمت و/یا نمایندگی:

شرکت گلوکوزان (سهامی خاص)

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

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

آزمایشگاه همکار پایش زیست مبنا (سهامی خاص)

اداره کل استاندارد استان البرز

پیش گفتار

این اصلاحیه مربوط به استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲۸ با عنوان « نان های سنتی - ویژگی ها و روش های آزمون » نخستین بار در سال ۱۳۶۵ تدوین و منتشر شد. بر اساس پیشنهاد های دریافتی و بررسی و تایید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و پانصد و بیست و نهمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۳۹۵/۰۵/۱۶ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان اصلاحیه شماره یک استاندارد ملی ایران ۲۶۲۸: سال ۹۳ ۱۳، منتشر می شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران به شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران - ساختار و شیوه نگارش) تدوین می شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهند 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 ایران استفاده کرد.

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

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره ۲۶۲۸، نان های سنتی - ویژگی ها و روش های آزمون .
- ۲- بررسی نتایج آزمایشگاهی اندازه گیری بلانکیت در نان های سنتی در اداره کل استاندارد استان البرز، سال ۱۳۹۴ .
- ۳- بررسی نتایج آزمایشگاهی اندازه گیری بلانکیت در نان های سنتی در سازمان ملی استاندارد- پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده غذایی و کشاورزی، سال ۱۳۹۵ .

« نان های سنتی - ویژگی ها و روش های آزمون »

(اصلاحیه شماره ۱)

این اصلاحیه مربوط به استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲۸ : سال ۱۳۹۳ نان های سنتی - ویژگی ها و روش های آزمون، می باشد.

اصلاحات به شرح زیر انجام می شود:

۶ ویژگی ها

در بند ۶ (ویژگی ها) اصلاحات به شرح زیر است:

۳-۲-۶ سایر ویژگی ها

در ردیف های ۱ تا ۴، جدول ۴- ویژگی انواع نان های سنتی، به شرح زیر اصلاح می شود:

نمک بر مبنای ماده خشک : بیشینه ^۱ ۱

۸ روش های آزمون

در بند ۸ (روش های آزمون) اصلاحات به شرح زیر است:

۷-۸ اندازه گیری بلانکیت (روش کیفی)

روش آزمون مطابق با بند ۸-۷ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲۸ به شرح زیر تغییر می یابد:

۱-۷-۸ اساس روش

آزاد کردن دی اکسید گوگرد با اسیدی کردن و حرارت دادن فرآورده و همراه بودن آن با جریان گاز ازت به داخل محلول پراکسید هیدروژن خنثی و اکسیداسیون آن در این محلول با ایجاد تغییر رنگ محلول از رنگ بنفش به رنگ قهوه ای تا زرد تعیین می شود.

۲-۷-۸ مواد و / یا واکنشگرها

تمام واکنشگرها باید از نوع آزمایشگاهی خالص و بدون سولفات باشد. آب مصرفی از نوع آب مقطر باشد.

^۱ - بند ۴ مصوبات چهاردهمین جلسه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی مورخ ۹۴/۱۲/۲

۸-۷-۲-۱ گاز ازت با خلوص ۹۹/۹۹٪

۸-۷-۲-۲ محلول پراکسید هیدروژن که تقریباً دارای ۹ تا ۱۰ گرم H_2O_2 در لیتر معادل غلظت ۰/۲۶۵ تا ۰/۲۹۴ مولار است.

در یک بالن ۱۰۰۰ میلی لیتری ۱۵۰ میلی لیتر از محلول پراکسید هیدروژن ۳۰ درصد حجمی بریزید و با آب به حجم برسانید.

یادآوری ۱: هنگام کار، این محلول را تازه تهیه کنید.

یادآوری ۲: ساخت پراکسید هیدروژن زیر هود و با دستکش و عینک انجام شود.

۸-۷-۲-۳ محلول اسید هیدروکلریک

۵۰۰ میلی لیتر آب را در یک ارلن ۱۰۰۰ میلی لیتری ریخته و به آهستگی ۱۵۰ میلی لیتر محلول اسید هیدروکلریک غلیظ ۳۷ درصد حجمی را به آن اضافه کنید و ضمن هم زدن به بالن ۱۰۰۰ میلی لیتری منتقل کرده و با آب به حجم برسانید.

یادآوری: هرگز آب را به اسید اضافه نکنید.

۸-۷-۲-۴ محلول شناساگر برموفنل بلو^۱

۰/۱ گرم برموفنل بلو را در ۱۰۰ میلی لیتر اتانول ۲۰ درصد حجمی حل کنید.

۸-۷-۲-۵ محلول هیدروکسید سدیم ۰/۰۱ نرمال

مقدار ۰/۴ گرم از هیدروکسید سدیم جامد را وزن کرده و در مقدار یک لیتر آب مقطر به حجم برسانید.

۸-۷-۳ وسایل لازم

۸-۷-۳-۱ بالن حجمی ۱۰۰۰ میلی لیتری درب سنباده ای ته صاف

۸-۷-۳-۲ ارلن ۱۰۰۰ میلی لیتری

۸-۷-۳-۳ پیپت های ۰/۱، ۵ و ۲۵ میلی لیتری

۸-۷-۳-۴ ترازوی دیجیتالی آزمایشگاهی با دقت ۰/۰۱ گرم

1- Bromophenol blue = [α, α bis (3,5- dibromo-4hydroxyphenyl) toluene-2 α - sulfone]

۵-۳-۷-۸ شوف بالن مناسب با حجم ۵۰۰ میلی لیتر

۶-۳-۷-۸ سنگ جوش (پرل شیشه ای)

۷-۳-۷-۸ ست ویلیامز

برای این کار از دستگاهی که در شکل ۱ نشان داده شده است، استفاده کنید.

۱-۷-۳-۷-۸ ساختمان دستگاه

A: بالن ته گرد ۵۰۰ میلی لیتری در سمباده یی

B: خنک کننده قائم با ورودی آب به میزان ۲ لیتر در دقیقه که با انتهای سمباده یی خود روی بالن A محکم

سوار می شود.

C: کیف شیردار^۱ که روی بالن A سوار شده است.

D: محل ورود گاز ازت به بالن محتوی نمونه

E و E': دو حباب ساز پی در پی که به خنک کننده B می پیوندند.

F: دماسنج

G: ورودی آب

H: خروجی آب

L: خروجی هوا

۴-۷-۸ روش کار

۴-۷-۸ ۱- آماده سازی آزمایه

نمونه آزمایشگاهی را در هوای آزاد کاملاً خشک نموده و آسیاب نمایید.

۴-۷-۸ ۲- آزمون

مقدار ۵۰ گرم از آزمایه را با تقریب ۰/۰۱ گرم وزن کنید.

۴-۷-۸ ۳- آماده سازی اولیه آزمون

حدود ۲۵۰ میلی لیتر آب مقطر به آزمون بند ۴-۷-۸ ۲ به منظور حل نمودن آن اضافه نمایید و سپس سنگ

جوش را به محلول اضافه کنید.

۴-۷-۸-۴ تقطیر همراه با بخار آب

۴-۷-۸-۴-۱ در قیف شیردار (C)، مقدار ۵۰ میلی لیتر اسید هیدروکلریک مطابق بند (۳-۷-۸) بریزید.

۴-۷-۸-۴-۲ در هر یک از حباب سازهای E' و E به کمک پیپت، ۳ میلی لیتر محلول پراکسید هیدروژن

مطابق بند (۲-۷-۸)، ۰/۱ میلی لیتر محلول شناساگر برموفنل بلو مطابق بند (۴-۷-۸) بریزید و محلول پراکسید هیدروژن را با محلول هیدروکسید سدیم مطابق بند (۵-۷-۸) خنثی کنید تا محلول از رنگ زرد به رنگ بنفش تغییر رنگ دهد.

۴-۷-۸-۴-۳ خنک کننده B و حباب سازهای E' و E را به دستگاه وصل کنید و با ملایمت جریان ازت را از داخل دستگاه عبور دهید تا کاملاً هوای آن بیرون رود.

یادآوری: دقت شود که محل اتصال بالن به مبرد نشت گاز نداشته باشد. برای جلوگیری از نشت گاز در محل اتصال مبرد به بالن، از پارافین جامد در آب بندی استفاده شود. جریان آب سرد را در خنک کننده برقرار کنید.

۴-۷-۸-۴-۴ ابتدا جریان ازت را قطع کنید و سپس مقدار ۵۰ میلی لیتر اسید هیدروکلریک را از قیف شیردار (C) به داخل بالن A وارد نمایید.

۴-۷-۸-۴-۵ محلول را گرم کنید تا به نقطه جوش برسد. (دمای جوشاندن ۹۰ تا ۹۵ درجه سانتیگراد می باشد). حدود ۳۰ دقیقه جوشاندن را ادامه دهید و در ضمن جوشاندن، جریان گاز ازت با تنظیم فشار گاز به میزانی که جریان گاز ازت در حباب سازهای E' و E به وضوح مشاهده شود را از آن عبور دهید.

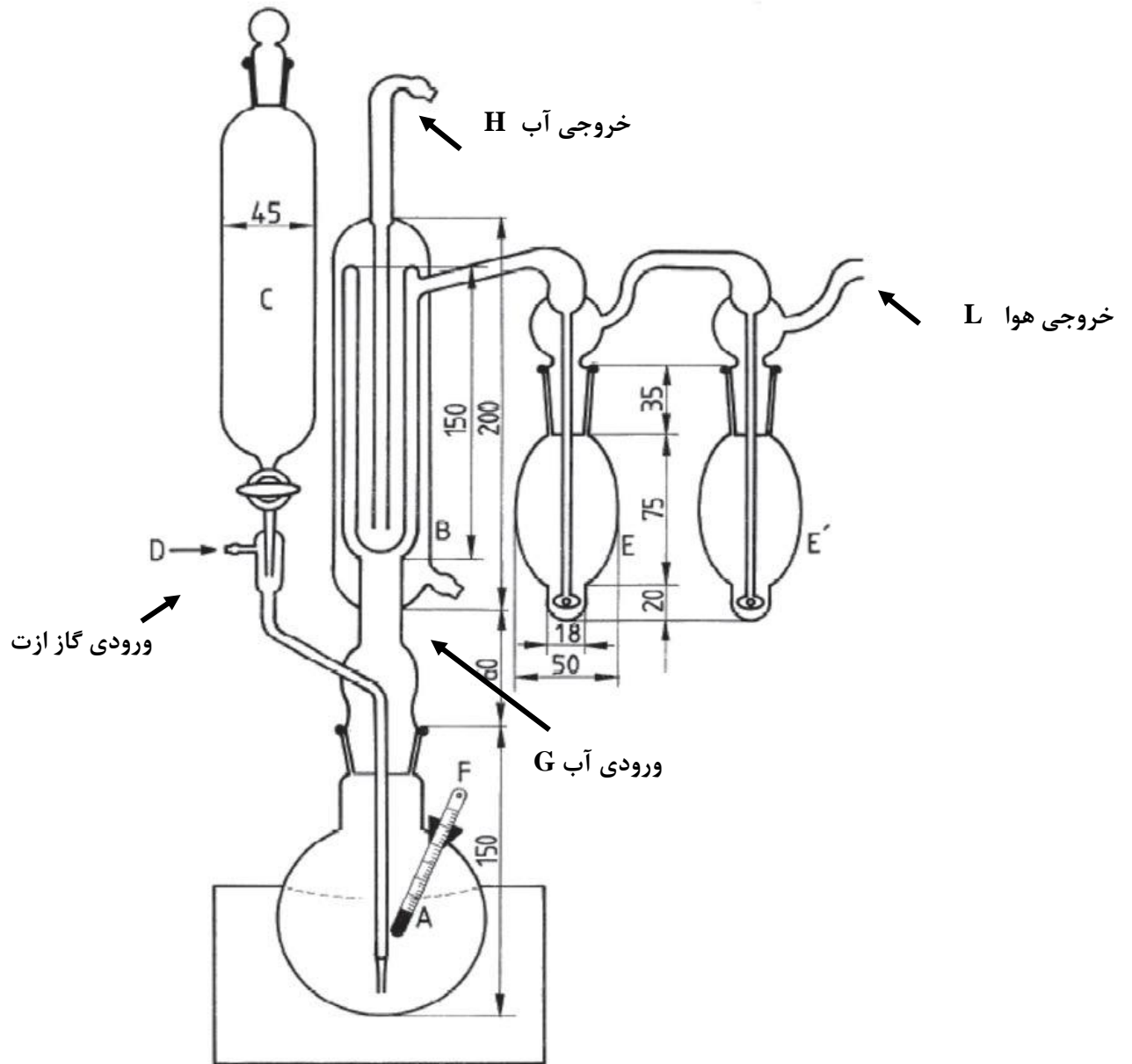
۵-۷-۸ بیان نتایج

در صورت تغییر رنگ محلول داخل حباب ساز E از رنگ بنفش به رنگ قهوه ای تا زرد نشان از وجود بلانکیت در آزمون می باشد.

بند ۸-۸ به شرح زیر تغییر می یابد:

بند ۸-۸ اندازه گیری بلانکیت (روش کمی با استفاده از اسپکتوفتومتر در طول موج ۵۶۰ نانومتر)

روش آزمون کمی (اندازه گیری بلانکیت) از استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲۸ با عنوان نان های سنتی-ویژگی ها و روش های آزمون، حذف می شود.



شکل ۱- ست ویلیامز^۱