

"کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی - ویژگی ها و روش های آزمون"

(استاندارد ملی ایران شماره ۷۵۷۲)

کنسرو دلمه بادمجان: فراورده ای ست که پس از سورت کردن، آماده سازی و شستشوی بادمجان و کلیه مواد مصرفی، خالی کردن درون بادمجان از طریق برش ساقه و پر کردن داخل آن بوسیله مخلوطی از مواد پرکننده پخته شده و قرار دادن آن در داخل ظروف غیر قابل نفوذ و اضافه کردن روغن مایع یا سس گوجه فرنگی داغ و درب بندی ظروف بسته بندی تهیه و تحت عملیات کنسرو سازی آماده مصرف می گردد.

ویژگی های محصول نهایی

وضعیت ظاهری بسته بندی: بسته بندی باید تمیز و عاری از بادکردگی، زنگ زدگی و فرو رفتگی و در ناحیه دربندی با علائم نشت باشد.

رنگ: رنگ دلمه بادمجان در روغن یا سس گوجه فرنگی باید طبیعی و مخصوص به خود باشد.

طعم و بو: دلمه بادمجان باید طعم و مزه طبیعی مربوط به مواد اولیه پخته شده را داشته و فاقد طعم و بوی خارجی باشد.

وضعیت پخت: کنسرو دلمه بادمجان باید به اندازه کافی پخته شده باشد و خام و یا نیم پز و یا پخش شده نباشد.

یکنواختی: دلمه ها باید از نظر اندازه یکنواخت بوده و وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه از دو برابر بیشتر نباشد.

بسته بندی

- برای بسته بندی میتوان از قوطی فلزی قلع اندود با لاک های مجاز و یا ظروف شکل داده شده از مواد پلیمری و ورق های آلومینیومی استفاده نمود.

- قوطی های حاوی کنسرو دلمه بادمجان باید در محل های بدون رطوبت (خشک) نگهداری شوند.

- قبل از پر کردن، ظروف مورد استفاده باید با آب داغ و بخار شسته شده و مورد بازبینی قرار گرفته و از تمیز بودن داخل آن و عاری بودن از هرگونه مواد خارجی و سالم بودن بدنه و لاک، در قوطیهای فلزی اطمینان حاصل نمود.

- ظروف بسته بندی کنسرو دلمه بادمجان باید با احتیاط حمل و نگهداری شده و از وارد آمدن ضربات مکانیکی بر بدنه آن جلوگیری شود

نشانه گذاری

موارد زیر در نشانه گذاری باید مورد توجه و دقت قرار گیرد:

۱ نام و نوع محصول (کنسرو دلمه بادمجان با گوشت و یا کنسرو دلمه بادمجان بدون گوشت)

۲ نام و نشانی تولید کننده و علامت تجاری آن

۳ شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۴ مواد مورد استفاده در ترکیب محصول به ترتیب مقدار مواد متشکله

۵ وزن خالص

۶ تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

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

۸ شماره سری ساخت

۹ ذکر عبارت " ساخت ایران "

۱۰ درصد وزن آبکش یا معادل آن بر حسب گرم

۱۱ درصد وزن آبکش شده قطعات گوشت

۱۲ شرایط نگهداری

موارد احتیاطی

- اگر قوطی کنسرو مخدوش یا آسیب‌دیده باشد، در اثر خوردگی لاک درون قوطی و واکنش با ترکیبات محتوی آن، می‌تواند فاسد شود.

- سیاه شدن جدار خارجی بدنه قوطی و البته رشد کپک روی آن نشان‌دهنده آن است که کنسرو در شرایط بهداشتی نگهداری نشده است.

- از خرید کنسروهایی که فاقد علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء و شماره پروانه بهداشتی هستند پرهیز کنید.

- اگر قسمتی از قوطی کنسرو بیرون‌زده است، می‌تواند هشدار برای فساد محتوای کنسرو باشد؛ آن را مصرف نکنید.

- قوطی کنسرو آن را در دمای محیط و خارج از یخچال نگهداری کنید تا رطوبت یخچال می‌تواند منجر به زنگ‌زدگی و فساد کنسرو نشود.

- در صورتی که از کنسرو مصرفی مقداری باقی ماند می‌توانید آن را به مدت محدود در ظروف شیشه‌ای، در یخچال نگه دارید.

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران به شماره ۷۵۷۲ در سایت سازمان استاندارد www.inso.gov.ir مراجعه شود.

با ارسال کد ۱۰ رقمی ذیل نشان استاندارد به سامانه ۱۵۱۷۱۰۰۰ از صحت استاندارد کالا اطمینان حاصل فرمائید

تهیه و تنظیم: ساره غیاثی، کارشناس ترویج استاندارد اداره کل استاندارد استان ایلام