

آرد گندم-ویژگی ها و روش های آزمون (۱۰۳)

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی ها، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری انواع آرد گندم می باشد که برای انواع آرد گندم مورد مصرف در تهیه انواع نان و فرآورده های آردی که به صورت صنعتی، نیمه صنعتی و سنتی تولید می شوند، کاربرد دارد.

انواع آرد:

۱-آرد نول ۲-آرد ستاره ۳-آرد بربری ۴-آرد تافتون ولواش ۵-آرد سنگگ ۶-آرد کامل ۷-آرد ماکارونی ۸-آرد سمولینا

ویژگی های عمومی:

بو و مزه: آرد باید دارای بو و مزه طبیعی و عاری از هر نوع بو و مزه غیر طبیعی باشد

رنگ: آرد باید دارای رنگ طبیعی مخصوص به خود باشد

آفت: آرد باید عاری از هر نوع آفت زنده، مرده و یا اندام های قابل رویت آن باشد

مواد خارجی: آرد باید عاری از هر نوع مواد خارجی باشد.

خاکستر غیر محلول در اسید: خاکستر غیر محلول در اسید باید حداکثر ۰/۰۵٪ بر مبنای ماده خشک باشد.

ph: باید بین ۵/۶ تا ۶/۵ باشد.

فلزات سنگین: بیشینه رواداری میزان سرب (۰/۱۵) و کادمیوم (۰/۰۳) می باشد.

علاوه بر فلزات سنگین، ویژگی های میکروبی، باقیمانده سموم آفت کش، مایکوتوکسین ها کنترل می گردد.

بسته بندی: بسته بندی بزرگ برای توزیع در واحد های صنعتی و نانوایی کاربرد و باید در اوزان بیشینه ۴۰ کیلوگرم عرضه شود

بسته بندی کوچک برای مصارف جزئی و خانگی قابل استفاده و در اوزان ۵۰۰ گرم، ۵، ۳، ۲، ۱ و ۱۰ کیلوگرم می تواند بسته بندی گردد.

نشانه گذاری: آگاهی های زیر باید به صورت خوانا و به صورت چاپ یا جت پرینت یا مهر و به زبان فارسی بر روی کیسه ها ثبت شده باشد:

نام و نوع آرد-نام و نشانی کامل تولید کننده و علامت تجاری-وزن خالص -شماره پروانه ساخت و وزارت بهداشت-تاریخ تولید (به روز، ماه، و سال)-تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)-شرایط نگهداری (در جای خشک و خنک نگهداری گردد)-نوع و میزان مواد افزودنی (در صورت مصرف)-در مورد تولیدات قراردادی میزان خاکستر، پروتئین، گلوتن، عبارات قراردادی درج شود-عبارات ساخت ایران

ویژگی های اختصاصی:

جدول ۱- ویژگی‌های اختصاصی انواع آرد گندم

ویژگی‌ها								انواع آرد گندم		
اندازه ذرات به درصد				اسیدیته (بیشینه)	گلوتن مرطوب (گرم درصد)	پروتئین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	رطوبت (بیشینه درصد وزنی)		خاکستر (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	
زیر الک ۱۲۵ میکرون	روی الک ۱۲۵ میکرون	روی الک ۱۸۰ میکرون	روی الک ۴۷۵ میکرون							
کمینه ۷۵	بیشینه ۲۰	بیشینه ۵	-	۲,۴	۲۰ - ۲۷	۷ - ۱۰	۱۴,۲	۰,۳۸۰-۰,۵۰۰	آرد نول	
کمینه ۶۰	بیشینه ۳۰	بیشینه ۱۰	-	۲,۴	کمینه ۲۶	کمینه ۱۱	۱۴,۲	۰,۵۰۱-۰,۷۰۰	آرد ستاره	
کمینه ۵۰	بیشینه ۳۰	بیشینه ۱۸	بیشینه ۲	۲,۴	کمینه ۲۶	کمینه ۱۱	۱۴,۲	۰,۷۰۱-۰,۸۵۰	آرد بربری	
کمینه ۴۵	بیشینه ۳۲,۵	بیشینه ۲۰	بیشینه ۲,۵	۳,۵	کمینه ۲۵	کمینه ۱۱	۱۴,۲	۰,۸۵۱-۱,۲۲۵	آرد تافتون و لواش	
کمینه ۴۰	بیشینه ۳۰	بیشینه ۲۵	بیشینه ۵	۴,۱	کمینه ۲۴	کمینه ۱۱,۵	۱۴,۲	۱,۲۲۶-۱,۵۰۰	آرد سنگی	
کمینه ۴۰	بیشینه ۳۰	بیشینه ۲۵	بیشینه ۵	۴,۱	کمینه ۲۳	کمینه ۱۲	۱۲,۵	کمینه ۱,۵۰۱	آرد کامل	
بیشینه ۵۵	کمینه ۳۵	کمینه ۱۰	-	۲,۴	-	کمینه ۱۲	۱۴,۲	بیشینه ۰,۶۵۰	آرد ماکارونی	
کمینه ۹۰ درصد از ۱۵۰ تا ۳۵۰ میکرون				-	۳,۵	-	کمینه ۱۲,۵	۱۴,۲	۰,۶۵۱-۰,۷۵۰	آرد سمولینا