

شیر پاستوریزه (استاندارد ملی ایران شماره ۹۳)

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی های حسی، فیزیکی و شیمیایی، میکروبی، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری شیر پاستوریزه بسته بندی شده، می باشد. این استاندارد، برای انواع شیر پاستوریزه، شیر پاستوریزه با ماندگاری طولانی، شیرهای فرا سودمند، غنی شده، کم لاکتوز و بدون لاکتوز تهیه شده از شیر تازه، شیر باز ساخته یا شیر باز ترکیبی، کاربرد دارد.

شیر پاستوریزه شیری است که با یکی از روش های معمول پاستوریزاسیون تهیه شده باشد، به طوری که کلیه میکروب های بیماری زای آن معدوم گردیده و تعداد میکروب های غیر بیماری زا در آن به کمینه رسیده باشد و کمترین تغییرات کیفی در ترکیب آن حاصل شده باشد.

عمر شیر پاستوریزه محدود است و تا تاریخ مصرف آن باید در یخچال در دمای 5 ± 3 درجه سلسیوس و دور از نور نگه داری شود.

پاستوریزاسیون شیر به چند روش انجام می پذیرد:

- ۱- پاستوریزاسیون کند: در این روش از دمای پایین (۶۵ درجه سلسیوس) و مدت زمان طولانی (۲۰-۳۰ دقیقه) استفاده می شود. این روش در ادوار گذشته کاربرد زیادی داشته است.
- ۲- پاستوریزاسیون سریع: در این روش از دمای بالا (۷۲-۷۵ درجه سلسیوس) و مدت زمان کوتاه (۱۵ ثانیه) استفاده می شود.
- ۳- پاستوریزاسیون فوری: این روش جهت پاستوریزاسیون کردن شیر خام درجه یک، مناسب است. دما در این روش ۹۰ درجه سلسیوس و مدت زمان ۱-۳ ثانیه می باشد.
- ۴- پاستوریزه با ماندگاری طولانی: به منظور بالا بردن ماندگاری شیرهای پاستوریزه از این فرآیند استفاده می شود. با توجه به نوع فرآیند حرارتی، تجهیزات و دستگاه های بسته بندی مورد استفاده و هم چنین ساخت خوب، زمان ماندگاری شیرهای پاستوریزه افزایش می یابد.
- ۵- فراپاستوریزاسیون: به منظور بالا بردن شیرهای پاستوریزه از این فرآیند استفاده می شود. دمای مورد استفاده در این روش حدود ۱۲۵ درجه و مدت زمان ۱ ثانیه است.

انواع شیر پاستوریزه از نظر مقدار چربی: شیر پاستوریزه قابل عرضه به بازار مصرف از نظر چربی دارای انواع زیر می باشد:

- ۱- شیر پاستوریزه پرچرب: شیری است، که درصد چربی آن کمینه ۳/۰۰ درصد وزن به وزن یا بیشتر از آن باشد.
- ۲- شیر پاستوریزه نیم چرب: شیری است که درصد چربی آن کم تر از ۳/۰۰ و بیشتر و مساوی با ۱/۸ درصد وزن به وزن باشد.
- ۳- شیر پاستوریزه کم چرب: شیری است که درصد چربی آن بیشتر از ۰/۵ درصد وزن به وزن و کم تر از ۱/۸ درصد وزن به وزن باشد.

۴- شیر پاستوریزه بدن چربی: شیری است که میزان چربی آن بیشینه ۵/۰ درصد وزن به وزن باشد. بسته بندی شیر پاستوریزه: شیر پاستوریزه باید در ظروف مناسب شیشه ای یا ظروف یک بار مصرف پلاستیکی از جنس مناسب و مجاز ویژه مصرف در مواد غذایی، و یا پاکتی مناسب و مجاز قابل مصرف در صنایع غذایی بسته بندی شود.

نشانه گذاری :

آگاهی‌های زیر باید با خط خوانا و واضح و به گونه پاک نشدنی و با جوهر غیر سمی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات، علاوه بر زبان فارسی به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار بر روی هر بسته از انواع شیر پاستوریزه نوشته، چاپ و یا برجسب شود:

- داشتن علامت استاندارد با درج کد ده رقمی (جهت اطلاع از صحت و سقم علامت استاندارد روی کالا، کد ده رقمی ذیل علامت استاندارد بر روی کالا را به شماره ۱۵۱۷۰۰۱۰۰ پیامک و اطلاعات مورد درخواست را رویت نمایید)
- عبارت ساخت ایران
- نام و نوع فرآورده
- نام و نشانی کامل تولید کننده و/یا بسته بندی و علامت تجاری آن
- در مورد شیرهای فرآسودمند دارای امگا ۳ ذکر عبارت (از حرارت دادن این فرآورده خودداری شود) الزامی است.
- عبارت (تهیه شده از شیر تازه گاو و یا شیر باز ساخته و یا باز ترکیبی)
- وزن یا حجم خالص
- شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- سری ساخت
- تاریخ تولید یا بسته بندی (به روز، ماه و سال)
- تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)
- درج شرایط نگه داری (دما - نور)
- درصد چربی (به صورت درشت و واضح و به آسانی قابل دیدن باشد)

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران به شماره ۹۳ در سایت سازمان استاندارد www.inso.gov.ir مراجعه شود.

با ارسال کد ۱۰ رقمی ذیل نشان استاندارد به سامانه ۱۵۱۷۰۰۱۰۰ از صحت استاندارد کالا اطمینان حاصل فرمائید

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