



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۴۴۷۰

تجدید نظر اول

ISIRI

4470

1st. revision

مواد غذایی از پیش بسته بندی شده –
مقررات برچسب گذاری کلی

Prepackaged foods –
General standard for the labelling

ICS:67.230 ; 55.200

به نام خدا

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی 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 مؤسسه* 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، نهادها، 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 پیشنهادات 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 مؤسسه استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی 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 پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بینالمللی بهره گیری می شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی 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. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سا زمانها 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، مؤسسه استاندارد 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 آنها 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 مؤسسه است.

* مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

- 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

"مواد غذایی از پیش بسته بندی شده- مقررات برچسب گذاری کلی"

(تجدید نظر اول)

رئیس :

مولوی ، فاطمه

(فوق لیسانس علوم بهداشتی و تغذیه)

سمت و/ یا نمایندگی

کارشناس استاندارد

دبیر:

هاشمی ، طاهره

(لیسانس شیمی)

کارشناس استاندارد

اعضاء : (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، نادیا

(فوق لیسانس شیمی دریا)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

برازندگان ، خسرو

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

پور رسول ، مهریار

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

گروه تولیدی مهرام

حسن پور ، محمد حسین

(فوق لیسانس علوم بهداشتی و تغذیه)

کارشناس استاندارد

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

زند وکیلی ، فاطمه

(فوق لیسانس علوم بهداشتی و تغذیه)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

زینت بخش ، لیلا

(لیسانس تغذیه)

شرکت ساسان

مکتبی ، مجید

(لیسانس صنایع غذایی)

مشاور در صنایع غذایی

نهایوندی ، محمد

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

یوسف زاده ، هنگامه

(لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنائی با موسسه استاندارد
د	کمیسیون تدوین استاندارد
ز	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۱	۴ اصطلاحات و تعاریف
۵	۵ اصول کلی
۵	۶ برچسب گذاری اجباری مواد غذائی از پیش بسته بندی شده
۱۳	۷ سایر الزامات اجباری
۱۴	۸ موارد استثنائی برچسب گذاری اجباری
۱۴	۹ برچسب گذاری اختیاری
۱۴	۱۰ ارائه اطلاعات اجباری
۱۵	۱۱ ادعا ها در برچسب گذاری

پیش گفتار

استاندارد « مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی » نخستین بار در سال ۱۳۷۶ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهاد های رسیده و بررسی توسط مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و تأیید کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در اجلاس هشتصد و هفتاد و دومین کمیته ملی استاندارد فرآورده های غذایی و کشاورزی مورخ ۸۸/۸/۱۸ 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 استاندارد ملی ایران منتشر می شود .

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 خواهد 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 تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰ سال ۱۳۷۶ است.

منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

CODEX STAN 1:2008 , General standard for the labelling of prepackaged foods

مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات برچسب گذاری کلی

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ، تعیین مقررات و الزامات مربوط به برچسب گذاری بسته های مواد غذایی می باشد .

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای برچسب گذاری تمام مواد غذایی از پیش بسته بندی شده آماده فروش و عرضه به مصرف کنندگان و نیز غذاهای تهیه شده برای کیتترینگ^۱ کاربرد دارد .

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آنها ارجاع داده شده است .بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود .
در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع شده باشد ، اصلاحیه ها و تجدید نظر های بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست . در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است ، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آنها مورد نظر است .
استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

۳-۱ استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۱۱، ادعاهای تغذیه ای در برچسب گذاری مواد غذایی

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۶۹، راهنمای برچسب گذاری تغذیه ای

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۰۰۰ ، راهنمای تولید ، فرآوری ، برچسب گذاری و بازاریابی مواد غذایی تولید شده به روش ارگانیک

۳-۴ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰ ، غذای حلال - راهنمای عمومی

۴ اصطلاحات و تعاریف

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

۱-۴

ادعا^۱

هر توضیحی که نشان گر یا بیان کننده کیفیت و امتیاز خاصی در ارتباط با منشأ و ماهیت غذا ، خواص تغذیه ای فرآورده ، فرآیند و ترکیبات آن باشد .

۲-۴

مصرف کننده^۲

افراد یا خانواده هایی هستند که مواد غذایی را برای رفع نیازهای شخصی خریداری و دریافت می کنند .

۳-۴

ظرف^۳

هر نوع بسته بندی مواد غذایی برای تحویل یک قلم جنس می باشد که ممکن است کاملاً یا قسمتی از آن پوشیده شده و شامل لفاف^۴ نیز می باشد . ظرف ممکن است در چند واحد یا انواع بسته بندی به مصرف کننده عرضه شود .

۴-۴

تاریخ گذاری^۵

۱-۴-۴

تاریخ تولید^۶

تاریخی است که محصول مورد نظر تولید می شود .

۲-۴-۴

تاریخ بسته بندی^۷

تاریخی است که مواد غذایی برای عرضه به مصرف کننده در ظرف نهایی قرار داده می شود .

۳-۴-۴

تاریخ فروش^۸

آخرین تاریخ پیشنهادی برای فروش به مصرف کننده است که پس از آن تاریخ هم، برای نگهداری مواد غذایی در منزل مدت زمان قابل قبولی وجود دارد.

2-Claim

1-Consumer

2-Container

3-Wrapper

4-Date Marking

5-Date of Manufacture

6-Date of Packaging

7-Sell- by- date

۴-۴-۴

تاریخ حداقل زمان ماندگاری^۱ (بهترین زمان مصرف)^۲

تاریخی است که تا پایان آن، محصول، در شرایط تعیین شده نگهداری، قابل فروش بوده و تمامی خصوصیات مورد ادعا را خواهد داشت، اگرچه پس از این تاریخ نیز ممکن است غذا هنوز قابل مصرف باشد.

۵-۴-۴

تاریخ انقضاء قابلیت مصرف^۳ (آخرین تاریخ پیشنهادی برای مصرف)

تاریخی است که محصول پس از آن، در شرایط تعیین شده نگهداری، احتمالاً ویژگی مورد انتظار مصرف کننده را نخواهد داشت و نباید پس از این تاریخ عرضه و مصرف شود.

۵-۴

مواد غذایی^۴ (غذا)

هر ماده فرایند شده، نیمه فرایند و خام است که به مصرف خوراک انسان می رسد. مواد غذایی شامل نوشیدنی ها، آدامس و هر ماده دیگری است که در تولید، تهیه یا عمل آوری غذا به کار می رود ولی شامل مواد آرایشی، تنباکو و یا موادی که فقط به عنوان دارو به مصرف می رسد، نمی باشد.

۶-۴

افزودنی های مواد غذایی^۵

هر ماده ای که معمولاً به تنهایی به عنوان غذا به کار نمی رود (حتی اگر ارزش غذایی داشته باشد). افزودن آن به غذا با هدفی تکنولوژیک در ساخت، تولید، آماده سازی، بهبود، بسته بندی، حمل و نقل و نگهداری می باشد یا کاربرد آن باعث می شود که آن ماده یا محصولات جانبی آن به صورت جزیی از مواد غذایی درآید یا در خصوصیات غذا تأثیر گذارد. این واژه شامل آلاینده ها^۶ یا موادی که که برای حفظ و یا بهبود کیفیت تغذیه ای به کار می رود، نمی باشد.

۷-۴

مواد متشکله^۷ (مواد تشکیل دهنده)

هر ماده غذایی و مواد افزودنی است که برای ساخت یا آماده سازی مواد غذایی به کار می رود و در محصول نهایی وجود دارد، اگرچه شکل اصلی آن تغییر یافته باشد.

1- Date of Minimum Durability

2- Best before

3- Expiration date

4-- Food

5-- Food additives

6- Contaminants

7- Ingredients

۸-۴

برچسب^۱

منظور از برچسب "آویز"^۲، "نقش"^۳، "علامت"^۴، تصویر یا هر مطلب توصیفی نوشته شده، چاپ، حک یا چسبانده شده روی ظروف مواد غذایی می باشد.

۹-۴

برچسب گذاری^۵

هرگونه آگاهی نوشتاری، چاپی یا تصویری روی برچسب است که باید به اطلاع مصرف کننده برسد.

۱۰-۴

بهر^۶

مقدار مشخصی از محصول است که در شرایط یکسان تولید می شود.

۱۱-۴

از پیش بسته بندی شده^۷

منظور مواد غذایی است که از پیش در ظروف بسته بندی شده و آماده عرضه به مصرف کننده و یا کیتترینگ می باشد.

۱۲-۴

کمک فرایند^۸

موادی که به تنهایی به عنوان مواد متشکله مصرف نمی شود، این مواد در فرایند ماده اولیه خام مواد غذایی یا اجزای تشکیل دهنده آن به منظور دستیابی به اهداف تکنولوژیکی خاص در حین عمل آوری و فرایند مواد غذایی به کار می رود و ممکن است پسماند یا مشتقات آن به صورت غیر عمد اما اجتناب ناپذیر در محصول نهایی وجود داشته باشد.

۱۳-۴

مواد غذایی برای کیتترینگ

مواد غذایی از پیش بسته بندی شده که برای استفاده در رستوران ها، مدارس، بیمارستان ها و مؤسسات مشابه، به منظور مصرف فوری عرضه می شود.

-
- 1- Label
 - 2- Tag
 - 3- Brand
 - 4- Mark
 - 5- Labelling
 - 6- Lot
 - 7- Prepackaged
 - 8- Processing aid

۵ اصول کلی

۵-۱ برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده ، نباید نادرست ، گمراه کننده و فریبنده باشد تا در مورد ویژگی های آن شبهه ایجاد نشود.

۵-۲ برچسب و برچسب گذاری با نوشته یا تصویر نباید نشان دهنده محصول دیگری باشد که برای مصرف کننده و خریدار ، محصول دیگری را تداعی کند.

۶ برچسب گذاری اجباری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده

۶-۱ آگهی های زیر باید روی برچسب مواد غذایی از پیش بسته بندی شده نوشته شود ، مگر در مواردی که در استانداردهای خاص محصول ، الزامات دیگری در نظر گرفته شده باشد.

۶-۱-۱ نام مواد غذایی

۶-۱-۱-۱ نام مواد غذایی باید نشان دهنده ماهیت واقعی مواد غذایی باشد و با نام اختصاصی آن مشخص شود .

۶-۱-۱-۲ اگر در استانداردهای ملی یا بین المللی مواد غذایی، نام یا نام هایی مشخص شده باشد ، باید یکی از این نام ها مورد استفاده قرار گیرد.

۶-۱-۱-۳ چنانچه استاندارد وجود نداشته باشد ، نام محصول ، طبق مقررات ملی کشور به کار برده می شود.

۶-۱-۱-۴ اگر نام مصوب وجود نداشته باشد ، یک نام متداول یا معمول مناسب که گمراه کننده نباشد ، به کار برده می شود .

۶-۱-۱-۵ یک نام ابداعی^۱ ، فانتزی^۲ و یا علامت و نام تجاری را می توان به کار برد ، به شرط آنکه آنکه همراه با نام مندرجات بند ۶-۱-۱-۱ تا بند ۶-۱-۱-۳ باشد .

۶-۲ فهرست مواد متشکله

۶-۲-۱ به جز مواد غذایی تهیه شده از یک ماده ، فهرست کاملی از مواد متشکله باید روی برچسب نوشته شود.

۶-۲-۱-۱ فهرست مواد متشکله باید با عنوان "مواد متشکله" مشخص شود.

1- Coincidence

2- Fanciful

۶-۲-۱-۲ تمام مواد متشکله باید به ترتیب کاهش مقدار وزنی (m/m) به کاررفته در تولید نوشته شود.

۶-۲-۱-۳ چنان چه یکی از مواد متشکله شامل چند ماده دیگر باشد، می توان آن را به همان نام (نامی که دراستاندارد ملی یا بین المللی برای آن تعیین شده است) نوشت، به شرط آنکه ترکیبات آن در یک پرانتز به ترتیب کاهش مقدار در کنار آن ماده متشکله آورده شود، اگر این ترکیب کمتر از پنج درصد کل مواد غذایی را تشکیل دهد، نیازی به درج آن نمی باشد، به غیر از مواد افزودنی که کاربرد تکنولوژیکی دارد.

۶-۲-۱-۴ مواد غذایی و ترکیبات زیر به عنوان مواد حساسیت زای شدید شناخته شده اند و باید روی برچسب اعلام شود:

۶-۲-۱-۴-۱ غلات حاوی گلوتن مانند گندم، گندم سیاه^۱ (چاودار)، جو، جوی دوسر^۲، گندم سخت^۳ یا هیبرید و فرآورده آنها.

۶-۲-۱-۴-۲ سخت پوستان^۴ و فرآورده های آن.

۶-۲-۱-۴-۳ تخم مرغ و فرآورده های آن.

۶-۲-۱-۴-۴ ماهی و فرآورده های آن.

۶-۲-۱-۴-۵ بادام زمینی، دانه سویا و فرآورده آنها.

۶-۲-۱-۴-۶ شیر و فرآورده های آن.

۶-۲-۱-۴-۷ مغزهای درختی و فرآورده های آن.

۶-۲-۱-۴-۸ سولفیت^۵ با غلظت mg/kg ۱۰ و بیشتر

۶-۲-۱-۵ آب افزوده شده باید در فهرست مواد متشکله نوشته شود، به استثنای مواردی که آب جزیی از یک ماده متشکله است مانند آب نمک^۶، شربت یا آب گوشت^۷ که در برچسب به همان صورت نوشته می شود. اعلام آب و مواد فرار تبخیر شده هنگام ساخت، روی برچسب ضرورت ندارد.

1-Rey
2-Oat
3-Spelt
4-Crustacea
5-Sulphite
6-Brine
7-Broth

۶-۱-۲-۶ برای مواد غذایی آب گرفته شده^۱ یا افشرده^۲ که فقط با افزودن آب بازسازی شده و به حالت معمولی می رسد ، مواد متشکله را می توان برحسب فرآورده بازسازی شده با عبارتی مانند "مواد متشکله پس از بازسازی طبق دستورالعمل" روی برچسب نوشت.

۶-۲-۲ وجود مواد غذایی یا مواد متشکله ای که به روش زیست فناوری^۳ از مواد حساسیت زا طبق طبق بند (۶-۱-۲-۴) بدست آمده باشد ، باید روی برچسب اعلام شود. چنانچه امکان کسب آگاهی کافی درباره ماده حساسیت زا وجود ندارد ، آن ماده غذایی نباید عرضه شود .

۶-۲-۳ برای مواد متشکله در فهرست باید یک نام مشخص طبق بند ۶-۱-۱ به کار رود.

۶-۲-۳-۱ به استثنای مواد متشکله فهرست شده در بند ۶-۱-۲-۴ و به جز نام های عمومی که بیشتر جنبه اطلاعاتی دارد ، در فهرست مواد متشکله می توان از نام های گروهی طبقه بندی شده طبق جدول شماره ۱ استفاده کرد.

1- Dehydrated
2- Condensed
3- Biotechnology

جدول ۱ - طبقه بندی نام های گروهی مواد غذایی

ردیف	گروه	نام گروه
۱	روغن های تصفیه شده (به جز روغن زیتون)	"روغن" همراه با واژه گیاهی یا حیوانی مشخص شده با کلمه هیدرژنه یا قسمتی هیدرژنه
۲	چربی های تصفیه شده	چربی
۳	انواع نشاسته (به جز نشاسته های اصلاح شده شیمیائی)	"نشاسته"
۴	انواع مختلف گونه های ماهی که جزء ترکیب مواد متشکله مواد غذایی دیگری باشد، مگر آنکه روی برچسب آن مواد غذایی به گونه خاصی اشاره شده باشد	"ماهی"
۵	انواع گوشت طیور که جزء ترکیب مواد متشکله مواد غذایی دیگری باشد مگر آنکه روی برچسب آن مواد غذایی به نوع گوشت طیور اشاره شده باشد	"گوشت طیور"
۶	هر نوع پنیر یا مخلوط چند پنیر که جزء ترکیب مواد متشکله مواد غذایی دیگری بوده مگر آنکه روی برچسب به نوع خاصی از پنیر اشاره شده باشد	"پنیر"
۷	انواع مختلف ادویه ها و عصاره ادویه ها به تنهایی یا در ترکیب چنانچه ازدو درصد وزنی بیشتر نباشد	"ادویه"، "ادویه ها"، "مخلوط ادویه ها"
۸	انواع مختلف سبزی های معطر به تنهایی یا مخلوط چنانچه ازدو درصد وزنی بیشتر نباشد	"سبزی های معطر"، "مخلوط سبزی های معطر"
۹	انواع مختلف صمغ که در تولید پایه صمغ برای ساخت آدامس به کار می رود	"پایه صمغ"

ادامه جدول ۱ - طبقه بندی نام های گروهی مواد غذایی

۱۰	انواع مختلف ساکارز	"شکر"
۱۱	دکستروز بدون آب ، دکستروز منوهیدرات	"دکستروز" یا "گلوکز"
۱۲	انواع مختلف کازئینات	"کازئینات"
۱۳	فرآورده های شیری با حداقل ۵ درصد (m/m) پروتئین شیر در ماده خشک	"پروتئین شیر"
۱۴	کره کاکائو فشرده یا تصفیه شده	"کره کاکائو"
۱۵	1- Gum base	

۲-۳-۲-۶ عنوان های طبقه بندی شده مواد افزودنی براساس عملکرد آن باید طبق جدول ۲ همراه با نام مشخص مواد افزودنی یا شماره شناسائی شده (سیستم شماره گذاری بین المللی)^۱ طبق مقررات ملی کشور روی برچسب نوشته شود:

جدول ۲- طبقه بندی مواد افزودنی بر اساس عملکرد

ردیف	عملکرد مواد افزودنی	عنوان انگلیسی
۱	بافرها (تنظیم کننده اسید)	Acidity regulator
۲	ضد کلوخه	Anticaking agent
۳	ضد کف	Antifoaming agent
۴	آنتی اکسیدان	Antioxidant
۵	حجم دهنده	Bulking agent
۶	رنگ بر (بی رنگ کننده)	Bleaching agent
۷	عامل تولید کننده گاز کربنیک	Carbonating agent
۸	حامل	Carrier
۹	رنگ	Colour
۱۰	تثبیت کننده رنگ	Colour retention
۱۱	امولسیون کننده	Emulsifier
۱۲	نمک امولسیون کننده	Emulsifying salt
۱۳	سفت کننده	Firming agent
۱۴	تشدید کننده طعم	Flavour enhancer
۱۵	عمل آورنده آرد	Flour treatment agent
۱۶	کف زا	Foaming agent
۱۷	ژله ای کننده	Gelling agent
۱۸	براق کننده	Glazing agent
۱۹	مرطوب کننده	Humectant
۲۰	گاز بسته بندی	Packaging gas
۲۱	نگهدارنده	Preservative
۲۲	جهش دهنده	Propellant
۲۳	ور آورنده	Raising agent
۲۴	تشدید کننده (کنترل کننده کاتیون)	Sequestrant
۲۵	تثبیت کننده	Stabilizer
۲۶	شیرین کننده	Sweetener
۲۷	قوام دهنده	Thickener

۳-۳-۲-۶ طعم دهنده ها^۱ و طعم ها را می توان به صورت مشخصه های "طبیعی"، "مشابه طبیعی"^۲ و "مصنوعی"^۳ نوشت.

۴-۲-۶ کمک فرایند ها و باقیمانده های^۴ مواد افزودنی

۱-۴-۲-۶ چنانچه باقیمانده های مواد افزودنی در مواد اولیه و یا سایر مواد متشکله ، از نظر مقداری در مواد غذایی قادر به عملکرد تکنولوژیکی باشد ، باید در فهرست مواد متشکله نوشته شود.

۲-۴-۲-۶ باقیمانده های مواد افزودنی و کمک فرایند در مواد غذایی که در حد کمتر از مقدار لازم برای عملکرد تکنولوژیکی باشد ، از درج روی برچسب مستثنی می شود .(به استثنای مواد افزودنی بند ۴-۱-۲-۶)

۳-۶ محتویات خالص^۵ و وزن آبکش شده^۶

۱-۳-۶ محتویات خالص باید برحسب دستگاه بین المللی یکا ها^۷ نوشته شود.

۲-۳-۶ محتویات خالص باید به روش های زیر بیان شود :

۱-۲-۳-۶ برای مواد غذایی مایع برحسب حجم

۲-۲-۳-۶ برای مواد غذایی جامد برحسب وزن

۳-۲-۳-۶ برای مواد غذایی نیمه جامد یا ناروان^۸ برحسب وزن یا حجم

۳-۳-۶ برای مواد غذایی پر شده درمحیط مایع علاوه بر درج محتویات خالص ، وزن آبکش شده باید برحسب سیستم متری نوشته شود. محیط مایع عبارتست از آب ، سرکه ، محلول های آبی از شکر، نمک و آب میوه و سبزی (فقط برای میوه وسبزی کنسرو شده).

۴-۶ نام و نشانی

نام و نشانی سازنده ، بسته بندی کننده و برحسب مورد ، وارد کننده، صادر کننده ، توزیع کننده و یا فروشنده باید روی برچسب نوشته شود.

۵-۶ کشور مبدأ

۱-۵-۶ چنانچه حذف کشور مبدأ ، موجب گمراهی و فریب مصرف کننده شود، باید نوشته شود.

1-Flavourings
2-Nature identical
3-Artificial
4-Carry-over
5-Net content
6-Drained weight
7-"Système International" Units
8-Viscous

۶-۵-۲ چنانچه فرایند مواد غذایی که موجب تغییر ماهیت آن شود در کشور دومی انجام شود، کشوری که فرایند در آن انجام گرفته است، کشور مبدأ محسوب می شود.

۶-۶ مشخصات بهر

هر ظرف باید دارای مهر یا علامت دائمی به صورت شناسه یا مشخصات کامل که نشان دهنده هویت تولید کننده است، باشد.

۶-۷ تاریخ گذاری و شرایط نگهداری

۶-۷-۱ چنانچه در هر استاندارد ملی برای تاریخ گذاری شرایط خاصی در نظر گرفته نشده باشد، موارد زیر باید رعایت شود:

۶-۷-۲ تاریخ حداقل زمان ماندگاری شامل موارد زیر باید مشخص شود:

۶-۷-۲-۱ روز و ماه برای فراورده هایی که تا ۳ ماه زمان ماندگاری دارد.

۶-۷-۲-۲ ماه و سال برای فراورده هایی که بیش از ۳ ماه زمان ماندگاری دارد.

یادآوری- اگر تولید در آخرین ماه از سال باشد، تنها درج سال نیز کافی است.

۶-۷-۲-۳ در صورتی که روز نشان داده می شود، تاریخ باید با کلمات "بهترین زمان مصرف قبل از" و در سایر موارد "بهترین زمان مصرف قبل از پایان...." نوشته شود. نقطه چین با خود تاریخ یا اشاره به محل درج تاریخ، پر می شود.

۶-۷-۲-۴ روز، ماه و سال باید به عدد نوشته شود. برای ماه می توان از حروف نیز استفاده کرد.

۶-۷-۲-۵ درج حداقل زمان ماندگاری برای فرآورده های زیر الزامی نیست:

- سرکه

- نمک خوراکی

- قندهای جامد

- فرآورده های قنادی که فقط شامل شکر، طعم دهنده و رنگ (مانند آب نبات) باشد.

- محصولات نانوائی، شیرینی های تازه و فرآورده هایی که در مدت زمان ۲۴ ساعت پس از زمان تولید مصرف می شود.

۶-۷-۳ در صورتی که اعتبار تاریخ ماندگاری به شرایط نگهداری بستگی داشته باشد باید علاوه بر تاریخ حداقل زمان ماندگاری، هر شرایط خاص برای نگهداری مواد غذایی روی برچسب نوشته شود.

۶-۸ دستورالعمل مصرف^۱

در صورت لزوم برای استفاده درست از مواد غذایی، باید دستورالعمل مصرف روی برچسب نوشته شود.

۷- سایر الزامات اجباری

۷-۱ اعلام مقدار مواد متشکله

۷-۱-۱ در موارد زیر درصد مواد متشکله (شامل مواد ترکیبی یا گروه های ترکیب طبق جدول شماره ۱) هنگام تولید برحسب حجم یا وزن اعلام شود:

الف- وجود مواد متشکله از طریق کلمات ، تصویر و ترسیم روی برچسب تأکید شده باشد.

ب - مواد متشکله جزئی از نام مواد غذایی نباشد و در کشور خریدار ، مصرف کننده انتظار دارد که آن ماده در غذا وجود داشته باشد و حذف اعلام مقدار مواد متشکله موجب سر در گمی مصرف کننده شود .

۷-۲ مواد غذایی پرتو دیده^۱

۷-۲-۱ روی برچسب مواد غذایی که با استفاده از پرتو های یونیزه فرایند شده است ، نزدیک به نام مواد غذایی باید عبارتی نوشته شود که نشانگر فرایند فوق باشد . استفاده از نماد بین المللی مواد غذایی پرتو دیده (شکل ۱) اختیاری است ولی در صورت استفاده از آن باید در مجاورت نام مواد غذایی قرار گیرد.

۷-۲-۲ چنانچه یک فرآورده (خام یا فرآیند شده) پرتو دیده به عنوان ماده متشکله در مواد غذایی دیگری به کار برده شود ، باید در فهرست مواد متشکله عنوان شود.



شکل ۱- نماد بین المللی مواد غذایی پرتو دیده

۸ موارد استثنائی برچسب گذاری اجباری

بسته های کوچک که بزرگترین سطح آن کمتر از 10 cm^2 باشد، به غیر از ادویه و سبزی های معطر، از مفاد بند های ۲-۶، ۶-۶ و ۷-۶ مستثنی می باشند.

۹ برچسب گذاری اختیاری

۹-۱ هر گونه اطلاعات تصویری، چاپی یا حکمی را می توان در برچسب منظور کرد، به شرط آنکه مغایر با الزامات اجباری این استاندارد نباشد.

۹-۲ چنانچه از مشخصه های درجه بندی استفاده می شود، باید کاملاً قابل فهم بوده، گمراه کننده و فریبنده نباشد.

۱۰ ارائه اطلاعات اجباری

۱-۱۰ کلیات

۱-۱-۱۰ برچسب مواد غذایی از پیش بسته بندی شده باید به طریقی به کار برده شود که به آسانی قابل جدا کردن از ظرف نباشد.

۱-۱-۲ مطالب بیان شده در برچسب باید واضح، مشخص، خوانا، پاک نشدنی و قابل دیدن در شرایط عادی خرید و مصرف باشد.

۱-۱-۳ چنان چه ظرف دارای پوشش خارجی نیز باشد، این پوشش باید دارای اطلاعات ضروری بوده یا برچسب روی ظرف از بیرون پوشش قابل دیدن و خواندن باشد.

۱-۱-۴ نام و محتویات خالص باید در یک محل مشخص و در یک فاصله دید، دیده شود.

۲-۱۰ زبان^۱

۱-۲-۱۰ زبان اصلی به کار برده شده روی برچسب باید فارسی باشد و برای صادرات از زبان انگلیسی یا زبان مورد نظر کشور در خواست کننده می توان استفاده کرد.

۲-۲-۱۰ چنان چه زبان برچسب اصلی مورد قبول نباشد، می توان از یک برچسب اضافی استفاده کرد، در صورت لزوم برای برچسب گذاری مجدد، (مانند محصولات وارداتی) کلیه مقررات برچسب گذاری باید رعایت شود و مغایرتی با برچسب گذاری اصلی نداشته باشد.

۱۱ ادعاها در برچسب گذاری

۱-۱۱ ادعاهای موجود در برچسب طبق بند (۴-۱) باید قابل اثبات بوده و با استانداردها و ضوابط ملی یا بین المللی معتبر مطابقت داشته باشد.

۱-۱-۱۱ ادعا در مورد خواص تغذیه ای مواد غذایی باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۷۱۱ باشد.

۳-۱-۱۱ ادعا در مورد مواد غذایی تولید شده به روش ارگانیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۰۰۰ باشد.

۴-۱-۱۱ استفاده از واژه "حلال" باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰ باشد

یادآوری – چنانچه اطلاعات تغذیه ای برای مواد غذایی روی برچسب ارائه شود ، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۶۹ باشد.