



جمهوری اسلامی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شماره استاندارد ایران

2906



مرزنگوش وحشی خشک شده - برگهای کامل و ساییده -
ویژگی ها

چاپ اول

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) میباشد.

تدوین استاندارد در رشته های مختلف توسط کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت میگیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال میشود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادات در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره ((5)) تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل میگردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد میباشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به

شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی استفاده می نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور 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 استانداردها را 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 آنرا اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاهها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمانها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می نماید. ترویج سیستم بین المللی یکاها ، کالیبراسیون وسایل سنجش تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می باشد.

کمیسیون مرزنگوش وحشی خشک شده - برگهای کامل
و ساییده - ویژگیها
(تجدید نظر)

رئیس	نماینده گی
حق شناس ، فریده (فوق لیسانس بیولوژی)	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
اعضا	
آقا قلی زاده ، رویا (فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)	انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور
بلوک نخجیری ، پریسا (لیسانس میکروبیولوژی)	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
جایمند ، کامکار (دکترای شیمی)	وزارت جهاد کشاورزی- موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع
حبشی ، معصومه (دکترای مهندسی کشاورزی)	وزارت جهاد کشاورزی- معاونت باغبانی دفتر امور گیاهان زینتی و دارویی
زمانی کمپانی ، عباسقلی (لیسانس مهندسی کشاورزی)	اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران
فروزان ، هوشمند (فوق لیسانس صنایع غذایی)	شرکت سبزی ایران
محسنی کوچصفهانی، هاله (دکترای دارو سازی)	وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو
دبیر	
کریمی ، مریم السادات (لیسانس میکروبیولوژی)	اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

فهرست اعضاء شرکت کننده در چهارصد و شصت و هشتمین اجلاسیه کمیته ملی استاندارد خوراك و فرآورده های کشاورزی مورخ 83 /10/9

رئیس	سمت یا نمایندگی
------	-----------------

نوروزي ، سعيد (دكتوراي دامپزشكي)	موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران
اعضاء	
بلوك نخجيري ، پريسا (ليسانس ميكروبيولوژي)	موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران
جايمند ، كامكار (دكتوراي شيمي آلي)	وزارت جهاد كشاورزي - موسسه تحقيقات جنگلها و مراتع
حسن پور ، محمد حسين (فوق ليسانس تغذيه و بهداشت)	مدیر کل غذايي و كشاورزي موسسه استاندارد
حق شناس ، فريده (فوق ليسانس بيولوژي)	موسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران
حسين خواه ، رامين (فوق ليسانس صنايع غذايي)	هيئت علمي موسسه تحقيقات فني و مهندسي كشاورزي
خالصي ، عليرضا (ليسانس مهندسي كشاورزي)	سازمان حمايت از مصرف كنندگان و توليد كنندگان
زمانی كمپاني ، عباسقلي (ليسانس مهندسي كشاورزي)	اداره كل استاندارد و تحقيقات صنعتي استان تهران
شريعتي ، مسعود (دكتورا)	رئيس اداره فرآورده هاي دام و طيور سازمان بازرسي و نظارت
صيد ، سیده مریم (ديپلم تجريبي)	كمك كارشناس هماهنگ تدوين موسسه استاندارد
كاظمي شيرازي ، جواد (فوق ليسانس صنايع غذايي)	وزارت بهداشت و درمان پزشكي آزمونگاههاي كنترل غذا و دارو
كرمي ، مصطفي (دكتوراي صنايع غذايي)	هيئت علمي دانشگاه تهران
كريمي ، مریم السادات (ليسانس ميكروبيولوژي)	اداره كل استاندارد و تحقيقات صنعتي استان تهران
محسني كوچصفهاني ، هاله (دكتوراي داروسازي)	وزارت بهداشت و درمان پزشكي اداره

آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو	
هیئت علمی دانشگاه تهران	همایونی راد، عزیز (دکترای صنایع غذایی)
	دبیر
رئیس گروه هماهنگی تدوین موسسه استاندارد	پیراوی ونک، زهرا (فوق لیسانس غذایی)

پیشگفتار

استاندارد مرزنگوش وحشی خشک – برگ‌های کا مل و ساییده – ویژگی‌ها که نخستین بار در سال 1367 تحت عنوان مرزنگوش تهیه گردید بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تایید کمیسیون فنی مربوطه برای اولین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در چهارصد و شصت و هشتمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزمورخ 83/10/9 تصویب شد اینک بااستاد بند 1 ماده 3 قانون اصلاحی قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه سال 1371 به عنوان استاندارد رسمی ایران منتشر می گردد.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم ، استاندارد های ایران در مواقع لزوم مورد تجدید نظر بعدی مورد توجه واقع خواهد شد.

بنابراین برای مراجعه به استاندارد های ایران باید همواره از آخرین چاپ و تجدید نظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تجدید نظر این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه حتی المقدور بین این استاندارد و استاندارد های کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود. لذا با بررسی امکانات و مهارت های موجود و اجرای آزمایش های لازم این استاندارد با استفاده از منابع زیر تهیه گردیده است:

1- استاندارد ملی ایران 2906 : سال 1367 ویژگی های مرزنگوش

2-ISO 7925:1999 Dried oregano(*Origanum vulgare* L.) – Whole or ground leaves – Specification.

- 4- زرگري / علي -گياهان دارويي (جلد چهارم) - انتشارات دانشگاه تهران - سال 1368
 - 5- ژان ولاگ و ژيري استودولا / ترجمه ساعد زمان - گياهان دارويي (روشهاي کشت ، برداشت و شرح مصور رنگي 256 گياه) - انتشارات ققنوس - سال 1376
 - 6- کریمی / هادي - اسامي گياهان ايران - مرکز نشر دانشگاه تهران - سال 1374
 - 7- مير حيدر، حسين- معارف گياهي (جلد دوم) ، کاربرد گياهان در پيشگيري و درمان بيماريها با ارائه آخرين تحقيقات علمي محققان و دانشمندان جهان - دفتر نشر فرهنگ اسلامي - سال 1377
 - 7- تحقيقات گياهان دارويي و معطر ايران (9) / موسسه تحقيقات جنگلها و مراتع- سال 1380
 - 9-فارماکوپه گياهي ايران / انتشارات معاونت غذا و دارو ، وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکي
- مقدمه**

Origanum vulgare L.

مرزنگوش خشك شده گياه

وحشي اندام هوايي

از خانواده **Labiatae** ميباشد.

این گیاه پایا و علفی به ارتفاع حدود 100 سانتیمتر با ساقه راست و کرکدار و به رنگ سبز مایل به خاکستری تا سبز زیتونی است. برگها دارای پهنکی تخم مرغی یا بیضوی، نوک تیز یا نوک گرد به رنگ سبز تیره و پوشیده از کرک در سطح تحتانی پهنک و در کناره های آزاد آن است گلهاي مجتمع آن که در خرداد تا مرداد ظاهر میگردد، رنگ ارغوانی تا سفید دارد. هر يك از گلهاي آن دارای کاسه منتهی به 5 دندانه مساوی و جام بزرگتر از کاسه است. درون جام گل آن، 4 پرچم (دو بزرگ و دو کوچک) جای دارد. میوه آن چهار فندقه ای و محصور در بقایای کاسه گل است و این وضعی است که در عموم گیاهان این تیره دیده میشود.

مرزنگوش وحشی گونه ای است بسیار متغیر و از پنج زیر گونه تشکیل می شود. زیر گونه های این گیاه به طور تدریجی به یکدیگر تبدیل می شود. در ایران در نواحی مختلف شمال مانند لاهیجان، آستارا، چالوس، نوشهر و غیره سه زیر گونه آن موجود است.

(مرزنگوش) و مرزنگوش وحشی *Origanum majorana* L. توجه به این نکته اهمیت دارد که بایکدیگر متفاوت هستند. مرزنگوش يك ادویه برگي ملایم و شیرین است در حالیکه مرزنگوش وحشی يك ادویه تند و تیز است و جهت معطر کردن گوشتهاي چرخ کرده استفاده می شود.

مرزنگوش وحشی خشك شده¹ - برگ کامل و ساییده شده - ویژگیها

1 هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگیهای حسی، فیزیکی، شیمیایی، میکروبی، نمونه برداری، روشهای آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری برگ های خشك شده مرزنگوش وحشی طبق تعریف بند 1-4

¹ *Origanum Vulgare* L.

این استاندارد بصورت کامل یا ساییده شده (گرد) می باشد.

2 دامنه کاربرد

این استاندارد درباره برگ خشک کامل و ساییده شده مرزنگوش وحشی که بطور کامل یا نیمه، فرآوری، بسته بندی و بعنوان ادویه و چاشنی عرضه می گردد، کاربرد دارد

origanum majorana L. از خانواده **labiatae** کاربرد ندارد
یادآوری 1 - این استاندارد درمورد **origanum majorana L.** مرزنگوش خشک شده آمده است.
یادآوری 2 - " **origano , Mexican type** " که متعلق به جنس فرآورده ای با نام تجاری از **verbenaceae** است، مشمول این استاندارد نمی باشد.
lippia خانواده

3 مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن ارجاع داده شده است بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و یا تجدیدنظر، اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهذا بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و یا تجدید نظر، آخرین چاپ و یا تجدید نظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

1-3 استاندارد ملی ایران 1365 : سال 1372 روش تعیین مقدار آلودگی در ادویه و چاشنی

2-3 استاندارد ملی ایران 1032 : سال 1374 اندازه گیری مواد خارجی در ادویه و چاشنی

3-3 استاندارد ملی ایران 1253 : سال 1374 اندازه گیری خاکستر نا محلول در اسید برای ادویه و چاشنی

3-4 استاندارد ملی ایران 1197 : سال 1374 روش تعیین خاکستر کل در ادویه و چاشنی

- 3-5** استاندارد ملی ایران 1196 : سال 1374 اندازه گیری رطوبت در ادویه و چاشنی
- 3-6** استاندارد ملی ایران 1818 : سال 1364 روش تعیین مقدار روغن های فرار در ادویه و چاشنی
- 3-7** استاندارد ملی ایران 512 : سال 1372 نمونه برداری ادویه و چاشنی
- 3-8** استاندارد ملی ایران 1727 : سال 1356 تهیه نمونه گردی جهت آزمون در ادویه و چاشنی
- 3-9** استاندارد ملی ایران 4389 : سال 1379 آیین کار بهداشتی تهیه ادویه و گیاهان خوشبوی خشک شده
- 3-10** استاندارد ملی ایران 2889 : سال 1368 آیین کار آماده سازی و بسته بندی ادویه
- 3-11** استاندارد ملی ایران 3677 : سال 1374 ویژگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیک ادویه مورد مصرف خانگی و اماکن عمومی

4 اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد ، اصطلاحات و یا واژه ها با تعاریف زیر به کار می رود:

4-1 مرزنگوش وحشی

(Origanum) گیاه چند ساله از جنس **origanum** متعلق به

مرزنگوش وحشی (**vulgare L.**)

خانواده **(labiateae) (laminaceae)** است

4-2 مرزنگوش وحشی خشک

به برگهای مرزنگوش وحشی گفته می شود که با دستگاه های مکانیزه یا به روش سنتی خشک شده باشد

4-3 مرزنگوش وحشی فرآیند شده

مرزنگوش وحشی است که مراحل فرآوری (پاک کردن، آماده سازی، درجه بندی و بسته بندی) را طی کرده است و ویژگی های آن باید برابر ویژگی های مندرج در این استاندارد باشد

4-4 مرزنگوش وحشی نیمه فرآیند

مرزنگوش وحشی است که فرآیند پاک کردن را طی کرده ولی مراحل آماده سازی و درجه بندی را طی نکرده است و ویژگی های آن باید برابر ویژگی های مندرج در این استاندارد باشد

4 - 5 مرزنگوش وحشی ساییده شده (گرد)

به گرد برگ‌های خشك مرزنگوش وحشي گفته مي شود كه داراي اندازه ذرات برابر بند 4-1-5 اين استاندارد باشد.

6-4 آفت

به هر موجود زنده مانند شش پايان ، كنه ها، قارچ و باكتريها (در هريك از مراحل رشد) گفته مي شود كه هنگام بالندگي گياه يا پس از برداشت به آن حمله کرده و زيان مي رسانند.

7-4 آفت زدگي

به آثار برخاسته از كار آفت ها گفته مي شود كه با چشم غير مسلح قابل رويت است . مانند حشرات مرده ، تكه هاي بدن شش پايان ، فضولات و موي بدن جوندگان

8-4 مواد خارجي

به كليۀ مواد گياهي و معدني به جز مرزنگوش وحشي گفته مي شود.

8-4-1 مواد خارجي گياهي

به هر ماده گياهي به غير از سرشاخه گلدار و برگ مرزنگوش وحشي گفته مي شود

8-4-2 مواد خارجي معدني

به موادي مانند خاك ، شن و سنگ ريزه گفته مي شود.

9-4 آزمايه

نمونه اي است كه طبق ضوابط نمونه برداري از نمونه آزمايشگاهي تهيه مي شود و براي انجام كليۀ آزمايش ها بكار مي رود.

10-4 آزمون

مقدار معيني از آزمايه است كه براي انجام هر آزمون بطور وزني يا حجمي از آن برداشت مي شود

5 ويژگيها

1-5 ويژگيهاي حسي و فيزيكي

1-1-5 بو

مرزنگوش وحشي خشك كامل يا گردشده، بايد معطر و داراي بوي ويژه رقم مخصوص به خود و بدون هرگونه بوي خارجي باشد

5-1-2 مزه

مرزنگوش وحشی خشك كامل يا گرد شده، بايد داراي مزه گرم، تند و كمی تلخ و بدون هرگونه مزه خارجي مانند طعم كپك زدگی باشد.

5-1-3 رنگ

رنگ مرزنگوش وحشی خشك (بصورت برگ كامل) از سبز مایل به خاكستري روشن تا سبز زيتوني متغير است و بايد عاري از رنگهاي زرد و قهوه اي باشد رنگ گرد آن بايد بطور يکنواخت سبز باشد.

5-1-4 اندازه ذرات گرد

مرزنگوش وحشی خشك سايیده (گرد) بايد كاملاً از الك با قطر چشمه هاي 500 ميكرومتر عبور كند

5-1-5 آفت و آفت زدگی

مرزنگوش وحشی كامل يا سايیده (گرد) بايد عاري از حشرات زنده ومرده، رشد كپکي، تکه هاي بدن حشرات، فضولات و موي بدن جوندگان كه قابل رويت با چشم سالم و غير مسلح است باشد. مي توان جهت مشاهده بهتر از بزرگنمایی استفاده كرد و در صورتيكه بزرگنمایی از 10 برابر بيشتر باشد، بايد در گزارش آزمون ذكر شود.

5-1-6 مواد خارجي (گياهي و معدني)

مرزنگوش وحشی چنانچه طبق روش بند 7-5 مورد آزمون قرار گيرد، درصد كل مواد خارجي آن نبايد:

5-1-6-1 در مرزنگوش وحشی خشك فرآيند شده از 1% جرمي بيشتر باشد

5-1-6-2 در مرزنگوش وحشی خشك نیمه فرآيند از 3% جرمي بيشتر باشد.

5-1-7 ميزان ساقه هاي شكسته و ساير قسمت هاي مربوط به گياه مرزنگوش وحشی نبايد در فرآورده خشك از 3% بيشتر باشد.

5-2 ويژگيهاي شيميايي

مرزنگوش وحشی كامل و سايیده (گرد) بايد داراي ويژگيهاي شيميايي مندرج در جدول (1) باشد.

جدول شماره (1) - ویژگیهای شیمیایی برگ کامل و ساییده
مرزنگوش وحشی خشک

ردیف	ویژگیها	حدود قابل قبول		
		برگ های کامل		ساییده (گرد)
		فرآیند شده	نیمه فرآیند	
1	حداکثر درصد جرمی رطوبت	12	12	12
2	حداکثر درصد جرمی خاکسترکل (براساس ماده خشک)	10	12	12
3	حداکثر درصد جرمی خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک (بر اساس ماده خشک)	2	2	2
4	حداقل میزان روغن های فرار (بر حسب میلی لیتر در 100 گرم)	1/8	1/5	1/5

5- 3 ویژگیهای بهداشتی و میکرو و بیولوژیک

مرزنگوش وحشی خشک بایدبرابراستاندارد ملی ایران 4389 : سال 1379 آیین کار بهداشتی تهیه ادویه و گیاهان خوشبوی خشک شده و استاندارد ملی ایران 2889: سال 1368 آیین کارآماده سازی و بسته بندی ادویه فرآوری و بسته بندی شودبه نحویکه محصول نهایی بدون هرگونه میکروارگانیسم بیماریزا و سموم ناشی از آنها به اندازه ای که برای سلامت انسان خطرناک است باشد. مرزنگوش وحشی خشک باید دارای ویژگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیکی مطابق استاندارد ملی ایران 3677 : سال 1374 باشد.

6 نمونه برداری

نمونه برداری از مرزنگوش وحشی باید برابر استاندارد ملی ایران 512 : سال 1372 نمونه برداری ادویه و چاشنی انجام شود. میزان نمونه آزمایشگاهی نباید از 200 گرم کمتر باشد.

7 روش های آزمون

7-1 آماده سازی

برگهای مرزنگوش وحشی باید پس از انجام آزمون های حسی و فیزیکی جهت انجام سایر آزمون ها برابر استاندارد ملی ایران 1727 : سال 1356 تهیه نمونه گردی جهت آزمون در ادویه و چاشنی آماده شود.

7-1 آزمون بو

آزمون (برگ یا گرد مرزنگوش وحشی) را بوییده و درباره آن داوری کنید.

7-2 آزمون مزه

آزمون (برگ یا گرد مرزنگوش وحشی) را چشیده و درباره مزه آن داوری کنید.

7-3 آزمون رنگ

7-3-1 برگ

آزمون (برگ کامل) را با انگشتان و یا گیره (اگر نمونه کوچک است) در برابر زمینه ای سفید قرار دهید و به صورت چشمی رنگ آن را با بند (5-1-3) مقایسه کنید.

7-3-2 گرد

گرد مرزنگوش وحشی را بصورت پشته در یک لام تمیز بریزید سپس بر روی آن یک پوشش شیشه ای شفاف بیرنگ با ضخامت یک میلی متر قرار داده و با حرکت دورانی به سمت پایین فشار دهید به نحوی که آزمون بین ظرف و پوشش شیشه ای قرار گیرد ، سپس به صورت چشمی رنگ آن را با بند (5-1-3) مقایسه کنید.

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران 6933 : سال 1382 آزمون حسی - ارزیابی رنگ مواد غذایی - راهنمای عمومی و روش آزمون مراجعه کنید.

7-4 آزمون آفت و آفت زدگی

همه نمونه را از دید داشتن آفت و آفت زدگی بررسی کنید ، اگر آفت زنده و یا نشانه های آفت زدگی دیده شود نمونه ناپذیرفتنی است. در صورت لزوم ، آفت زدگی مرزنگوش وحشی ساییده (گرد) را برابر

استاندارد ملی ایران 1365 : سال 1372 روش تعیین مقدار آلودگی در ادویه و چاشنی تعیین کنید.

5-7 آزمون مواد خارجی

آزمون مواد خارجی در مرزنگوش وحشی باید برابر استاندارد ملی ایران 1032 : سال 1374 اندازه گیری مواد خارجی در ادویه و چاشنی انجام شود.

6-7 آزمون های شیمیایی

آزمون های شیمیایی مرزنگوش وحشی کامل و ساییده (گرد) باید مطابق بندهای زیر انجام شود:

1-6-7 رطوبت

آزمون رطوبت باید برابر استاندارد ملی ایران 1196 : سال 1374 اندازه گیری رطوبت در ادویه و چاشنی انجام شود.

2-6-7 خاکستر کل

آزمون خاکستر کل باید برابر استاندارد ملی ایران 1197 : سال 1374 روش تعیین خاکستر کل در ادویه و چاشنی انجام شود.

3-6-7 خاکستر نا محلول در اسید

آزمون خاکستر نا محلول در اسید باید برابر استاندارد ملی ایران 1253 : سال 1374 اندازه گیری خاکستر نا محلول در اسید برای ادویه و چاشنی انجام شود.

4-6-7 روغن های فرار

آزمون روغن های فرار باید برابر استاندارد ملی ایران 1818 : سال 1364 روش تعیین مقدار روغن های فرار در ادویه و چاشنی انجام شود.

7- آزمون های میکروبی

آزمون های میکروبی مرزنگوش وحشی باید برابر استاندارد ملی ایران 3677 : سال 1374 ویژگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیک ادویه مورد مصرف خانگی و اماکن عمومی انجام شود.

8 بسته بندی

مرزنگوش وحشی خشک کامل و ساییده (گرد) باید در بسته های تمیز، سالم، خشک و محکم تهیه شده از موادی که تأثیر سوء بر روی فرآورده باقی نگذارد و مناسب و مجاز برای خوراکیها باشد بسته بندی شود. بسته بندی باید به نحوی باشد که فرآورده را در برابر آلودگیهای ناشی از عوامل خارجی، فشار، کاهش مواد فرار و تغییرات رطوبت محافظت کند.

همچنین امکان ریزش و دستکاری در آن نباشد. این فرآورده می تواند برای مصارف خانگی در بسته های 50 تا 100 گرمی بسته بندی شود.

برای اطلاعات بیشتر می توان به استاندارد ملی ایران 5852 : سال 1382 بسته بندی - سبزی خشک - ویژگیها مراجعه کرد

9 نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید با خط خوانا و پاک نشدنی بر روی هر بسته با مرکب غیر سمی و پایدار به زبان فارسی و در صورت صدور به زبان انگلیسی یا زبان کشور خریدار نوشته شود. در صورت استفاده از برچسب نباید قابل جدا کردن باشد.

9-1 نام و نوع محصول (برگ مرزنگوش کامل یا ساییده)

9-2 نام و نشانی تولید کننده با بسته بندی کننده و علامت تجاری آن

9-3 شماره سری ساخت محصول

9-4 پروانه ساخت محصول یا مجوز بسته بندی از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

9-5 تاریخ تولید و بسته بندی محصول (به روز- ماه- سال)

9-6 تاریخ انقضای قابلیت مصرف محصول (به روز- ماه- سال)

9-7 وزن خالص محصول به سیستم متریک

9-8 شرایط نگهداری

9-9 هرگونه اطلاعات مورد تقاضای خریدار مانند سال برداشت

9-10 هرگونه تیمار انجام شده بر روی محصول مانند
فومیگاسیون¹ یا پرتو دهی²
9-11 درج جمله " ساخت ایران "



ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN

Institute of Standards and Industrial Research of Iran

ISIRI NUMBER

2906



**Dried oregano(*Origanum vulgare* L.) – Whole or ground
leaves - Specification**

1st. Revision

¹ fumigation

2- radiation