



جمهوری اسلامی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مشماره استاندارد ایران

3174



ویژگیهای رازیانه شیرین

چاپ اول

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تنها سازمانی است در ایران که بر طبق قانون میتواند استاندارد رسمی فرآوردهها را تعیین و تدوین و اجرای آنها را با کسب موافقت شورایی عالی استاندارد اجباری اعلام نماید. وظایف و هدفهای موسسه عبارتست از:

(تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی - انجام تحقیقات بمنظور تدوین استاندارد بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی، کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی صنایع در جهت خودکفائی کشور - ترویج استانداردهای ملی - نظارت بر اجرای استانداردهای اجباری - کنترل کیفی کالاهای صادراتی مشمول استاندارد اجباری و جلوگیری از صدور کالاهای نامرغوب به منظور فراهم نمودن امکانات رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی کنترل کیفی کالاهای وارداتی مشمول استاندارد اجباری به منظور حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان - مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی و ترابری کالاهای مختلف - ترویج سیستم متریک و کالیبراسیون وسایل سنجش - آزمایش و تطبیق نمونه کالاها با استانداردهای مربوط، اعلام مشخصات و اظهارنظر مقایسه‌ای و صدور گواهی‌نامه‌های لازم) .

موسسه استاندارد از اعضاء سازمان بین المللی استاندارد می باشد و لذا در اجرای وظایف خود هم از آخرین پیشرفتهای علمی و فنی و صنعتی جهان استفاده می نماید و هم شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور را مورد توجه قرار می دهد.

اجرای استانداردهای ملی ایران به نفع تمام مردم و اقتصاد کشور

است و باعث افزایش صادرات و فروش داخلی و تأمین ایمنی و
بهداشت مصرف کنندگان و صرفه جوئی در وقت و هزینه ها و در
نتیجه موجب افزایش درآمد ملی و رفاه عمومی و کاهش قیمت‌ها می
شود.

کمیسیون استاندارد ویژگیهای رازیانه شیرین

رئیس

فرهی - فرج الله دکتر داروساز دانشکده داروسازی دانشگاه تهران

اعضاء

شاهرخی	دکتر داروساز	اداره کل امور دارو و تجهیزات پزشکی
-نوبهار		وزارت بهداشتی
قاضی زاده	فوق لیسانس صنایع	انستیتو علوم تغذیه
-میترا	غذایی	
همایونی	مهندس کشاورزی	مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
-همایون		

دبیر

صیانتی - احمد مهندس کشاورزی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست مطالب

ویژگیهای دانه رازیانه شیرین

هدف

دامنه کاربرد

تعاریف و اصطلاحات

ویژگیها

درجه بندی

بسته بندی و نشانه گذاری

نمونه برداری

روشهای آزمون

پیوست الف - توصیههای مربوط به انبارداری حمل و نقل

بسمه تعالی

پیشگفتار

استاندارد ویژگیهای رازیانه شیرین که به وسیله کمیسیون فنی ادویه چاشنی تهیه و تدوین شده و در هشتاد و هشتمین کمیته ملی استاندارد فرآوردههای کشاورزی و غذائی مورخ 69/5/25 مورد تأیید قرار گرفته ، اینک به استناد ماده یک قانون مواد الحاقی به قانون تأسیس مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب آذرماه 1349 به عنوان استاندارد رسمی ایران منتشر میگردد .

برای حفظ و همگامی و هماهنگی با پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم ، استانداردهای ایران در مواقع لزوم مورد تجدید نظر قرار خواهند گرفت و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها برسد در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه واقع خواهد شد .

بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین چاپ و تجدید نظر آنها استفاده نمود .

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه حتیالمقدور بین این استاندارد و استاندارد کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود .

لذا با بررسی امکانات و مهارتهای موجود و اجرای آزمایشهای لازم این استاندارد با استفاده از منابع زیر تهیه گردیده است

1) ISO 7927 II

Specification for fennelseed foeniculum vulgare.P Miller
dulce

ویژگیهای دانه رازیانه شیرین

1 - هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگیهای ، بسته بندی ، نشانه گذاری ، نمونه برداری و روشهای آزمون دانه رازیانه شیرین و گرد آن میباشد .

توصیههای مربوط به شرایط انبارداری و حمل و نقل به عنوان راهنما در پیوست این استاندارد آمده ولی جزء استاندارد نمیشود .

2- دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد دانه رازیانه ایست که به عنوان ادویه و چاشنی مصرف میشود . کاربرد دارد .

3- تعاریف و اصطلاحات

در این استاندارد اصطلاحات با تعاریف زیر به کار میرود .

3- 1- رازیانه شیرین میوه کامل خشک گیاه

Foeniculum Vulgave P.Miller Var. dulce

از خانواده Umbeliferae میباشد که عموماً بنام دانه رازیانه شیرین نامیده میشود و به صورت دانههای کوچک بیضوی شکل به طول 6 تا 14 میلیمتر و عرض 3 تا 4 میلیمتر است . رنگ این دانهها از قهوهای متمایل به سبز تا قهوهای متمایل به زرد متغیر است .

3- 2- مواد خارجی

3- 2- 1- مواد خارجی : معدنی (غیر آلی)

مواد خارجی معدنی عبارت است از گرد و غبار ، شن و خاک و هر نوع مواد غیر آلی خارجی دیگر .

3- 2- 2- مواد خارجی آلی :

عبارتست از کاه ، ساقه ، دم و دانه سایر گیاهان دیگر .

نسبت مواد خارجی گیاهی و غیر گیاهی به خود دانه رازیانه نباید از مقادیر داده شده در جدول 3 برحسب درجه بندی تجاوز نماید و تعیین مقدار آن طبق استاندارد شماره 1032 انجام میگردد .

3- 3- دانههای شکسته ، آسیب دیده ، نارس و چروکیده :

3- 3- 1- دانههای شکسته و آسیب دیده عبارتست از دانههایی که

بوسیله حشرات یا شپشک مورد حمله قرار گرفته آسیب دیده یا سوراخ شده باشد .

3 - 3 - 2 - دانه‌های نارس ، چروکیده ، رنگ پریده و سیاه شده : عبارتست از دانه‌هایی که رشد کامل طبیعی نکرده و رنگ پریده ، سیاه شده و چروکیده می‌باشد که در نتیجه بر روی کیفیت محصول اثر میگذارد .

درصدی که دانه‌های شکسته ، آسیب دیده ، رنگ پریده ، سیاه شده ، نارس و چروکیده در رازیانه کامل نباید از مقادیر ذکر شده برحسب درجه در جدول تجاوز نماید .

4- ویژگیها

4 - 1 - ویژگیهای فیزیکی

4 - 1 - 1 - بو و طعم : دانه کامل و گرد رازیانه شیرین باید دارای بو و طعم دلپذیر مخصوص بخود بوده و باید عاری از هر گونه عطر و طعم خارجی باشد .

4 - 1 - 2 - عاری بودن از حشرات ، کپکها و آلودگی جوندگان و غیره : دانه کامل و گرد رازیانه باید عاری از حشرات زنده ، کپکها بوده و همچنین نباید حاوی حشرات مرده یا قطعات بدن آنها که قابل رویت با چشم سالم و غیر مسلح است باشد . در صورت لزوم میتوان از بزرگنمایی استفاده کرد ولی اگر بزرگنمایی از 10 برابر تجاوز کرد باید در گزارش آزمون ذکر گردد . تعیین آلودگی مطابق استاندارد ملی ایران به شماره 1365 انجام میگیرد .

4 - 2 - ویژگیهای شیمیائی

4 - 2 - 1 - ویژگیهای شیمیائی دانه رازیانه شیرین :

ویژگیهای شیمیائی دانه رازیانه شیرین باید مطابق جدول شماره 1 باشد .

جدول شماره 1- ویژگیهای شیمیائی دانه رازیانه شیرین

مشخصات	ویژگیها	روش های آزمون
حداکثر درصد وزنی رطوبت	۱۲	استاندارد ملی شماره ۱۱۹۶ ایران
حداکثر درصد روغنهای فرار بر حسب میلی لیتر در ۱۰۰ گرم براساس ماده خشك	درجه يك ۲/۵ درجه دو ۲/۵ درجه سه ۱/۵	استاندارد ملی شماره ۱۸۱۸ ایران

4- 2- 2- ویژگیهای شیمیایی گرد رازیانه :

ویژگیهای شیمیایی گرد رازیانه شیرین باید مطابق جدول شماره 2 باشد .

جدول شماره 2- ویژگیهای شیمیایی گرد رازیانه شیرین

مشخصات	ویژگیها	روشهای آزمون
حداکثر درصد وزنی رطوبت	۱۲	استاندارد ملی شماره ۱۱۹۶ ایران
حداکثر درصد وزنی خاکستر کل براساس ماده خشك	۹	استاندارد ملی شماره ۱۱۹۷ ایران
حداکثر درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید براساس ماده خشك	۲	استاندارد ملی شماره ۱۲۵۲ ایران
حداقل روغنهای فرار بر حسب میلی لیتر در ۱۰۰ گرم براساس ماده خشك	۱/۵	استاندارد ملی شماره ۱۸۱۸ ایران

گرد رازیانه بایستی کاملاً از الک با قطر چشمه‌های 800 میکرومتر (0/8 میلیمتر) بگذرد .

5- درجه بندی

درجه بندی رازیانه شیرین باید مطابق جدول شماره 3 انجام گیرد .

جدول شماره 3- درجه بندی رازیانه شیرین

درجه	حداکثر درصد وزنی مواد خارجی غیر آلی (معدنی)	حداکثر درصد وزنی مواد خارجی آلی	حداکثر مهبه های شکسته و آسیب دیده	حداکثر درصد وزنی مهبه های نارس ، چروکیده و رنگ پر دیده
1	0/2	1	1	2
2	0/3	2	2	4
3	0/6	3	4	6

6- بسته بندی و نشانه گذاری

6-1- بسته بندی :

دانه و پودر رازیانه باید در ظروف تمیز ، سالم و خشک بسته بندی گردد . جنس بسته ها باید طوری باشد که بر محتوی خود بی اثر باشد و آنرا از رطوبت و کاهش مواد فرار (اسانس) حفظ نماید بسته ها باید متحدالوزن و متحدالشکل باشند .

6-2- نشانه گذاری رازیانه کامل

بر روی بسته باید ویژگیهای زیر نوشته یا برچسب شود .

- نام فرآورده و نام تجاری آن

- نام و نشانی تولید کننده یا بسته بندی شده

- شماره شناسائی یا ساخت

- وزن خالص برحسب گرم یا کیلوگرم

و هر گونه اطلاعات دیگری که بوسیله خریدار خواسته شود .

7- نمونه برداری

نمونه برداری مطابق استاندارد شماره 512 ایران انجام میگردد .

8- روشهای آزمون

نمونه های دانه کامل و گرد رازیانه به منظور تطابق داشتن با

ویژگیهای مندرج در این استاندارد با توجه به بندهای 3-2 و 3-3

جداول 1 و 2 باید مورد آزمون قرار گیرد .
برای تهیه نمونه گرد مورد آزمایش باید طبق استاندارد ملی شماره 1727 عمل گردد .

پیوست الف -

توصیه‌های مربوط به انبارداری حمل و نقل

- 1 - بسته‌های رازیانه کامل یا پودر باید در انبارهای کاملاً سر پوشیده و محفوظ از اشعه آفتاب و باران و گرمای زیاد نگهداری شود .
- 2 - انبار باید خشک و عاری از بوهای خارجی و حتی‌الامکان در برابر ورود آفات انباری غیر قابل نفوذ و حصول باشد . تهیه انبار باید تحت نظارت دائم باشد به قسمی که تهویه مطلوبی در تحت شرایط خشک غیر قابل نفوذ برای بخار آب انجام گیرد . تجهیزات و تسهیلات لازم برای ضد عفونی کردن آن موجود باشد .
- 3 - بسته‌ها باید طوری جابجا و حمل و نقل گردد که از باران ، آفتاب و سایر منابع حرارتی شدید و بوهای نامطبوع و آلودگی بخصوص در موقع حمل و نقل به ویژه با کشتی مصون باشد .



ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN

Institute of Standards and Industrial Research of Iran

ISIRI NUMBER

3174



Specification for fennelseed *foeniculum vulgare*
P.miller DU LCE

1st Edition