



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                           | منبع   |   | تعداد صفحه   |                      | وضعیت استاندارد      | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|---|---|---------------------------------------|--|---|--------------|----------------------|----------------------|--|-----------------------|
|      |               |  |   |   |                                       | شماره استاندارد ملی  | ل | ف            | توضیحات کارشناس      |                      |  |                       |
| ۱    | ۱۳۹۷/۱۰/۲۲    | شیره خرما- ویژگی ها و روش های آزمون  | Date syrup-specifications and tests methods                   | حقوقی - پویا پرتوی<br>چهارمحال - محمد حجه<br>الاسلامی - برون سازمانی<br>- چهارمحال وبختیاری | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ANSI 1- DIN 10751-1 : 1992 ,<br>Determination of hydroxymethylfurfural Winkler Photometric Method:1992 | ۰ | ۰            | تجدیدنظر             | روش آزمون + ویژگی ها | پیوست دارد   |                       |
|      |               |  |   |   |                                       | 5075   |   |              |                      |                      |  |                       |
| ۲    | ۱۳۹۷/۱۰/۲۴    | پنیر و پنیر پروسس پخش پذیر -<br>process(ed) cheese and spreadable process(ed)cheese  | حقیقی - شهریار دبیریان<br>- برون سازمانی - تهران              | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)   | ANSI codex:2008                       | ۰  | ۰ | اصلاحیه      | روش آزمون + ویژگی ها | پیوست دارد           |  |                       |
|      |               |  |   |   | 4659                                  |  |   | بدون قرارداد |                      |                      |  |                       |
| ۳    | ۱۳۹۷/۱۰/۲۷    | تشخیص رنگ سنجی بلانکیت در آرد، خمیر و نان<br>Colorimetric detection of blankit in flour, dough and bread   | حقیقی - مسعود شریعتی<br>راد - برون سازمانی - کرمانشاه         | دکتری شیمی (بدون گرایش)   | تحقیق: 2018: ANSI                     | ۱۰   | ۰ | تدوین جدید   | روش آزمون            | پیوست دارد           | به نام خدا<br>طرح توجیهی به پیوست ارسال گردید.   |                       |
|      |               |  |   |   |                                       |  |   | با قرارداد   |                      |                      |  |                       |
| ۴    | ۱۳۹۷/۱۰/۰۵    | روغن ها و چربی گیاهی و حیوانی-<br>اندازه گیری ویتامین D در روغن های خوراکی غنی شده<br>animal and vegetable fats and oils-<br>determination of vitamin D in the fortified edible oils | حقیقی - لادن رشیدی -<br>درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی   | طرح تحقیقاتی: 2018: ANSI              | ۲۵   | ۰ | تدوین جدید   | روش آزمون            | پیوست دارد           | داده های این استاندارد بر اساس پژوهش انجام شده و طرح تحقیقاتی با شماره قرارداد 9604005 سال 1397 به دست آمده است. |                       |
|      |               |  |   |   |                                       |  |   | با قرارداد   |                      |                      |  |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|--|---|--|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|--|--|
|      |               |  |   |  |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |  |  |
| ۵    | ۱۳۹۷/۱۰/۱۹    | اندازه گیری نیکوتین و 3-اتنیل پیریدین در هوای داخل- روش آزمون  | Standard Test Method for Nicotine and 3-Ethynylpyridine in Indoor Air   | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (بدون گرایش)                              | حقوقی - انجمن کارشناسان استاندارد - فاطمه احمدیان - برون سازمانی - گیلان | ASTM D 5075:2017    | ۸  | ۳۰         | تدوین جدید  | روش آزمون       | توضیحات کارشناس  | منبع معتبر است ولی در کمیته قبل گفته شده است که با منبع ISO پیشنهاد شود. |
|      |               |  |   |  |  |                     |    |            |             |                 |  | با قرارداد   |
| ۶    | ۱۳۹۷/۱۰/۰۳    | مواد غذایی - اندازه گیری عناصر کم مقدار - ملاحظات کلی و الزامات خاص                                      | etermination of elements and their chemical species. General considerations and specific requirements   | فوق لیسانس شیمی شیمی فیزیک   | حقیقی - سمیه حسنی گنجی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی           | BS EN /13804:2013   | ۰  | ۰          | تدوین جدید  | راهنما          | تاریخ کمیته برنامه ریزی این استاندارد مربوط به 90/05/24 می باشد و تا کنون تدوین این استاندارد انجام نشده است از آنجایی که موضوع این استاندارد بسیار کاربردی و پراهمیت بوده و از طرفی بارها مورد ارجاع در دیگر استانداردها بوده است لذا تدوین آن در اولویت می باشد. |  |
|      |               |  |   |  |  |                     |    |            |             |                 |  | با قرارداد   |
| ۷    | ۱۳۹۷/۱۱/۱۴    | مواد غذایی. تعیین مقدار نیترات و/یا نیتریت. تعیین مقدار نیترات در سبزیها و فرآورده های آن با روش HPLC/IC | Foodstuffs. Determination of nitrate and/or nitrite content. HPLC/IC method for the determination of nitrate content of vegetables and vegetable products | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان                           | BS EN 12014-2:2017  | ۲۰ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       |  |  |
|      |               |  |   |  |  | 16721-2             |    |            |             |                 |  | با قرارداد   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی   | منبع                        |    | تعداد صفحه |                          | وضعیت استاندارد            | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|---|--|---|-----------------------------|----|------------|--------------------------|----------------------------|--|-----------------------|
|      |               |  |   |  |   | شماره استاندارد ملی         | ل  | ف          |                          |                            |  |                       |
| ۸    | ۱۳۹۷/۱۰/۲۶    | مواد غذایی- تعیین عناصر کم مقدار- تعیین آرسنیک و سلنیوم کل به روش اسپکتروسکوپی جذب اتمی با تولید هیدرید (HGAAS) پس از هضم فشاری  | etermination of trace elements. Determination of total arsenic and selenium by hydride generation atomic absorption spectrometry (HGAAS) after pressure digestion   | حقیقی - سمیه حسنی<br>گنجی - درون سازمانی -<br>گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>فیزیک  | BS EN -<br>14627:2005       | ۰  | ۰          | تدوین جدید<br>با قرارداد | روش آزمون                  | این استاندارد در کمیته برنامه ریزی سال 96 به این جانب واگذار گردید. پیش نویس آن آماده گردید و بخشی از مراحل تدوین آن انجام شد. اما تا زمان مقرر به کمیته ملی نرسید. لذا موضوع جهت طرح در کمیته برنامه ریزی دوباره وارد شده است.<br>سال 96 به ایشان واگذار شده است. |                       |
| ۹    | ۱۳۹۷/۱۱/۲۲    | مواد غذایی. روش چند منظوره برای غربالگری اکراتوکسین A، آفلاتوکسین B1، دی اکسی نیوالنول، زیرالنون و فومونیسین B1 و B2 در مواد غذایی، به جز مواد غذایی مختص نوزادان و خردسالان، توسط روش HPLC-MS / MS. | Foodstuffs. Multimethod for the screening of ochratoxin A, aflatoxin B1, deoxynivalenol, zearalenone and fumonisin B1 and B2 in foodstuffs, excluding foods for infants and young children, by HPLC-MS/MS | حقیقی - مهدیه شیخ<br>احمدی - درون سازمانی -<br>قزوین                 | لیسانس<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>(کشاورزی)<br>تبدیل مواد<br>غذایی | BS EN<br>17279:2018         | ۰  | ۳۱         | تدوین جدید<br>با قرارداد | روش آزمون                  |  |                       |
| ۱۰   | ۱۳۹۷/۰۳/۲۸    | میکروبیولوژی عسل- ویژگی و روش آزمون  | Microbiology of Honey – Specification and Test methods  | حقیقی - هاله حاجی<br>کاظمی - برون سازمانی -<br>قزوین                 | فوق لیسانس<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>زیست<br>فناوری مواد<br>غذایی | CAC/GL<br>APHA:2018<br>7610 | ۳۰ | ۳۰         | اصلاحیه<br>با قرارداد    | روش<br>آزمون + ویژگی<br>ها | چندین بند ویژگی دارای ایراد می باشد باید اصلاح شود   |                       |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                                      | تعداد صفحه |    | منبع  | وضعیت استاندارد     | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|--|---|--|------------|----|---|---------------------|---------------|--|
|      |               |   |  |   |  | ل          | ف  |   |                     |               | توضیحات کارشناس  |
| ۱۱   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | افزودنی های خوراکی مجاز - عوامل قوام دهنده - فهرست و ویژگی ها | Permitted food additives- Thickeners - List and specifications | حقیقی - نظام جهانگیری - درون سازمانی - کردستان              | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ۰          | ۰  | CODEX STAN CAC/GL 36 : 2012, Codex Stan 192 : 2012  | تجدیدنظر با قرارداد | ویژگی ها      | با بررسی لیست موجود در سایت کدکس، تعداد مواد افزودنی موجود در این گروه به 104 مورد افزایش یافته است در حالیکه در استاندارد ملی مربوطه به 71 مورد اشاره شده است لذا با توجه به مغایرت موجود نیاز به بازنگری دارد. |
|      |               |   |  |   |  |            |    | www.who.int/entity/food_safety/chem/jecfa/glossary -Jecfa Glossary of Terms, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Combined Compendium of Food Additive Specifications:2012 |                     |               |  |
| ۱۲   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۱    | راهنمای واژه شناسی تجزیه ای                                   | Guidelines on Analytical Terminology                           | حقیقی - رویا نوربخش - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)                 | ۱۸         | ۴۰ | CODEX STAN CAC/GL 72:2009   | تدوین جدید          | واژه نامه     |  |
|      |               |   |  |   |  |            |    |   | با قرارداد          |               |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی   | منبع                     |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد         | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|---|---|---|--------------------------|----|------------|-----------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|
|      |               |  |   |   |   | شماره استاندارد ملی      | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                    |                       |                       |
| ۱۳   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۱    | اصول و راهنمای پایش اجرای سیستم های کنترل مواد غذایی | Principles and Guidelines for Monitoring the Performance of National Food Control Systems | فوق لیسانس حقیقی - رویا نوربخش - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی                                  | لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)  | CODEX STAN CAC/GL91:2017 | ۱۰ | ۲۰         | تدوین جدید      | راهنما             | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |  |   |   |   |                          |    |            |                 |                    |                       | نوع واگذاری           |
| ۱۴   | ۱۳۹۷/۰۹/۲۴    | روغن کنجد بکر-ویژگی ها و روش های آزمون               | Virgin sesame oil-specifications and test methods   | لیسانس حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | CODEX STAN codex210:2003 | ۳۰ | ۳۰         | تدوین جدید      | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد            |                       |
|      |               |  |   |   |   |                          |    |            |                 |                    | با قرارداد            |                       |
| ۱۵   | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | روغن استئارین هسته پالم-ویژگی ها و روش های آزمون     | palm kernel stearin oil -Specifications and test methods                                  | لیسانس حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | CODEX STAN codex210:2015 | ۲۵ | ۳۰         | تدوین جدید      | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد.           |                       |
|      |               |  |   |   |   |                          |    |            |                 |                    | با قرارداد            |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاد دهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                     |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|--|--------------------------|----|------------|-----------------|--------------------|---------------|-----------------------|
|      |               |  |  |  |  | شماره استاندارد ملی      | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                    |               |                       |
| ۱۶   | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | روغن اولئین هسته پالم-ویژگی ها و روش های آزمون                   | Palm kernel olein oil-Specifications and test methods              | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | CODEX STAN codex210:2016 | ۲۵ | ۳۰         | تدوین جدید      | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد.   |                       |
|      |               |  |  |  |  |                          |    |            | با قرارداد      |                    |               |                       |
| ۱۷   | ۱۳۹۷/۱۱/۰۸    | روغن ها و چربی های خوراکی - روغن گلرنگ -ویژگی ها و روش های آزمون | Edible fats and oils-Sofflower oil-Specifications and test methods | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | CODEX STAN codex210:2017 | ۲۰ | ۳۰         | تجدیدنظر        | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد    |                       |
|      |               |  |  |  |  | 2010                     |    |            | با قرارداد      |                    |               |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                     |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|-------------|--|--|--------------------------|----|------------|-----------------|-----------------|--------------------|---|
|      |               |   |             |  |  | شماره استاندارد ملی      | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                 |                    |   |
| ۱۸   | ۱۳۹۷/۱۱/۰۸    | روغن خام کنجد-ویژگی ها و روش های آزمون<br>Crude Sesame Oil-Specifications And test methods    |             | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | CODEX STAN codex210:2017 | ۵  | ۵          | ۵               | اصلاحیه         | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد.   |
|      |               |   |             |  |  | 8636                     |    |            |                 | با قرارداد      |                    |   |
| ۱۹   | ۱۳۹۷/۱۱/۳۰    | توصیف ویژگی های تجاری کره مغز آفتابگردان<br>COMMERCIAL ITEM DESCRIPTION SUNFLOWER SEED BUTTER |             | لیسانس مهندسی شیمی صنایع غذایی   | حقیقی - ملیحه شکریان - برون سازمانی - سمنان  | CODEX STAN USDA:2014     | ۱۰ | ۰          | ۰               | تدوین جدید      | روش آزمون+ویژگی ها | بدلیل نبودن ICS برای این محصول ICS کره بادام زمینی برای آن در نظر گرفته شده کره مغز آفتابگردان سالهاست به عنوان یک صبحانه یا میان وعده سالم و مقوی در اروپا و آمریکا استفاده میشود با توجه به آشنایی و علاقه ذائقه ایرانی به مغز آفتابگردان این محصول میتواند جایگاه خود را در سفرهای ایرانی پیدا کند پیوست دارد. |
|      |               |   |             |  |  |                          |    |            |                 | بدون قرارداد    |                    |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                   | رشته تحصیلی                                      | تعداد صفحه |   | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد     | توضیحات پیشنهاد دهنده             |                       |
|------|---------------|---|--|--|--|------------|---|--|-----------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------|
|      |               |   |  |  |  | ل          | ف |  |                 |                   | توضیحات کارشناس                   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
| ۲۰   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | Permitted food additives - Microcrystalline cellulose - Specifications and test methods | افزودنی های خوراکی مجاز-میکرو کریستالین سلولز-ویژگیها و روشهای آزمون | حقیقی - نظام جهانگیری - درون سازمانی - کردستان | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ۰          | ۰ | CODEX STAN<br>www.codexalimentarius.net – Codex Compendium 2012, Food Chemicals codex (F.C.C) – 2009, www. JECFA.org - JECFA Evaluation:2006 | تجدیدنظر        | روش آزمون+ویژگیها | ویژگی سوسپانسیونی و خاکستر سولفات |                       |
|      |               |   |  |  |  |            |   | 16329  | با قرارداد      |                   |                                   |                       |





تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                   | رشته تحصیلی                                      | تعداد صفحه |   | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده                 |
|------|---------------|---|--|--|--|------------|---|--|-----------------|---------------|---------------------------------------|
|      |               |   |  |  |  | ل          | ف |  |                 |               | توضیحات کارشناس                       |
| ۲۱   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | افزودنی های خوراکی مجاز-رنگ های خوراکی -لوتئین به دست آمده از تاگتس ارکتا -روشهای آزمون | Permitted food additives - Food colors - Lutein from tagetes erecta - Test methods | حقیقی - نظام جهانگیری - درون سازمانی - کردستان | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | .          | . | CODEX STAN<br>www.who.int/en<br>tity/foodsafety/c<br>hem/jecfa/glossa<br>ry - Jecfa<br>Glossary of<br>Terms, Joint<br>FAO/WHO<br>Expert<br>Committee on<br>Food<br>Additives.Combi<br>ned<br>Compendium of<br>Food Additive<br>Specifications:20<br>06 | تجدیدنظر        | روش آزمون     | توضیحات پیشنهاد دهنده                 |
|      |               |   |  |  |  |            |   |  |                 |               | توضیحات کارشناس                       |
|      |               |   |  |  |  |            |   | 16328  | با قرارداد      |               | زیرانتین و موم - نیاز به بازنگری دارد |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده                                | رشته تحصیلی                                      | تعداد صفحه |   | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|---|---|--|------------|---|--|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |   |   |  | ل          | ف |  |                 |               | توضیحات کارشناس  |
| ۲۲   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | افزودنی های خوراکی مجاز-رنگ های خوراکی -بتا-آپو-8- کاروتنوئیک اسید اتیل استر - روشهای آزمون | Permitted food additives - food colors - ? - apo -8- Carotenoic acid ethyl ester - Test methods | حقیقی - نظام جهانی - درون سازمانی - کردستان | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ۰          | ۰ | CODEX STAN<br>www.who.int/en/tity/foodsafety/c hem/jecfa/glossary - Jecfa Glossary of Terms,<br>http://www.fao.org/ag/agn/jecfa - additives/search.html? lang=en,Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.Combined Compendium of Food Additive Specifications:2006 | تجدیدنظر        | با قرارداد    | تست شناسایی کارتنوئید، خاکستر سولفات، مواد رنگی واسط- نیاز به اصلاحیه دارد |
|      |               |   |   |   |  |            |   |  |                 |               | 16326  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                   | رشته تحصیلی                                      | تعداد صفحه |    | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|--|--|------------|----|--|-----------------|---------------|---|
|      |               |  |  |  |  | ل          | ف  |  |                 |               | توضیحات کارشناس   |
| ۲۳   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | افزودنی های خوراکی مجاز-رنگ های خوراکی -ریبوفلاوین 5- فسفات سدیم -روشهای آزمون | Permitted food additives - Food colors- Riboflavin 5 - phosphate sodium - Test methods | حقیقی - نظام جهانگیری - درون سازمانی - کردستان | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ۰          | ۰  | CODEX STAN<br>www.who.int/en<br>entity/foodsafety/c<br>hem/jecfa/glossa<br>ry -<br>JecfaGlossary of<br>Terms,<br>http://www.fao.<br>org/ag/agn/jecfa<br>-<br>additives/search.<br>html?lang=en,<br>Joint FAO/WHO<br>Expert<br>Committee on<br>Food<br>Additives.Combi<br>ned<br>Compendium of<br>Food Additive<br>Specifications:20<br>06<br>16327 | تجدیدنظر        | با قرارداد    | تست شناسایی سدیم و مواد رنگی حد<br>واسط- نیاز به اصلاحیه دارد |
|      |               |  |  |  |  |            |    |  |                 |               | روش آزمون   |
| ۲۴   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۰    | زعفران - آئین کار برداشت و فرآوری تا قبل از بسته بندی                          | Saffron - Harvest and applying process before packing                                  | حقیقی - زینت خاک نژاد - برون سازمانی - تهران   | لیسانس مهندسی صنایع (بدون گرایش)                 | ۰          | ۱۵ | CODEX STAN<br>استاندارد های<br>ملی:2019<br>5230  | تجدیدنظر        | با قرارداد    | پیوست دارد  |
|      |               |  |  |  |  |            |    |  |                 |               | آئین کار  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                           | تعداد صفحه |    | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|---|---|---------------------------------------|------------|----|--|-----------------|---------------|---|
|      |               |  |   |   |                                       | ل          | ف  |  |                 |               |   |
| ۲۵   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۷    | قند پرسی - ویژگی ها و روش های آزمون  | Percy Sugar-Specifications and test methods   | حقیقی - مؤگان مهربان راد - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه            | ۳۰         | ۳۰ | CODEX STAN تحقیقات و تجربیات آزمایشگاهی: 2019 2044   | تجدیدنظر        | با قرارداد    | پیوست دارد  |
|      |               |  |   |   |                                       |            |    |  |                 |               |   |
| ۲۶   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۲    | راهنمای مشخصات: روشهای آزمون و معیارهای پذیرش مواد گیاهی، داروهای گیاهی و داروهای گیاهی سنتی | Guideline on specifications: test procedures and acceptance criteria for herbal substances, herbal preparations and herbal medicinal products/traditional herbal medicinal products | حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین  | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ۳۰         | ۰  | CODEX STAN تلفیقی- EMA/CPMP/QWP /2820/00 Rev. 2:2011 | تدوین جدید      | با قرارداد    | گیاهان دارویی اگر چه از دیرباز برای آدمیان آشنا و در بسیاری از مواقع مرهم دردهای بشری بوده است اما پیشرفتهای علمی و فن آوری طی سه دهه اخیر، اهمیت و نقش سازنده گیاهان دارویی را در تامین نیازهای بشر به ویژه در حیطه دارو و درمان دو چندان ساخته است. در دوران طب قدیم و جدید نیز گیاهان دارویی به دلیل دارا بودن مواد ترکیبات موثر، در درمان و پیشگیری بیماریها در صنعت غذا و دارو مورد توجه قرار گرفته است. |
|      |               |  |   |   |                                       |            |    |  |                 |               |   |
| ۲۷   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۲    | راهنمای اصول ارزیابی ایمنی گیاهان دارویی با اشاره به آلاینده ها و باقی مانده آن              | Guiding principles for assessing safety of herbal medicines with reference to contaminants and residues   | حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین   | دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)        | ۴۰         | ۰  | CODEX STAN تلفیقی- FAO-WHO:2007                      | تدوین جدید      | با قرارداد    | گیاهان دارویی اگر چه از دیرباز برای آدمیان آشنا و در بسیاری از مواقع مرهم دردهای بشری بوده است اما پیشرفتهای علمی و فن آوری طی سه دهه اخیر، اهمیت و نقش سازنده گیاهان دارویی را در تامین نیازهای بشر به ویژه در حیطه دارو و درمان دو چندان ساخته است. در دوران طب قدیم و جدید نیز گیاهان دارویی به دلیل دارا بودن مواد ترکیبات موثر، در درمان و پیشگیری بیماریها در صنعت غذا و دارو مورد توجه قرار گرفته است. |
|      |               |  |   |   |                                       |            |    |  |                 |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده                                  | رشته تحصیلی                    | منبع  |    | تعداد صفحه |                          | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|--------------------------------|---|----|------------|--------------------------|--------------------|---|-----------------------|
|      |               |   |   |   |                                | شماره استاندارد ملی                                   | ل  | ف          | نوع واگذاری              |                    |   |                       |
| ۲۸   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۲    | ارزیابی ایمنی و باقیمانده آلاینده ها گیاهان دارویی- ویژگیها و روش های آزمون | Assessment of safety and residual contamination of herbal medicines –Specification and Test methods | حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین | دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش) | CODEX STAN<br>FAO--<br>تلفیقی--<br>WHO-<br>CODEX:2007 | ۴۰ | ۰          | تدوین جدید<br>با قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها | گیاهان دارویی اگر چه از دیرباز برای آدمیان آشنا و در بسیاری از مواقع مرهم دردهای بشری بوده است اما پیشرفتهای علمی و فن آوری طی سه دهه اخیر، اهمیت و نقش سازنده گیاهان دارویی را در تامین نیازهای بشر به ویژه در حیطه دارو و درمان دو چندان ساخته است. در دوران طب قدیم و جدید نیز گیاهان دارویی به دلیل دارا بودن مواد ترکیبات موثر، در درمان و پیشگیری بیماریها در صنعت غذا و دارو مورد توجه قرار گرفته است. |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                                  | عنوان لاتین                                    | پیشنهاد دهنده   | رشته تحصیلی                             | تعداد صفحه |    | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|---|---|------------|----|--|-----------------|--------------------|---|
|      |               |  |  |   |   | ل          | ف  |  |                 |                    | توضیحات کارشناس   |
| ۲۹   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۵    | روغن گلرنگ- ویژگی ها و روش های آزمون         | Safflower oil- Specifications and Test methods | حقیقی - زهرا پیراوی<br>ونک - درون سازمانی -<br>گروه پژوهشی مواد غذایی   | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)   | ۲۰         | ۲۰ | CODEX STAN کدکس و طرح تحقیقاتی: 2017<br>2010 | تجدیدنظر        | روش آزمون+ویژگی ها | با توجه به تغییرات صورت گرفته در منبع این استاندارد (کدکس 210 سال 2017) از نظر پروفایل اسیدهای چرب و همچنین نتایج طرح تحقیقاتی صورت گرفته در پژوهشکده غذایی و کشاورزی با همکاری دو بخش تحقیقاتی و اجرایی از وزارت کشاورزی (موسسه تحقیقات بذر و نهال و مجری طرح دانه های روغنی) بر روی 7 نوع روغن استخراجی از هفت رقم دانه گلرنگ در کشور که کشت آن صنعتی می باشد، نیاز به تجدید نظر می باشد، ضمن اینکه ترکیب استرولی و توکولی روغنی آن نیز بر مبنای این تحقیق و همچنین منبع کدکس ذکر شده بدست آمده که می تواند در راستای شناسایی کامل آن به استاندارد ملی اضافه شود. شایان ذکر است که تحقیق صورت گرفته نشان داد که در بعضی از اسیدهای چرب اختلاف های محدودی با حدود کدکس وجود دارد که حتما باید نتایج این تحقیق در خصوص پروفایل اسید چرب در نظر گرفته شود تا از نظر تولید، صادرات و واردات منافع ملی کشور حفظ شود. منبع استاندارد ملی مذکور مربوط به سال 1998 است و استاندارد ملی نیز در سال 1378 تدوین شده است. |
|      |               |  |  |   |   |            |    |  | بدون قرارداد    |                    |   |
| ۳۰   | ۱۳۹۷/۰۲/۳۰    | روغن ها و چربیهای خوراکی-ویژگی ها ی روغن کره | Edible fats and oil-specifications             | حقیقی - هنگامه یوسف زاده فعال دقتی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی | ۱۸         | ۱۸ | CODEX STAN کدکس: 2017<br>1254                | تجدیدنظر        | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد  |
|      |               |  |  |   |   |            |    |  | با قرارداد      |                    |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی               | عنوان لاتین        | پیشنهاددهنده | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |    | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---------------------------|--------------------|--------------|--|------------|----|-----------------|---------------|---|
|      |               |                           |                    |              |  | ل          | ف  |                 |               | توضیحات کارشناس   |
| ۳۱   | ۱۳۹۷/۰۷/۳۰    | نگهدارنده های مجاز خوراکی | Food preservatives |              | فوق لیسانس<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>صنایع غذایی | ۱۲۸        | ۶۰ | تجدیدنظر        | ویژگی ها      | استاندارد نگهدارنده های مجاز خوراکی در سال ۱۳۷۴ تصویب شده است و برای آخرین بار در سال ۱۳۷۵ مورد تجدید نظر قرار گرفته است. با توجه به اینکه منبع اصلی در سال های مختلف از جمله در سال ۲۰۱۸، مورد تجدید نظر قرار گرفته است و تعداد نگهدارنده های مجاز افزایش یافته است، تجدید نظر آن ضروری به نظر می رسد. همچنین در استاندارد موجود فقط فهرست نگهدارنده ها قید شده و ویژگی ها لحاظ نشده است. در استاندارد موجود، روغن معدنی با درجه غذایی به عنوان نگهدارنده ذکر شده است در حالیکه در افزودنی های خوراکی کدکس این مورد به عنوان براف کننده و ضد کف معرفی شده است که نیاز به اصلاح دارد. با توجه به دلایل ذکر شده در بالا، تعداد صفحات استاندارد تجدید نظر شده از استاندارد قبلی بیشتر شده و با توجه به تعداد نگهدارنده های ذکر شده در کدکس و درج ویژگی های هر یک از این نگهدارنده ها، تجدید نظر آن حدود ۶۰ صفحه خواهد بود. همچنین پیشنهاد می شود عنوان استاندارد به افزودنی های خوراکی مجاز -نگهدارنده های مجاز خوراکی -فهرست و ویژگی های عمومی تغییر یابد. پیوست دارد. |
|      |               |                           |                    |              |  |            |    |                 |               | کدکس-سایر:<br>۲۰۱۸<br>۹۵۰   |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                   | رشته تحصیلی  | منبع                |   | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد         | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|--|---------------------|---|------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|
|      |               |  |  |  |  | شماره استاندارد ملی | ل | ف          | توضیحات کارشناس |                 |                       |                       |
| ۳۲   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آنالیز عسل - تعیین مقدار هیدروکسی متیل فورفورال - قسمت 3: روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا | Analysis of honey - Determination of content of hydroxymethylfurfural - Part 3: High performance liquid chromatographic method | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | DIN 10751-3:2018    | ۰ | ۰          | تجدیدنظر        | روش آزمون       | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |  |  |  |  | 12186               |   |            |                 |                 |                       |                       |
| ۳۳   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آنالیز عسل - تعیین فعالیت ساکاراز - روش ساینتر   | Analysis of honey - Determination of saccharase activity - Siegenthaler method   | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | DIN 10759:2016      | ۰ | ۰          | تجدیدنظر        | روش آزمون       | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |  |  |  |  | 11141-1             |   |            |                 |                 |                       |                       |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                         | عنوان لاتین                                       | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                                      |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد      | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|-------------------------------------|---|---|--|---|----|------------|-------------|----------------------|---|-----------------------|
|      |               |                                     |   |   |  | شماره استاندارد ملی                       | ل  | ف          | نوع واگذاری |                      |   |                       |
| ۳۴   | ۱۳۹۷/۱۲/۱۶    | تعیین میزان نسبی گرده در عسل        | Determination of relative pollen content of honey | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان  | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | DIN 10760:2002                            | ۵  | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون            | لطفاً مواردی که به پیوست ارسال شده است بررسی گردد پیوست دارد. |                       |
|      |               |                                     |   |   |  |   |    |            |             |                      |   | با قرارداد            |
| ۳۵   | ۱۳۹۷/۰۹/۰۶    | شکر مایع - ویژگی ها و روش های آزمون | liquid sugar - specifications and test methods    | حقیقی - مزگان مهربان راد - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه   | ICUMSA تحقیقات و تجربیات آزمایشگاهی: 2018 | ۲۵ | ۲۵         | تجدیدنظر    | روش آزمون + ویژگی ها | پیوست دارد  |                       |
|      |               |                                     |   |   |  |   |    |            |             |                      |   | با قرارداد            |
| ۳۶   | ۱۳۹۷/۱۱/۰۸    | مغز گردو - ویژگی ها و روش های آزمون | Walnut kernel - specifications and test methods   | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال      | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | IS -:-                                    | ۲۰ | ۳۰         | تجدیدنظر    | روش آزمون + ویژگی ها | پیوست دارد. شماره منبع مشخص نیست .                            |                       |
|      |               |                                     |   |   |  |   |    |            |             |                      |   | با قرارداد            |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|---|--|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |   |  |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |               |  |
| ۳۷   | ۱۳۹۸/۰۲/۱۸    | غلات -- تعیین وزن هکتولیترا ( وزن ظاهری) - قسمت دوم: روش شناسایی دستگاههای اندازه گیری از طریق دستگاههای استاندارد بین المللی           | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقیقی - فریده اسلامی<br>فرد - درون سازمانی -<br>آذربایجان غربی | لیسانس<br>علوم و صنایع<br>غذایی و صنایع<br>غذایی   | ISO *7971-2:2019    | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | با قرارداد    | از آنجایی که منبع این استاندارد جزو مراجع الزامی استاندارد ملی 8164-3 می باشد و با توجه به این که از سال 1388 تاکنون در دست تدوین می باشد و نظر به تجدید نظر منبع اصلی آن در سال 2019، تدوین این استاندارد بنا به ضرورت پیشنهاد می گردد. |
|      |               |   |   |  |  |                     |    |            |             |                 |               |  |
| ۳۸   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۸    | غلات - تعیین جرم مخصوص (وزن بر حسب هکتولیترا) - قسمت 2: روش قابلیت ردیابی دستگاههای اندازه گیری از بین دستگاههای اندازه گیری بین المللی | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقیقی - احسان کامیاب -<br>درون سازمانی - زنجان                 | لیسانس<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>(کشاورزی)<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>(کشاورزی) | ISO .7971-2:2019    | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید  | ویژگی ها        | با قرارداد    | برای استاندارد ISO 7971-2:2009 پیام در دست تدوین مشاهده می شود، با توجه به بازنگری این استاندارد در سال 2019، تدوین جدید آن پیشنهاد می گردد.   |
|      |               |   |   |  |  |                     |    |            |             |                 |               |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |            | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|---|---|--|---------------------|------------|-----------------|---------------|---|
|      |               |  |   |   |  | شماره استاندارد ملی | تعداد صفحه |                 |               |   |
|      |               |  |   |   |  | ل                   | ف          |                 |               | توضیحات کارشناس   |
| ۳۹   | ۱۳۹۸/۰۲/۲۲    | غلات - اندازه گیری وزن در هکتولیت (وزن ظاهری) - قسمت 2: روش ردیابی برای دستگاه های اندازه گیری از طریق مرجع به دستگاه استاندارد بین المللی               | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقیقی - راحله قاطع فر - درون سازمانی - آذربایجان شرقی | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی       | ۲۳                  | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون     | این استاندارد با نیرایش 2009 واگذار شده است ولی هنوز استاندارد ملی نشده است.                            |
|      |               |  |   |   |  |                     |            | با قرارداد      |               |   |
| ۴۰   | ۱۳۹۸/۰۱/۰۷    | سیگارها -- تعیین نیکوتین در دود تغلیظ شده -- روش کروماتوگرافی گازی   | Cigarettes -- Determination of nicotine in smoke condensates -- Gas-chromatographic method  | حقیقی - حمید محمدی - درون سازمانی - کردستان           | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی | ۷                   | ۰          | تجدیدنظر        | روش آزمون     |   |
|      |               | شده  |   | درون سازمانی - کردستان                                | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی |                     |            | با قرارداد      |               |   |
| ۴۱   | ۱۳۹۷/۰۸/۱۹    | شیر و فرآورده های لبنی - تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC) آنتی بیوتیک ها قابل استفاده برای بیفیدوباکتری ها و لاکتیک اسید باکتری ها به غیر از انتروکوک ها | Milk and milk products -- Determination of the minimal inhibitory concentration (MIC) of antibiotics applicable to bifidobacteria and non-enterococcal lactic acid bacteria (LAB)           | حقیقی - بهاره مقیمی - درون سازمانی - زنجان            | فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)                   | ۸                   | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون     | این متن استفاده از روش رقت های میکرو برات (broth microdilution) را به عنوان روش استاندارد معرفی می کند. |
|      |               |  |   | درون سازمانی - زنجان                                  | فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)                   |                     |            | با قرارداد      |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                                |                   | تعداد صفحه |    | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد       | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|--|--|--|-------------------------------------|-------------------|------------|----|-----------------|---------------------|--|
|      |               |   |  |  |  | شماره استاندارد ملی                 | تجربیات و تحقیقات | ل          | ف  |                 |                     |  |
| ۴۲   | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | شیرین بیان- اندازه گیری اسید گلیسیریزیک در عصاره به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا- روش آزمون   | Liquorice extracts ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.) -- Determination of glycyrrhizic acid content -- Method using high-performance liquid chromatography                                | حقیقی - مریم زارعی<br>محمودآبادی - درون<br>سازمانی - یزد | لیسانس مهندسی کشاورزی- گیاه پزشکی (بدون گرایش)         | ISO 11023 و تجربیات و تحقیقات: 2015 | 6699              | ۸          | ۱۲ | تجدیدنظر        | روش آزمون           | استان یزد یکی از تولید کنندگان شیرین بیان است که این گیاه در صنایع مختلف از جمله دارویی کاربرد عمده دارد. این استاندارد روشی برای آزمون کمی و تشخیصی این محصول استرژیک است و منبع تجدیدنظر شده و ضرورت دارد استاندارد ملی مربوطه به شماره 6699 نیز تجدید نظر گردد. پیوست دارد.   |
|      |               |   |  |  |  |                                     |                   |            |    |                 |                     |  |
| ۴۳   | ۱۳۹۷/۱۲/۰۸    | تعیین مقدار استرول های خاص و کل-- با روش کروماتوگرافی گازی-- قسمت 1: روغن ها و چربی های گیاهی و حیوانی  | Determination of individual and total sterols contents -- Gas chromatographic method -- Part 1: Animal and vegetable fats and oils   | حقیقی - حمید محمدی - درون سازمانی - کردستان              | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی | ISO 12228-1:2014                    | 9670              | ۲۴         | ۰  | تجدیدنظر        | روش آزمون           |  |
|      |               |   |  |  |  |                                     |                   |            |    |                 |                     |  |
| ۴۴   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۵    | شیر- محصولات شیری- فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسالان - اندازه گیری مواد معدنی و عناصر کمیاب - روش طیف سنج نشری اتمی پلاسمای جفت شده القایی (ICP-AES) | Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals -- Determination of minerals and trace elements -- Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry (ICP-AES) method | حقیقی - شهین شرافتخواه آذری - درون سازمانی - اردبیل      | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی       | ISO 15151:2018                      |                   | ۲۶         | ۰  | تدوین جدید      | ویژگی ها و آیین کار | این استاندارد روشی را برای اندازه گیری کمی کلسیم، مس، آهن، منیزیوم، منگنز، فسفر، پتاسیم، سدیم و روی با استفاده از روش طیف سنج نشری اتمی پلاسمای جفت شده القایی (ICP-AES) ارائه می کند. این روش در مورد شیر، شیر خشک، کره، پنیر، کشک و غیره کاربرد دارد. با توجه به سابقه اینجانب به مدت بیش از دو دهه فعالیت در علوم و صنایع غذایی هم به صورت تئوری (تدریس و فعالیت های پژوهشی) و هم به صورت عملی ( کار عملی در آزمایشگاه تخصصی مواد غذایی)، تدوین این استاندارد پیشنهاد می شود. |
|      |               |   |  |  |  |                                     |                   |            |    |                 |                     |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                   | رشته تحصیلی  | منبع                       |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|--|--|--|----------------------------|----|------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------------|
|      |               |   |  |  |  | شماره استاندارد ملی        | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                 |               |                       |
| ۴۵   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۷    | شیر، فرآورده های لبنی، غذای نوزادان و مواد مغذی بزرگسالان-- تعیین مواد معدنی و عناصر کم مقدار-- با روش طیفسنجی نشر اتمی پلاسمای کوپل شده القایی (ICP-AES) | Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals -- Determination of minerals and trace elements -- Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry (ICP-AES) method | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 15151:2018             | ۲۶ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون       |               |                       |
|      |               |   |  |  |  |                            |    |            | با قرارداد      |                 |               |                       |
| ۴۶   | ۱۳۹۷/۰۶/۳۱    | توتون- تعیین مقدار کل الگالوئیدها برحسب نیکوتین- روش آنالیز جریان پیوسته- اصلاحیه دوم   | Tobacco — Determination of the content of total alkaloids as nicotine — Continuous-flow analysis method AMENDMENT 2  | حقیقی - شهین احمدی - درون سازمانی - کردستان    | لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی                                   | ISO 15152:2003/Am d 2:2018 | ۲  | ۰          | اصلاحیه         | ویژگی ها        |               |                       |
|      |               |   |  |  |  | 10790                      |    |            | با قرارداد      |                 |               |                       |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراکی و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد      | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|---|--|---------------------|----|------------|-----------------|----------------------|--|-----------------------|
|      |               |  |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                      |  |                       |
| ۴۷   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۶    | فراورده های غذایی - تعیین مقدار نیتروژن کل بوسیله احتراق طبق اصل دوماس و محاسبه مقدار پروتیین خام- قسمت 2: غلات، حبوبات و فراورده های غلات آسیاب شده | Food products -- Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content -- Part 2: Cereals, pulses and milled cereal products | حقیقی - سمیه منظمی - درون سازمانی - سمنان   | لیسانس مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (بدون گرایش)    | ISO 16634-2:2016    | ۲۴ | ۰          | تجدیدنظر        | روش آزمون            | با توجه به اینکه آخرین ویرایش 2009 بوده است. اقدام شد  |                       |
|      |               |  |  |   |  | 13482-2             |    |            | با قرارداد      |                      |  |                       |
| ۴۸   | ۱۳۹۷/۰۸/۰۷    | جعفری خشک - ویژگی ها و روش های آزمون   | Dried parsley (Petroselinum crispum) -- Specification  | حقیقی - مهدی صابری - درون سازمانی - گلستان  | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی علوم مواد غذایی   | ISO 20377:2018      | ۴  | ۴          | تجدیدنظر        | روش آزمون + ویژگی ها | با توجه به موجود بودن استاندارد بین المللی که دارای پیوست های مرتبط با جایجایی و نگهداری این فرآورده می باشد، تدوین این استاندارد پیشنهاد می گردد. |                       |
|      |               |  |  |   |  | 4525                |    |            | با قرارداد      |                      |  |                       |
| ۴۹   | ۱۳۹۷/۱۲/۲۲    | غذای کودک و مواد غذایی بزرگسال-- تعیین ویتامین E و ویتامین A با کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا فاز نرمال   | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin E and vitamin A by normal phase high performance liquid chromatography   | حقیقی - حمید محمدی - درون سازمانی - کردستان | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی | ISO 20633:2015      | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون            |  |                       |
|      |               |  |  |   |  |                     |    |            | با قرارداد      |                      |  |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                           | منبع                |    | تعداد صفحه |   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|---|--|---------------------------------------|---------------------|----|------------|---|-----------------|---------------|---|
|      |               |   |   |  |                                       | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | ل |                 |               |   |
| ۵۰   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسال- تعیین ویتامین C با کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا با آشکارسازی اشعه فرابنفش((U)HPLC-UV) | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin C by (ultra) high performance liquid chromatography with ultraviolet detection ((U)HPLC-UV) | حقوقی - کارآمدان کیان<br>زنگان - سهیلا زرین قلمی<br>- برون سازمانی - زنجان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ISO 20635:2018      | ۱۳ | ۰          |   | تدوین جدید      | روش آزمون     | طبق مصوبات کمیته برنامه ریزی مورخ 97/05/16 پیشنهاد مذکور پس از تدوین استاندارد شیر خشک و با هماهنگی وزارت بهداشت تدوین می گردد.   |
|      |               |   |   |  |                                       |                     |    |            |   | با قرارداد      |               |   |
| ۵۱   | ۱۳۹۷/۰۷/۱۷    | خوراک شیرخوار و خوراک بزرگسالان-تعیین ویتامین D با استفاده از کروماتوگرافی مایع-طیف سنجی جرمی                             | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry  | حقوقی - شاخه زیتون<br>لیان - سعیده آرمین -<br>برون سازمانی - بوشهر         | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه            | ISO 20636:2018      | ۲۳ | ۰          |   | تدوین جدید      | روش آزمون     | توجه به ویتامین های رژیم غذایی کودک و کمبود ویتامین کودک بسیار ضروریست. دریافت بیش از حد ویتامین D ممکن است باعث مسمومیت با ویتامین D بشود بنابراین اندازه گیری مقدار ویتامین D برای پیشگیری و درمان در کودکان اهمیت والایی دارد. واگذاری این موضوع در سال های پیش منوط به تجدید نظر استاندارد شیر خشک بوده که در تاریخ 98/02/14 اصلاحیه این استاندارد به تصویب کمیته ملی رسیده است . |
|      |               |   |   |  |                                       |                     |    |            |   | با قرارداد      |               |   |
| ۵۲   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسال- تعیین ویتامین D با کروماتوگرافی مایع-اسپکترومتری جرمی                                     | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry  | حقوقی - کارآمدان کیان<br>زنگان - سهیلا زرین قلمی<br>- برون سازمانی - زنجان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ISO 20636:2018      | ۲۳ | ۰          |   | تدوین جدید      | روش آزمون     | واگذاری این موضوع در سال های پیش منوط به تجدید نظر استاندارد شیر خشک بوده که در تاریخ 98/02/14 اصلاحیه این استاندارد به تصویب کمیته ملی رسیده است .   |
|      |               |   |   |  |                                       |                     |    |            |   | با قرارداد      |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                     | رشته تحصیلی                          | منبع                |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------|----|------------|-----------------|--------------------|--|-----------------------|
|      |               |  |  |                                  |                                      | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                    |  |                       |
| ۵۳   | ۱۳۹۸/۰۲/۱۰    | فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسال- اندازه گیری میزان ویتامین D با استفاده از کروماتوگرافی مایع-طیفسنجی جرمی | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry | سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی | ISO 20636:2018      | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون          | این استاندارد روشی را جهت تعیین محتوای ویتامین D در غذای کودک و مکمل های بزرگسالان با استفاده از کروماتوگرافی مایع با طیفسنجی جرمی ارائه می نماید. واگذاری این موضوع در سال های پیش منوط به تجدید نظر استاندارد شیر خشک بوده که در تاریخ 98/02/14 اصلاحیه این استاندارد به تصویب کمیته ملی رسیده است .   |                       |
|      |               |  |  |                                  |                                      | با قرارداد          |    |            |                 |                    |  |                       |
| ۵۴   | ۱۳۹۸/۰۳/۰۲    | فرمول نوزاد و مواد مغذی بالغ - تعیین ویتامین D با استفاده از اسپکترومتری کروماتوگرافی مایع               | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry | درون سازمانی - قزوین             | لیسانس علوم و صنایع غذایی            | ISO 20636:2018      | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون+ویژگی ها | واگذاری این موضوع در سال های پیش منوط به تجدید نظر استاندارد شیر خشک بوده که در تاریخ 98/02/14 اصلاحیه این استاندارد به تصویب کمیته ملی رسیده است .  |                       |
|      |               |  |  |                                  |                                      | با قرارداد          |    |            |                 |                    |  |                       |
| ۵۵   | ۱۳۹۸/۰۳/۰۲    | فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسال - کروماتوگرافی مایع - طیفسنجی جرمی  | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry | درون سازمانی - آذربایجان شرقی    | فوق لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)   | ISO 20636:2018      | ۲۳ | ۲۵         | تدوین جدید      | روش آزمون          | بدلیل اهمیت ویتامین D در رژیم غذایی بزرگسالان و نوزادان و وجود ضرورتی آن برای جلوگیری از برخی بیماری ها و عملکرد درست مکانیسم های فعال بدن و اندازه گیری صحیح آن در مواد غذایی، تدوین این استاندارد ضروری به نظر می رسد. واگذاری این موضوع در سال های پیش منوط به تجدید نظر استاندارد شیر خشک بوده که در تاریخ 98/02/14 اصلاحیه این استاندارد به تصویب کمیته ملی رسیده است . |                       |
|      |               |  |  |                                  |                                      | با قرارداد          |    |            |                 |                    |  |                       |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                           | منبع                |            | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|--|--|---------------------------------------|---------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|
|      |               |   |  |  |                                       | شماره استاندارد ملی | تعداد صفحه |                 |               |                       |
|      |               |   |  |  |                                       | ل                   | ف          |                 |               | توضیحات کارشناس       |
| ۵۶   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | فرمول نوزاد و مکملهای بزرگسال- تعیین پانتوتنیک اسید با استفاده از کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و روش اسپکترومتری جرمی متوالی (-UHPLC MS / MS) | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of pantothenic acid by ultra high performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) | حقوقی - کارآمدان کیان<br>زنگان - سهیلا زرین قلمی<br>- برون سازمانی - زنجان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ۸                   | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون     | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |   |  |  |                                       |                     |            | با قرارداد      |               |                       |
| ۵۷   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | فرمول نوزاد و مکملهای بزرگسال- تعیین ید کل- اسپکترومتری جرمی پلاسمای جفت شده القایی   | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of total iodine -- Inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)  | حقوقی - کارآمدان کیان<br>زنگان - سهیلا زرین قلمی<br>- برون سازمانی - زنجان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ۱۳                  | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون     | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |   |  |  |                                       |                     |            | با قرارداد      |               |                       |
| ۵۸   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | فرمول نوزاد و مکملهای بزرگسال- تعیین کروم، سلنیوم و مولیبدن- اسپکترومتری جرمی پلاسمای جفت شده القایی (ICP-MS)                                     | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of chromium, selenium and molybdenum -- Inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)                         | حقوقی - کارآمدان کیان<br>زنگان - سهیلا زرین قلمی<br>- برون سازمانی - زنجان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ۸                   | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون     | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |   |  |  |                                       |                     |            | با قرارداد      |               |                       |

طبق نظر اعضا کمیته های برنامه ریزی قبل موضوع اولویت ندارد.

در سال های اخیر اولویت نداشته است .

در کمیته برنامه ریزی سال های قبل اولویت نداشته است.



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|--|-----------------------|
|      |               |  |  |  |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |  |                       |
| ۵۹   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۵    | سیگارها- اندازه گیری کربونیل های منتخب در دود اصلی سیگار-- روش استفاده از گازکروماتوگرافی با عملکرد بالا         | Cigarettes -- Determination of selected carbonyls in the mainstream smoke of cigarettes -- Method using high performance liquid chromatography | حقیقی - میترا حمزه لوثی - درون سازمانی - زنجان               | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی                   | ISO 21160:2018      | ۱۷ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | با توجه به اهمیت کربونیل های موجود در دود اصلی سیگار که ترکیباتی سرطانزا و مضر می باشند اهمیت تدوین این استاندارد محرز می باشد. ضمنا به استحضار می رساند اینجانب تا کنون دبیری تدوین بیش از ده استاندارد ملی در حوزه توتون و سیگار را در کارنامه کاری خود دارا می باشم که با استفاده از تجهیزات بزرگترین تولید کننده سیگار کشور (جی تی آی پارسیان واقع در استان زنجان) و کارشناسان محترم سازمان دخانیات زنجان و ارومیه این امر محقق می گردد. |                       |
|      |               |  |  |  |  |                     |    |            |             |                 |  | با قرارداد            |
| ۶۰   | ۱۳۹۷/۱۲/۰۸    | سیگارها-- تعیین کربونیل های انتخاب شده در دود اصلی سیگار ها-- با استفاده از روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا | Cigarettes -- Determination of selected carbonyls in the mainstream smoke of cigarettes -- Method using high performance liquid chromatography | حقیقی - حمید محمدی - درون سازمانی - کردستان                  | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی | ISO 21160:2018      | ۱۷ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | با توجه به اهمیت کربونیل های موجود در دود اصلی سیگار که ترکیباتی سرطانزا و مضر می باشند اهمیت تدوین این استاندارد محرز می باشد. ضمنا به استحضار می رساند اینجانب تا کنون دبیری تدوین بیش از ده استاندارد ملی در حوزه توتون و سیگار را در کارنامه کاری خود دارا می باشم که با استفاده از تجهیزات بزرگترین تولید کننده سیگار کشور (جی تی آی پارسیان واقع در استان زنجان) و کارشناسان محترم سازمان دخانیات زنجان و ارومیه این امر محقق می گردد. |                       |
|      |               |  |  |  |  |                     |    |            |             |                 |  | با قرارداد            |
| ۶۱   | ۱۳۹۷/۰۹/۲۲    | سیگارها-تعیین ترکیبات آلی فرار انتخاب شده در دود اصلی-روش کروماتوگرافی گازی/ طیف سنج جرمی                        | Cigarettes -- Determination of selected volatile organic compounds in the mainstream smoke of cigarettes -- Method using GC/MS                 | حقوقی - شاخه زیتون لیان - سعیده آرمین - برون سازمانی - بوشهر | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه                             | ISO 21330:2018      | ۱۷ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | با توجه به اهمیت کربونیل های موجود در دود اصلی سیگار که ترکیباتی سرطانزا و مضر می باشند اهمیت تدوین این استاندارد محرز می باشد. ضمنا به استحضار می رساند اینجانب تا کنون دبیری تدوین بیش از ده استاندارد ملی در حوزه توتون و سیگار را در کارنامه کاری خود دارا می باشم که با استفاده از تجهیزات بزرگترین تولید کننده سیگار کشور (جی تی آی پارسیان واقع در استان زنجان) و کارشناسان محترم سازمان دخانیات زنجان و ارومیه این امر محقق می گردد. |                       |
|      |               |  |  |  |  |                     |    |            |             |                 |  | با قرارداد            |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|--|---|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |   |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |   |                       |
| ۶۲   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۸    | سیگار - تعیین ترکیبات آلی فرار شده در دود سیگنال اصلی سیگار - روش استفاده از GC / MS        | Cigarettes -- Determination of selected volatile organic compounds in the mainstream smoke of cigarettes -- Method using GC/MS | حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - لیلا فتوحی - برون سازمانی - تهران | دکتری بیوفیزیک (بدون گرایش)                            | ISO 21330:2018      | ۱۷ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | توضیحات کارشناس   |                       |
|      |               |   |  |   |  |                     |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۶۳   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۵    | سیگار ها- اندازه گیری ترکیبات آلی فرار منتخب در دود اصلی سیگار - روش GC/MS                  | Cigarettes -- Determination of selected volatile organic compounds in the mainstream smoke of cigarettes -- Method using GC/MS | حقیقی - میترا حمزه لوئی - درون سازمانی - زنجان  | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی                   | ISO 21330:2018      | ۱۷ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | اندازه گیری ترکیبات موجود در دود اصلی سیگار از نظر پایش و کنترل مواد مضر برای سلامت استعمال کنندگان امری خطرناک و ضروری می باشد که در همین راستا استاندارد اندازه گیری میزان آلفا بنزن در دود اصلی سیگار نیز توسط اینجانب تدوین شده است. لذا با توجه به استقرار شرکت سیگارسازی جی تی آی پارسپان در استان زنجان و با توجه به همکاری قابل تقدیر سازمان دخانیات استان زنجان و آذربایجان غربی با این جانب در خصوص تدوین استانداردهای مذکور خواهشمند است با واگذاری این موضوع به اینجانب موافق فرمایید. ضمناً اینجانب تا کنون 10 استاندارد ملی حوزه توتون و سیگار را با سمت دبیر، تدوین نموده ام |                       |
|      |               |   |  |   |  |                     |    |            |             |                 | با قرارداد  |                       |
| ۶۴   | ۱۳۹۷/۱۲/۰۸    | سیگار ها-- تعیین ترکیبات آلی فرار انتخاب شده در دود اصلی سیگار ها-- با استفاده از روش GC/MS | Cigarettes -- Determination of selected volatile organic compounds in the mainstream smoke of cigarettes -- Method using GC/MS | حقیقی - حمید محمدی - درون سازمانی - کردستان   | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی | ISO 21330:2018      | ۱۷ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       |   |                       |
|      |               |   |  |   |  |                     |    |            |             |                 | با قرارداد  |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد      | نوع استاندارد         | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|--|---------------------|----|------------|-----------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
|      |               |   |   |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                      |                       |                       |
| ۶۵   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | شیر، فرآورده های شیری، غذای نوزاد و مواد غذایی بزرگسال-- تعیین کلرید-- روش تیتراسیون پتانسیومتری          | Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals -- Determination of chloride -- Potentiometric titration method      | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان        | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 21422:2018      | ۱۶ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون            | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |   |   |  |                     |    |            | با قرارداد      |                      |                       |                       |
| ۶۶   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۶    | مکمل های غذایی جوانان و غذای کودکان-تعیین محتوی ویتامین K ترانس و کل (ترانس + سیس) - فاز نرمال HPLC       | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content -- Normal phase HPLC | حقیقی - مهوش پویان - درون سازمانی - چهارمحال وبختیاری | فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)   | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون + ویژگی ها | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |   |   |  |                     |    |            | با قرارداد      |                      |                       |                       |
| ۶۷   | ۱۳۹۷/۱۱/۰۸    | غذای شیرخوار و مواد غذایی بزرگسال-تعیین میزان ویتامین K1 ترانس و کل (سیس + ترانس)-- با روش HPLC فاز نرمال | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content -- Normal phase HPLC | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان        | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون            | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |   |   |  |                     |    |            | با قرارداد      |                      |                       |                       |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاد دهنده                         | رشته تحصیلی   | منبع                |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد         | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---------------------------------------|---|---------------------|----|------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|
|      |               |   |   |                                       |   | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                 |                       |                       |
| ۶۸   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۴    | خوراک شیرخوار و خوراک بزرگسال-تعیین محتوای ویتامین K1 ترانس و مجموع (سیس+ ترانس) به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالادر حالت فاز نرمال | Infant formula and adult nutritionals - Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content - Normal phase HPLC   | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه            | حقوقی - شاخه زیتون لیان - سعیده آرمین - برون سازمانی - بوشهر                                | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون       | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |   |                                       |   |                     |    |            | با قرارداد      |                 |                       |                       |
| ۶۹   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۸    | فرمول نوزادان و مواد مغذی بالغ - تعیین ترانس و کل (محتوای cis + ترانس) ویتامین K1 - فاز نرمال HPLC  | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content -- Normal phase HPLC | دکتری بیوفیزیک (بدون گرایش)           | حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - لیلا فتوحی - برون سازمانی - تهران | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون       | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |   |                                       |   |                     |    |            | با قرارداد      |                 |                       |                       |
| ۷۰   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسال- تعیین ترانس و ویتامین K1 کل (ترانس + سیس) -- فاز نرمال HPLC   | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content -- Normal phase HPLC | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان                        | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون       | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |   |                                       |   |                     |    |            | با قرارداد      |                 |                       |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                                      | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد     | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده                         |
|------|---------------|--|--|--|--|---------------------|----|------------|-------------|---------------------|--|---|
|      |               |  |  |  |  | شماره استاندارد ملی | ف  | ل          | نوع واگذاری |                     |  |   |
| ۷۱   | ۱۳۹۸/۰۲/۱۱    | فرمول نوزاد و مکمل های بزرگسال- اندازه گیری میزان ویتامین K1 ترانس و کل (ترانس + سیس) با استفاده از کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و فاز نرمال | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content -- Normal phase HPLC                            | سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی                       | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون           | این استاندارد روشی را جهت اندازه گیری میزان ویتامین K1 (ترانس + سیس) با استفاده از کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و فاز نرمال (NP) ارائه می نماید.   |   |
|      |               |  |  |  |  |                     |    |            |             |                     |  | حقیقی - عارف اولادغفاری - درون                |
| ۷۲   | ۱۳۹۸/۰۳/۰۲    | خوراک شیرخوار و خوراک بزرگسالان- اندازه گیری محتوای ویتامین k1 (سیس و ترانس) به روش کروماتوگرافی با کارایی بالا                                  | Infant formula and adult nutritionals -- Determination of trans and total (cis + trans) vitamin K1 content -- Normal phase HPLC                            | حقیقی - توحید روزی طلب - درون سازمانی - آذربایجان شرقی | فوق لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)               | ISO 21446:2019      | ۲۰ | ۲۲         | تدوین جدید  | روش آزمون           | با توجه به اهمیت ویتامین k1 (سیس و ترانس) بعنوان ویتامین محلول در چربی در عملکرد سیستم های فعال بدن و نحوه ی اندازه گیری صحیح آن در رژیم غذایی بزرگسالان و نوزادان، تجدید نظر این تدوین پیشنهاد می گردد. |   |
|      |               |  |  |  |  |                     |    |            |             |                     |  | حقیقی - عارف اولادغفاری - درون                |
| ۷۳   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | چربی ها و روغن های گیاهی -تعیین ترکیب تراسیل گلیسرین و ترکیب ومحتوی دی اسیل گلیسرین توسط کروماتوگرافی گاز موبینگ                                 | Vegetable fats and oils -- Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography | حقیقی - زینب پور رضا - درون سازمانی - هرمزگان          | فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)             | ISO 21846:2018      | ۱۳ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون +ویژگی ها |  |   |
|      |               |  |  |  |  |                     |    |            |             |                     |  | حقیقی - زینب پور رضا - درون سازمانی - هرمزگان |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی   | منبع                |      | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد        | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|--|---|---------------------|------|-----------------|----------------------|---|
|      |               |  |  |  |   | شماره استاندارد ملی | صفحه |                 |                      |   |
| ۷۴   | ۱۳۹۷/۱۱/۰۱    | روغن ها و چربی های گیاهی - اندازه گیری ترکیب تری آسپل گلیسرول ها و ترکیب و محتوای دی آسپل گلیسرول ها با استفاده از کروماتوگرافی گازی | Vegetable fats and oils -- Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography | حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی                       | ISO 21846:2018      | ۱۳   | ۲۶              | روش آزمون            | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|      |               |  |  |  |   | بدون قرارداد        |      |                 |                      | تدوین جدید  |
| ۷۵   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۶    | روغن ها و چربی های گیاهی - اندازه گیری ترکیب تراپسیل گلیسرین و ترکیب و مقدار دی سیل گلیسرین با روش کروماتوگرافی گازی موتینه ای       | Vegetable fats and oils -- Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography | حقیقی - بابک کریمی - درون سازمانی - ایلام                  | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی             | ISO 21846:2018      | ۱۳   | ۱۳              | روش آزمون + ویژگی ها | این استاندارد اندازه گیری ترکیب ترکیبات تریاکل گلیسرول ها و تعیین ترکیب و محتوای دی سیل کلسئول ها با استفاده از کروماتوگرافی گازهای مؤثر در روغن های گیاهی با مقدار اسید لوریک کمتر از 1% را مشخص می کند. |
|      |               |  |  |  |   | با قرارداد          |      |                 |                      | تدوین جدید  |
| ۷۶   | ۱۳۹۷/۱۱/۳۰    | روغن ها و چربی های گیاهی - معین نمودن ترکیبات تری گلیسرول و دیسیل گلیسرول (dag) به روش کروماتوگرافی گازی                             | Vegetable fats and oils -- Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography | حقیقی - سمیه منظمی - درون سازمانی - سمنان                  | لیسانس مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (بدون گرایش) | ISO 21846:2018      | ۱۳   | ۰               | روش آزمون + ویژگی ها | تدوین جدید  |
|      |               |  |  |  |   | با قرارداد          |      |                 |                      |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                                      | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|---|--|---------------------|----|------------|-------------|--------------------|--|-----------------------|
|      |               |  |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                    |  |                       |
| ۷۷   | ۱۳۹۸/۰۱/۱۹    | روغن ها و چربی های گیاهی و حیوانی-اندازه گیری ترکیب تری اسیل گلیسرول ها و ترکیب و محتوای دی اسیل گلیسرول به روش کرو ماتوگرافی گازی موئینه ای | Vegetable fats and oils -- Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography | حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO 21846:2018      | ۱۳ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون          | این استاندارد تعریفی بر ترکیب و اندازه گیری محتوای تری اسیل گلیسرول و دی اسیل گلیسرول را با استفاده از روش کرو ماتوگرافی گازی موئینه ای در روغن های گیاهی با میزان اسید لوریک کمتر از 1% ارائه می نماید. |                       |
|      |               |  |  |   |  |                     |    |            | با قرارداد  |                    |  |                       |
| ۷۸   | ۱۳۹۸/۰۳/۰۱    | چربی ها و روغن های گیاهی - تعیین ترکیب تراسیل گلیسرین و ترکیب و محتوای دی سیل گلیسرین توسط کروماتوگرافی گاز مویرگی                           | Vegetable fats and oils -- Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography | حقیقی - امید زنگنه - درون سازمانی - قزوین                       | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی          | ISO 21846:2018      | ۰  | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون+ویژگی ها |  |                       |
|      |               |  |  |   |  |                     |    |            | با قرارداد  |                    |  |                       |





تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |            | وضعیت استاندارد     | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|--|---------------------|----|------------|------------|---------------------|---|-----------------------|
|      |               |   |   |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          |            |                     |   |                       |
| ۷۹   | ۱۳۹۷/۱۰/۱۶    | سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی- الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی | Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain                     | حقیقی - شهین شرافتخواه آذری - درون سازمانی - اردبیل | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی                               | ISO 22000:2018      | ۳۷ | ۰          | تجدیدنظر   | ویژگی ها و آیین کار | این استاندارد در سال 1386 ملی شده است که با توجه به انتشار نسخه 2018 آن در ISO و اهمیت موضوع تجدید نظر آن پیشنهاد می گردد. با توجه به سابقه اینجانب به مدت بیش از دو دهه فعالیت در علوم و صنایع غذایی هم به صورت تئوری (تدریس و فعالیت های پژوهشی) و هم به صورت عملی ( کار عملی در آزمایشگاه تخصصی مواد غذایی)، تجدید نظر این استاندارد پیشنهاد می شود. ICS دیگر این استاندارد 03.100.70 است که امکان انتخاب آن در فیلد ICS وجود ندارد. |                       |
|      |               |   |   |   |  | 22000               |    |            | با قرارداد |                     |   |                       |
| ۸۰   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۷    | روغنها و چربیهای گیاهی-- تعیین مقدار مواد نامحلول در تولوئن               | Vegetable fats and oils -- Determination of toluene insoluble matter                                      | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان      | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 28198:2018      | ۷  | ۰          | تجدیدنظر   | روش آزمون           |   |                       |
|      |               |   |   |   |  | 13693               |    |            | با قرارداد |                     |   |                       |
| ۸۱   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۴    | روش روغن گیری از گیاه نوع فرانسوی لوانتین آبیال                           | Essential oil of lavandin Abrial (Lavandula angustifolia Mill. x Lavandula latifolia Medik.), French type | حقیقی - بابک کریمی - درون سازمانی - ایلام           | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی  | ISO 3054:2017       | ۸  | ۸          | تدوین جدید | ویژگی ها            | این گیاه در ایلام یافت میشود و روغن آن خواص داروی دارد  |                       |
|      |               |   |   |   |  |                     |    |            | با قرارداد |                     |   |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |   | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|--|---|--|---------------------|---|------------|-------------|-----------------|---------------|---|
|      |               |   |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل | ف          | نوع واگذاری |                 |               |   |
| ۸۲   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۴    | اسانس روغن از میوه های جعفری  | Essential oil of parsley fruits (Petroselinum sativum Hoffm.)  | حقیقی - بابک کریمی - درون سازمانی - ایلام   | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی  | ISO 3527:2016       | ۷ | ۷          | ۷           | تدوین جدید      | آئین کار      | ویژگی های خاصی از اسانس میوه های جعفری (Petroselinum sativum Hoffm) را مشخص می کند تا ارزیابی کیفیت آن را تسهیل نماید.  |
|      |               |   | با قرارداد   |   |  |                     |   |            |             |                 |               |   |
| ۸۳   | ۱۳۹۷/۱۰/۲۶    | گوجه فرنگی - راهنمای ذخیره سازی سرد و حمل و نقل یخچال                                       | Tomatoes -- Guide to cold storage and refrigerated transport   | حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - محمد رضا گرشاسبی - برون سازمانی - تهران | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی                         | ISO 5524:1991       | ۳ | ۰          | ۰           | تدوین جدید      | راهنما        | این استاندارد بین المللی، رهنمودهایی را در مورد عملیاتی که قبل از حمل و نقل و شرایطی که در طی نگهداری سرد و حمل و نقل یخ زده گوجه فرنگی ها مطرح می شود، ارائه می دهد. |
|      |               |   | با قرارداد   |   |  |                     |   |            |             |                 |               |   |
| ۸۴   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۵    | روغن ها و چربی های حیوانی و گیاهی - تعیین جرم حجمی متداول در هوا                            | Animal and vegetable fats and oils -- Determination of conventional mass per volume (litre weight in air)                                      | حقیقی - سید ابوالفضل موسویان - درون سازمانی - کهکیلویه و بویر احمد                                | فوق لیسانس شیمی تجزیه  | ISO 6883:2017       | ۰ | ۱۵         | ۱۵          | تجدیدنظر        | روش آزمون     | چاپ اول این استاندارد به دبیری اینجاب و سرکارخانم فرانک احمدی تدوین شده بود. پیوست دارد   |
|      |               |   | با قرارداد   |   |  |                     |   |            |             |                 |               |   |
| ۸۵   | ۱۳۹۷/۱۲/۱۶    | سمولینا گندم دوروم و ماکارونی - برآورد کیفیت پخت ماکارونی با ارزیابی حسی - قسمت 1: روش مرجع | Durum wheat semolina and alimentary pasta -- Estimation of cooking quality of alimentary pasta by sensory analysis -- Part 1: Reference method | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان  | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 7304-1:2016     | ۹ | ۰          | ۰           | تدوین جدید      | روش آزمون     | لطفاً مواردی که به پیوست ارسال گردیده است بررسی گردد پیوست دارد.  |
|      |               |   | با قرارداد   |   |  |                     |   |            |             |                 |               |   |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                |   | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|--|--|--|---------------------|---|------------|-------------|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |  |  |  | شماره استاندارد ملی | ل | ف          | نوع واگذاری |                 |               |  |
| ۸۶   | ۱۳۹۷/۱۲/۲۶    | فرآورده های غلات آسیاب شده-- اندازه گیری اسیدیته چربی | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان                     | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 7305:2019       | ۸ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       |               |  |
|      |               |   |  |  |  | 3380                |   |            |             |                 |               |  |
| ۸۷   | ۱۳۹۸/۰۱/۰۵    | غلات آسیاب شده-تعیین اسیدیته چرب                      | Milled cereal products-Determination of fat acidity    | حقیقی - احسان کامیاب - درون سازمانی - زنجان                        | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 7305:2019       | ۸ | ۷          | تجدیدنظر    | روش آزمون       |               | در تدوین استاندارد ملی 3380 در سال 1372 از منبع ISO 7305:1998 استفاده شده است. باتوجه به بازنگری این استاندارد در سال 2019، تجدیدنظر استاندارد ملی پیشنهاد می شود. |
|      |               |   |  |  |  | 3380                |   |            |             |                 |               |  |
| ۸۸   | ۱۳۹۸/۰۱/۰۸    | فرآورده های غلات آسیاب شده- تعیین اسیدیته چربی غلات   | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - سید ابوالفضل موسویان - درون سازمانی - کهگیلویه و بویر احمد | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه   | ISO 7305:2019       | ۰ | ۱۴         | تجدیدنظر    | روش آزمون       |               | با توجه به تجدید نظر منبع، تجدیدنظر استاندارد ملی ضروری به نظر می رسد پیوست دارد.  |
|      |               |   |  |  |  | 3380                |   |            |             |                 |               |  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                                      | منبع                |   | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|--|---|--|---------------------|---|------------|-------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |   |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل | ف          | نوع واگذاری |                 |   |                       |
| ۸۹   | ۱۳۹۸/۰۱/۰۹    | فرآورده های غله ای آسیاب شده- روش اندازه گیری اسیدیته چربی غلات | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO 7305:2019       | ۸ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد روشی برای نمونه برداری و تعیین اسیدیته چربی غلات آسیاب شده، آرد و سمولینای حاصل از گندم و گندم دوروم و همچنین فرآورده های خمیری حاصله از آنها را ارائه می نماید. تجدید نظری است بر استاندارد ملی 3380 که در سال 1372 تدوین شده است. پیوست دارد. |                       |
|      |               |   |  |   |  | 3380                |   |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۹۰   | ۱۳۹۸/۰۱/۱۹    | فرآورده های غلات آسیاب شده-تعیین اسیدیته چربی                   | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - مهوش پویان - درون سازمانی - چهارمحال وبختیاری           | فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)             | ISO 7305:2019       | ۸ | ۱۰         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | با عنایت به اینکه بیشتر از 5 سال از تدوین این استاندارد می گذرد و با توجه به اینکه این استاندارد یک استاندارد کاربردی در واحدهای تولیدی آرد و آزمایشگاه ها می باشد لذا تجدید نظر آن الزامی می باشد. پیوست دارد.   |                       |
|      |               |   |  |   |  | 3380                |   |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۹۱   | ۱۳۹۸/۰۲/۱۷    | غلات- روش اندازه گیری اسیدیته چربی                              | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - فریده اسلامی فرد - درون سازمانی - آذربایجان غربی        | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی          | ISO 7305:2019       | ۸ | ۱۰         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | جهت پیشبرد اهداف سازمانی و بروز رسانی استانداردهای ملی ، تجدید نظر استاندارد ملی شماره 3380 پیشنهاد می گردد.امید است با توجه به داشتن سابقه در تدوین استاندارد های ملی ، لطف و محبت آن کمیته شامل حال ما شده و به اینجانب واگذار گردد. پیوست دارد.            |                       |
|      |               |   |  |   |  | 3380                |   |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۹۲   | ۱۳۹۸/۰۲/۲۲    | فرآورده های آسیاب شده غلات- اندازه گیری اسیدیته چربی            | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - راحله قاطع فر - درون سازمانی - آذربایجان شرقی           | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO 7305:2019       | ۸ | ۵          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد در سال 1372 تدوین شده است. از تدوین این استاندارد چندین سال می گذرد و منبع آن نیز تجدید نظر شده است. پیشنهاد می شود استاندارد ملی نیز تجدید نظر شود.  |                       |
|      |               |   |  |   |  | 3380                |   |            |             |                 |   | با قرارداد            |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی   | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|---|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |   |   |   |   | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |   |                       |
| ۹۳   | ۱۳۹۸/۰۳/۰۳    | غلات - روش اندازه گیری اسیدیته چربی   | Milled cereal products --<br>Determination of fat acidity   | حقیقی - مهدیه شیخ<br>احمدی - درون سازمانی -<br>قزوین              | لیسانس<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>(کشاورزی)<br>تبدیل مواد<br>غذایی | ISO 7305:2019       | ۸  | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد در سال 2019 تجدید نظر شده است و از استاندارد ملی آن بیش از 5 سال گذشته است لذا جهت تجدید نظر پیشنهاد می گردد. |                       |
|      |               |   |   |   |   | 3380                |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۹۴   | ۱۳۹۸/۰۳/۱۲    | فرآورده های غله ای آسیاب شده- اندازه گیری اسید چرب  | Milled cereal products --<br>Determination of fat acidity   | حقوقی - زرگستر روبینا -<br>مهناز زرگر - برون<br>سازمانی - خوزستان | فوق لیسانس<br>مهندسی<br>کشاورزی -<br>زراعت (بدون<br>گرایش)                    | ISO 7305:2019       | ۸  | ۴          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | پیوست دارد.   |                       |
|      |               |   |   |   |   | 3380                |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۹۵   | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | غلات - اندازه گیری دانسیته توده که نامیده می شود وزن هکتولیتتر- قسمت دوم: روش شناسایی دستگاههای اندازه گیری از بین دستگاههای اندازه گیری بین المللی | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقیقی - سمیه منظمی -<br>درون سازمانی - سمنان                      | لیسانس<br>مهندسی<br>مواد و<br>طراحی<br>صنایع غذایی<br>(بدون<br>گرایش)         | ISO 7971:2019       | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون       | با سلام<br>احتراما، با توجه به اینکه پارت 2 از سال 88 تاکنون اقدام نشده است نسبت به طرح تدوین نسخه 2019 اقدام شد. با سپاس   |                       |
|      |               |   |   |   |   |                     |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاد دهنده   | رشته تحصیلی                                      | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|---|---|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |   |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |               |  |
| ۹۶   | ۱۳۹۸/۰۲/۲۶    | غلات- اندازه گیری وزن هکتولیتتر -- قسمت دوم: روش شناسایی دستگاه های اندازه گیری از بین دستگاه های اندازه گیری بین المللی          | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقیقی - امید زنگنه - درون سازمانی - قزوین                       | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی          | ISO 7971-2:2019     | ۰  | ۰          | ۰           | تدوین جدید      | روش آزمون     |  |
|      |               |   |   |   |  |                     |    |            |             |                 |               |  |
| ۹۷   | ۱۳۹۸/۰۱/۱۶    | غلات و اندازه گیری دانسیته حجمی (وزن هکتولیتتر)-قسمت 2: روش شناسایی دستگاههای اندازه گیری از بین دستگاههای اندازه گیری بین المللی | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO 7971-2:2019     | ۲۳ | ۰          | ۰           | تجدیدنظر        | روش آزمون     | این استاندارد در کمیته برنامه ریزی مورخ 1388/5/26 با منبع ISO 7179-2 2009 مصوب شده ولی تاکنون استاندارد ملی تدوین نشده است. تدوین این استاندارد با منبع ISO 7179-2 2019 پیشنهاد می گردد . این استاندارد روش های آزمایشی برای اندازه گیری وزن هکتولیتتر از طریق اندازه گیری های دستگاهی استاندارد ارائه می نماید. محاسبه وزن هکتولیتتر اهمیت جهانی برای دانه های غلات دارد . تعداد متعددی از دستگاهها با قابلیت های متفاوت برای اندازه گیری وزن هکتولیتتر موجود می باشند. این استاندارد کارایی و عملکرد دستگاههای مورد نیاز در استاندارد ملی و دستگاههای اندازه گیری مورد نیاز در آزمایشگاهها در مراجع جمع آوری و سیلو های نگهداری گندم را مشخص می نماید. |
|      |               |   |   |   |  | 8164-1              |    |            |             | با قرارداد      |               |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|--|---------------------|----|------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------------|
|      |               |   |   |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | توضیحات کارشناس |                 |               |                       |
| ۹۸   | ۱۳۹۸/۰۱/۲۴    | غلات - تعیین جرم مخصوص (وزن بر حسب هکتولیترا) - قسمت 2: روش قابلیت ردیابی دستگاههای اندازه گیری از بین دستگاههای اندازه گیری بین المللی | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument | حقوقی - زرگستر روبینا - مهناز زرگر - برون سازمانی - خوزستان | فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - زراعت (بدون گرایش)                                 | ISO 7971-2:2019     | ۲۳ | ۰          | تدوین جدید      | روش آزمون       |               |                       |
|      |               |   |   |   |  |                     |    |            |                 |                 |               |                       |
| ۹۹   | ۱۳۹۷/۱۱/۱۴    | غلات-- اندازه گیری وزن در هکتولیترا(وزن ظاهری)-- قسمت 3: روش متداول   | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method  | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان              | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۰          | تجدیدنظر        | روش آزمون       |               |                       |
|      |               |   |   |   |  | 8164-3              |    |            | با قرارداد      |                 |               |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|---|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |  |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |   |                       |
| ۱۰۰  | ۱۳۹۷/۱۱/۱۸    | غلات - اندازه گیری وزن در هکتولیتتر - قسمت 3 : روش متداول              | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method | حقیقی - احسان کامیاب - درون سازمانی - زنجان                     | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | استاندارد ملی ایران بر اساس منبع ISO 7971-3:2009 تدوین شده است، با توجه به بازنگری این منبع در سال 2019 تجدید نظر بین استاندارد پیشنهاد می گردد   |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۱۰۱  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۴    | غلات- تعیین وزن (جرم) در صد لیتر (چگالی کل)، قسمت3: روش متداول (معمول) | Cereals — Determination of bulk density, called mass per hectolitre — Part 3: Routine method   | حقیقی - سپهدار - حق دوست - درون سازمانی - کهگیلویه و بویر احمد  | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه   | ISO 7971-3:2019     | ۰  | ۱۵         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | با عنایت به اینکه این استاندارد در سال 89 برای اولین بار تدوین شد و با گذشت بالغ بر 8 سال از اولین چاپ آن و نیز استقرار نسخه جدید منبع این استاندارد بر روی سایت ایزو تجدیدنظر این استاندارد ملی ضروری به نظر می رسد.   |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۱۰۲  | ۱۳۹۸/۰۱/۱۶    | غلات - اندازه گیری وزن در هکتولیتتر - قسمت 3 : روش متداول              | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method | حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی                               | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد در سال 88 با شماره ملی 8164-3 تدوین شده و تجدید نظر آن با شماره منبع 2019 ISO 7971-3 پیشنهاد می گردد. این استاندارد روش های متداول برای اندازه گیری وزن هکتولیتتر دانه های غلات را با استفاده از ابزار آلات اندازه گیری دستی، اتوماتیک ، مکانیکی ، برقی یا الکترونیکی را ارائه می نماید. پیوست دارد |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |





تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                                    | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|---|--|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|--|-----------------------|
|      |               |  |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |  |                       |
| ۱۰۳  | ۱۳۹۸/۰۲/۱۰    | غلات - تعیین میزان چگالی فله ای (تراکم فله ای)، به صورت جرم در هر هکتولیتتر - قسمت 3: روش متداول | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method | حقوقی - زرگستر روبینا - مهناز زرگر - برون سازمانی - خوزستان | فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - زراعت (بدون گرایش) | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۱۵         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد روش های متداول برای اندازه گیری وزن هکتولیتتر دانه های غلات را با استفاده از ابزار آلات اندازه گیری دستی، اتوماتیک، مکانیکی، برقی یا الکترونیکی را ارائه می نماید و در مورد انواع غلات کاربرد دارد.                                  |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |  |                       |
| ۱۰۴  | ۱۳۹۸/۰۲/۱۶    | غلات- اندازه گیری وزن در هکتولیتتر (وزن ظاهری) قسمت 3- روش متداول                                | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method | حقیقی - فریده اسلامی فرد - درون سازمانی - آذربایجان غربی    | لیسانس علوم و صنایع غذایی                      | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۱۸         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | جهت پیشبرد اهداف سازمانی و بروز رسانی استانداردهای ملی، تجدید نظر استاندارد ملی شماره 3-8164 پیشنهاد می گردد. امید است با توجه به داشتن سابقه در تدوین استاندارد های ملی، لطف و محبت آن کمیته شامل حال ما شده و به اینجانب واگذار گردد. پیوست دارد |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |  |                       |
| ۱۰۵  | ۱۳۹۸/۰۲/۲۲    | غلات - اندازه گیری وزن در هکتولیتتر (وزن ظاهری) - قسمت 3: روش متداول                             | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method | حقیقی - راحله قاطع فر - درون سازمانی - آذربایجان شرقی       | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی           | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۹          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد در سال 1389 تدوین شده است. از تدوین این استاندارد 9 سال می گذرد و منبع آن نیز تجدید نظر شده است. پیشنهاد می شود استاندارد ملی نیز تجدید نظر شود. پیوست دارد  |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |  |                       |
| ۱۰۶  | ۱۳۹۸/۰۲/۲۶    | غلات - اندازه گیری وزن در هکتولیتتر-قسمت سوم: روش متداول   | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method | حقیقی - امید زنگنه - درون سازمانی - قزوین                   | لیسانس علوم و صنایع غذایی                      | ISO 7971-3:2019     | ۰  | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       |  |                       |
|      |               |  |  |   |  | 8164-3              |    |            |             |                 |  |                       |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی   | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|--|---|---|---------------------|----|------------|-------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |   |  |   |   | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |   |                       |
| ۱۰۷  | ۱۳۹۸/۰۲/۲۹    | غلات - اندازه گیری وزن در هکتولیتتر - قسمت 3 : روش متداول   | Cereals -- Determination of bulk density, called mass per hectolitre -- Part 3: Routine method   | حقیقی - مهدیه شیخ احمدی - درون سازمانی - قزوین  | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) تبدیل مواد غذایی | ISO 7971-3:2019     | ۱۶ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد در سال 2019 تجدید نظر شده و از تاریخ کمیته ملی تدوین استاندارد ملی آن نیز بیش از 5 سال گذشته است لذا جهت تجدید نظر پیشنهاد می گردد. |                       |
|      |               |   |  |   |   | 8164-3              |    |            |             |                 |   |                       |
| ۱۰۸  | ۱۳۹۷/۰۶/۳۰    | چربی ها و روغن های گیاهی - اندازه گیری مقدار ماده نامحلول در تولوئن - روش آزمون   | Vegetable fats and oils -- Determination of toluene insoluble matter   | حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - لیلا فتوحی - برون سازمانی - تهران | دکتری بیوفیزیک (بدون گرایش)                                 | ISO 8573-4:2018     | ۷  | ۱۲         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | این استاندارد در سال 2018 از طرف مرجع ایزو مورد تجدیدنظر قرار گرفته است .   |                       |
|      |               |   |  |   |   | 13693               |    |            |             |                 |   |                       |
| ۱۰۹  | ۱۳۹۷/۱۲/۰۸    | شیر و فرآورده های آن -- تعیین مقدار نیتروژن -- قسمت 4: تعیین مقدار پروتئین و نیتروژن غیر پروتئینی و محاسبه مقدار واقعی پروتئین (روش مرجع) | Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Part 4: Determination of protein and non-protein nitrogen content and true protein content calculation (Reference method) | حقیقی - حمید محمدی - درون سازمانی - کردستان   | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی      | ISO 8968-4:2016     | ۱۱ | ۰          | تجدیدنظر    | روش آزمون       |   |                       |
|      |               |   |  |   |   | 9188-4              |    |            |             |                 |   |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                                      | منبع   |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|---|--|--|----|------------|-------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |  |  |   |  | شماره استاندارد ملی                            | ل  | ف          | نوع واگذاری |                 |   |                       |
| ۱۱۰  | ۱۳۹۷/۱۱/۱۶    | قهوه و فرآورده های قهوه-واژه نامه                    | coffee and coffee products-vocabulary                  | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)                 | ISO coffee and coffee products-vocabulary:2005 | ۱۵ | ۲۵         | تدوین جدید  | واژه نامه       | با توجه به تدوین استانداردهای مختلف در زمینه قهوه ، لازم است که برای همسان سازی اصطلاحات مورد استفاده، استاندارد واژه نامه قهوه نیز تدوین شود. لازم به ذکر است این استاندارد در سال 2018 در کمیته فنی بین المللی ISO/TC34/SC15 مورد بررسی قرار گرفته و مجددا تایید شده است بنابراین نسخه منتشر شده در سال 2005، معتبر است. پیوست دارد |                       |
|      |               |  |  |   |  |  |    |            |             |                 |   | با قرارداد            |
| ۱۱۱  | ۱۳۹۷/۱۱/۰۳    | روش اندازه گیری فعالیت اوره آز فرآورده های دانه سویا | Soya bean products -- Determination of urease activity | حقیقی - نسیم فرهادی خطیر - درون سازمانی - البرز                     | فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی     | ISO ISO 5506:2018                              | ۵  | ۱۵         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | پیوست دارد.   |                       |
|      |               |  |  |   |  | 3896   |    |            | با قرارداد  |                 |   |                       |
| ۱۱۲  | ۱۳۹۸/۰۱/۲۶    | روش اندازه گیری اسیدیته چربی غلات                    | Milled cereal products -- Determination of fat acidity | حقیقی - شهین شرافتخواه آذری - درون سازمانی - اردبیل                 | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO ISO 7305:2019                              | ۸  | ۱۵         | تجدیدنظر    | روش آزمون       | پیوست دارد.   |                       |
|      |               |  |  |   |  | 3380   |    |            | با قرارداد  |                 |   |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاد دهنده   | رشته تحصیلی                                      | منبع                |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد      | نوع استاندارد         | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|--|---|--|---------------------|----|------------|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
|      |               |   |  |   |  | شماره استاندارد ملی | ل  | ف          | نوع واگذاری |                      |                       |                       |
| ۱۱۳  | ۱۳۹۷/۱۲/۰۵    | میوه ها- سبزیجات و فرآورده های آن ها- اندازه گیری نیتريت و نیترات با روش بیناب سنجی مولکولی | Fruits, vegetables and derived products -- Determination of nitrite and nitrate content -- Molecular absorption spectrometric method | حقیقی - منصوره مظاهری<br>- درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی  | دکتری بیوفیزیک (بدون گرایش)                      | ISO iso -:          | ۴  | ۱۰         | تجدیدنظر    | روش آزمون            | توضیحات پیشنهاد دهنده |                       |
|      |               |   |  |   |  | 4106                |    |            | با قرارداد  |                      |                       |                       |
| ۱۱۴  | ۱۳۹۷/۱۲/۰۸    | هلوی خشک شده- ویژگی ها و روش های آزمون  | Dried peaches specifications and test methods  | حقیقی - علی خوشخو<br>طالبی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی | ISO iso:2001        | ۳۰ | ۳۰         | تجدیدنظر    | روش آزمون + ویژگی ها | پیوست دارد.           |                       |
|      |               |   |  |   |  | 12                  |    |            | با قرارداد  |                      |                       |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع  |   | تعداد صفحه |              | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|---|---|--|---|---|------------|--------------|--------------------|---|-----------------------|
|      |               |  |   |   |  | شماره استاندارد ملی                           | ل | ف          | نوع واگذاری  |                    |   |                       |
| ۱۱۵  | ۱۳۹۷/۱۰/۰۳    | عرق بیدمشک-ویژگی ها و روش های آزمون  | salix aegyptica distilled (salix aegyptica)-specifications and test methods         | حقیقی - مینا علوی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی           | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO پژوهش محور: 2017                          | ۱ | ۶          | اصلاحیه      | روش آزمون+ویژگی ها | درج معیار اندازه گیری (واحد متریک) در جدول شماره 2 و 3 برای فلزات سنگین در عرق بیدمشک که ذکر نشده است. پیوست دارد |                       |
|      |               |  |   |   |  | 738   |   |            | بدون قرارداد |                    |   |                       |
| ۱۱۶  | ۱۳۹۷/۰۹/۲۸    | استاندارد تجارت عادلانه سازمانهای تولید کننده کوچک گیاهان، چای های گیاهی و ادویه جات | Fairtrade Standard For Herbs, Herbal Teas & Spices for Small Producer Organizations | حقوقی - نوین زعفران - آراسته علیمردانی - برون سازمانی - خراسان رضوی | لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی                                       | ISO/IEC سازمان بین المللی تجارت منصفانه: 2011 | ۶ | ۶          | تدوین جدید   | آئین کار           | پیوست دارد  |                       |
|      |               |  |   |   |  |   |   |            | بدون قرارداد |                    |   |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده                           | رشته تحصیلی                          | تعداد صفحه |    | منبع              | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|--|---|--|--------------------------------------|------------|----|-------------------|-----------------|---------------|--|
|      |               |  |   |  |                                      | ل          | ف  |                   |                 |               | توضیحات کارشناس  |
| ۱۱۷  | ۱۳۹۷/۰۹/۱۰    | کیفیت خاک-ارزیابی مواجهه انسان از طریق بلع خاک و مواد خاکی - راهنمای اجرا و انتخاب روش های استخراج بر پایه شرایط فیزیولوژیک برای زیست فراهمی و زیست دسترسی انسان به فلزات موجود در خاک | Soil quality - Assessment of human exposure from ingestion of soil and soil material - Guidance on the application and selection of physiologically based extraction methods for the estimation of the human bioaccessibility/bioavailability of metals in soil | حقیقی - مهدی احمدی - درون سازمانی - قم | فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش) | ۰          | ۱۰ | ISO/TS 17924:2018 | تجدیدنظر        | روش آزمون     | با سلام و احترام با عنایت به تجدیدنظر منبع این استاندارد در سال 2018 و گذشت 9 سال از تدوین اولیه آن، شرایط لازم برای تجدیدنظر این استاندارد فراهم است. لذا به پیوست فایل مشخصات منبع این استاندارد ملی برای مطالعه به حضورتان ارسال می شود.  |
|      |               |  |   |  |                                      | ۰          | ۱۰ | 12116             | با قرارداد      |               | ضمناً یادآور می شود عنوان منبع این استاندارد به شکل ذیل تغییر کرده است که پیشنهاد تغییر آن نیز با توجه عنوان اصلی درخواست می شود:<br>Soil quality -- Assessment of human exposure from ingestion of soil and soil material -- Procedure for the estimation of the human bioaccessibility/bioavailability of metals in soil<br>"کیفیت خاک- ارزیابی مواجهه انسان از طریق بلع خاک و مواد خاکی- روش اجرایی (آزمون) برای تخمین زیست فراهمی و زیست دسترسی انسان به فلزات موجود در خاک"<br>88-عبیری |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع  |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|--|--|---|----|------------|-------------|--------------------|---------------|---|
|      |               |  |  |  |  | شماره استاندارد ملی                           | ل  | ف          | نوع واگذاری |                    |               |   |
| ۱۱۸  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | شیر و فرآورده های آن-- تعیین مقدار سرب-- روش طیفسنجی جذب اتمی کوره گرافیتی | Milk and milk products -- Determination of lead content -- Graphite furnace atomic absorption spectrometric method | حقیقی - وریا ساعدپناه - درون سازمانی - کردستان                   | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ISO/TS 6733:2006                              | ۱۳ | ۰          | تدوین جدید  | روش آزمون          |               |   |
|      |               |  |  |  |  |   |    |            |             |                    |               |   |
| ۱۱۹  | ۱۳۹۷/۱۲/۰۱    | ویژگیهای کنسرو خوراک بادمجان   | CANNED EGGPLANT-SPECIFICATIONS   | حقیقی - سمیه حسنی - گنجی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس شیمی شیمی فیزیک   | TS 2664:2007                                  | ۰  | ۰          | اصلاحیه     | ویژگی ها           |               | این استاندارد مربوط به سال 76 بوه و در بخش فلزات سنگین 6 فلز آورده شده است که با توجه استاندارد پیشینه رواداری فلزات سنگین به شماره 12968 باید جدول فلزات سنگین تغییر یابد و به استاندارد مربوط ارجاع داده شود.   |
|      |               |  |  |  |  | 3762  |    |            | با قرارداد  |                    |               |   |
| ۱۲۰  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | شیرین بیان- ویژگیها و روش آزمون  | Licourice Specifications and test methods  | حقیقی - مریم زارعی محمودآبادی - درون سازمانی - یزد               | لیسانس مهندسی کشاورزی- گیاه پزشکی (بدون گرایش)                                 | سایر 182 و 11539 و 2343 و تجربیات و تحقیقات:- | ۵  | ۶          | تجدیدنظر    | روش آزمون+ویژگی ها |               | در حال حاضر سه استاندارد ملی به شماره های 182 و 11539 و 2343 در خصوص ویژگیها و روش آزمون شیرین بیان به اشکال مختلف وجود دارد که همگی ناقص و تکرار ویژگیها در اشکال مختلف است و ویژگیها مربوط به سموم ، فلزات سنگین و ... را در بر ندارد با توجه به اینکه مهمترین کاربرد شیرین بیان مصارف خوراکی است لزوم اصلاح تکمیل استاندارد و تجمیع در یک استاندارد کلیبا مشارکت جهاد کشاورزی به شدت احساس می شود. پیوست دارد. |
|      |               |  |  |  |  | 182   |    |            | با قرارداد  |                    |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                              | رشته تحصیلی                | منبع  |   | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|---|----------------------------|---|---|------------|-------------|-----------------|--------------------|---|
|      |               |  |  |   |                            | شماره استاندارد ملی   | ل | ف          | نوع واگذاری |                 |                    |   |
| ۱۲۱  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۵    | پوره، پالپ، برچه و تکه های میوه و سبزیجات (در آب، شربت و یا آب میوه) - ویژگی ها و روش های آزمون میکروبیولوژیکی | Puree, Pulp, Sacs and Slices of Fruit and Vegetables ( in water, syrup or fruit juice) - Microbiological specifications and test methods | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر 1- Speak- M.Compendium of methods for the Microbiological examination of foods, third edition, APHA, 2005:2005 |   | ۱۴         | ۱۰          | اصلاحیه         | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام استاندارد مورد نظر فقط برای بسته بندی اسپتیک و غیر اسپتیک در نظر گرفته شده است و سایر بسته بندی ها در آن لحاظ نگردیده است.                      |
|      |               |  |  |   |                            | 19336   |   |            |             | بدون قرارداد    |                    |   |
| ۱۲۲  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب آلبالو تغلیظ شده- ویژگی ها  | concentrated sourcherry juice - specifications   | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر AIJN- 2015:2015  |   | ۵          | ۱۴          | تجدیدنظر        | ویژگی ها           | با احترام با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی های این استاندارد صورت پذیرد. |
|      |               |  |  |   |                            | 5528  |   |            |             | بدون قرارداد    |                    |   |
| ۱۲۳  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب توت فرنگی تغلیظ شده- ویژگی ها   | concentrated strawberry juice- specifications  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر AIJN- 2015:2015  |   | ۴          | ۱۳          | تجدیدنظر        | ویژگی ها           | با احترام با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران، خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.               |
|      |               |  |  |   |                            | 10073   |   |            |             | بدون قرارداد    |                    |   |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                      | عنوان لاتین                                     | پیشنهاددهنده                              | رشته تحصیلی                | منبع                  |                       | تعداد صفحه |          | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|----------------------------------|---|---|----------------------------|-----------------------|-----------------------|------------|----------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |                                  |   |   |                            | شماره استاندارد ملی   | سایر - AIJN-2016:2016 | ل          | ف        |                 |   |                       |
| ۱۲۴  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب گریپ فروت تغلیظ شده- ویژگی ها | concentrated grape fruit juice- specifications  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN-2016:2016 | ۶                     | ۱۳         | تجدیدنظر | (تعریف نشده)    | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد. |                       |
|      |               |                                  |   |   |                            | 6268                  |                       |            |          |                 |   |                       |
| ۱۲۵  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | پوره سیب- ویژگی ها               | apple puree- specifications                     | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN-2016:2016 | ۵                     | ۱۴         | تجدیدنظر | ویژگی ها        | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد. |                       |
|      |               |                                  |   |   |                            | 5210                  |                       |            |          |                 |   |                       |
| ۱۲۶  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب پرتقال تغلیظ شده- ویژگی ها    | concentrated orange juice- specifications       | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN-2016:2016 | ۸                     | ۱۴         | تجدیدنظر | ویژگی ها        | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدیدنظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.  |                       |
|      |               |                                  |   |   |                            | 4083                  |                       |            |          |                 |   |                       |
| ۱۲۷  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب انار تغلیظ شده- ویژگی ها      | concentrated pomegranate juice - specifications | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN-2016:2016 | ۵                     | ۱۴         | تجدیدنظر | ویژگی ها        | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران، خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ا صورت پذیرد. |                       |
|      |               |                                  |   |   |                            | 5662                  |                       |            |          |                 |   |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده                              | رشته تحصیلی                | منبع                |             | تعداد صفحه |              | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|----------------------------|---------------------|-------------|------------|--------------|--------------------|--|-----------------------|
|      |               |   |   |   |                            | شماره استاندارد ملی | سایر - AIJN | ل          | ف            |                    |  |                       |
| ۱۲۸  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب انبه تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون   | concentrated mango juice- specifications and test method  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN         | ۴           | ۱۳         | تجدیدنظر     | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران، خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.                                   |                       |
|      |               |   |   |   |                            | 2016:2016           |             |            | بدون قرارداد |                    |  |                       |
| ۱۲۹  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | کنسانتره گواوا- ویژگی ها و روش های آزمون  | concentrated guava juice- specifications and test method  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN         | ۴           | ۱۴         | تجدیدنظر     | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.                                    |                       |
|      |               |   |   |   |                            | 16885               |             |            | بدون قرارداد |                    |  |                       |
| ۱۳۰  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | میوه ها و فرآورده های آن-میوه ها و فرآورده های آن- پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلو زرد، سیب کیوی- ویژگی ها و روش های آزمون | fruits and fruits products- purees of peach, apricot, pear, red plum, yellow plum, apple, kiwi- specifications and test methods | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN         | ۴           | ۲۱         | تجدیدنظر     | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.                                    |                       |
|      |               |   |   |   |                            | 11692               |             |            | بدون قرارداد |                    |  |                       |
| ۱۳۱  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | آب سیب - ویژگی ها   | apple juice- specifications   | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN         | ۸           | ۸          | تجدیدنظر     | ویژگی ها           | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد ایران خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.<br>در سال گذشته اولویت نداشته است. |                       |
|      |               |   |   |   |                            | 365                 |             |            | بدون قرارداد |                    |  |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                                     | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده                              | رشته تحصیلی                | منبع                  |             | تعداد صفحه |                         | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|---|---|----------------------------|-----------------------|-------------|------------|-------------------------|--------------------|---|-----------------------|
|      |               |   |   |   |                            | شماره استاندارد ملی   | سایر - AIJN | ل          | ف                       |                    |   |                       |
| ۱۳۲  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | آب هلو تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون      | peach concentrate- specifications and test methods            | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN 2016:2016 | ۱۰          | ۱۰         | تدوین جدید بدون قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام با توجه به واردات کنسانتره هلو به ایران و عدم وجود استاندارد در این خصوص پیشنهاد تدوین استاندارد مذکور مطرح می گردد.                              |                       |
|      |               |   |   |   |                            |                       |             |            |                         |                    |   |                       |
| ۱۳۳  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | پوره هویج-ویژگی ها                              | carrot puree- specifications                                  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN 2017:2017 | ۴           | ۱۴         | تجدیدنظر بدون قرارداد   | ویژگی ها           | با احترام با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN توسط سازمان ملی استاندارد، خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.                       |                       |
|      |               |   |   |   |                            |                       |             |            |                         |                    |   | 18522                 |
| ۱۳۴  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | پوره گوجه فرنگی- ویژگی ها و روش های آزمون       | tomato puree-specification and test methods                   | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN 2017:2017 | ۴           | ۱۷         | تجدیدنظر بدون قرارداد   | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.  |                       |
|      |               |   |   |   |                            |                       |             |            |                         |                    |   | 14341                 |
| ۱۳۵  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب لیمو ترش تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون | lemon and lime concentrated - specifications and test methods | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN 2017:2017 | ۸           | ۱۰         | تجدیدنظر بدون قرارداد   | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد. در کمیته برنامه ریزی سال قبل اولویت نداشته است . |                       |
|      |               |   |   |   |                            |                       |             |            |                         |                    |   | 14726                 |
| ۱۳۶  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | آب کرن بری تغلیظ شده- ویژگی ها                  | concentrated cranberry juice- specifications                  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه | سایر - AIJN 2017:2017 | ۴           | ۱۳         | تجدیدنظر بدون قرارداد   | ویژگی ها           | با احترام با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN خواهشمند است تقاضای تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.  |                       |
|      |               |   |   |   |                            |                       |             |            |                         |                    |   | 17029                 |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                   | عنوان لاتین                  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع   |   | تعداد صفحه |              | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|-------------------------------|------------------------------|---|--|--|---|------------|--------------|-----------------|---|-----------------------|
|      |               |                               |                              |   |  | شماره استاندارد ملی  | ل | ف          | نوع واگذاری  |                 |   |                       |
| ۱۳۷  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | آب انگور- ویژگی ها            | grape juice- specifications  | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی                      | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه                         | سایر - AIJN-<br>2017:2017  | ۶ | ۸          | تجدیدنظر     | ویژگی ها        | با احترام<br>با توجه به پذیرفته شدن استاندارد AIJN<br>توسط سازمان ملی استاندارد ایران تقاضای<br>تجدید نظر در کلیه ویژگی ها صورت پذیرد.                              |                       |
|      |               |                               |                              |   |  |  |   |            |              |                 |   | 1634                  |
| ۱۳۸  | ۱۳۹۷/۰۹/۲۱    | روش آزمون اندازه گیری TBHQ    | TBHQ measurement-test method | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - ناصر همدی -<br>برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم<br>و صنایع<br>غذایی (بدون<br>گرایش)           | سایر - AOCs Ce 6-<br>86:2017   | ۵ | ۱۰         | تدوین جدید   | روش آزمون       | با توجه به نبود استاندارد برای اندازه گیری<br>TBHQ در روغن خوراکی مصرفی خانوار و<br>اهمیت آن بر روی سلامتی نیاز به تدوین<br>استاندارد مربوطه است.<br>پیوست دارد     |                       |
|      |               |                               |                              |   |  |  |   |            |              |                 |   | با قرارداد            |
| ۱۳۹  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۳    | هیدروکربن ها (روغن های معدنی) | (Hydrocarbons (Mineral Oil   | حقیقی - نازنین مصلح -<br>درون سازمانی - البرز                     | فوق لیسانس<br>مهندسی<br>کشاورزی<br>علوم و صنایع<br>غذایی | سایر aocs:2009   | ۲ | ۱۲         | تدوین جدید   | روش آزمون       | باسلام واحترام<br>در تمام استانداردهای روغن به این روش<br>آزمون (AOCS Official Method Ca 6c-65)<br>ارجاع شده است و تدوین آن ضروری به نظر<br>می رسد.<br>پیوست دارد . |                       |
|      |               |                               |                              |   |  |  |   |            |              |                 |   | با قرارداد            |
|      |               |                               |                              |   |  | سایر Biologische<br>Bundesanstalt,<br>Bundessortennam<br>t and Chemical<br>industry:2001 |   |            | تدوین جدید   |                 |   |                       |
|      |               |                               |                              |   |  |  |   |            | بدون قرارداد |                 |   |                       |

استاندارد تعیین مراحل فنولوژیک رشد و نمو برای گیاهان تک لپه و دو لپه بر اساس کلید شناسایی BBCH

The standard for determining phenological stages of the growth and development of monocotyledonous and dicotyledonous plants based on the BBCH identification key



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

|   |                 |           |          |   |  |                   |            |
|---|-----------------|-----------|----------|---|--|-------------------|------------|
| <p>کشور ما از نظر تنوع گونه های گیاهی یکی از مراکز اصلی شدن گیاهان مختلف است. در تمام دنیا هم در مجامع علمی و هم در فعالیت های اجرایی برای داشتن زبان مشترک اقدام به استاندارد نمودن مراحل رشدی گیاهان نموده و گیاهانی که به تازگی شناسایی شده و یا جدیداً به جرگه ی گیاهان زراعی یا دارویی می پیوندند از این طریق معرفی می شوند. به این صورت محققان برای نگارش تالیفات خود با استفاده از این استانداردها نظرات خود را به سهولت به دیگران انتقال می دهند. از دید اجرایی نیز این استانداردها بسیار مفید هستند. برای کاربرد نهاده های کشاورزی مثل کود و سم با اشاره به مرحله ی رشدی استاندارد، بسیاری از ناهماهنگیها و مشکلات حاضر حل می شود. مثلاً در حال حاضر وقتی می گوئیم "اولین کود نیتروژنه را یک ماه پس از کاشت استفاده کنید" میتواند ناهماهنگیهای زیادی پیدا کند که منجر به پاسخهای متفاوت در گیاه شود. توضیح اینکه هر سال زراعی با توجه به شرایط آب و هوایی آن سال متفاوت است. و این توصیه خالی از اشکال نیست. حال اگر روش استاندارد تعیین مرحله رشد گیاه را داشته باشیم کافی است به آن مرحله اشاره نمائیم. در این روش دیگر متغیرهایی مثل شرایط آب و هوایی مطرح نیستند. بسیاری از گونه های در حال انقراض نیز از این طریق و با روش استاندارد شناسایی شده و می توانند مورد حمایت قرار گیرند. روش استاندارد BBCH(Biologische Bundesanstalt, Bundessortenamt and Chemical industry) که زبان اصلی ان آلمانی بوده و بعداً به انگلیسی ترجمه شده است به همت گروهی از شاخص ترین محققین در رشته های مختلف مرتبط با گیاهان تهیه شده و با توجه به استانداردهای قبل از خود برای گیاهان، مجموعه ای را فراهم آورده که امروزه در کشورهای مختلف و مجامع علمی مورد استفاده قرار می گیرد. لازم به ذکر است که چنین استاندارد ی تا کنون در ایران تهیه نشده است.</p> | <p>آئین کار</p> | <p>۱۵</p> | <p>۸</p> | <p>فوق لیسانس<br/>مهندسی<br/>کشاورزی<br/>خاکشناسی</p> | <p>حقیقی - بابک خیامباشی<br/>- برون سازمانی - اصفهان</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۷</p> | <p>۱۴۰</p> |
|---|-----------------|-----------|----------|---|--|-------------------|------------|



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

|  |                                    |                 |           |          |   |   |  |   |                   |            |
|--|------------------------------------|-----------------|-----------|----------|---|---|--|---|-------------------|------------|
| <p>استاندارد نمودن مراحل رشد گیاهی برای همه گیاهان حائز اهمیت است ولی برای برخی از گیاهان به دلیل اهمیت اقتصادی ویژه و یا داشتن مراحل فنولوژیک خاص، استاندارد های مجزا تعریف می شود. از جمله گیاهانی که دارای استاندارد خاص خود است گیاه سیب زمینی است. این گیاه از یک سو دارای اهمیت اقتصادی ویژه است که هم در صنایع و هم به صورت تازه خوری مصرف می شود و از سوی دیگر بسیار مستعد به تجمع نیترات بوده و مستقیماً با سلامت مصرف کنندگان در ارتباط است. بنابراین اگر نهاده های کشاورزی (مثل کود و سم) برای این گیاه به موقع مصرف نشود امکان آلودگی محصول و محیط زیست وجود دارد. سالیانه مقادیر زیادی در داخل و خارج از کشور مینی بر آلودگی محصول سیب زمینی به نیترات و آلوده شدن آب های زیر زمینی به ترکیبات نیتروژنه ناشی از عدم مدیریت صحیح نهاده ها منتشر می شود و بیماری مت هموگلوبینما در کودکان و بزرگسالان ناشی از نیترات مضره در بسیاری از مناطق گزارش شده است. بر این اساس مراحل رشدی این گیاه در استاندارد BBCH (Biologische Bundesanstalt, Bundessortenamt and Chemical industry) به صورت مجزا تعریف و کد گذاری شده است. این استاندارد نه تنها در استفاده از نهاده ها کاربرد دارد بلکه در ایجاد زبان مشترک علمی برای مراحل رشدی این گیاه مورد استفاده محققین قرار می گیرد. تولید سیب زمینی در ایران سالیانه به 7/4 میلیون تن بالغ می گردد. لازم به ذکر است که در ایران تا کنون استاندارد برای این موضوع وجود نداشته است.</p> | <p>تدوین جدید<br/>بدون قرارداد</p> | <p>آئین کار</p> | <p>۲۰</p> | <p>۸</p> | <p>سایر Biologische Bundesanstalt, Bundessortenamt and Chemical industry:2001</p> | <p>فوق لیسانس<br/>مهندسی کشاورزی<br/>خاکشناسی</p> | <p>حقیقی - بابک خیامباشی<br/>- برون سازمانی - اصفهان</p> | <p>روش تعیین مراحل فنولوژیک رشد و نمو سیب زمینی<br/>Method of determining phenological stages of growth and development of potato</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۷</p> | <p>۱۴۱</p> |
|--|------------------------------------|-----------------|-----------|----------|---|---|--|---|-------------------|------------|



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                                  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده                                 | رشته تحصیلی                      | منبع  |      | تعداد صفحه |              | وضعیت استاندارد          | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|----------------------------------|---|------|------------|--------------|--------------------------|---|-----------------------|
|      |               |  |  |  |                                  | شماره استاندارد ملی                               | سایر | ل          | ف            |                          |   |                       |
| ۱۴۲  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | شربت پشن فروت- ویژگی ها                      | passion fruit syrup -specifications                | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه | سایر<br>codex stan<br>247:2005/AIJN:2<br>016:2005 | ۱۰   | ۱۲         | تدوین جدید   | روش آزمون                | با احترام<br>با توجه به تولید این محصول و عدم وجود<br>استاندارد ملی در خصوص این شربت<br>پیشنهاد تدوین استاندارد مذکور مطرح می<br>گردد.<br>کدکس 47 که به عنوان منبع استفاده شده<br>است در سایت کدکس وجود ندارد . |                       |
|      |               |  |  |  |                                  |   |      |            | بدون قرارداد |                          |   |                       |
| ۱۴۳  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۳    | شربت انبه-ویژگی ها                           | mango syrup-specifications                         | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه | سایر<br>codex stan<br>247:2005:2005               | ۱۰   | ۱۰         | تدوین جدید   | ویژگی ها                 | با احترام<br>با توجه به تولید محصول شربت انبه در داخل<br>کشور و عدم وجود استاندارد ملی در این<br>خصوص پیشنهادتدوین استاندارد این محصول<br>مطرح می گردد.   |                       |
|      |               |  |  |  |                                  |   |      |            | بدون قرارداد |                          |   |                       |
| ۱۴۴  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | شربت مخلوط میوه- ویژگی ها                    | mix fruit syrup-specifications                     | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه | سایر<br>codex stan<br>247:2005:2005               | ۱۰   | ۱۰         | تدوین جدید   | ویژگی ها                 | با احترام<br>با توجه به تولید محصول شربت مخلوط میوه<br>در داخل کشور و عدم وجود استاندارد ملی در<br>این خصوص، پیشنهاد تدوین این استاندارد<br>مطرح می گردد.   |                       |
|      |               |  |  |  |                                  |   |      |            | بدون قرارداد |                          |   |                       |
| ۱۴۵  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | نوشیدنی چای سرد- ویژگی ها و روش<br>های آزمون | iced tea drink- specifications and test<br>methods | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه | سایر<br>CODEX<br>STANDARD<br>192:2011<br>17528    | ۸    | ۸          | تجدیدنظر     | روش<br>آزمون+ویژگی<br>ها | با احترام<br>به موجب این درخواست پیشنهاد می گردد<br>که چای ترش به همراه ویژگی های آن نیز در<br>دامنه کاربرد این استاندارد قرار گیرد.  |                       |
|      |               |  |  |  |                                  |   |      |            | بدون قرارداد |                          |   |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                   | منبع                                   |      | تعداد صفحه |                         | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|-------------------------------|--|------|------------|-------------------------|--------------------|---|-----------------------|
|      |               |  |  |  |                               | شماره استاندارد ملی                    | سایر | ل          | ف                       |                    |   |                       |
| ۱۴۶  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | آب هندوانه تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون  | watermelon concentrate-specifications and test method  | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی                  | فوق لیسانس شیمی تجزیه         | codex standard 247:2005:2005           | ۱۰   | ۱۵         | تدوین جدید بدون قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها | با احترام<br>با توجه به واردات این کنسانتره و عدم وجود استاندارد ملی در این خصوص پیشنهاد تدوین این استاندارد مطرح می گردد.  |                       |
|      |               |  |  |  |                               |  |      |            |                         |                    |   |                       |
| ۱۴۷  | ۱۳۹۷/۱۰/۰۵    | استاندارد تجاری کنسرو زیتون-ویژگی ها و روش آزمون   | TRADE STANDARD APPLYING TO TABLE OLIVES  | حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی | سایر COI/OT/NC no. 1December 2004:2004 | ۱۹   | ۳۸         | تدوین جدید با قرارداد   | روش آزمون+ویژگی ها | این استاندارد به شرح اندازه میوه زیتون، اندازه هسته زیتون و نوع نقیصه در میوه زیتون همراه با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و روش آزمون تعیین میوه زیتون مناسب برای کنسرو شدن براساس استاندارد شورای بین المللی زیتون به منظور تجاری سازی کنسرو زیتون می پردازد که از آنجائیکه شورای بین المللی زیتون در زمینه روغن زیتون و کنسرو زیتون استانداردهای معتبر و بروزی را ارائه می دهد تدوین این استاندارد ضروری است. |                       |
|      |               |  |  |  |                               |  |      |            |                         |                    |   |                       |
| ۱۴۸  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | آبمیوه و سبزی و فرآورده های آن- اندازه گیری میزان آنتوسیانین به روش کروماتوگرافی مایع با فشار بالا | fruit juice, vegetables and its products-determination of anthocyanin by high performance liquid chromatography- test method | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی                  | فوق لیسانس شیمی تجزیه         | سایر IFU:2015                          | ۱۰   | ۱۰         | تدوین جدید بدون قرارداد | روش آزمون          | با احترام<br>آنتوسیانین یک ارزش تغذیه ای محسوب می شود اما برای اندازه گیری آن استاندارد ملی در این خصوص وجود ندارد و دسترسی به استانداردهای بین المللی مشکل زا و هزینه بر است. این درخواست قبلا داده شده بود ولی به دلیل منبع تایید نشده است. این منبع یکی از معتبرترین استانداردها در زمینه محصولات غذایی می باشد.   |                       |
|      |               |  |  |  |                               |  |      |            |                         |                    |   |                       |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                                     | منبع   |    | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد          | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|---|--|----|------------|-------------|--------------------------|---|-----------------------|
|      |               |  |  |  |   | شماره استاندارد ملی  | ل  | ف          | نوع واگذاری |                          |   |                       |
| ۱۴۹  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | آب میوه ها- روش های آزمون  | fruit juice- test method   | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی                       | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه                | سایر IFU:2016  | ۱۰ | ۳۸         | تجدیدنظر    | روش آزمون                | با احترام<br>علت پیشنهاد اصلاح آزمون های ویتامین ث و<br>انیدرید سولفورو آزاد و افزودن آزمون رنگ و<br>کدورت به این استاندارد می باشد.  |                       |
|      |               |  |  |  |   | 2685   |    |            |             |                          |   |                       |
| ۱۵۰  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۸    | روش اندازه گیری رنگ در آبمیوه ها و<br>کنسانتره ها به روش اسپکتروفوتومتری | measurement of the color of juices<br>and concentrates by<br>spectrophotometric method | حقیقی - لیلا احمدی -<br>برون سازمانی - مرکزی                       | فوق لیسانس<br>شیمی شیمی<br>تجزیه                | سایر IFU-<br>2010:2010   | ۵  | ۵          | تدوین جدید  | روش آزمون                | با احترام<br>با توجه به وجود استاندارد بین المللی در<br>خصوص این پیشنهاد و عدم وجود استاندارد<br>ملی و نظر به اینکه این آیتم به عنوان شاخص<br>کیفی جهت تایید کلیه کنسانتره ها و آبمیوه<br>ها در کارخانه ها می باشد. خواهشمند است<br>تدوین استاندارد مذکور جز اولویت قرار گیرد.<br>در کمیته برنامه ریزی سال قبل اولویت نداشته<br>است . |                       |
|      |               |  |  |  |   | بدون قرارداد   |    |            |             |                          |   |                       |
| ۱۵۱  | ۱۳۹۷/۱۰/۲۹    | نشاسته تغییر شکل یافته   | Modified starch-Determination of<br>acetyl content-Enzymatic method                    | حقیقی - شهپر مقدمی -<br>درون سازمانی - گروه<br>پژوهشی میکروبیولوژی | فوق لیسانس<br>میکروبیولوژی<br>ی (بدون<br>گرایش) | سایر Prepared at<br>the 57th JECFA<br>(2001) and<br>published in FNP<br>52 Add 9<br>(2001:2011 | ۲۵ | ۲۵         | تجدیدنظر    | روش<br>آزمون+ویژگی<br>ها | با سلام واحترام<br>با توجه به مدارک جدید ، تجدید نظر آن<br>ضروری به نظر میرسد   |                       |
|      |               |  |  |  |   | 7773   |    |            |             |                          |   | با قرارداد            |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                            | عنوان لاتین                                      | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی   | تعداد صفحه |    | منبع                      | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|--|---|------------|----|---------------------------|-----------------|--------------------|---|
|      |               |  |  |  |   | ل          | ف  |                           |                 |                    | توضیحات کارشناس   |
| ۱۵۲  | ۱۳۹۷/۱۱/۱۸    | پودر آلوئه ورا-ویژگیها و روش های آزمون | Aloe Vera powder-specifications and test methods | پیشکار - برون سازمانی - پرستو خراسان جنوبی - جامعه حقوقی - جامعه متخصصان کنترل کیفیت | فوق لیسانس مهندسی شیمی - بهداشت، ایمنی و محیط زیست (□□□) (بدون گرایش) | ۰          | ۱۰ | سایر آزمایشگاهی: 2019     | تدوین جدید      | روش آزمون+ویژگی ها | با سلام<br>با توجه به اینکه پودر آلوئه ورا خواص خوراکی و درمانی زیادی دارد و به عنوان مواد اولیه برخی کارخانجات مورد استفاده قرار می گیرد لذا تدوین این استاندارد امری ضروری به نظر می رسد.<br>باتشکر   |
|      |               |  |  |  |   |            |    |                           |                 |                    | با قرارداد  |
| ۱۵۳  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۹    | نوشیدنی مالت-ویژگی ها                  | malt beverage- specifications                    | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی  | فوق لیسانس شیمی تجزیه   | ۸          | ۸  | سایر استاندارد ملی 2279:- | تجدیدنظر        | ویژگی ها           | با احترام<br>با توجه به اینکه میزان خاکستر در عصاره مالت تولید کمپانی های مختلف بین 0.6-0.7 می باشد و با توجه به بریکس محصول نوشیدنی مالت نمیتوان به میزان خاکستر حداقل 0.07 در محصول نهایی دست یافت. همچنین آیتم های نمک و.. هم به ویژگی این محصول اضافه گردد. |
|      |               |  |  |  |   |            |    |                           |                 |                    | بدون قرارداد  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین | پیشنهاد دهنده                                | رشته تحصیلی   | تعداد صفحه |    | منبع  | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|-------------|--|---|------------|----|---|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |             |  |   | ل          | ف  |   |                 |               | توضیحات کارشناس  |
| ۱۵۴  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۲    | کنسرو خورشفت قیمه بدون گوشت--<br>ویژگی ها و روش های آزمون<br>Canned khoreshfte ghayme without meat<br>Specifications and test method- |             | احمدی - درون سازمانی - قزوین                 | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) تبدیل مواد غذایی | ۰          | ۰  | سایر استانداردهای ملی شماره 11327:2009<br>11327 | تجدیدنظر        | با قرارداد    | با سلام احتراماً با توجه به این که تعدادی از واحدهای تولیدی در حال حاضر در حال تولید کنسرو خورشفت قیمه با قارچ (جایگزین گوشت) هستند و مشمول استاندارد ملی اجباری نمی باشند و این در حالی است که بخش اعظمی از فرآورده های کنسروی در حال حاضر مشمول استاندارد اجباری اند، پیشنهاد می گردد با توجه به نزدیکی ویژگی های استاندارد ملی کنسرو خورشفت قیمه با سویا به ترکیب قارچ این استاندارد با استاندارد پیشنهادی کنسرو خورشفت قیمه با قارچ ادغام شده و استاندارد ملی با عنوان کنسرو خورشفت قیمه بدون گوشت مصوب گردد. ضمناً شایان ذکر است پیشتر استاندارد ملی مشابه کنسرو خورشفت مخلوط سبزیجات مصوب پژوهشگاه جهت تأیید در کمیته برنامه ریزی ارسال شده بود و بنا به تصمیم گیری انجام شده در کمیته برنامه ریزی استاندارد کنسرو خورشفت سبزی با سویا جهت تجدید نظر (ادغام ویژگی های دو استاندارد مطرح شده) پیشنهاد گردید. لذا خواهشمند است جهت تجدید نظر استاندارد فوق الذکر مساعدت فرمایید و در صورت نیاز به ارائه پیشنهاد تدوین پژوهش محور من باب این استاندارد جدید مراتب به اینجانب اطلاع رسانی شود. |
|      |               |   |             |  |   |            |    |   |                 |               | با تشکر  |
| ۱۵۵  | ۱۳۹۷/۱۱/۱۰    | آئین کار انبارداری و نگه داری زعفران<br>Code of practice for storing conditions saferan   |             | حقیقی - زینت خاک نژاد - برون سازمانی - تهران | لیسانس مهندسی صنایع (بدون گرایش)                            | ۰          | ۱۵ | سایر استانداردهای ملی: 2019                     | تدوین جدید      | آئین کار      | پیوست دارد .   |
|      |               |   |             |  |   |            |    |   | با قرارداد      |               |  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                      | تعداد صفحه |   | منبع  | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|--|---|----------------------------------|------------|---|---|-----------------|---------------|---|
|      |               |   |  |   |                                  | ل          | ف |   |                 |               |   |
| ۱۵۶  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۷    | کنسرو ماهی کیلکا- ویژگی ها و روش های آزمون          | canned kilka- specifications and test methods                | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش) | ۰          | ۱ | سایر اندازه گیری هیستامین به روش کرماتوگرافی مایع با کارایی بالا: 2017: 2869  | اصلاحیه         | با قرارداد    | در این استاندارد ملی برای اندازه گیری میزان هیستامین به روش فلوریمتری (بر اساس استاندارد ملی شماره 9594) ارجاع داده شده است. با توجه به عدم جوابگویی این استاندارد، و هم چنین تدوین استاندارد ملی شماره 22346 (اندازه گیری هیستامین با روش HPLC) در سال 96، این اصلاحیه برای جایگزین کردن روش آزمون HPLC به جای فلوریمتری می باشد. پیوست دارد |
|      |               |   |  |   |                                  |            |   |   |                 |               |   |
| ۱۵۷  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۷    | کنسرو ماهی تن با قارچ-ویژگی ها و روش های آزمون      | canned tunna with mushrooms- specifications and test methods | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش) | ۰          | ۱ | سایر اندازه گیری هیستامین به روش کرماتوگرافی مایع با کارایی بالا: 2017: 10749 | اصلاحیه         | با قرارداد    | در این استاندارد ملی برای اندازه گیری میزان هیستامین به روش فلوریمتری (بر اساس استاندارد ملی شماره 9594) ارجاع داده شده است. با توجه به عدم جوابگویی این استاندارد، و هم چنین تدوین استاندارد ملی شماره 22346 (اندازه گیری هیستامین با روش HPLC) در سال 96، این اصلاحیه برای جایگزین کردن روش آزمون HPLC به جای فلوریمتری می باشد. پیوست دارد |
|      |               |   |  |   |                                  |            |   |   |                 |               |   |
| ۱۵۸  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۷    | کنسرو ماهی قزل آلا در روغن-ویژگی ها و روش های آزمون | canned trout fish in oil- specifications and test methods    | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش) | ۰          | ۱ | سایر اندازه گیری هیستامین به روش کرماتوگرافی مایع با کارایی بالا: 2017: 21388 | اصلاحیه         | با قرارداد    | در بند 2-41، استاندارد ملی شماره 9594 (اندازه گیری میزان هیستامین به روش فلوریمتری) به عنوان یکی از مراجع الزامی، ذکر شده است ولی در متن استاندارد، حد مجاز و روش آزمون برای هیستامین اعلام نشده است. لذا طی اصلاحیه، نسبت به حذف بند 2-4 از مراجع الزامی و یا ذکر حد مجاز و روش آزمون برای هیستامین، اقدام خواهد شد. پیوست دارد              |
|      |               |   |  |   |                                  |            |   |   |                 |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاد دهنده   | رشته تحصیلی                      | تعداد صفحه |   | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|--|---|----------------------------------|------------|---|--|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |  |   |                                  | ل          | ف |  |                 |               |  |
| ۱۵۹  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۷    | کنسرو ماهی تن در روغن- ویژگی ها و روش های آزمون     | canned tuna in oil-specifications and test methods       | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش) | ۰          | ۱ | سایر اندازه گیری هیستامین به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا: 2017: 2870  | اصلاحیه         | با قرارداد    | در این استاندارد ملی برای اندازه گیری میزان هیستامین به روش فلوریمتری بر اساس استاندارد ملی شماره 9594 ارجاع داده شده است. با توجه به عدم جوابگویی این استاندارد و هم چنین تدوین استاندارد ملی شماره 22346 (اندازه گیری هیستامین با روش HPLC) در سال 96، این اصلاحیه برای جایگزین کردن روش آزمون HPLC به جای روش فلوریمتری می باشد. پیوست دارد   |
|      |               |   |  |   |                                  |            |   |  |                 |               |  |
| ۱۶۰  | ۱۳۹۷/۱۱/۰۹    | کنسرو ماهی قزل آلا در روغن-ویژگی ها و روش های آزمون | canned Trout fish in oil-specifications and test methods | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش) | ۰          | ۱ | سایر اندازه گیری هیستامین به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا: 2017: 21388 | اصلاحیه         | با قرارداد    | در بند 2-41، استاندارد ملی شماره 9594 (اندازه گیری میزان هیستامین به روش فلوریمتری) به عنوان یکی از مراجع الزامی، ذکر شده است ولی در متن استاندارد، حد مجاز و روش آزمون برای هیستامین اعلام نشده است. لذا طی اصلاحیه، نسبت به حذف بند 2-4 از مراجع الزامی و یا ذکر حد مجاز و روش آزمون برای هیستامین، اقدام خواهد شد. آزمون اندازه گیری هیستامین استاندارد ملی شماره 22346 "ماهی و فرآورده های آن - اندازه گیری هیستامین به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا- روش آزمون" می باشد. پیوست دارد |
|      |               |   |  |   |                                  |            |   |  |                 |               |  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین                              | پیشنهاددهنده                    | رشته تحصیلی                           | تعداد صفحه |    | منبع  | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|---------------------------------|---------------------------------------|------------|----|---|-----------------|---------------|---|
|      |               |  |  |                                 |                                       | ل          | ف  |   |                 |               | توضیحات کارشناس   |
| ۱۶۱  | ۱۳۹۷/۱۱/۱۶    | حقیقی - مهرناز امینی فر<br>- درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | ice cream-specification and test methods | بستنی- ویژگی ها و روش های آزمون | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | ۴۰         | ۴۰ | سایر بخشنامه وزارت بهداشت در خصوص چربی مورد استفاده و منابع مختلف: 2018<br>2450 | تجدیدنظر        | با قرارداد    | <p>بدینوسیله به استحضار می رساند که استاندارد ملی ایران شماره 2450 "بستنی-ویژگی ها و روشهای آزمون" توسط اینجانب در حال تجدید نظر می باشد و بنده جلسات متعددی را در این خصوص برگزار کرده ام. در جلسه آخر برگزار شده توسط ایشان در تاریخ 9/10/97 ، نمایندگان سازمان غذا و دارو برای اولین بار درخواست جناب آقای دکتر مفید (ریاست محترم سازمان غذا و دارو) مبنی بر نمونه برداری و تعیین خصوصیات اسید چرب و قند کل برای تعدادی نمونه از بستنی های موجود در بازار (انواع روکش دار و بدون روکش) که توسط واحدهای تولیدی با حجم تولید بالا، متوسط و پایین تولید شده اند را مطرح کرده اند که این پیشنهاد توسط اعضای کمیسیون فنی و از جمله نماینده محترم اداره نظارت بر اجرای استاندارد پذیرفته شده است. لازم به ذکر است که ویژگی های اسیدهای چرب در روغن مورد استفاده در بستنی در جلسات متعدد فنی مورد بحث قرار گرفته است و هم اکنون در مراحل نهایی تصمیم گیری قرار گرفته است. با توجه به اهمیت موضوع از نظر تغذیه ای و کاربردی از یک سو و لزوم ایجاد هماهنگی میان وزارت بهداشت، سازمان ملی استاندارد و صنعت از سوی دیگر زمان طولانی تر از بازه تدوین برای تجدید نظر مورد نیاز بود. با توجه به گذشت زمان قرارداد قبلی، مجدداً برای تکمیل تدوین وارد سامانه تدوین می شود.</p> <p>پیوست دارد</p> |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                           | منبع                       |                            | تعداد صفحه |              | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|---|-------------|---|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------|--------------|--------------------|--|-----------------------|
|      |               |   |             |   |                                       | شماره استاندارد ملی        | سایر بررسی و و تحقیق: 2018 | ل          | ف            |                    |  |                       |
| ۱۶۲  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۲    | کیک-ویژگی ها و روش های آزمون<br>Cake-Specification and test methods |             | حقیقی - فرناز دستمالچی<br>- درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر بررسی و و تحقیق: 2018 | ۵۰                         | ۳۵         | تجدیدنظر     | روش آزمون+ویژگی ها | استاندارد کیک - ویژگی ها و روش های آزمون با شماره موافقتنامه 96040436 مورخ 15/8/96 به خانم فرناز دستمالچی واگذار شده است و کمیسیون اولیه و چند کمیسیون فنی برگزار شد . پس از اختلاف نظر در مورد برخی ویژگی ها بین اعضای جلسه، مقرر شد که بر اساس آزمون نمونه های مشخص تصمیم گیری انجام شود که همکاری های لازم از سوی واحدهای تولیدی انجام نشد. در حال حاضر پیشنهاد دبیر مربوطه قرار دادن این استاندارد در لیست استانداردهای پژوهش محور است تا از اعتبار تامین شده بتوان هزینه های انجام پژوهش مورد نیاز و نتیجه گیری با استفاده از نتایج پژوهش و اتمام استاندارد انجام گردد. پیوست دارد. |                       |
|      |               |   |             |   |                                       | 2553                       |                            |            |              |                    |  | با قرارداد            |
| ۱۶۳  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۸    | گل های زینتی - ویژگی ها<br>Decorative flowers - Specifications      |             | حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی                         | فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه            | سایر پژوهش محور: 2019      | ۱۰                         | ۱۰         | تدوین جدید   | ویژگی ها           | با توجه به این که محلات قطب تولید گل های زینتی کشور می باشد و استاندارد بین المللی یا سایر کشورها هم برای این محصول وجود ندارد لذا تدوین استاندارد گل های زینتی ضروری به نظر می رسد.   |                       |
|      |               |   |             |   |                                       |                            |                            |            | بدون قرارداد |                    |  |                       |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                                   | منبع                |                          | تعداد صفحه               |            | وضعیت استاندارد    | نوع استاندارد   | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|---|--|---|---------------------|--------------------------|--------------------------|------------|--------------------|---|-----------------------|
|      |               |  |   |  |   | شماره استاندارد ملی | سایر پژوهش و تحقیق: 2018 | ل                        | ف          |                    |   |                       |
| ۱۶۴  | ۱۳۹۷/۱۰/۰۲    | کنسرو قلیه ماهی نون - ویژگی ها و روش های آزمون                 | ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN<br><br>Institute of Standards and Industrial Research of Iran<br><br>ISIRI NUMBER<br><br>5432<br><br>Canned tuna fish ghalyeh - Specification and test methods | حقیقی - مژگان<br>میلاجردی - درون<br>سازمانی - اصفهان | لیسانس<br>علوم و صنایع غذایی<br>و صنایع غذایی | ۰                   | ۳۵                       | تجدیدنظر                 | با قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها | در فایل پیوست موارد جهت تجدید نظر اعلام شده است<br>پیوست دارد |                       |
|      |               |  |   |  |   |                     |                          | سایر پژوهش و تحقیق: 2018 | 5432       |                    |   |                       |
| ۱۶۵  | ۱۳۹۷/۱۰/۰۲    | کنسرو قلیه نیزه ماهی (بادبان - مارلین) - ویژگی و روش های آزمون | (sail and marlin fish ) —Canned istiophorus fish ghalyeh) Specifications and test methods   | حقیقی - مژگان<br>میلاجردی - درون<br>سازمانی - اصفهان | لیسانس<br>علوم و صنایع غذایی<br>و صنایع غذایی | ۰                   | ۴۰                       | تجدیدنظر                 | با قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها | دلایل بصورت یک فایل پیوست می باشد<br>پیوست دارد               |                       |
|      |               |  |   |  |   |                     |                          | سایر پژوهش و تحقیق: 2018 | 9337       |                    |   |                       |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی        | عنوان لاتین                | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |    | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد            | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--------------------|----------------------------|--|--|------------|----|--|-----------------|--------------------------|---|
|      |               |                    |                            |  |  | ل          | ف  |  |                 |                          |   |
| ۱۶۶  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | شیره عناب          | Jujube syrup               | حقیقی - فریده صادقی<br>گیو - درون سازمانی -<br>خراسان جنوبی                  | لیسانس<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>(کشاورزی)<br>علوم و<br>مهندسی<br>صنایع غذایی<br>(کشاورزی) | ۱          | ۱۵ | سایر پژوهش و<br>تحقیقات<br>آزمایشگاهی:<br>2019 | تدوین جدید      | روش<br>آزمون+ویژگی<br>ها | با سلام<br>احتراما" با توجه به خواص عناب که جزو<br>محصولات استراتژیک استان خراسان جنوبی<br>می باشد و استقبال مردم از این محصولات و<br>تولید تواید کنندگان و نبودن استاندارد مرجع<br>برای تولید این محصول خواهشمند است در<br>خصوص تدوین استاندارد این محصول اقدام و<br>دستورات لازم را مبذول فرمائید   |
|      |               | با قرارداد         |                            |  |  |            |    |  |                 |                          |   |
| ۱۶۷  | ۱۳۹۷/۱۱/۰۹    | پوره سیب- ویژگی ها | apple puree-specifications | حقیقی - معصومه<br>محمودی میمند - درون<br>سازمانی - گروه پژوهشی<br>مواد غذایی | فوق لیسانس<br>سم شناسی<br>(بدون<br>گرایش)  | ۰          | ۱  | سایر پوره سیب-<br>ویژگی ها: 2012<br>5210       | اصلاحیه         | ویژگی ها                 | عنوان استاندارد، ویژگی های پوره سیب می<br>باشد اما با توجه به اینکه یکی از موارد اشاره<br>شده در بند هدف استاندارد، روش های آزمون<br>می باشد، لذا باید به تمامی روش های<br>آزمون لازم اشاره شود.<br><br>- اصلاح بند مراجع الزامی<br><br>- اصلاح بند 6 آلاینده ها<br>6-1 برای حد مجاز مانده آفت کش ها به<br>استاندارد 13117 ارجاع داده شده است،<br>روش آزمون ذکر نشده است.<br>6-2 برای حدمجاز فلزات سنگین به استاندارد<br>12968 ارجاع داده شده است، روش آزمون<br>ذکر نشده است.<br>6-4 حدمجاز پاتولین در این فرآورده، ذکر شده<br>است، روش آزمون ذکر نشده است.<br>پیوست دارد |
|      |               | با قرارداد         |                            |  |  |            |    |  |                 |                          |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاد دهنده  | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |   | منبع                                     | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|--|--|--|------------|---|--|-----------------|---------------|-----------------------|
|      |               |  |  |  |  | ل          | ف |  |                 |               |                       |
| ۱۶۸  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۶    | شیره انجیر -ویژگی ها و روش های آزمون   | Fig Syrup- Specification and test methods  | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - جواد کرامت -<br>برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)  | ۰          | ۸ | سایر تجربه، تحقیقات و نتایج آزمایشگاهی:- | تدوین جدید      | با قرارداد    | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |  |  |  |  |            |   |  |                 |               | توضیحات کارشناس       |
| ۱۶۹  | ۱۳۹۷/۰۹/۲۴    | پنیر و فرآورده های آن -پودر آب پنیر فراپالایش ( پرمیت ) ویژگی ها و روش های آزمون | Cheese and Cheese Products- UF Whey Powder (Permeate)pecifictions and Test Methods | حقیقی - سیده زینب موسوی - برون سازمانی - اصفهان                    | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ۰          | ۸ | سایر تجربی:-                             | تدوین جدید      | با قرارداد    | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |  |  |  |  |            |   |  |                 |               | توضیحات کارشناس       |
| ۱۷۰  | ۱۳۹۷/۱۰/۰۸    | پودر کشک - ویژگی ها و روش های آزمون  | kashk powder - Specifications and Test Methods                                     | حقیقی - سیده زینب موسوی - برون سازمانی - اصفهان                    | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ۰          | ۷ | سایر تجربی:-                             | تدوین جدید      | با قرارداد    | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |  |  |  |  |            |   |  |                 |               | توضیحات کارشناس       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده                                       | رشته تحصیلی  | منبع                |              | تعداد صفحه |    | وضعیت استاندارد         | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|--|---|--|--|---------------------|--------------|------------|----|-------------------------|--------------------|--|
|      |               |  |   |  |  | شماره استاندارد ملی | سایر تجربی:- | ل          | ف  |                         |                    |  |
| ۱۷۱  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | خامه خام-ویژگی ها و روش های آزمون                        | -Raw Cream Specification and Test Methods                       | حقیقی - سیده زینب موسوی - برون سازمانی - اصفهان    | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ۰                   | ۷            | ۰          | ۷  | تدوین جدید بدون قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها |  |
| ۱۷۲  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۸    | شربت سکنجبین - ویژگیها و روش های آزمون                   | sekangabin syrup - specifications and test methods              | حقیقی - مریم زارعی محمودآبادی - درون سازمانی - یزد | لیسانس مهندسی کشاورزی- گیاه پزشکی (بدون گرایش)                                 | ۱۰                  | ۱۰           | ۱۰         | ۱۰ | تجدیدنظر با قرارداد     | روش آزمون+ویژگی ها | شربت سکنجبین یکی از انواع نوشیدنی های سنتی ایرانی است که خواص درمانی دارد و دارای انواع مختلفی است که در استاندارد مذکور اشاره ای به انواع آن نشده و روش های آزمون و نمونه برداری مشخص نیست . ضمناً ویژگیهای تعریف شده باید بر حسب نوع سکنجبین اصلاح گردد. پیوست دارد. |
| ۱۷۳  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۹    | آرد و بلغور ذرت جوانه گرفته شده-ویژگی ها و روش های آزمون | Degermed maize(corn)meal grits – Specification and test methods | حقیقی - نازنین مصلح - درون سازمانی - البرز         | فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی                                   | ۳۰                  | ۳۰           | ۳۰         | ۳۰ | تجدیدنظر با قرارداد     | روش آزمون+ویژگی ها | به دلیل مشکلاتی در ویژگی ها-روش های آزمون -عدم وجود ویژگی و روش آزمون برای باقی مانده سموم-ارجاعات- عنوان استاندارد و اینکه استاندارد تدوین سال 1383 می باشد پیشنهاد تدوین این استاندارد داده شده است پیوست دارد   |



کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |    | منبع  | وضعیت استاندارد        | نوع استاندارد              | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|-------------|--|--|------------|----|---|------------------------|----------------------------|---|
|      |               |  |             |  |  | ل          | ف  |   |                        |                            | توضیحات کارشناس   |
| ۱۷۴  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | دانه خشک شده انار (انار دانه) - ویژگیها و روشهای آزمون<br>dried seeds of pomagranate-specification and test methods. |             | حقیقی - مریم زارعی<br>محمودآبادی - درون<br>سازمانی - یزد | لیسانس<br>مهندسی<br>کشاورزی -<br>گیاه پزشکی<br>(بدون<br>گرایش) | ۲۱         | ۲۱ | سایر تجربیات<br>و تحقیقات Pruthi<br>J.S and Saxena<br>A.K ,Studies On<br>Anardana (Dried<br>Pomegranate<br>Seeds), 2001<br>6083 | تجدیدنظر<br>با قرارداد | روش<br>آزمون + ویژگی<br>ها | استاندارد مربوط به سال 1380 می باشد و ویژگیهای میکروبی و سموم و آفلاتوکسین در آن در نظر گرفته نشده . استان یزد قطب تولید انار است و بخش عمده ای از انار به صورت اناردانه از استان یزد صادر می شود. به طور همزمان و با توجه به صادرات درخواست تدوین استاندارد بین المللی نیز شده و با توجه به این موارد ضرورت بروز رسانی استاندارد ملی به شدت وجود دارد. پیوست دارد. |
|      |               |  |             |  |  |            |    |   |                        |                            |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                       | عنوان لاتین                                | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                     |   | تعداد صفحه |                          | وضعیت استاندارد          | نوع استاندارد  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|-----------------------------------|--|--|--|--------------------------|---|------------|--------------------------|--------------------------|--|-----------------------|
|      |               |                                   |  |  |  | شماره استاندارد ملی      | ل | ف          | نوع واگذاری              |                          |  |                       |
| ۱۷۵  | ۱۳۹۷/۰۹/۲۲    | نان فسایبی - ویژگی ها و روش آزمون | Fasa bread- specification and test methods | حقوقی - فنی و مهندسی<br>سها سازه پارس - سحر<br>بحرانی - برون سازمانی -<br>فارس | لیسانس<br>علوم و صنایع<br>غذایی علوم<br>و صنایع<br>غذایی | سایر تحقیق و پژوهش: 2018 | ۰ | ۱۵         | تدوین جدید<br>با قرارداد | روش<br>آزمون+ویژگی<br>ها | با سلام<br>حمایت از محصولات سنتی و منطقه ای که نقش مهمی در ایجاد اشتغال و کمک به شناسایی محصول و ایجاد بازارهای هدف داخلی و خارجی دارد ، تدوین استاندارد ملی اختصاصی فرآورده های آردی سنتی از قبیل نان فسایبی مد نظر بوده و نیاز به تدوین استاندارد مجزا و خروج از شمول استاندارد ملی ایران به شماره 3493 کاملاً احساس می شود . لازم به ذکر است که استانداردهای مجزا مانند استاندارد نان خرمایی ( به شماره استاندارد 16981 ) نیز در سال 1392 به صورت مجزا تدوین شده است. نان فسایبی ، شیرینی اصیل و سنتی شهر فسا در استان فارس بوده که سالیان متمادی تولید شده ( به صورت کنجدی تخت- کلوچه نارگیلی - نان فسایبی - نان فسایبی زعفرانی - شیرینی سیوسدار) و کاملاً با استانداردهای مرجع ملی ، منطبق است. در پیشنهاد تدوین ارائه شده که با توجه به استانداردهای مشابه نظیر استاندارد 3493 و ... نوشته خواهد شد، تغییر میزان چربی موجود در شیرینی نان فسایبی نسبت به استاندارد 3493 به بازه 31-33 مد نظر است ) برای افزایش کیفیت تولید که در روی جعبه بسته بندی مذکور نیز ذکر شده و مورد تأیید اداره غذا و دارو نیز است. نامه های مربوطه و نتایج آزمایشگاهی سازمان غذا و دارو در پیوست آورده شده است.<br>با آرزوی موفقیت و توفیق روزافزون پیوست دارد |                       |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |    | منبع                                       | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|--|--|--|------------|----|--|-----------------|---------------|---|
|      |               |   |  |  |  | ل          | ف  |  |                 |               |   |
| ۱۷۶  | ۱۳۹۷/۰۹/۰۹    | خوراک دام و طیور و ابزیان_ سیوس گندم_ ویژگیها و روش آزمون | Animal feeding stuffs- Wheat Bran-Specifications and test methods    | حقیقی - مریم شمشیرساز - برون سازمانی - گلستان  | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی                         | ۷          | ۷  | سایر تحقیقات تجربی: 2016: 2342             | اصلاحیه         | با قرارداد    | اصلاحیه استاندارد 2342 تجدید نظر سوم 1395 خوراک دام و طیور و ابزیان_ سیوس گندم_ ویژگیها و روش آزمون پیوست دارد  |
|      |               |   |  |  |  |            |    |  |                 |               |   |
| ۱۷۷  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۲    | عصاره زعفران - ویژگیها و روش آزمون                        | Extract of saffron (Saffron bouillon)-specifications and test method | حقیقی - مهدی مالکی بیرجندی - درون سازمانی - خراسان جنوبی   | لیسانس شیمی شیمی   | ۱۵         | ۱۵ | سایر تحقیقات و تجربیات و استانداردها: 2019 | تدوین جدید      | با قرارداد    | عصاره گیری زعفران در کارخانه جات ایران با سیستم اولترا سونیک انجام می شود این فرآورده به سایر کشورها صادر می شود و در خارج از کشور بازار خوبی دارد در حال حاضر استاندارد برای این فرآورده وجود ندارد. اهمیت تدوین استاندارد برای سنجش عصاره واقعی از رنگ های مصنوعی ضروری است |
|      |               |   |  |  |  |            |    |  |                 |               |   |
| ۱۷۸  | ۱۳۹۷/۰۹/۲۴    | پودر خامه ای کننده لبنی و غیر لبنی                        | Dairy and non dairy creamer-specifications and test methods          | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ۲۰         | ۲۵ | سایر تحقیقات و تجربیات:- 11139             | تجدید نظر       | با قرارداد    | در سال 96 به خانم مهربان راد واگذار شده ولی تاکنون اتفاقی نیافتاده است.   |
|      |               |   |  |  |  |            |    |  |                 |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                                    | عنوان لاتین                                 | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | منبع                                     |                          | تعداد صفحه |            | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|---|---|--|--|--------------------------|------------|------------|-----------------|--------------------|---|
|      |               |  |   |   |  | شماره استاندارد ملی                      | سایر تحقیقات و تجربیات:- | ل          | ف          |                 |                    |   |
| ۱۷۹  | ۱۳۹۷/۱۱/۰۹    | خوشاب (کمپوت) انجیر - ویژگی ها و روش های آزمون | Canned fig- Specifications and test methods | حقیقی - مهدی صابری - درون سازمانی - گلستان                  | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی علوم مواد غذایی | سایر تحقیقات و تجربیات:-                 | ۲۰                       | ۲۰         | تدوین جدید | با قرارداد      | روش آزمون+ویژگی ها | با توجه به تولید فرآورده خوشاب انجیر در واحدهای تولیدی استان گلستان (پروانه ساخت پیوست) به دلیل در دسترس بودن مواد اولیه و پیگیری واحدهای تولیدی جهت صادرات این محصول، تدوین استاندارد محصول جهت هماهنگی در الزامات و ویژگی ها، بسیار موثر خواهد بود. پیشنهاد تدوین این استاندارد به درخواست واحد تولیدی و جهت تسهیل در صادرات و بازاریابی محصول به کشورهای همسایه انجام شده است. نتایج حاصل از آزمون فرآورده در واحدهای تولیدی و سازمان غذا و داروی استان، به عنوان منابع اصلی تدوین این استاندارد به همراه سایر منابع در نظر گرفته شده است. |
|      |               |  |   |   |  |  |                          |            |            |                 |                    | پیوست دارد  |
| ۱۸۰  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۶    | کرمفیل- ویژگی ها و روش های آزمون               | Cremfil- Specification and test method      | حقوقی - نیکوفناوران سال - ناصر همدی - برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)                | سایر تحقیقات، تجربه و نتایج آزمایشگاهی:- | ۰                        | ۲۰         | تدوین جدید | با قرارداد      | روش آزمون+ویژگی ها | کرمفیل نوعی کرم پر کاربرد است که در صنعت های مختلف غذایی مانند قنادی و نانوبی کاربرد دارد و به عنوان مغز در انواع ای، تارت، کیک، دونات و نان های حجیم استفاده می شود. کرمفیل در طعم های مختلف از جمله شیری، عسلی، شکلاتی، وانیلی و کاراملی وجود دارد. در واقع، با توجه به استفاده از کرمفیل در محصولات مختلف غذایی (از جمله شیرینی جات، تارت، دونات، کیک، نان های حجیم) و مصرف بالای این محصولات در سطح جامعه و تقاضای تدوین استاندارد برای آن، تدوین استاندارد کرمفیل-ویژگی ها و روش های آزمون لازم می باشد.                                 |
|      |               |  |   |   |  |  |                          |            |            |                 |                    | پیوست دارد.   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                           | منبع  |   | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|-------------|---|---------------------------------------|---|---|------------|-------------|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |             |   |                                       | شماره استاندارد ملی   | ل | ف          | نوع واگذاری |                 |               |  |
| ۱۸۱  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۷    | شیره توت- ویژگی ها و روش های آزمون<br>Mulberry Syrup-Specification and test method                                |             | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - ناصر همدمی -<br>برون سازمانی - اصفهان        | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر تحقیقات، تجربه و نتایج آزمایشگاهی:-                        |   | ۰          | ۸           | تدوین جدید      | با قرارداد    | با توجه به تولید شیره توت در ایران و عدم وجود استاندارد ملی آن، تدوین استاندارد شیره توت- ویژگی ها و روش های آزمون نیاز می باشد.   |
|      |               |   |             |   |                                       |   |   |            |             |                 |               |  |
| ۱۸۲  | ۱۳۹۷/۱۰/۳۰    | تخمه آفتابگردان فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون<br>processed sunflower seed- specifications and test methods |             | حقیقی - معصومه<br>محمودی میمند - درون<br>سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)      | سایر تخمه آفتابگردان فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون: 2017 |   | ۰          | ۱           | اصلاحیه         | با قرارداد    | برای اندازه گیری نمک این فرآورده به استاندارد ملی ایران شماره 218 " مغز پسته- ویژگی ها و روش های آزمون" ارجاع داده شده است. حد مجاز نمک برای مغز پسته بیشینه 5/0 درصد وزنی می باشد بنابراین روش ارائه شده، برای اندازه گیری نمک در مغز پسته مناسب می باشد، اما با توجه به اینکه بیشینه حد مجاز نمک در فرآورده تخمه آفتابگردان فرآیند شده، 5 درصد وزنی می باشد، روش آزمون نمک آن نیاز به اصلاح دارد و به جای ارجاع به استاندارد ملی 218، روش آزمون اصلاح شده باید در متن استاندارد نوشته شود.<br>پیوست دارد |
|      |               |   |             |   |                                       |   |   |            |             |                 |               |  |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                                   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                      | تعداد صفحه |   | منبع  | وضعیت استاندارد       | نوع استاندارد        | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|---|---|----------------------------------|------------|---|---|-----------------------|----------------------|---|
|      |               |   |   |   |                                  | ل          | ف |   |                       |                      |   |
| ۱۸۳  | ۱۳۹۷/۱۰/۳۰    | تخمه کدو فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون | processed pumpkin seed- specifications and test methods | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش) | ۰          | ۱ | سایر تخمه کدو فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون: 2017<br>16030 | اصلاحیه<br>با قرارداد | روش آزمون + ویژگی ها | اصلاح روش آزمون اندازه گیری نمک (کلرید سدیم)<br>برای اندازه گیری نمک این فرآورده به استاندارد ملی ایران شماره 218 " مغز پسته- ویژگی ها و روش های آزمون" ارجاع داده شده است. حد مجاز نمک برای مغز پسته بیشینه 5/0 درصد وزنی می باشد بنابراین روش ارائه شده، برای اندازه گیری نمک در مغز پسته مناسب می باشد، اما با توجه به اینکه بیشینه حد مجاز نمک در فرآورده تخمه کدو فرآیند شده، 5 درصد وزنی می باشد، روش آزمون نمک آن نیاز به اصلاح دارد و به جای ارجاع به استاندارد ملی 218، روش آزمون اصلاح شده باید در متن استاندارد نوشته شود.<br>پیوست دارد |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی                           | منبع  |       | تعداد صفحه |                 | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد        | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|--|---|---------------------------------------|---|-------|------------|-----------------|-----------------|----------------------|--|
|      |               |   |  |   |                                       | شماره استاندارد ملی   | ل     | ف          | توضیحات کارشناس |                 |                      |  |
| ۱۸۴  | ۱۳۹۷/۱۰/۳۰    | تخمه هندوانه فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون                                 | processed melon seed- specifications and test methods                        | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)      | سایر تخمه هندوانه فرآیند شده- ویژگی ها و روش های آزمون: 2017        | 16029 | ۰          | ۱               | اصلاحیه         | روش آزمون + ویژگی ها | اصلاح روش آزمون اندازه گیری نمک (کلرید سدیم) برای اندازه گیری نمک این فرآورده به استاندارد ملی ایران شماره 218 " مغز پسته- ویژگی ها و روش های آزمون" ارجاع داده شده است. حد مجاز نمک برای مغز پسته بیشینه 5/0 درصد وزنی می باشد بنابراین روش ارائه شده، برای اندازه گیری نمک در مغز پسته مناسب می باشد، اما با توجه به اینکه بیشینه حد مجاز نمک در فرآورده تخمه هندوانه فرآیند شده، 5 درصد وزنی می باشد، روش آزمون نمک آن نیاز به اصلاح دارد و به جای ارجاع به استاندارد ملی 218، روش آزمون اصلاح شده باید در متن استاندارد نوشته شود. |
|      |               |   |  |   |                                       |   |       |            |                 | پوست دارد       |                      |  |
| ۱۸۵  | ۱۳۹۷/۱۲/۰۷    | آغوزه شیرین - روش شناسایی شیره خرما - ویژگیها و روشهای آزمون                      | Sweet Asafoetida – Dete rmination of ferula -Specifications and test methods | حقیقی - مهدی مالکی بیرجندی - درون سازمانی - خراسان جنوبی            | لیسانس شیمی شیمی                      | سایر ترکیبی از چند منبع تحقیقات و تجربیات و استاندارد ملی 7060:2019 | 7060  | ۱۵         | ۱۵              | تجدیدنظر        | روش آزمون            | این استاندارد در سال 1381 تدوین شده با توجه به عمر 17 ساله آن احتیاج به بازنگر دارد  |
|      |               |   |  |   |                                       |   |       |            |                 | با قرارداد      |                      |  |
| ۱۸۶  | ۱۳۹۶/۰۸/۰۶    | مواد افزودنی خوراکی - رنگ های مجاز خوراکی - قرمز آلورا - ویژگی ها و روش های آزمون | Food Additives-Allura Red AC- specifications and test methods                | حقوقی - نیکوفناوران سال - ناصر همدمی - برون سازمانی - اصفهان        | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر ترکیبی از چند منبع:-   | ۰     | ۸          | ۰               | تدوین جدید      | روش آزمون + ویژگی ها | در تدوین این استاندارد از منابع معتبر از جمله کدکس استفاده میشود. پوست دارد .  |
|      |               |   |  |   |                                       |   |       |            |                 | با قرارداد      |                      |  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                           | منبع                      |            | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده |   |
|------|---------------|--|---|--|---------------------------------------|---------------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------|---|
|      |               |  |   |  |                                       | شماره استاندارد ملی       | تعداد صفحه |                 |               |                       |   |
|      |               |  |   |  |                                       | ل                         | ف          |                 |               | توضیحات کارشناس       |   |
| ۱۸۷  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۵    | مواد افزودنی- بنزیل الکل- ویژگی ها و روش های آزمون   | Food Additive- Benzyl Alcohol-Specifications and test method  | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - ناصر همدمی -<br>برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر ترکیبی از چند منبع:- | ۰          | ۸               | تدوین جدید    | روش آزمون+ویژگی ها    | در استاندارد ملی به شماره 952 تحت عنوان "مواد طعم دهنده های مجاز خوراکی"، بنزیل الکل به عنوان یک طعم دهنده مجاز در مواد غذایی ذکر شده است. با توجه به کاربرد آن در صنعت و عدم وجود استاندارد آن، تدوین استاندارد بنزیل الکل-ویژگی ها و روش های آزمون پیشنهاد می گردد. در تدوین این استاندارد از کدکس، مقالات و سایر منابع معتبر استفاده میشود. به پیوست یکی از این منابع ارسال می گردد. پیوست دارد.   |
|      |               |  |   |  |                                       |                           |            |                 |               |                       | با قرارداد  |
| ۱۸۸  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۵    | مواد افزودنی- بنزوات کلسیم- ویژگی ها و روش های آزمون | Food Additive-Calcium Benzoate-Specifications and test method | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - ناصر همدمی -<br>برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر ترکیبی از چند منبع:- | ۰          | ۵               | تدوین جدید    | روش آزمون+ویژگی ها    | در جدول استاندارد ملی به شماره 950 تحت عنوان نگهدارنده های مجاز خوراکی حد قابل قبول دریافت روزانه کلسیم بنزوات ذکر شده است. ولی استاندارد تحت عنوان کلسیم بنزوات- ویژگی ها و روش های آزمون هنوز تدوین نشده است. با توجه به کاربرد آن در صنایع مختلف غذایی و اهمیت نگهدارنده ها بر روی سلامتی و عدم وجود استاندارد آن، تدوین استاندارد بنزیل الکل-ویژگی ها و روش های آزمون نیاز می باشد. در تدوین این استاندارد از کدکس و سایر منابع معتبر استفاده میشود. به پیوست یکی از این منابع ارسال گردید. پیوست دارد. |
|      |               |  |   |  |                                       |                           |            |                 |               |                       | با قرارداد  |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                           | منبع                      |                           | تعداد صفحه |            | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|---|--|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------|------------|-----------------|--------------------|---|
|      |               |   |   |  |                                       | شماره استاندارد ملی       | سایر ترکیبی از چند منبع:- | ل          | ف          |                 |                    |   |
| ۱۸۹  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۵    | مواد افزودنی خوراکی- آزودی کربونامید-ویژگی ها و روش های آزمون | Food Additive- Azodicarbonamide- Specifications and test method | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - ناصر همدمی -<br>برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر ترکیبی از چند منبع:- | ۰                         | ۵          | تدوین جدید | با قرارداد      | روش آزمون+ویژگی ها | نوعی ماده شیمیائی گردی یا متبلور و عملاً غیرقابل حل در آب که از آن در عمل آوری و رنگبری آرد غلات برای بیشتر کردن قابلیت تنظیم حالت مطلوب خمیر برای تولید قرص (سیک تر و حجیم تر استفاده می شود. میزان مصرف آمید آزودی کربن کمتر از ۴۵ قسمت در میلیون است. با توجه به کاربرد آن در صنعت و عدم وجود استاندارد آن، تدوین استاندارد آزو دی کربن آمید-ویژگی ها و روش های آزمون پیشنهاد می گردد. در تدوین این استاندارد از کدکس، مقالات و سایر منابع معتبر استفاده میشود. به پیوست یکی از این منابع ارسال گردید.   |
|      |               |   |   |  |                                       |                           |                           |            |            |                 |                    | پیوست دارد.   |
| ۱۹۰  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۵    | مواد افزودنی خوراکی- آلژینات کلسیم-ویژگی ها و روش های آزمون   | Food Additive-Calcium Alginate- Specifications and test method  | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - جواد کرامت -<br>برون سازمانی - اصفهان | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش) | سایر ترکیبی از چند منبع:- | ۰                         | ۱۲         | تدوین جدید | با قرارداد      | روش آزمون+ویژگی ها | در استاندارد ملی ایران به شماره 2-949 با عنوان "افزودنیهای خوراکی مجاز-پایدار کننده" آلژینات کلسیم جزء مواد افزودنی پایدار کننده معرفی شده است و همچنین در استاندارد ملی ایران به شماره 13795 با عنوان "افزودنیهای خوراکی - مواد حجیم دهنده مجاز"، آلژینات کلسیم در فهرست مواد حجیم دهنده مجاز ذکر شده است. علاوه براین، این افزودنی بعنوان امولسی فایر، قوام دهنده و ژل کننده نیز کاربرد دارد. با توجه به کاربرد فراوان این افزودنی در صنعت غذا و عدم وجود استاندارد آن، تدوین استاندارد آلژینات کلسیم- ویژگی ها و روش های آزمون نیاز است. برای تدوین این استاندارد از منابع معتبر از جمله کدکس(پیوست) استفاده می شود. |
|      |               |   |   |  |                                       |                           |                           |            |            |                 |                    | پیوست دارد.   |



| توضیحات کارشناس  | نوع واگذاری                       | ف  | ل  | شماره استاندارد ملی   | عنوان لاتین  |  |  |                   |            |
|--|-----------------------------------|----|----|---|--|--|--|-------------------|------------|
| <p>«بنام خدا»<br/> استقرار بزرگترین، مدرنترین و منحصر به-<br/> فردترین واحد تولیدی این نوع آرد در سطح<br/> کشور در استان (روزانه 50 تن- شرکت آذرنام<br/> آراز)، سردرگمی و بلاتکلیفی کلیه واحدهای<br/> تولیدی (تهران، کرج، شهرکرد، شیراز و ...) و<br/> مصرف-کنندگان به-علت عدم وجود<br/> استاندارد مدون جهت بررسی ویژگی-ها و<br/> آزمون-های این فرآورده، نیاز مبرم<br/> تولیدکنندگان، مصرف-کنندگان و ارگان-های<br/> نظارتی به تطبیق ویژگی-ها و آزمون-های<br/> تخصصی محصول توسط یک استاندارد مرجع و<br/> نیز اخذ پروانه استاندارد جهت تولید و توزیع<br/> مطلوب در داخل کشور و صادرات محصول،<br/> تقاضای گسترده و روزافزون مصرف-کنندگان<br/> با توجه به ارزش تغذیه-ای و فیبر بالای<br/> محصول (بهبود سیستم گوارشی و رژیمی<br/> بودن آن) در سید غذایی سنین مختلف و به-<br/> صورت: بیسکویت، کیک و کلوچه، غذای<br/> کودک، نان-های صنعتی (حجیم و نیمه<br/> حجیم) و سنتی، خشکه-پزی-ها و ...<br/> توسط واحدهایی نظیر: چمانه، آنانا، ویتانا،<br/> ستاک، گرمی، پادنا آسیا، راهکارنوبین<br/> صفادشت، نان-آوران، برکت، طلوع، اطلس،<br/> گل-نان و ... آماده بودن پیش-نویس متن<br/> استاندارد با استفاده از کلیه منابع تحقیقاتی<br/> (مقالات معتبر علمی)، آزمایشگاهی،<br/> مطالعات میدانی و کارخانه-ای و پیشنهاد<br/> تدوین استاندارد بین-المللی این موضوع<br/> توسط اینجانب از دلایل پیشنهاد تدوین این<br/> استاندارد می-باشد. لذا مستدعی است<br/> کمیته محترم برنامه-ریزی برای رفع مشکلات<br/> و موانع موجود، مساعدت لازم جهت تصویب<br/> این استاندارد را مبذول فرمایند.<br/> با تشکر<br/> پیوست دارد</p> | <p>تدوین جدید<br/> با قرارداد</p> | ۲۰ | ۱۴ | <p>سایر تلفیقی از<br/> چند منبع (ملی و<br/> بین المللی)،<br/> پژوهشها و نتایج<br/> آزمایشگاهی و<br/> تحقیقاتی: 2018</p> | <p>آرد یولاف ( جو دو سر) - ویژگیها و روشهای آزمون<br/> Oat flour - Specifications and test methods</p> | <p>فوق لیسانس<br/> علوم و مهندسی<br/> صنایع غذایی<br/> صنایع غذایی</p> | <p>حقیقی - بهرام صنعتی<br/> منفرد - درون سازمانی - زنجان</p> | <p>۱۳۹۷/۱۱/۲۳</p> | <p>۱۹۱</p> |



|     |            |  |  |  |  |    |    |                                     |   |
|-----|------------|--|--|--|--|----|----|-------------------------------------|---|
| ۱۹۲ | ۱۳۹۷/۱۱/۲۳ | <p>پوره مخلوط میوه ها - ویژگیها و روشهای آزمون</p> <p>Mixed puree fruits - Specifications and test methods</p> | <p>حقیقی - بهرام صنعتی</p> <p>منفرد - درون سازمانی - زنجان</p> | <p>فوق لیسانس</p> <p>علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی</p> | <p>سایر تلفیقی از چند منبع (ملی و بین المللی)، پژوهشها و نتایج آزمایشگاهی و تحقیقاتی؛ 2018</p> | ۱۷ | ۱۲ | <p>تدوین جدید</p> <p>با قرارداد</p> | <p>«بنام خدا»</p> <p>استقرار بزرگترین، مدرنترین و منحصر به-فردترین واحد تولیدی این نوع محصول در سطح کشور در استان (سالانه 10000 تن- شرکت مزرعه آفتاب دکانا) و وجود مدیر و مسئول Q.C متخصص و زبده در این واحد، وجود اساتید صاحب نظر و محقق در این زمینه، سردرگمی و بلا تکلیفی به-علت عدم وجود استاندارد مدون جهت بررسی ویژگیها و آزمونها-های این فرآورده، نیاز مبرم واحد تولیدی و ارگانها-های نظارتی به تطبیق ویژگیها-ها و آزمونها-های تخصصی محصول توسط یک استاندارد مرجع و نیز اخذ پروانه استاندارد جهت تولید و توزیع مطلوب در داخل کشور و صادرات محصول، تقاضای گسترده و روزافزون مصرفکنندگان با توجه به ارزش تغذیه-ای بالای محصول در سید غذایی سنین مختلف، ارزآوری بالای آن (در حال حاضر واردات از کشورهای نظیر ایتالیا و ترکیه صورت می-پذیرد در حالی-که قیمت تمام شده با بسته-بندی-هایی به-مراتب بهتر از نمونه-های وارداتی توسط این شرکت، نصف نمونه-های وارداتی است هم-چنین کشورهای نظیر مالزی، اندونزی، عراق و ... خواهان محصولات تولیدی این واحد بوده و در داخل کشور نیز واحدهایی نظیر سن-ایچ، نستله و... اصرار به انتقال تکنولوژی این محصول می-باشند)، آماده بودن پیش-نویس متن استاندارد با استفاده از کلیه منابع تحقیقاتی (مقالات معتبر علمی)، آزمایشگاهی، کارخانه-ای و پیشنهاد تدوین استاندارد بین-المللی این موضوع توسط اینجانب از دلایل پیشنهاد تدوین این استاندارد می-باشد. لذا مستدعی است کمیته محترم برنامه-ریزی برای رفع موانع و مشکلات موجود، مساعدت لازم جهت تصویب این استاندارد را مبذول فرمایند.</p> <p>با تشکر</p> <p>پیوست دارد.</p> |
|-----|------------|--|--|--|--|----|----|-------------------------------------|---|



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده  | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |    | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|--|---|--|------------|----|--|-----------------|---------------|---|
|      |               |   |  |   |  | ل          | ف  |  |                 |               |   |
| ۱۹۳  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۵    | مواد افزودنی خوراکی- آمونیوم دی هیدروژن فسفات- ویژگی ها و روش های آزمون | Food Additive- Ammonium Dihydrogen Phosphate- Specifications and test method | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - مواد کرامت -<br>برون سازمانی - اصفهان                                  | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)  | ۰          | ۵  | سایر تلفیقی از چند منبع:-                                    | تدوین جدید      | با قرارداد    | در استاندارد ملی ایران به شماره 16317 تحت عنوان "افزودنی های خوراکی مجاز-عوامل قوام دهنده- فهرست و ویژگی ها"، به آمونیوم دی هیدروژن فسفات به عنوان یک عامل قوام دهنده مجاز اشاره شده است و ولی در مورد آن استاندارد ملی هنوز تدوین نشده و برای آن نیاز به استاندارد است. برای تدوین این استاندارد از کدکس (پیوست)، مقالات و سایر منابع معتبر استفاده میشود. پیوست دارد. |
|      |               |   |  |   |  |            |    |  |                 |               |   |
| ۱۹۴  | ۱۳۹۷/۱۱/۰۸    | کنسرو ماهی سالمون در روغن - ویژگی ها و روشهای آزمون                     | Specifications and test methods- Canned salmon in oil                        | حقیقی - مزگان<br>میلاجردی - درون<br>سازمانی - اصفهان  | لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی  | ۰          | ۴۵ | سایر سایر - کدکس 2011 و ماهی قزل الا در روغن 1395:2019 14014 | تجدیدنظر        | با قرارداد    | این استاندارد بنا به فایل پیوست شده باید تغییر نام یافته و تجدید نظر شود پیوست دارد   |
|      |               |   |  |   |  |            |    |  |                 |               |   |
| ۱۹۵  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۳    | تخمه آفتابگردان فرآیند شده - ویژگی ها و روش های آزمون                   | Processed Sunflower seed- Specifications and Test Methods                    | حقیقی - نفیسه عبادی -<br>درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | ۵          | ۵  | سایر سایر:-<br>16028   | اصلاحیه         | با قرارداد    | پیوست دارد.   |
|      |               |   |  |   |  |            |    |  |                 |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین   | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع                |             | تعداد صفحه |            | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|--|---|--|--|---------------------|-------------|------------|------------|-----------------|--------------------|-----------------------|
|      |               |  |   |  |  | شماره استاندارد ملی | سایر سایر:- | ل          | ف          |                 |                    |                       |
| ۱۹۶  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۳    | تخمه هندوانه فرآیند شده - ویژگی ها و روش های آزمون | Processed melone seed- Specifications and Test Methods  | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | سایر سایر:-         |             |            |            | اصلاحیه         | روش آزمون+ویژگی ها | توضیحات کارشناس       |
|      |               |  |   |  |  | 16029               | ۵           | ۵          | با قرارداد | پیوست دارد.     |                    |                       |
| ۱۹۷  | ۱۳۹۷/۱۱/۲۳    | تخمه کدو فرآیند شده - ویژگی ها و روش های آزمون     | Processed Pumpkin seed- Specifications and Test Methods | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | سایر سایر:-         |             |            |            | اصلاحیه         | روش آزمون+ویژگی ها | توضیحات کارشناس       |
|      |               |  |   |  |  | 16030               | ۵           | ۵          | با قرارداد | پیوست دارد.     |                    |                       |





| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی   | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | منبع  |   | تعداد صفحه |             | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|---|--|--|--|---|---|------------|-------------|-----------------|---------------|---|
|      |               |   |  |  |  | شماره استاندارد ملی   | ل | ف          | نوع واگذاری |                 |               |   |
| ۱۹۸  | ۱۳۹۷/۱۲/۱۴    | روغن ها و چربی های خوراکی روغن سرخ کردنی - ویژگی ها و روش آزمون | Edible Fats& Oils-Frying oil – Specifications and Test Methods | حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) | سایر سایر:-   | ۵ | ۵          | ۵           | اصلاحیه         | با قرارداد    | پیوست دارد.   |
|      |               |   |  |  |  | 4152  |   |            |             |                 |               |   |
| ۱۹۹  | ۱۳۹۷/۱۱/۱۴    | پودر سیر- ویژگی ها و روش های آزمون                              | Garlic powder-specifications and test methods                  | حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی                              | فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)   | سایر سیرخشک شده- اندازه گیری ترکیبات سولفور آلی فرار- روش آزمون: 2015 | ۰ | ۱          | ۱           | اصلاحیه         | با قرارداد    | استاندارد ملی ایران شماره 2307 "تعیین مقدار سولفور آلیل در سیر خشک" به دلیل باطل شدن استاندارد منبع آن (ایزو 267) در کمیته ملی مورخ 25/7/94 باطل شده است. در استاندارد ملی ایران شماره 5999 برای اندازه گیری فاکتور "سولفور آلیل" به استاندارد 2307 ارجاع داده شده است که با توجه به ابطال این استاندارد، کاربران استاندارد 5999 در خصوص روش آزمون اندازه گیری سولفور آلیل با مشکل مواجه می شوند. با انجام این اصلاحیه یا روش آزمون جایگزین برای اندازه گیری سولفور آلیل ذکر خواهد شد و یا این فاکتور از جدول ویژگی های فرآورده حذف خواهد شد. |
|      |               |   |  |  |  | 5999  |   |            |             |                 |               |   |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                         | عنوان لاتین                             | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                                  | تعداد صفحه |    | منبع  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|------|---------------|-------------------------------------|---|--|--|------------|----|---|-----------------------|
|      |               |                                     |   |  |  | ل          | ف  |   |                       |
| ۲۰۰  | ۱۳۹۷/۱۰/۲۲    | شیر فرادما-ویژگی ها و روش های آزمون | UHT milk-specification and test methods | حقیقی - مهرناز امینی فر<br>- درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)        | ۰          | ۰  | سایر شیر فرادما-ویژگی ها و روش های آزمون: 2015<br>1528  | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |                                     |   |  |  |            |    |   | توضیحات کارشناس       |
| ۲۰۱  | ۱۳۹۷/۱۰/۰۵    | بذر قارچ - ویژگی ها                 | Mushroom Seed-specifications            | حقیقی - نسیم فرهادی<br>خطیر - درون سازمانی - البرز                 | فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی | ۰          | ۲۵ | سایر کاشی، عبدالکریم. 1375 . پرورش قارچ خوراکی، انتشارات مرکز آموزش و ترویج کشاورزی کرج: 2013 | توضیحات پیشنهاد دهنده |
|      |               |                                     |   |  |  |            |    |   | توضیحات کارشناس       |



| توضیحات کارشناس  | نوع واگذاری | ل | ف  | شماره استاندارد ملی   | عنوان لاتین  |                              |   |            |
|--|-------------|---|----|---|--|------------------------------|---|------------|
| <p>با سلام. سوسیس و کالباس مهمترین ، پرتولید ترین و پرمصرف ترین فرآورده گوشتی در کشور می باشد. استاندارد ملی 2303 آخرین بار در سال 1384 مورد تجدید نظر قرار گرفت که حدود 13 سال از آن می گذرد. با توجه به دلایل زیر این استاندارد نیاز به تجدیدنظر دارد:</p> <p>1-سیاست های جدید سازمان ملی استاندارد در زمینه ایمنی و بهداشت مواد غذایی و فرآورده های گوشتی ( مانند: استفاده محدود و کنترل شده از خمیر مرغ و یا کنترل مقدار نمک) باید در نسخه جدید اعمال شود.</p> <p>2- گسترگی و تغییرات زیادی در نوع مواد اولیه مصرفی در تولید سوسیس و کالباس ایجاد شده است که باید در استاندارد جدید به آن ها پرداخته شود.</p> <p>3- وجود 2 اصلاحیه روی این استاندارد که اتفاقا هر دو شامل مطالب زیادی هستند، استفاده صحیح از این استاندارد کاربردی را با مشکل مواجه کرده است. با تجدیدنظر ، مطالب این دو اصلاحیه به متن اصلی اضافه شود.</p> <p>4- درخواست انجمن فرآورده های گوشتی کشور: نامه شماره 12249/97/الف ج مورخ 12/09/97 درخصوص درخواست انجمن فرآورده های گوشتی کشور مبنی بر تجدیدنظر استاندارد ملی ایران شماره 2303 (سوسیس و کالباس- ویژگی ها و روش های آزمون) که طی نامه اتوماسیونی شماره 223058 مورخ 17-9-98 در سازمان استاندارد به گردش درآمد و مورد موافقت پژوهشگاه استاندارد و معاونت نظارت بر اجرای استاندارد قرار گرفت.(نامه پیوست می باشد)</p> <p>پیوست دارد</p> | تجدیدنظر    |   |    | سایر کتاب علوم و صنایع گوشت- انتشارات دانشگاه تهران-سال 1385- انتشارات دانشگاه تهران:2006 | فرآورده های گوشتی- سوسیس و کالباس- ویژگی و روش آزمون<br>Meat products- Sausages- specifications and test methods |                              |   |            |
|  | با قرارداد  |   | ۲۰ | ۰   | 2303   | دکتري علوم دامی (بدون گرایش) | حقیقی - مازيار تقوی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی | ۱۳۹۷/۱۰/۲۲ |



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی                                     | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی                                  | تعداد صفحه |   | منبع   | وضعیت استاندارد | نوع استاندارد | توضیحات پیشنهاد دهنده  |
|------|---------------|---|--|--|--|------------|---|--|-----------------|---------------|--|
|      |               |   |  |  |  | ل          | ف |  |                 |               |  |
| ۲۰۳  | ۱۳۹۷/۱۱/۰۱    | همبرگر خام منجمد-ویژگی ها و روش های آزمون       | Raw frozen hamburger - Specifications and test methods   | حقیقی - سمیه معمارزاده<br>- درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال | لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی | ۵          | ۵ | سایر مصوبات کارگروه ارزیابی انطباق: 2017<br>2304 | اصلاحیه         | با قرارداد    | با سلام و احترام بنا به درخواست دفتر ارزیابی انطباق اداره کل نظارت بر امور غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو مبنی بر اضافه نمودن فاکتور های کمپیلو باکتر و لیستریا مونوسایتوزن به جدول ویژگی های میکروبی استاندارد همبرگر، موضوع در کارگروه تفاهم نامه ارزیابی انطباق مطرح و به تایید اعضا محترم رسید و مقرر شد این فاکتور مشروط به آزمون توسط سازمان غذا و دارو به استاندارد اضافه گردد. |
|      |               |   |  |  |  |            |   |  |                 |               |  |
| ۲۰۴  | ۱۳۹۷/۱۲/۲۱    | سوهان عسلی- ویژگی ها و روشهای آزمون             | Honey Sohan- Specification and test methods  | حقوقی - نیکوفناوران<br>سال - ناصر همدمی - برون سازمانی - اصفهان  | دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)        | ۰          | ۳ | سایر نتایج تحقیقات آزمایشگاهی: 2016<br>20325     | اصلاحیه         | با قرارداد    | در استاندارد سوهان عسلی مواد اصلی تشکیل دهنده آب آشامیدنی، گلوکز مایع و شکر ذکر شده است و با وجود عنوان استاندارد "سوهان عسلی" عسل را جزء مواد اختیاری ذکر کرده است و همچنین آرد را جز مواد تشکیل دهنده در سوهان ذکر نکرده است. با وجود تعریف انجام آزمونهای پراکسید و اسیدپتت روغن استخراجی در استاندارد سوهان عسلی، ولی روغن جزء مواد تشکیل دهنده ذکر نشده است. پیوست دارد.              |
|      |               |   |  |  |  |            |   |  |                 |               |  |
|      |               | عرقیات گیاهی - عرقی کندر - ویژگی ها و روش آزمون | Herbal distillates- Olibanum distillate (Boswellia thurifera) - specification and test methods |  |  |            |   | سایر نتایج تحقیقات آزمایشگاهی: 2018              | تدوین جدید      | با قرارداد    | گندُر در حقیقت صمغ گیاهی به همین نام است که مزه ای گس و تلخ دارد. گیاهی دارویی و ضد سرطانی قوی است که صمغ آن به عنوان خوشبو کننده نیز در صنایع غذایی استفاده می شود. همچنین در صنایع غذایی اثرات ضد میکروبی و ضد قارچی قوی بر باکتری های گرم مثبت و منفی مانند استافیلوکوکوس اورئوس، اشیریشیا کلی و پروتئوس میرابیلیس و فارچ کاندیدا آلبیکنس دارد. همچنین این گیاه غنی از خواص             |
|      |               |   |  |  |  |            |   |  |                 |               |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

|   |                           |           |           |  |   |   |                   |            |
|---|---------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|
| <p>ضدالتهابی می باشد و اسید بوسولیک موجود در آن مانع از جدا شدن بافت های سالم می شده و باعث درمان سریع تر زخم ها می شود. خواص ضدالتهابی و ضدباکتری این گیاه باعث کاهش عفونت نایژه ها می شود و به بهبود آسم مزمن کمک می کند. کندر دارای عناصری است که توانایی جلوگیری از لکوترین ها را دارند این ماده توسط سیستم ایمنی بدن تحت تاثیر یک واکنش منفی تولید می شوند که این مساله باعث ایجاد سندروم روده تحریک پذیر می شود. که استفاده منظم از کندر می تواند به کاهش التهاب و تسکین سندروم روده تحریک پذیر کمک می کند. کندر، سطح کلسترول و تری گلیسیرید را پایین می آورد و آنها را کنترل می کند. این کار در برابر برخی مشکلات ناشی از کلسترول بالا مانند تصلب شرایین از قلب محافظت می کند. با توجه به اهمیت موارد ذکر شده در صنایع غذایی و حوزه پزشکی و بنا به درخواست واحدهای تولید کننده انواع عرقیات گیاهی و مواد غذایی مانند دوغ ونوشیدنی های گیاهی بدون گاز (بعنوان ماده اولیه)، جهت دستیابی به مرجع مناسب روش های آزمون برای کنترل بهتر خطرات و حفظ و ارتقاء ایمنی و کیفیت عرقیات گیاهی منطبق با معیارهای استاندارد در جهت سلامت مصرف کنندگان و همچنین رشد رقابت بین تولید کنندگان، ضرورت تدوین این موضوع پیشنهاد داده می شود. خواهشمند است باتوجه به انجام فعالیت های تحقیقاتی آزمایشگاهی و پژوهشی و نیاز مبرم واحدهای تولیدی به دلایل مذکور و همچنین جهت صادرات این فرآورده بدلیل اینکه مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسائلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوند ، همچنین در مورد انجام و ادامه این تدوین با پژوهشگاه استاندارد کرج با خانم مهندس نادیا احمدی در مورد همکاری در تحقیقات این پروژه مذاکره با نظر مساعد بعمل آمده است. تدوین این استاندارد با نظر مساعد و در صورت صلاحدید بررسی گردد. نامه درخواست یکی</p> | <p>روش آزمون+ویژگی ها</p> | <p>۱۶</p> | <p>۱۴</p> |  | <p>فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی</p> | <p>حقیقی - سیما صبوری - درون سازمانی - آذربایجان شرقی</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۵</p> | <p>۲۰۵</p> |
|---|---------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

از واحدهای تولیدی نمونه استانی نیز به پیوست ارسال می گردد.  
پیوست دارد

تدوین جدید

با قرارداد

سایر نتایج  
تحقیقات  
آزمایشگاهی:  
2018

عرفیات گیاهی - عرق سقز - ویژگی ها  
و روش آزمون

Herbal distillates- Chio gum distillate  
(Pistacia atlantica Desf)- specification  
and test methods



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

|  |                                   |           |           |   |   |                   |            |
|--|-----------------------------------|-----------|-----------|---|---|-------------------|------------|
| <p>سقز صمغ (شیره غلیظ) درخت بنه یا همان درخت پسته وحشی می باشد. سقز دارای تربانتین و کلوفان است که از درجه خلوص بالایی برخوردار می باشد. به طور کلی سقز زو دسته صمغ هایی قرار می گیرد که دارای خواص دارویی، خوراکی و صنعتی فراوان است. در صنایع غذایی در خوشبو کردن دوغ و کره حیوانی، در آدامس سازی و تهیه غذاهای فراسودمند مورد استفاده قرار می گیرد. تاثیرات ضد میکروبی و ضد عفونی کنندگی و تاثیر در درمان و پیشگیری برخی بیماری ها و اختلالات مختلف از جمله کاهش میزان لپتین و لیپوپروتئین خون، درمان زخم معده و هلیکوباکتریلوری، تنظیم هورمون تیروئید و برخی آنزیم های بدن ، تنظیم قند خون، خواص آنتی اکسیدانی و... توسط ترکیبات موجود در صمغ ، میوه و برگ بنه به اثبات رسیده است. بنا به درخواست گروه های تولید کننده انواع عرقیات گیاهی و مواد غذایی مانند دوغ و نوشیدنی های گیاهی بدون گاز (بعنوان ماده اولیه)، جهت دستیابی به مرجع مناسب روش های آزمون برای کنترل بهتر خطرات و حفظ و ارتقاء ایمنی و کیفیت عرقیات گیاهی منطبق با معیارهای استاندارد در جهت سلامت مصرف کنندگان و همچنین رشد رقابت بین تولید کنندگان، ضرورت تدوین این موضوع پیشنهاد داده می شود. خواهشمند است باتوجه به انجام فعالیت های پژوهشی و نیاز مبرم واحدهای تولیدی به دلایل مذکور و همچنین جهت صادرات این فرآورده بدلیل اینکه مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسائلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوند. همچنین در مورد انجام و ادامه این تدوین با پژوهشگاه استاندارد کرج با خانم مهندس نادیا احمدی در مورد همکاری در تحقیقات این پروژه مذاکره با نظر مساعد بعمل آمده است. خواهشمند است تدوین این استاندارد با نظر مساعد و در صورت صلاحدید بررسی گردد. نامه درخواست یکی از واحدهای تولیدی نمونه استانی نیز به پیوست ارسال می گردد.</p> | <p>روش<br/>آزمون+ویژگی<br/>ها</p> | <p>۱۶</p> | <p>۱۴</p> | <p>فوق لیسانس<br/>علوم و<br/>مهندسی<br/>صنایع غذایی<br/>صنایع غذایی</p> | <p>حقیقی - سیما صبوری -<br/>درون سازمانی -<br/>آذربایجان شرقی</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۵</p> | <p>۲۰۶</p> |
|--|-----------------------------------|-----------|-----------|---|---|-------------------|------------|



|  |                                     |  |  |  |   |  |                              |
|--|-------------------------------------|--|--|--|---|--|------------------------------|
| پیوست دارد   |                                     |  |  |  |   |  |                              |
| <p>زعفران (طلائی سرخ) گیاهی کوچک و چند ساله به ارتفاع ۱۰ تا ۳۰ سانتی متر است. از وسط پیاز یا قاعده ساقه، تعدادی برگ باریک؛ دراز خارج می شوند. قسمت مورد استفاده این گیاه، انتهای خامه و کلاله سه شاخه است که به نام زعفران مشهور است و دارای وی معطر با طعم کمی تلخ می باشد. همچنین سطح زیر کشت این گیاه در آذربایجان شرقی در شهرستان مرند، شبستر و اهر حدود ۶۰۰ هکتار می باشد. مهم ترین ترکیبات موجود در زعفران شامل ترکیبات زرد رنگ که به خوبی در آب محلول اند (مشتقات کروستین)، ترکیبات تلخ از جمله پیکروکروسین که به ویژه مقوی معده می باشند، مواد معطر (اسانس) که مهم ترین ترکیب آن سافرانال می باشد که گاهی تا ۱ درصد زعفران را تشکیل می دهد، روغن ثابت به میزان حداکثر ۱۰ درصد، رطوبت حدود ۱۰ درصد و ترکیبات معدنی حدود ۵ درصد می باشد. زعفران اساساً ماده ی ضدافسردگی و نشاط آور بوده و به بهبود عملکرد دستگاه گوارش کمک می کند. همچنین با خاصیت آنتی اکسیدانی، زعفران با محدودسازی سنتز RNA و DNA در سلول های برطانی، قطع واکنش های زنجیره ای ادیکال های آزاد، از طریق فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات خود در پیشگیری و بهبود سرطان کمک می کند. دوما توجه به اینکه میزان سطح زیر کشت زعفران در استان آذربایجان شرقی ۳۰۰ هکتار بوده و یکی از تولیدات مهم و اشتغال آفرین و درآمد زای استان است واز محصولات بومی، با ارزش و خاص ایران می باشد. عرق زعفران بعنوان یکی از فرآورده های مفید و پراهمیت آن است، بنا به درخواست گروه های تولید کننده انواع عرقیات گیاهی و مواد غذایی مانند نوشیدنی های گیاهی بدون گاز، تولید کنندگان بستنی، دسر، دم نوش های گیاهی، عسل و ... (بعنوان ماده اولیه) جهت دستیابی به مرجع مناسب روش های آزمون برای کنترل بهتر خطرات و حفظ و ارتقاء ایمنی</p> | <p>تدوین جدید</p> <p>با قرارداد</p> |  |  | <p>سایر نتایج تحقیقات آزمایشگاهی: 2018</p> | <p>فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی</p> | <p>عرقیات گیاهی- عرق زعفران- ویژگی ها و روش آزمون</p> <p>Herbal distillates- Saffron distillate (Crocus sativus) - specifications and test methods</p> <p>حقیقی - سیما صبوری - درون سازمانی - آذربایجان شرقی</p> | <p>۲۰۷</p> <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۶</p> |





تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

و کیفیت عرقیات گیاهی منطبق با معیارهای استاندارد در جهت سلامت مصرف کنندگان و همچنین رشد رقابت بین تولید کنندگان، ضرورت تدوین این موضوع پیشنهاد داده می شود. خواهشمند است باتوجه به انجام فعالیت های پژوهشی و نیاز مبرم واحدهای تولیدی به دلایل مذکور و همچنین جهت صادرات این فرآورده بدلیل اینکه مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسائلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوند. همچنین در مورد انجام و ادامه این تدوین با پژوهشگاه استاندارد کرج با خانم مهندس نادیا احمدی در مورد همکاری در تحقیقات این پروژه مذاکره با نظر مساعد بعمل آمده است. خواهشمند است تدوین این استاندارد با نظر مساعد و در صورت صلاحدید بررسی گردد. نامه درخواست یکی از واحدهای تولیدی نمونه استانی نیز به پیوست ارسال می گردد.

.....  
پیوست دارد

|  |  |            |  |  |                                     |  |  |   |  |
|--|--|------------|--|--|-------------------------------------|--|--|---|--|
|  |  |            |  |  |                                     |  |  |   |  |
|  |  | تدوین جدید |  |  |                                     |  |  | عرقیات گیاهی - عرق هل - ویژگی ها و روش آزمون  |  |
|  |  | با قرارداد |  |  | سایر نتایج تحقیقات آزمایشگاهی: 2018 |  |  | Herbal distillates- Green cardamom (Elettaria cardamomum) - specifications and test methods |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

|   |                           |           |           |  |   |   |                   |            |
|---|---------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|
| <p>فیل میوه ای کوچک به اندازه بند انگشت با پوست تیره و دانه های خوشبو است. هل، بیوه گیاهی از تیره زنجبیل هاست و انواع مختلفی شامل هل سیاه، هل سفید و هل سبز دارد که نوع سبز آن عطر تندتری دارد. هل بعلت عطر و طعم فوق العاده ای که دارد در صنایع غذایی بعنوان اسانس بکار می رود. یکی از خواص ویژه و بسیار ارزشمند هل، جلوگیری از تشکیل خلط در گلو است. از این و می توان آن را به محصولات لبنی و وودینگ ها افزود تا اثر شیر را که موجب تشکیل خلط در گلو می شود خنثی کرده و به قضم آن نیز کمک کند. مصرف هل می تواند باعث کند شدن رشد سلول های سرطانی شود. هل دارای دو ماده به نام لیمون و سینئول می باشد که دارای خواص ضد سرطانی می باشد. با توجه به اهمیت موارد ذکر شده در صنایع غذایی و حوزه پزشکی و بنا به درخواست واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های غلات مثل کیک و کلوچه و ویفر، چای و دم نوش های گیاهی، بستنی، عرقیات گیاهی، دوغ و نوشیدنی های گیاهی بدون گاز (بعنوان ماده اولیه)، جهت دستیابی به مرجع مناسب روش های آزمون برای کنترل بهتر خطرات و حفظ و ارتقاء ایمنی و کیفیت عرقیات گیاهی منطبق با معیارهای استاندارد در جهت سلامت مصرف کنندگان و همچنین رشد رقابت بین تولید کنندگان، ضرورت تدوین این موضوع پیشنهاد داده می شود. خواهشمند است باتوجه به انجام فعالیت های تحقیقاتی آزمایشگاهی و پژوهشی و نیاز مبرم واحدهای تولیدی به دلایل مذکور و همچنین جهت صادرات این فرآورده بدلیل اینکه مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسائلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قابل می شوند. همچنین در مورد انجام و ادامه این تدوین با پژوهشگاه استاندارد کرج با خانم مهندس نادیا احمدی در مورد همکاری در تحقیقات این پروژه مذاکره با نظر مساعد بعمل آمده است. خواهشمند است تدوین این استاندارد با نظر مساعد و در صورت صلاحدید بررسی گردد.</p> | <p>روش آزمون+ویژگی ها</p> | <p>۱۴</p> | <p>۱۲</p> |  | <p>فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی</p> | <p>حقیقی - سیما صبوری - درون سازمانی - آذربایجان شرقی</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۶</p> | <p>۲۰۸</p> |
|---|---------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|



|   |                                     |           |           |  |   |   |                   |            |
|---|-------------------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|
|   |                                     |           |           |  |   |   |                   |            |
| <p>زنجبیل یا زنجفیل یا شنگویریک گیاه خوراکی، ادویه و گیاه دارویی است. زنجبیل به عنوان پیشه آن گیاه نام برده می شود ولی در اصل قسمت مورد استفاده گیاه ساقه متورم شده زیرزمینی آن است که «ریزوم» نام دارد و زرد رنگ است. ترکیبات فنلی موجود در زنجبیل (جینجرول، شوگاول و زینجرون) عملکرد دستگاه گوارش را بهبود می بخشد، بزاق را افزایش می دهد، باعث بهبود تولید صفرا می شود و از انقباضات مضر معده جلوگیری می کند. همچنین زنجبیل برای تولید آنزیم های تریپسین و لیپاز پانکراس بسیار مفید است. به همین دلیل اعتقاد بر این است که زنجبیل برای جلوگیری از سرطان کولون و جلوگیری از یوست بسیار مفید است فرآورده های مختلفی از گیاه زنجبیل تولید می شود که از ریشه تازه یا خشک آن یا از طریق تقطیر وغن از ساقه آن تهیه می شود. یکی از معروفترین فرآورده های زنجبیلی، آبنبات زنجبیلی است. یکی از مواد موجود در زنجبیل gingerdione می باشد که یک ماده طبیعی ضد التهابات بدن می باشد. زنجبیل حاوی ترکیباتی مانند گینگرول، شگوتول و رادوکس است که می تواند با رادیکال های آزاد، افزایش التهاب و افزایش خطر ابتلا به بیماری مزمن مبارزه کند. ریشه زنجبیل دارای خواص ضد باکتری، ضد قارچی و ضد ویروسی است و می تواند به طور مؤثر در برابر عفونت های دستگاه تنفسی، عفونت های نارچی و حتی بیماری های لته محافظت کند. جیبیل قند خون را کنترل می کند. از این رو نوشیدن چای زنجبیل قطعاً برای پیشگیری از ابتلا به دیابت و حتی افراد دیابتی مناسب است. وقتی که سطح کلسترول بالا می رود، خطر ابتلا به بیماری های قلبی نیز افزایش می یابد. از دیگر خواص چای زنجبیل کاهش و کنترل کلسترول بدن و تری گلیسیرید است و سلامت قلب کمک می کند. با توجه به اهمیت موارد ذکر شده در صنایع غذایی و حوزه پزشکی و بنا به درخواست واحدهای تولید کننده انواع عرقیات گیاهی و</p> | <p>تدوین جدید</p> <p>با قرارداد</p> | <p>۱۶</p> | <p>۱۴</p> | <p>سایر نتایج تحقیقات آزمایشگاهی: 2018</p> | <p>فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی</p> | <p>عرقیات گیاهی - عرق زنجبیل - ویژگی ها و روش آزمون</p> <p>Herbal distillates- Ginger (Zingiber officinale) - specifications and test methods</p> <p>حقیقی - سیما صبوری - درون سازمانی - آذربایجان شرقی</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۶</p> | <p>۲۰۹</p> |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

|  |                                  |  |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| <p>مواد غذایی مانند نوشیدنی های گیاهی بدون گاز، انبئات، پاستیل، شیرینی اردک و بیسکویت (بعنوان ماده اولیه)، جهت دستیابی به مرجع مناسب روش های آزمون برای کنترل بهتر خطرات و حفظ و ارتقاء ایمنی و کیفیت عرقیات گیاهی منطبق با معیارهای استاندارد در جهت سلامت مصرف کنندگان و همچنین رشد رقابت بین تولید کنندگان، ضرورت تدوین این موضوع پیشنهاد داده می شود. خواهشمند است باتوجه به انجام فعالیت های تحقیقاتی آزمایشگاهی و پژوهشی و نیاز مبرم واحدهای تولیدی به دلایل مذکور و همچنین جهت صادرات این فرآورده بدلیل اینکه مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسائلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوندو همچنین در مورد انجام و ادامه این تدوین با پژوهشگاه استاندارد کرج با خانم مهندس نادیا احمدی در مورد همکاری در تحقیقات این پروژه مذاکره با نظر مساعد بعمل آمده است. خواهشمند است تدوین این استاندارد با نظر مساعد و در صورت صلاحدید بررسی گردد.</p> |                                  |  |  |  |  |  |  |
| <p>دارچین قطعات خشک و لوله ای شکل است که قسمت داخلی آن برنگ حنایی تیره و قسمت خارجی آن قهوه ای و بویی مطبوع و طعمی تند و مطبوع دارد. درختی همیشه سبز و دارای برگهای چرمی شکل تقریباً متقابل و گلهای سفید رنگ و گل های دسته ای برنگ قهوه ای مایل به آبی دارد. اسانس دارچین که تنها قسمت مهم دارچین است به مقدار یک درصد در پوست گیاه وجود دارد و از قطیر آن با آب نیز حاصل می شود. این اسانس در صورت تازه بودن به رنگ زرد روشن است ولی به مرور زمان و به علت اکسیده شدن به رنگهای زرد طلایی و سپس قهوه ای مایل به قرمز درمی آید. قسمت اعظم این اسانس را آلدئید سینامیک تشکیل می دهد. ترکیبات ضدآلزایمر دارچین حاوی دو ترکیب قوی العاده است که از مغز حفاظت می کنند.</p>   | <p>تدوین جدید<br/>با قرارداد</p> |  |  | <p>سایر نتایج تحقیقات آزمایشگاهی: 2018</p> |  | <p>عرقیات گیاهی - عرق دارچین - ویژگی ها و روش آزمون<br/>Herbal distillates- Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) - specifications and test methods</p> |  |



تاریخ ۱۳۹۸/۰۴/۲۳

|  |                                   |           |           |  |   |   |                   |            |
|--|-----------------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|
| <p>این دو ترکیب عبارتند از آلدئید سینامیک و اپی کاتچین که مانع از تجمع پروتئین سیب رسانی می شوند که باعث بروز آلزایمر می شود. دارچین رگ ها را باز می کند و باعث بهبود گردش جریان خون شده و برای بیماران دیابتی مفید است. دارچین بهترین دارو برای دردهای عضلانی است. اثر پنی سیلین و آنتی بیوتیک را به مقدر زیادی دارا است.</p> <p>با توجه به اهمیت موارد ذکر شده در صنایع غذایی و حوزه پزشکی و بنا به درخواست واحدهای تولید کننده انواع عرقیات گیاهی و مواد غذایی مانند نوشیدنی های گیاهی بدون گاز، دم نوش و چای گیاهی، آبنبات، پاستیل، شیرینی آردی و کلوچه و بیسکویت (بعنوان ماده اولیه)، جهت دستیابی به مرجع مناسب روش های آزمون برای کنترل بهتر خطرات و حفظ و ارتقاء ایمنی و کیفیت عرقیات گیاهی منطبق با معیارهای استاندارد در جهت سلامت مصرف کنندگان و همچنین رشد رقابت بین تولید کنندگان، ضرورت تدوین این موضوع پیشنهاد داده می شود.</p> <p>خواهشمند است با توجه به انجام فعالیت های تحقیقاتی آزمایشگاهی و پژوهشی و نیاز مبرم واحدهای تولیدی به دلایل مذکور و همچنین جهت صادرات این فرآورده بدلیل اینکه مصرف کنندگان به طور روز افزون برای مسائلی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی مواد غذایی که می خورند یا می آشامند، اهمیت بیشتری قایل می شوند. همچنین در مورد انجام و ادامه این تدوین با پژوهشگاه استاندارد کرج با خانم مهندس نادیا احمدی در مورد همکاری در تحقیقات این پروژه مذاکره با نظر مساعد بعمل آمده است. خواهشمند است تدوین این استاندارد با نظر مساعد و در صورت صلاحدید بررسی گردد.</p> | <p>روش<br/>آزمون+ویژگی<br/>ها</p> | <p>۱۴</p> | <p>۱۲</p> |  | <p>فوق لیسانس<br/>علوم و<br/>مهندسی<br/>صنایع غذایی<br/>صنایع غذایی</p> | <p>حقیقی - سیما صبوری -<br/>درون سازمانی -<br/>آذربایجان شرقی</p> | <p>۱۳۹۷/۰۸/۲۶</p> | <p>۲۱۰</p> |
|--|-----------------------------------|-----------|-----------|--|---|---|-------------------|------------|



| ردیف | تاریخ پیشنهاد | عنوان فارسی  | عنوان لاتین  | پیشنهاددهنده   | رشته تحصیلی  | تعداد صفحه |    | منبع  | وضعیت استاندارد       | نوع استاندارد      | توضیحات پیشنهاد دهنده   |
|------|---------------|--|--|--|--|------------|----|---|-----------------------|--------------------|---|
|      |               |  |  |  |  | ل          | ف  |   |                       |                    | توضیحات کارشناس   |
| ۲۱۱  | ۱۳۹۸/۰۲/۳۱    | کنسرو خوراک جوجه کباب -ویژگی و روش آزمون               | Canned chicken kebab casserole -- Specifications and Test Method | حقیقی - رامونا مسعود - درون سازمانی - تهران          | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی علوم مواد غذایی | ۰          | ۳۰ | سایر نتایج و تحقیقات آزمایشگاهی: 2009 12829 | تجدیدنظر با قرارداد   | روش آزمون+ویژگی ها |   |
|      |               |  |  |  |  |            |    |   |                       |                    |   |
| ۲۱۲  | ۱۳۹۸/۰۲/۳۱    | کنسرو خوراک میرزا قاسمی -ویژگی ها و روش های آزمون      | canned Mirzaghasemi Casserole - Specifications and test Method   | حقیقی - رامونا مسعود - درون سازمانی - تهران          | فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی علوم مواد غذایی | ۰          | ۳۰ | سایر نتایج و تحقیقات آزمایشگاهی: 2019       | تدوین جدید با قرارداد | روش آزمون+ویژگی ها | با توجه به تولید انبوه و نیاز به استاندارد ملی در این زمینه و نیز احتمال ایجاد خطرات سلامتی برای مصرف کنندگان نیاز به تدوین استاندارد این محصول احساس می شود. |
|      |               |  |  |  |  |            |    |   |                       |                    |   |
| ۲۱۳  | ۱۳۹۷/۱۰/۱۷    | ویزگیها و روشهای آزمون -سیوس برنج جهت تغذیه دام و طیور | Rice Bran as Livestock Feed                                      | حقیقی - غلامرضا سپاس - درون سازمانی - آذربایجان شرقی | فوق لیسانس مهندسی شیمی - بیوتکنولوژی (بدون گرایش)    | ۹          | ۸  | هندوستان IS 3648:2014 2514                  | تجدیدنظر با قرارداد   | روش آزمون+ویژگی ها | پیوست دارد  |
|      |               |  |  |  |  |            |    |   |                       |                    |   |