



افزودنی های مجاز

مواد افزودنی مورد استفاده در تهیه بستنی باید از نوع خوراکی بوده و ویژگی های آن ها باید مطابق استانداردهای ملی مربوط به خود باشند.

نکته: استفاده از رنگ های مصنوعی در بستنی و کلیه مواد بکار رفته در آن به جز آدامس، ترافل، دراژه، مارشمالو، پاستیل و موارد مشابه، غیر مجاز می باشد. استفاده از اسیدهای مجاز خوراکی مانند: اسید سیتریک، آسکوربیک، مالیک، تارتاریک-رنگهای طبیعی مانند: زعفران، بتاکاروتن، رنگ قرمز چغندر، طعم دهنده های طبیعی (هل، وانیل، گلاب، عسل، کاکائو، قهوه، چای، عرق بیدمشک و نعناع و...) و مشابه طبیعی مواد پایدارکننده، تخم مرغ، لسیتین و ... با رعایت شرایط خوب ساخت و تولید و دارابودن مجوز های لازم از مراجع ذی صلاح، در تهیه و فراوری بستنی قابل استفاده می باشند.

تعاریف

- واژه بستنی از خامه یخ زده مشتق شده است و در لغت نامه دهخدا " به هر شربت فسرده، یخ بسته و یا مبردی که از شیر و شکر، یا آب میوه ها در یخ افسرند و انواع آنها عبارتند از: بستنی شیر و وانیل، توت فرنگی ، آلبالو و جزآن "

- واژه بستنی دربرگیرنده انواع وسیعی از دسرهای یخ زده است که عمده آنها عبارتند از: بستنی شیری، بستنی غیر شیری (که با استفاده از پروتئین های غیر شیری و چربی گیاهی ساخته می شود)، ژلاتو (نوعی بستنی ایتالیایی حاوی زرده تخم مرغ)، ماست یخ زده، یخ شیر (شبه بستنی میباشد با این تفاوت که هوادهی نشده و مقدار چربی شیر آن کمتر می باشد)، سوربت (sorbet - شربت شکر بر پایه میوه که هوادهی شده و فاقد چربی شیر و شیر میباشد)، شربت (sherbet - مشابه سوربت که حاوی شیر یا خامه باشد)، یخ آب و یخ میوه.

- برطبق استاندارد ملی شماره ۲۴۵۴ بستنی: فراورده ای است که از انجماد و هوادهی مخلوط پاستوریزه و همگن شده موادی (اصلی) از قبیل: شیر و فراورده های آن (شیر خام، شیر پاستوریزه، شیر خشک، ماست، شیر تبخیر شده و تغلیظ شده شیرین)، چربی ها و روغنها، مواد قندی با استفاده یا بدون استفاده از موادی (اختیاری) مانند: پودر لاکتوز، پودر آب پنیر، کازئین، انواع پنیر و ماست، نمک، بیسکویت، نان بستنی، کیک، مغزهای خوراکی، شکلات و فراورده های کاکائویی، میوه های تازه و منجمد، آدامس، مارشمالو، ژلاتین ، لواشک، گز، سوهان و ... تهیه می شود.

اداره کل استاندارد

استان سمنان



بستنی

روابط عمومی اداره کل استاندارد

استان سمنان

منابع :

<http://isiri.gov.ir>

استاندارد ملی شماره ۲۴۵۰

انواع بستنی:

بستنی شیری: ماده اصلی تشکیل دهنده آن شیر و فراورده های آن بوده و چربی ماده اصلی آن فقط از شیر می باشد. این نوع بستنی می تواند در انواع مختلف طعم دار، مغز دار، با روکش و یا بدون روکش باشد. چنانچه بستنی شیری با گلاب و زعفران طعم دهی شده باشد میتوان از واژه "بستنی سنتی" برای نامگذاری فراورده استفاده کرد.

بستنی شیری مخلوط با چربی گیاهی: نوعی بستنی که در تهیه آن از شیر و فراورده های آن به همراه چربی های گیاهی مجاز مورد تأیید مرجع ذی صلاح قانونی کشور استفاده شود.

بستنی یخی میوه ای: نوعی بستنی که از مخلوط میوه، یا آب میوه، کنسانتره میوه، پوره میوه و مواد افزودنی با یا بدون شیر با هوادهی تهیه شده باشد.

سایر بستنی ها: بستنی میوه ای طعم دار، بستنی روکش دار، بستنی غنی شده، بستنی پروبیوتیک نیز از انواع دیگر بستنی ها می باشند.

ویژگی های بستنی:

بو و مزه بستنی باید متناسب با نوع و ترکیبات آن بوده و بدون هرگونه بو مزه خارجی باشد. بستنی باید از بافت منسجم یکدست و پایدار برخوردار باشد، در بستنی های شیری یافت یخی و شنی قابل قبول نمی باشد. بستنی باید در دمای دهان به راحتی آب شود و به بافت دهان نچسبد. بستنی های روکش دار باید به راحتی از لفاف خود جدا شده و به آن نچسبند. سایر ویژگی های بستنی باید با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد

بسته بندی و نشانه گذاری بستنی:

✓ بستنی باید در ظروف یا مواد با درجه غذایی، نفوذ ناپذیر و بدون نشی بسته بندی شود. کاغذ و مقوای بهداشتی، ظروف پلاستیکی و چوب مورد استفاده باید دارای مجوز و گواهی های مربوطه از وزارت بهداشت را داشته باشند.

✓ روی هر بستنی: نام و نوع بستنی، نوع چربی، نشانی تولید کننده، وزن، شرایط نگهداری، تاریخ تولید و انقضاء مصرف، سری ساخت، عبارت "ساخت ایران" و مواد تشکیل دهنده بستنی بطور خوانا بر روی بسته بندی بستنی قید شوند.



رعایت استاندارد یک کالا، موجب کاهش هزینه ها است.

گسترش استانداردها عزمی راسخ می طلبد



STANDARDS

روابط عمومی اداره کل استاندارد استان سمنان