

سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

استاندارد ویژگی های بهداشتی دانه ذرت مورد مصرف صنایع پالایشگاهی

کد مدرک: F-D-145-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۳/۱۰/۱۶

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱ از ۴



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
استاندارد ویژگی های بهداشتی دانه ذرت مورد مصرف صنایع پالایشگاهی

"اعضاء کارگروه تدوین / بازنگری"

سمت

نام و نام خانوادگی

سرپرست اداره نظارت و ارزیابی غذاهای ویژه و بسته بندی فرآورده های غذایی و آشامیدنی
کارشناسان اداره نظارت و ارزیابی غذاهای ویژه و بسته بندی فرآورده های غذایی و آشامیدنی
سرپرست اداره امور ضوابط و برنامه ریزی فرآورده های غذایی و آشامیدنی
کارشناسان اداره امور ضوابط و برنامه ریزی فرآورده های غذایی و آشامیدنی
دبیر انجمن صنایع پالایشگاهی غلات
مسئول فنی گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام
مسئول فنی شرکت فراوری فروکتوز ناب
مسئول فنی شرکت گلوکزان
مسئول فنی شرکت آرد آذین نشاسته
مسئول فنی شرکت گلشهد نقش جهان
مسئول فنی شرکت زرین ذرت شاهرود
مسئول فنی شرکت مهشاد یزد

زهره پوراحمدی
محدثه پیرهادی
مریم امین
فتحی نژاد
نادر محمدی فر
بهاره برهانی
سجاد فلاح نژاد
سید محمد شیوایی
پرپسا توکلی
محمود عبدالمهی
سوده ذوالفقاری
سهیلا دهقانی تفتی

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
استاندارد ویژگی های بهداشتی دانه ذرت مورد مصرف صنایع پالایشگاهی

۱- هدف

در راستای اجرای بند ۱۱ ماده ۱ قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مبنی بر تعیین و اعلام استانداردهای مواد دارویی، خوراکی، آشامیدنی، بهداشتی، آرایشی، آزمایشگاهی، تجهیزات و ملزومات و مواد مصرفی پزشکی و توانبخشی، این استاندارد تدوین شده است.

این استاندارد مبتنی بر بررسی مطالعات انجام شده، استاندارد های بین المللی و ملی، نتایج آزمایشگاهی نمونه های مورد آزمون که در قسمت منابع (بند-۷) آورده شده اند، تدوین شده است.

۲- دامنه عملکرد

این استاندارد برای ویژگی های بهداشتی دانه های ذرت وارداتی و داخلی که در صنایع پالایشگاهی غلات مورد استفاده قرار می گیرند، کاربرد دارد.

۳- تعاریف

۳-۱- صنایع پالایشگاهی غلات

واحدهایی هستند که با فرآوری ذرت، محصولاتی با ارزش افزوده بالا، مثل شیرین کننده های طبیعی شامل انواع شربت ذرت غنی از فروکتوز، انواع شربت گلوکز و انواع نشاسته را تولید می کنند.

۴- ویژگی ها

ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		
شاخص	حد مجاز	مرجع
رطوبت	حداکثر ۱۴٪	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی
فضله حیوانات	عاری	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی
آفات زنده	عاری	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی
دانه سایر غلات	حداکثر ۲٪	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی

کد مدرک: F-D-145-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۳/۱۰/۱۶

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۳ از ۴



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
استاندارد ویژگی های بهداشتی دانه ذرت مورد مصرف صنایع پالایشگاهی

ویژگی های میکروبی		
شاخص	حد مجاز	مرجع
کپک	۱۰ ^۴ Cfu/gr	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی

ویژگی های آلاینده ها								
فلزات سنگین			مایکو توکسین ها			باقیمانده سموم دفع آفات نباتی		
شاخص	حد مجاز	مرجع	شاخص	حد مجاز	مرجع	شاخص	حد مجاز	مرجع
سرب	۰/۲ mg/kg	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی	آفلاتوکسین کل	۳۰ µg/kg	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی	میزان باقیمانده آفت کش ها در محصولات کشاورزی و دامی	مندرج در مرجع	ضابطه حداکثر میزان باقیمانده آفت کش ها در محصولات کشاورزی و دامی اداره کل فرآورده های غذایی و آشامیدنی مصوب سازمان غذا و دارو
کادمیوم	۰/۱ mg/kg	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی	آفلاتوکسین B1	۵ µg/kg	مطالعات تحقیقاتی و استاندارد های ملی و بین المللی			

کد مدرک: F-D-145-0

تاریخ صدور: ۱۴۰۳/۱۰/۱۶

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۴ از ۴



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
استاندارد ویژگی های بهداشتی دانه ذرت مورد مصرف صنایع پالایشگاهی

۵- اوزان

وزن محصول بدون محدودیت می باشد.

۶- بسته بندی

عرضه محصول به صورت فله می باشد.

۷- منابع

۱- بررسی میزان تغییرات میکروتوکسین ها طی فرآیند آسیاب مرطوب در صنایع پالایشگاهی غلات (ذرت) توسط مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو

۲- بررسی عوامل موثر و بهینه سازی روش ازنیزاسیون برای حذف یا کاهش سموم قارچی ذرت توسط پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد

۳- استاندارد بین المللی کدکس مواد غذایی به شماره ۱۱۹۹۵-۱۹۳

۴- مقررات فنی قانونی اتحادیه اروپا به شماره ۱۸۸۱/۲۰۰۶ و ۱۱۲۶/۲۰۰۷

۵- استاندارد ملی به شماره ۱۴۴۵ (ذرت دامی)

۶- استاندارد ملی به شماره ۱۰۶۹۰ (ذرت انسانی)