



مشخصات کیفی محصول زیره سبز درجه یک برای معاملات گواهی سپرده کالایی زیره سبز بورس کالای ایران

ردیف	ویژگی های فیزیکی	معیار پذیرش	روش آزمون
۱	بو، عطر، طعم	بو و عطر و طعم زیره سبز باید معطر و مشخص بخود بوده و عاری از بوهای بیگانه و بوی نا و فاقد هر گونه افزودنی و مواد آلاینده باشد.	
۲	عاری بودن از حشرات کپک ها و غیره	زیره سبز باید از حشرات زنده و کپک ها و عملا از حشرات مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی جوندگان که با چشم غیر مسلح قابل رویت است عاری باشد. اگر از بزرگ نمائی استفاده شود و در صورتیکه بزرگ نمائی از ۱۰ برابر تجاوز کند باید در گزارش آزمون قید گردد.	تعیین مقدار آلودگی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۶۵ انجام می گیرد.
	ویژگی های شیمیایی	معیار پذیرش	روش آزمون
۳	حداکثر درصد جرمی رطوبت	۶	استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۹۶
۴	حداقل درصد جرمی عصاره اتری غیرفرار بر اساس ماده خشک	۱۵	استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۱
۵	حداقل روغن فرار بر حسب میلی لیتر در ۱۰۰ گرم	۲,۵	استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۸
۶	حداکثر درصد جرمی مواد خارجی	۱	استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۲
<ul style="list-style-type: none"> ▪ بیشینه دانه های آفت زده نباید بیشتر از ۱ درصد وزنی باشد. ▪ بیشینه دانه های شکسته (که معادل دانه های آسیب دیده به دانه های معیوب است) نباید بیشتر از ۵ درصد وزنی باشد. ▪ بیشینه میزان زیره سیاه شده نباید بیش از ۴ درصد وزنی باشد. کلیه دانه هائی که رنگ آنها در اثر رطوبت سیاه و مغز آنها نیز سیاه یا پوک شده زیره سیاه شده نامیده می شود. 			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ مواد خارجی عبارتند از هر ماده ای غیر از زیره سبز که با چشم غیر مسلح دیده می شود: <ul style="list-style-type: none"> • مواد معدنی عبارتند از شن و خاک و خرده شیشه و غیره. • مواد آلی گیاهی عبارتند از علف، ساقه و سایر قسمت های گیاهی و هم چنین دانه های گیاهی غیر از زیره. • مو، فضولات حیوانی مانند فضله موش و حشرات. 			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ زیره سبز درسته باید در بسته های تمیز، سالم و خشک بسته بندی شود. جنس بسته ها باید از موادی ساخته شده باشد که بر محتویات خود بی اثر باشد، وزن کیسه ها معمولا 55 کیلوئی است. 			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ نمونه برداری زیره سبز طبق استاندارد ملی ایران شماره ۵۱۲ انجام می شود. 			
<p>برگرفته از استاندارد ملی ایران ویژگی های زیره سبز شماره ۱۴ و ISO6465:2009</p>			