

**شرکت بورس کالای ایران (سهامی عام)**

**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** |
| 1 | بو، عطر، طعم | بو و عطر و طعم زيره سبز بايد معطر و مشخص بخود بوده و عاري از بوهاي بيگانه و بوي نا و فاقد هر گونه افزودنی و مواد آلاینده باشد. |  |
| 2 | عاري بودن از حشرات كپك ها و غيره | زيره سبز بايد از حشرات زنده و كپك ها و عملا از حشرات مرده و قطعات بدن آنها و آلودگي جوندگان كه با چشم غير مسلح قابل رويت است عاري باشد. اگر از بزرگ نمائي استفاده شود و در صورتيكه بزرگ نمائي از 10 برابر تجاوز كند بايد در گزارش آزمون قيد گردد. | تعيين مقدار آلودگي مطابق استاندارد ملی ایران شماره 1365 انجام مي‌گيرد. |
|  | **ویژگی های شیمیایی** | **معیار پذیرش** | **روش آزمون** |
| 3 | حداکثر درصد جرمی رطوبت | 6 | استاندارد ملی ایران شماره 1196 |
| 4 | حداقل درصد جرمی عصاره اتری غیرفرار بر اساس ماده خشک | 15 | استاندارد ملی ایران شماره 1031 |
| 5 | حداقل روغن فرار بر حسب میلی لیتر در 100 گرم | 2.5 | استاندارد ملی ایران شماره 1818 |
| 6 | حداکثر درصد جرمی مواد خارجی | 1 | استاندارد ملی ایران شماره 1032 |
| * بیشینه دانه های آفت زده نباید بیشتر از 1 درصد وزنی باشد. * بیشینه دانه های شکسته(که معادل دانه های آسیب دیده به دانه های معیوب است) نباید بیشتر از5 درصد وزنی باشد. * بیشینه میزان زیره سیاه شده نباید بیش از 4 درصد وزنی باشد. كليه دانه هائي كه رنگ آنها در اثر رطوبت سياه و مغز آنها نيز سياه يا پوك شده زيره سياه شده ناميده مي شود. | | | | |
| * مواد خارجي عبارتند از هر ماده ای غیر از زیره سبز که با چشم غیر مسلح دیده می شود: * مواد معدني عبارتند از شن و خاك و خرده شیشه و غيره. * مواد آلي گياهي عبارتند از علف، ساقه و ساير قسمت هاي گياهي و هم چنين دانه هاي گياهي غير از زيره. * مو، فضولات حيواني مانند فضله موش و حشرات. | | | | |
| * زيره سبز درسته بايد در بسته هاي تميز، سالم و خشك بسته بندي شود. جنس بسته ها بايد از موادي ساخته شده باشد كه بر محتويات خود بي اثر باشد، وزن كيسه ها معمولا 55كيلوئي است. | | | | |
| * نمونه برداری زیره سبز طبق استاندارد ملی ایران شماره 512 انجام می شود. | | | | |
| برگرفته از استاندارد ملی ایران ویژگی های زیره سبز شماره14 و ISO6465:2009 | | | | |