

## ماست

(استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵)

انواع ماست:

فرآورده ساده:

فرآورده‌ی حاصل از تخمیر لاکتیکی شیر پاستوریزه، با باکتری‌های آغازگر ماست است. این فرآورده در هنگام عرضه، دارای باکتری‌های زنده است.

ماست قالبی

ماستی است که مراحل ژل بندی (گرمخانه گذاری/ تخمیر) و متعاقب آن سرد کردن را در ظرف بسته بندی طی کرده و بافت آن، شکل ظرف را به خود می گیرد.

ماست هم زده

ماستی است که مراحل تخمیر و هم زدن را در مخزن تخمیر طی نموده و سپس بسته بندی شود.

ماست چکیده

ماستی است که ماده خشک آن، با کاهش آب یا افزودن مواد جامد حاصل از شیر به آن، افزایش یافته باشد.

ماست رویه دار

ماست قالبی پرچرب یا خامه ای است که تمام یا قسمتی از چربی آن، غیرهموژنیزه بوده و در سطح ماست، لایه ای تشکیل می دهد و شبیه ماست سنتی است.

ماست گرمادیده

ماستی است که پس از دوره تخمیر، برای فعال کردن باکتری‌های آغازگر و افزایش زمان ماندگاری، فرآیند حرارتی را طی می کند.

ماست غنی شده

فرآورده ای است که با افزودن یک یا چند زیرمغذی به ماست، با کسب مجوز قانونی لازم از مراجع ذی صلاح و قانونی کشور حاصل می شود. مقدار این ریزمغذی ها در ماست غنی شده، کمتر از مقدار مورد نیاز بدن انسان است.

مواد اولیه تشکیل دهنده ماست:

شیر، باکتری های آغازگر، مواد اختیاری نظیر: «شیر خشک، خامه، پودر آب پنیر و پودر پرمیت، کازئین کازئات خوراکی، کره و روغن کره، پودرهای پروتئینی تغلیظ شده، آب، نمک خوراکی، آنزیم ترانس گلوتامیناز، بازدارنده رشد مخمرها و کپک ها، ترکیبات قوام دهنده، پایدار کننده یا ضدآب اندازی» ویژگی های ماست:

- ماست بسته به نوع و درصد مواد تشکیل دهنده خود باید دارای رنگ سفید و یا سفید مایل به کرم با سطح براق و درخشان باشد.

ماست هم زده باید به صورت یکنواخت (صاف و بدون حباب)، با قوام (شلی و سفتی) مناسب باشد.

بافت ماست قالبی باید به صورت یکنواخت (صاف و بدون حباب)، با قابلیت قاشق برداری مناسب و آب اندازی کم باشد. سطح برش خورده، پس از قاشق زدن باید به صورت صاف و یکنواخت باشد.

بافت ماست رویه دار باید به صورت یکنواخت (صاف و بدون حباب)، با قابلیت قاشق برداری مناسب و آب اندازی کم بوده و در سطح با یک لایه چربی پوشیده شده باشد.

ماست باید دارای مزه و بوی طبیعی باشد و طعم های غیر طبیعی مانند: تلخی، ترشی نامطلوب، فلزی، پختگی، سوختگی و کشک در آن حس نشود.

بسته بندی:

ماست باید در ظرف تمیز، یکبار مصرف، با درجه غذایی، غیرقابل برگشت و مقاوم به اسید، بسته بندی شود، به صورتی که شرایط بهداشتی و کیفیت آن حفظ شده و تا هنگام مصرف، غیرقابل دستکاری باشد. این بسته باید فرآورده را در برابر نفوذ گرد و خاک و عوامل خارجی و نشت محتوی به بیرون، محافظت کند. استفاده از ظروف مناسب بسته بندی برای ماست با کسب مجوز از مرجع قانونی و ذی صلاح کشور بلامانع است. نشانه گذاری:

آگاهی های زیر باید روی هر بسته، با خط خوانا و مرکب یا جوهر غیرسمی و پاک نشدنی، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و در صورت واردات و صادرات به زبان انگلیسی و یا زبان کشور خریدار، نوشته و یا برچسب شود:

- نام و نوع فرآورده.

- ذکر نوع و مقدار درصد چربی (خامه ای، پرچرب، کم چرب، نیم چرب بدون چربی)

- وزن خالص برحسب سیستم متریک

- نام و نشان کامل تولیدکننده/ بسته بندی کننده و علامت تجاری آن.

- مواد تشکیل دهنده.

- تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)

- تاریخ پایان قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)

- شماره سری ساخت.

- عبارت "ساخت ایران"

- برای واردات، نام کشور تولید کننده، نام شرکت وارد کننده و مبدأ نوشته شود.

- شرایط نگهداری (در دمای یخچالی).

- نشانه گذاری ماست غنی شده باید با موافقت، تایید و کسب مجوز از وزارت بهداشت، درمان و آموزش باشد.

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران به شماره ۶۹۵ در سایت سازمان استاندارد به آدرس [www.inso.gov.ir](http://www.inso.gov.ir) مراجعه شود.

با ارسال کد ۱۰ رقمی ذیل نشان استاندارد به سامانه ۱۰۰۰۱۵۱۷ از صحت استاندارد کالا اطمینان حاصل فرمائید

تهیه و تنظیم: ساره غیائی، کارشناس ترویج استاندارد اداره کل استاندارد استان ایلام