

ZFQC49		شماره:	فرم گزارش آنالیز محصول
		تاریخ تهیه گزارش:	محدوده کاربرد: گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

نام محصول: نشاسته خوراکی ذرت	سری ساخت:
تاریخ تولید:	بهترین زمان مصرف: یک سال پس از تولید
نوع بسته بندی: کیسه	پروانه ساخت: 56/21857
شماره استاندارد: ۲۸۱-۲	
شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری نمائید.	

ویژگی / آزمون	واحد اندازه گیری	روش آزمون	نتیجه
شکل ظاهری	-	چشمی	یکنواخت
رنگ	-	چشمی	سفید
بو و مزه	-	حسی	بدون بو و مزه خارجی
مواد خارجی	-	چشمی	بدون هرگونه مواد خارجی
حلالیت	-	چشمی	عدم حلالیت در آب سرد و حلال های آلی
واکنش با معرف ید	-	تیتراسیون	ایجاد رنگ آبی
ذرات بزرگتر از شماره مش ۱۰۰	درصد	الک شیکر	حداکثر 10
رطوبت	درصد	آون	حداکثر 14
خاکستر نامحلول	درصد	کوره الکتریکی	حداکثر 0.05
PH (۱۰٪)	-	PH متری	4.5-7
پروتئین	درصد	کجداال	حداکثر 0.7
چربی	درصد	سوکسله	حداکثر 0.5
انیدرید سولفورو	mg/Kg	تیتراسیون	حداکثر 80
آرسنیک	ppm	جذب اتمی	حداکثر 1
سرب	ppm	جذب اتمی	حداکثر 0.2
کادمیوم	ppm	جذب اتمی	حداکثر 0.2

مشخصات میکروبیولوژیکی			
شمارش کلی باکتری	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۵۲۷۲	10 ⁴ - حداکثر
کلی فرمها	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۲۷	50 - حداکثر
اشرشیاکلی	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۹۲۶	منفی
باسیلوس سرنوس	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۳۲۴	10 ³ - حداکثر
کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۱۹۷	10 - حداکثر
شمارش کل هاگهای باکتری های گرمادوست	در ۱۰ گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۸۴۲	125 - حداکثر
شمارش هاگ باکتریهای عامل فساد بدون گاز	در ۱۰ گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۸۴۲	50 - حداکثر
شمارش هاگ باکتری های گرمادوست بی هوازی	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۲۸۴۲	کمتر از 10
کپک و مخمر	در گرم	طبق استاندارد ملی ایران - ۹۹۷	7 * 10 ² - حداکثر

واحد کنترل کیفیت گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام