

باسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
معاونت غذا و دارو

شماره
تاریخ
پست

۶۴۴۴۴ / ۱۶/۲

۱۶ / ۶ / ۳۸۷

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
معاونت / مدیریت محترم غذا و دارو

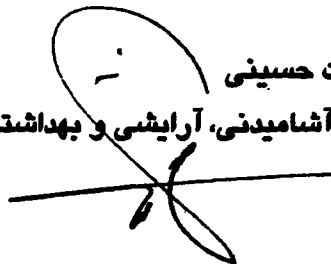
سلام علیکم

احتراماً، در خصوص انواع محصولات روغن تولیدی توسط تولید کنندگان داخل کشور و وارد کنندگان از خارج کشور به اطلاع می رساند:

- ۱- عنوان فرآورده می بایست بر اساس استانداردهای ملی روغن مربوطه و با توجه به ویژگی های مندرج در آن صرفاً مطابق با جدول پیوست درج گردد.
- ۲- اوزان مجاز بسته بندی انواع روغن قابل عرضه در سطح مصارف خانوار می بایست مطابق با اوزان مجاز مصرف خانوار مندرج در استانداردهای ملی روغن مربوطه بوده و در خصوص انواع روغن های جامد از جمله روغن چربی شیرینی آردی (قنادی) با توجه به مصوبات شورای عالی سلامت و امنیت غذایی کشور در خصوص تغییر الگوی مصرف از جامد به مایع صرفاً عرضه روغن خوراکی مصرف خانوار (مطابق با استاندارد ملی به شماره ۹۱۳۱) تا وزن ۵ کیلوگرم در سطح عرضه مجاز بوده و سایر انواع روغن های جامد حداکثر در بسته بندی تا ۱ کیلوگرم و فقط برای مصارف کاربردی مربوطه در سطح مصارف خانوار مجاز می باشد.
- ۳- از نظر نشانه گذاری کلیه مندرجات بخش نشانه گذاری استانداردهای ملی روغن مربوطه می بایست بر روی بسته بندی لحاظ گردیده و در خصوص عبارت «بدون کلسترول» و تصویر قلب نیز صرفاً درج میزان صفر در جدول ارزش تغذیه ای مجاز بوده و درج جداگانه عبارت و تصویر مذکور غیر مجاز بوده و باید حذف شوند.
- ۴- رعایت مفاده ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد کلیه برچسب انواع روغن های خوراکی الزامی است. ف/۵/۳۰

دکتر هدایت حسینی

مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی



شماره استاندارد					عنوان استاندارد	قلم کالا/ عنوان پروانه ساخت
۱۳۳					کره گیاهی (مارگارین) - ویژگی ها	۱. پخشینه ۲. سفره ۳. آشپزی ۴. صنفی و صنعتی ۵. مایع
۱۵۶-۱					روغن ها و چربی های خوراکی - چربی شیرینی آردی - ویژگی ها و روشهای آزمون	۱. چربی شیرینی آردی
۱۶۲					کره	۱. کره بی نمک ۲. کره نمک دار
۶۰۹					ویژگی ها و روشهای آزمون کره کاکائو	۱. کره کاکائو
۱۲۵۲					ویژگی ها و ترکیبات روغن کره (روغن حیوانی)	۱. روغن کره (روغن حیوانی)
۱۳۰۰					روغن ها و چربیهای خوراکی - آفتابگردان - ویژگی ها و روشهای آزمون	۱. روغن آفتابگردان معمولی ۲. روغن آفتابگردان با اسید اولئیک بالا
۱۳۲۶					روغن ها و چربیهای خوراکی - روغن زیتون - ویژگی ها و روشهای آزمون	۱. روغن زیتون طبیعی خام (ممتاز، درجه یک، معمولی) ۲. روغن زیتون تصفیه شده ۳. روغن زیتون (مخلوط خام و تصفیه شده)
۱۳۳۷					ویژگی های روغن نرت مایع خوراکی	۱. روغن نرت معمولی ۲. روغن نرت با اسید اولئیک بالا
۱۷۲۳					روغن ها و چربیهای خوراکی - روغن تخم پنبه - ویژگی ها	۱. روغن تخم پنبه
۱۷۵۲					روغن ها و چربیهای خوراکی - روغن کنجد - ویژگی ها و روشهای آزمون	۱. روغن کنجد طبیعی خام ۲. روغن کنجد تصفیه شده
۲۰۱۰					روغن ها و چربیهای خوراکی - روغن گلرنگ - ویژگی ها	۱. روغن گلرنگ معمولی ۲. روغن گلرنگ با اسید اولئیک بالا
۲۰۱۱					روغن ها و چربیهای خوراکی - روغن بادام زمینی - ویژگی ها	۱. روغن بادام زمینی
۲۳۹۲					روغن ها و چربیهای خوراکی - روغن سویا - ویژگی ها	۱. روغن سویا معمولی ۲. روغن سویای پاره ای هیدروژنه و زمستانه شده
۲۱۵۲					ویژگی های روغن های گیاهی خوراکی سرخ کردنی جهت مصرف در صنایع غذایی	۱. روغن مخصوص سرخ کردنی
۲۲۶۵					ویژگی های روغن پالم سوپر اولئین تصفیه شده خوراکی	۱. روغن پالم سوپر اولئین

قلم کالا/ عنوان پروانه ساخت	عنوان استاندارد	شماره استاندارد	ف
۱. روغن کلزای معمولی ۲. روغن کلزای پاره ای هیدروژنه شده	ویژگی های روغن کلزای خوراکی	۳۹۳۵	۱
۱. روغن مایع مخلوط	روغنهای و چربیهای خوراکی - روغن مایع مخلوط - ویژگی ها	۵۹۵۰	۱
۱. روغن پسته طبیعی خام	روغنهای و چربیهای خوراکی - روغن خام پسته - ویژگی ها	۶۶۵۵	۱
۱. روغن سبوس برنج	روغنهای و چربیهای خوراکی - روغن سبوس برنج - ویژگی ها	۶۶۵۸	۱
۱. روغن هسته انگور	روغن هسته انگور - ویژگی ها	۸۹۲۰	۲
۱. روغن مصرف خانوار (هیدروژنه)	روغن ها و چربی ها - روغن مصرف خانوار - ویژگیها	۹۱۳۱	۲۱