

جمهورية العراق

Республика Ирак

وزارة التخطيط

Министерство планирования

المنظمة المركزية للمواصفات والتحكم في الجودة

Центральная организация по стандартизации и
контроля качества

IQS/ 1061

UDC: 638.160

المواصفة القياسية

Стандартная спецификация

الرقم (1061)

Номер (1061)

النحل العسل

Медовая пчела

المنظمة المركزية للمواصفات والتحكم في الجودة / العراق

Центральная организация по стандартизации и контроля качества/ Ирак





Поправка Номер 1 к стандартному Номер (1061) для
медоносных пчел на 2013 год.

1. Изменить пункт 5.14 следующим образом:

5 - 14 Содержание сахара (глюкоза и фруктоза) не должно быть менее 60 г / 100 г

2. Изменить статью 12 ссылок следующим образом:

Codex Alimentarius системы, 12/1981 и ее второй
пересмотр на 2001 год.

Медовая пчела



1. Домен

Эта спецификация включает в себя общие требования, разновидности и методы отбора моделей пчел меда

2. Определение

Honey Bees:

Это вещество сладкого вкуса отчетливого запаха, сделанный рабочие пчелы из нектара цветов и растений и превратить их в плотную текстуре материал, хранящемся в таблетках сегеиза

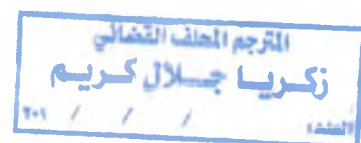
3. Описание

Мед состоит в основном из различных сахаров, в основном Kolokoz сахара, фруктозы, декстрозы и декстрина. Он также содержит белки, органические кислоты, минералы, пыльцу, аминокислоты, остатки грибов, водорослей, дрожжей, ферментов (амилов и нитратов) и других твердых веществ, таких как воск, которые образуются при получении меда. или Цвет меда почти бесцветен до темного цвета, а также вкус и аромат оригинальных растений, на которых питаются пчелы.

4- Жидкий мед:

Добраться ли мед из восковых таблеток физическими способами (секреция или нагрев) и ликвидируется и может быть обработана с высокой температурой с целью задержки или предотвращения кристаллизации.

4-2 - янтарный пчелиный мед:



Является ли мед, извлеченный из восковых таблеток физическим и жидким путем, а затем происходит состояние кристаллизации естественное или искусственное.



4 - 3 - области медового воска:

Восковые таблетки содержат мед и имеют разные размеры внутри или без их деревянных рамок

4-4 Мед с медом:

Чжоу мед пчелы жидкости (пункт 4-1) и упакованы в пакеты с парафинами парафинов

5. General requirements

It is required to be available in honey as follows:

5-1 - does not contain any strange taste contrary to the taste sweet distinctive except for the taste acquired naturally and distinctive species of flowers

5-2 - The areas of honey free of solution eggs and larvae and be covered naturally wax

5.3 It shall be free from any additives for desalination whether natural or industrial

Он не содержит примесей

5.5 Он не должен иметь повреждений, вызванных нагревом или ферментацией

5-6 - не содержат пищевых добавок

5 - 7 - кристаллизованные характеристики меда и свойства жидкого меда при нагревании при температуре около 55 градусов и в течение получаса

5-8 Преобразует поляризованный свет влево

5-9. Он не нагревается до такой степени, что ферменты, содержащиеся в меде, естественно, неэффективны

5 - 10 - не меняет свою кислотность искусственно

5 - 11 - влажность не превышает 21% от веса

Процентное содержание золы не должно превышать 0,3% от веса

5-13 - Сахароза не превышает 8% от веса

5-14- Количество переданного сахара не должно быть менее 74% (40% фруктозы и 34% глюкозы)

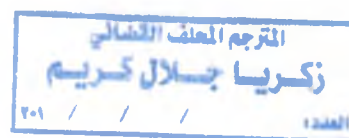
5. Общая кислотность не должна превышать 40 мг кислоты на 1000 г.

6 - аспект здоровья

Принимая во внимание создание условий и требований, содержащихся в иракском стандарте № 356/1974 (Общие правила для здоровья пищевых продуктов)

7. Упаковка

Для этой цели продукт должен быть упакован в подходящую упаковку, чтобы





сохранить продукт от загрязнения.

знак

В дополнение к тому, что указано в пунктах (2, 3,5,7) иракского стандарта № (230/1974) упакованных и консервированных пищевых продуктов, применяются следующие условия.

8.1.1 Название и класс продукта

8-1-2- Чистое содержимое в международных единицах

8.1.3 - Название продукта, название и товарный знак, если таковые имеются, и имя импортера

8.1.4 Страна происхождения

8.1.5. Дата изготовления и истечение срока ее действия в ясной несимволической форме в течение месяца и года с фиксированными условиями хранения.

9 - Метод взятия моделей

9-1- Жидкий и кристаллизованный мед:

Модель хорошо перемешивается двигателем или валиком, если в нем нет кристаллов. Если он аморфный, поместите закрытый контейнер, содержащий модель, в водяную баню, не полностью погрузив его и нагревайте в течение 30 минут при 60%. При необходимости нагрейте до 60% до тех пор, пока жидкость и встряхните между ними раз и навсегда, а затем тщательно перемешайте. И быстро остывает, если превращение в жидкое состояние.

Мед не нагревается с целью определения гидроксиметилфурфала или определения эффективности фермента деастазы. Мед нагревают на водяной бане при температуре 40% при появлении странных веществ, таких как воск, клеи, пчелы и части сот .. и т. Д. Подавляйте фильтрацию теплой воды перед взятием проб.

The legal translator Zakaria Jalal Karim licensed by the Ministry of Justice under the identity numbered 182,309 and issued in accordance with the Law of the experts No. 163 for the year 1964. Acknowledged that the translated version is identical to the original version published in Erbil.

Rezhna Translation Office - Erbil, Iraq, tel: (+964)7507607681

Email: zkarim53@ gmail.com, zkarim53@ yahoo.com, zekerim1@ outlook.com

