استاندارد مواد غذایی

خشکبار:

براساس آخرین پژوهش‌ها، آجیل و مغزها مانند فندق، گردو، پسته، نقش مهمی در تأمین سلامی بدن ایفامی کنند. این موادغذایی منابع سرشاری از پروتیین، موادمعدنی و آنتی‌اکسیدان‌ها می‌باشند. مطالعات نشان می‌دهد مغزها یکی از مهمترین منابع غنی سلنیوم هستند که‌این ریزمغذی برای تأمین سلامتی و ایمنی بدن ضروری است.

دانه‌ها و مغزها به چند روش می‌توانند سلامت استخوان را تحکیم ببخشند. بادام، پسته و تخمه آفتابگردان دارای میزان بالای کلسیم هستند. گردو و دانه‌های بزرگ حاوی اسیدهای چرب امگا۳ می‌باشند. بادام‌زمینی و بادام درختی دارای پتاسیم هستند که مانع از دست دادن کلسیم از طریق ادرار می‌شوند. مغزها همچنین دارای پروتیین و دیگر موادمغذی می‌باشند که در ساخت استخوان‌های قوی نقش مهمی‌دارند.

مغز بادام (تلخ و شیرین):
شماره استاندارد ملی: ۱۶

مغزبادام باید دارای رنگ، بو و مزه طبیعی (فاقد مزه تند) و عاری از آفت زنده باشد. مغز بادام باید عملا عاری از آفلاتوکسین بوده و در صورت تقاضای خریدار یا فروشنده مقدار آن اندازه‌گیری شود.

لوازمی که برای بسته‌بندی مغزبادام به‌کار برده می‌شود باید سالم، تمیز، خشک و عاری از هرگونه آلودگی و بوی غیرطبیعی‌باشد.

بادام‌هندی: شماره استاندارد ملی: ۵۲۰۰

مغز بادام هندی باید دارای مزه طبیعی (بدون مزه تلخی و تندی) وبدون آفت باشد. آفت‌زدگی نباید از یک‌درصد بیشتر و سوختگی نباید از ۰/۵ درصد وزنی بیشتر باشد. وجود مغز بادام هندی لپه در مغز بادام هندی درسته عیب نیست.

این محصول را باید در قوطی فلزی قلع اندود یا کیسه یا هر گنجایه دیگر ضدنشت که با گاز بی‌اثر، پرومهر شده باشد بسته‌بندی کرد. لوازمی که برای بسته‌بندی مغز بادام هندی به کار برده می‌شود باید نو، سالم، پاکیزه، خشک و بدون هرگونه آلودگی و بوی ناخوشایندباشد. بسته‌بندی باید به‌گونه‌ای باشد که نگهداری درست و کامل از کالا را در برابر هرگونه آسیب و خرابی طی مراحل نگهداری و ترابری آن تأمین نماید.

مغز فندق: شماره استاندارد ملی ۳۳۳۸

مغز فندق باید عاری از آفات زنده بوده و دارای رنگ طبیعی، بو و مزه طبیعی (فاقد بو و مزه غیرطبیعی به‌خصوص تلخی و تندی) باشد. در مورد مغز فندق‌های بوداده به استثنای نمک و آبلیمو و نشاسته هیچ نوع افزودنی دیگر مجاز نمی‌باشد. میزان مغز فندق‌های آفت‌زده نباید از ۵درصد بیشتر باشد. این محصول را باید در قوطی‌های فلزی یا کیسه‌های با الیاف طبیعی در داخل جعبه چوبی یا کارتن بسته‌بندی‌نمود.

نخودچی: شماره استاندارد ملی ۵۱۹۹

نخودچی نخودی است که پس از گرما دادن اولیه، نم زدن، گرما دادن دوباره و پوست‌گیری آن (در مورد نخودچی بدون پوست) به‌دست می‌آید. نخودچی فرآیندشده نیز به نخودچی گفته می‌شود که گرما دیده، نمک و افزودنی‌های مجاز به روش درست و بهداشتی به آن افزوده شده باشد. رنگ آن معمولا پس از فرآیند تیره‌تر از رنگ نخودچی می‌باشد و به قهوه‌ای روشن گرایش پیدامی کند.

نخودچی بدون پوست باید عاری از وجود هرگونه ارگانیسم زنده در هریک از مراحل رشد مانند شش پایان، کنه‌ها، قارچ‌ها، باکتری‌ها و غیره که نخودچی را خورده یا روی آن نشو و نما کرده و باعث آلودگی و کاهش کمی و کیفی آن شده باشد. همچنین نباید دارای آثار آفت‌زدگی و سوختگی‌باشد.

پوست جدا شده در نخودچی بدون پوست، مواد خارجی محسوب‌می گردد.

نخودچی با پوست و بدون پوست را می‌توان در کیسه نایلونی بافته شده یا کیسه متقالی یا کارتن با پوشش داخلی مناسب یا بسته‌بندی‌های دیگر که استفاده آن در مواد خوراکی مجاز و دارای استحکام لازم باشد بسته‌بندی کرد. لوازمی که برای بسته‌بندی نخودچی به‌کار برده می‌شود باید نو، سالم، پاکیزه، خشک و بدون هرگونه آلودگی و بوی ناخوشایندباشد.

بسته‌بندی‌باید به‌گونه‌ای‌باشد که‌نگهداری درست و کامل از کالا را در برابر هرگونه آسیب و خرابی طی مراحل نگهداری و ترابری آن تامین نماید.

شیرینی: شماره استاندارد ملی ۴۰۷

شیرینی عبارت است از خمیر پخته شده‌ای که از مخلوطی از مواد مختلف به شرح زیر تهیه می‌شود یا بدون اضافه کردن موادافزودنی مجاز تهیه می‌شود.

انواع شیرینی شامل شیرینی‌های خامه‌دار (رولت–تارت–نان – خامه‌ای – شیرینی‌تر خامه‌دار و غیره)، انواع شیرینی مربایی بدون خامه، کرم‌دار، انواع شیرینی خشک و کره‌ای، انواع کیک (ساده و کشمشی و غیره)، نان نخودچی و نان برنجی.

مواد اصلی شیرینی عبارتست از: آردها (گندم – نخودچی – سیب‌زمینی – برنج) روغن آب کاملاً سالم و متناسب برای آشامیدن – نمک شکر – تخم‌مرغ – مواد لبنی شیرخشک

علاوه بر مواد اصلی فوق‌الذکر مواد خوراکی زیر نیز ممکن است به شیرینی اضافه شود و غیر از مواد نامبرده در زیر هرچه اضافه‌شودغیرمجاز است.

انواع گل‌های زینتی (آغشته به پودر تالک طبی)، نقره (جهت روکش دراژه‌های نقره‌ای)، انواع شکلات‌ها، اسیدستریک (جوهر لیمو) و اسید تارتریک، موادرنگی خوراکی مجاز، پودر کاکائو، نارگیل، عسل، گلوکز، انواع ادویه مصرفی شیرینی‌سازی، دانه‌های دیگر نباتی مثل مغز بادام، مغز پسته، مغز گردو و غیره، مایه‌خمیر، نشاسته، بکینک پودر یا پودرهای مانند آن، مواد امولسیون کننده و قوام‌آورنده‌ها، مواد معطرکننده (اسانس‌ها وانیل و پوست مرکبات)، انواع مربا و میوه‌های خشک و تازه و سرکه.

شیرینی خامه‌ای و کرم‌دار و تر و به‌طور کلی تمام شیرینی‌هایی که لبنیات در آن به‌کار رفته است باید در تمام فصول سال در یخچال نگهداری شوند تا از فساد آنها جلوگیری به‌عمل آید شیرینی باید دور از گردوغبار و نور آفتاب نگهداری شود (مثلاً در ویترین). عرضه کردن شیرینی فاسد مجازنمی‌باشد.

شکلات: شماره استاندارد ملی: ۶۰۸

شکلات فرآورده‌ای است یکنواخت که حاصل فرایند کال و صحیحی از مخلوط یک یا چند فرآورده از مغز دانه کاکائو شامل: خمیر کاکائو، پودر کاکائو، کره کاکائو با شکر یا بدون شکر یا شیرین‌کننده‌های مجاز خوراکی، فرآورده‌های شیری و افزودنی‌ها می‌باشد.

انواع شکلات عبارتند از: شکلات سفید، مرکب، پُرشده و بدون شکر. شکلات باید دارای رنگ‌طبیعی کاکائو بوده (به غیر از شکلات سفید که به واسطه ماهیت مواد تشکیل‌دهنده، سفید می‌باشد) و عاری از هرگونه رنگ غیرطبیعی باشد. دارای طعم و بوی طبیعی مربوط به نوع ترکیبات خود بوده و عاری از هرگونه بوی‌نا، بوی ماندگی و طعم تند مربوط به فساد روغن باشد و هیچ‌گونه مواد خارجی و حشرات مرده یا زنده و همچنین فضولات جوندگان و آلودگی‌های قارچی در آن نباشد. شکلات باید دارای بافت همگن و یکنواخت بوده و در دمای ۲۲–۸۱ درجه سلسیوس براق، ترد و شکننده باشد. همچنین باید عاری از ماسیدگی سفیدرنگ مربوط به شکوفه چربی و خاکستری رنگ مربوط به شکوفه شکر بوده و هنگام خوردن در دهان نماسد.

خرما: شماره استاندارد ملی: ۲۸۵

خرما میوه نخل خرما از خانواده پالماسه است که به رشد نهایی و کامل رسیده باشد. خرما را بر اساس:

میزان رطوبت (نرم، خشک و نیمه خشک)، نوع عرضه (با هسته غیر فشرده، هسته گیری شده، فشرده و با خوشه)، نوع قند، اندازه (درشت، متوسط و ریز) دسته بندی می نمایند.

خرمای سالم باید فاقد تغییرات ظاهری مانند: صدمات مکانیکی، لک زدگی یا هر گونه تغیر رنگ غیر طبیعی که در اثر آفتاب سوختگی، نقاط سیاه و یا بی رنگ شدن بوجود آمده است، باشد.

عیوب خرما عبارتند از: خرمای صدمه دیده، نارس، تلقیح نشده، آلوده، دارای مواد خارجی، آفت زده، دارای آفات زنده، شکرک زده، ترشیده، پوسیده و داری سم.

وسیله ای که برای بسته بندی خرما بکار برده می شود باید نو بوده و رعایت پاکیزگی کامل در آن بشود. ضمنا کیفیت بسته بندی باید چنان باشد که محتوی را در برابر صدمه مکانیکی و رطوبت نگه دارد. این بسته ها خواه در سلوفان و یا پاکت و یا غیره بسته بندی شده باید در جعبه های چوبی و یا مقوایی نیز بسته بندی گردد.

شناسائی های زیر باید در درون هر بسته که صادر می شود بزبان انگلیسی یا به زبان کشور خریدار نوشته شود.

نام کالا، نوع کالا (هسته دار یا بی هسته)، درجه کالا، وزن خالص، نام و یا نشانه ویژه تولید کننده یا صادر کننده، عبارت "محصول آن".

عسل: شماره استاندارد ملی: ۹۲

عسل ماده طبیعی است که زنبور عسل آن را از شهد گل‌ها یا شکوفه‌ها یا از تراوش بخش زنده گیاهان یا ترشحاتی که حشرات مکنده عامل ایجاد آن روی قسمت‌های زنده گیاهان هستند تولید می کند. زنبور عسل آنها را جمع آوری و پس از اضافه کردن آنزیم‌های مختلف و فرآوری و تبخیر رطوبت اضافی و رساندن آن در کندو ذخیره می‌سازد. عسل به صورت شکوفه یا شهد، عسلک، عسل شان (عسل با موم)، عسل بدون موم، عسل استخراج‌شده و عسل تخلیه‌شده وجوددارد.

عسل استخراج‌شده، عسلی است که پس از پولک‌برداری از شان‌های بدون نوزاد به روش سانتریفوژ استخراج می‌شود. در عسل، ذرات گیاهی (به استثنا گرده) تمام یا قسمتی از بدن حشرات و هرگونه ماده خارجی دیگر نباید وجود داشته باشد. افزودن هر نوع موادخوراکی و افزودنی به عسل ممنوع می‌باشد. به‌طور مثال اضافه کردن شکر، اسانس و غیره تقلب محسوب می‌شود. عسل در شرایط محیطی از سیال و روان و چسبناک یا قسمتی تا کلا متبلور (رمس کرده) می‌تواند دارای این شرایط و حالات فیزیکی باشد. برحسب نوع گیاه مورد استفاده زنبور، رنگ عسل از زرد کاهی تا قرمز تیره متغیر است. عطر و بو نیز متناسب با گیاه مورد استفاده زنبور است. عسل باید دارای مزه شیرین مخصوص به خود باشد و در سطح آن نباید هیچ‌گونه کفی موجودباشد.

زیتون: شماره استاندارد ملی: ۶۴۱۴

زیتون فرآورده‌ای است که از میوه تازه و سالم واریته‌های زیتون، که در مرحله مناسبی از رسیدگی برداشت شده است، پس از عملیات آماده‌سازی و عمل‌آوری، به همراه محلول آب نمک، در داخل ظروف مناسب بسته‌بندی و با اعمال فرآیند حرارتی لازم، تولید و آماده مصرف، می‌گردد. زیتون فرآیندشده به‌انواع زیر تقسیم‌می‌شود:

۱–زیتون سبز فرآیندشده–۲– زیتون سبز درسته فرآیندشده–۳– زیتون سبز بی‌هسته فرآیندشده–۴– زیتون سبز پرشده فرآیندشده–۵– زیتون سبز برش‌خورده فرآیندشده–۶– زیتون سبز خردشده فرآیندشده –۷–زیتون سیاه فرآیندشده–۸– زیتون سیاه درسته فرآیندشده–۹– زیتون سیاه بی‌هسته فرآیندشده–۰۱– زیتون سیاه پرشده فرآیندشده–۱۱–زیتون سیاه برش‌خورده فرآیندشده–۲۱–زیتون سیاه خردشده فرآیندشده.

زیتون باید سالم و تازه بوده و به درجه رسیدگی مناسب رسیده باشد. میوه زیتون قبل از فرآیند کنسرو کردن باید شسته و تمیز گردد. وضعیت ظاهری قوطی باید عاری از فرورفتگی، زنگ‌زدگی، بادکردگی و نشتی باشد. وضعیت ظاهری شیشه نیز باید عاری از ترک‌خوردگی و نشتی، وضعیت ظاهری ظروف پلاستیکی عاری از نشتی یا بادکردگی باشد.

زیتون باید عاری از هرگونه بوی ترشیدگی و بوهای بد خارجی بوده و رنگ آن یکنواخت – زرد متمایل به سبز یا بنفش سیاه (بسته به نوع میوه مصرفی) و طعم آن نیز طبیعی و عاری از هرگونه طعم خارجی باشد، ضمنا باید بافت میوه به اندازه کافی سفت باشد (نرم نباشد).

چای کیسه‌ای: شماره استاندارد ملی: ۳۱۱۹

کیسه‌ای عبارت است از: نوع خالص خاک چای سیاه، حاصله از عملیات چای‌سازی به روش سنتی و غیرسنتی که علاوه بر دارا بودن خصوصیات و فاکتورهای موردنظر، ذرات آن از کاغذ صافی مخصوص، طبق استاندارد بسته چای عبورنکند.

چای کیسه‌ای معطر همان چای کیسه‌ای می‌باشد که محتویات آن با استفاده از میوه‌ها و شکوفه‌های خشک شده، ادویه و اسانس‌های طبیعی، مشابه طبیعی مجاز خوراکی، طعم‌دار و معطر شده‌است.

بسته‌بندی چای باید به‌گونه‌ای باشد که این فرآورده را در برابر نفوذ رطوبت و دیگر عوامل محیطی در مراحل نگهداری و ترابری محافظت نماید. همچنین بسته‌های چای باید نو، سالم، پاکیزه و بدون بو و آلودگی باشد.

نکته:

برای از بین بردن لکه چای، فورا پارچه خیس را روی لکه بکشید. اگر پاک نشد پارچه را آغشته به آب و پودر لباسشویی کنید و روی لکه بکشید، فورا تمیز می‌شود.

قهوه‌فوری: شماره استاندارد ملی: ۳۶۲۳

قهوه فوری، فرآورده‌ای است که از خشک کردن عصاره قهوه تازه بو داده و ساییده شده به‌دست می‌آید و باید فاقد ناخالصی، یعنی هر گونه ماده‌ای که منشأ آن غیر از عصاره دانه قهوه است، باشد. رنگ این فرآورده و محلول آن به رنگ دانه‌های قهوه بو داده از قهوه‌ای روشن تا تیره است.

قهوه فوری، به صورت گرد یا دانه و محلول آن باید دارای بو و مزه طبیعی قهوه بوده و عاری از بو و مزه سوختگی، بوی نا، کپک‌زدگی، ماندگی و نظایر آن باشد.

این فرآورده به صورت گرد یا دانه باید از نظر ظاهری یکنواخت بوده، فاقد کلوخه و ذرات به‌هم چسبیده باشد و همچنین هیچ‌گونه ناخالصی به‌خصوص ریشه کاسنی (چیکوری) در آن وجود داشته باشد. قهوه فوری باید در آب‌جوش به آسانی در مدت ۳۰ ثانیه با به‌هم زدن ملایم حل گردد و در آب سرد (دمای ۲ +۱۶ درجه سلسیوس) در مدت ۳دقیقه با هم زدن ملایم حل شود.

موارد زیر باید به‌طور خوانا و پاک‌نشدنی روی برچسب‌ها قید گردد:

نام محصول – نام و نشانی تولیدکننده – شماره سری ساخت – تاریخ تولید و انقضای مصرف – وزن خالص به گرم – شرایط نگهداری و شماره پروانه ساخت برای محصولاتی که در داخل کشور تهیه‌می‌شوند.

استاندارد لوازم منزل

کیسه فریز و زباله:
شماره استاندارد ملی: ۲۰۴۴-a، ۲۰۵۷-a

درخصوص استفاده از کیسه فریز و زباله موارد ذیل توصیه می‌گردد:

از محصولات دارای نشان استاندارد که به‌صورت بسته‌بندی شده ارایه می‌شوند استفاده‌نمایید.

به‌هیچ‌وجه از کیسه فریز و زباله به‌صورت فله خریداری ننمایید.

کیسه‌هایی که به‌صورت فله عرضه می‌شوند کاملاً از مواد بازیافتی تهیه شده و استفاده از آنها باعث بیماری می‌شود.

کیسه‌هایی که دارای بوی بد و غیرقابل تحمل، دانه‌های سیاه‌رنگ و رگه‌رگه باشند در تهیه آنها حتماً از مواد بازیافتی استفاده شده‌است.

نظر به این که پلاستیک‌ها باعث آلودگی محیط‌زیست می‌شوند، تقاضا می‌شود جهت حفاظت از محیط‌زیست حتی‌الامکان از مصرف بی‌رویه خودداری نمایید و همچنین انتظار می‌رود پس از مصرف آن را در طبیعت رها نکنید

پتو:
شماره استاندارد ملی: ۱۳۹۵۰ و ۱۳۹۵۱

هنگام خرید به برچسب و نشانه‌گذاری الصاق شده به پتو درخصوص رعایت موارد زیر توسط تولیدکننده دقت فرمایید:

ابعاد و شکل ظاهری برچسب باید به‌گونه‌ای باشد که کلیه اطلاعات موردنیاز به صورت خوانا و با فونت مناسب روی آن قید گردد.

برچسب باید در دوخت نوار یا حاشیه‌دوزی (دوردوزی) پتو دوخته شود و در مورد پتوهای سفری فاقد حاشیه‌دوزی و دوردوزی می‌توان از برچسب حرارتی استفاده‌شود.

اطلاعات مندرج در برچسب باید دارای اطلاعات زیر باشد:

نام واحد تولیدی و علامت یا نام تجاری

نوع پتو (برای پتوهای تاروپودی باید واژه «مینک» یا «غیرمینک» یا سفری، برای پتوهای با بافت حلقوی تاری واژه «راشل»، برای پتوهای با بافت حلقوی پودی واژه «دولایه» و برای پتوهای بی‌بافت واژه «بی‌بافت» یا «نمدی» درج شود).

جنس نخ تار یا زمینه

جنس نخ پود یا پرز (در مورد پتوهای تهیه شده از الیاف بازیافتی باید عبارت «تهیه شده از الیاف بازیافتی» روی برچسب قید گردد).

طول و عرض برحسب سانتی‌متر

روش شست‌وشو یا علایم مربوطه

نشانی یا آدرس (حداقل نام شهر یا نام منطقه صنعتی)

شماره گواهی برچسب استاندارد

استاندارد فرش ماشینی:
شماره استاندارد ملی: ۱۰۷۵۳

فرش ماشینی به کفپوشی با زمینه تار و پودی گفته می شود که نخ هایی به نوان نخ خاب از سطح آن به ارتفاع ۳ تا ۲۵ میلیمتر بالا آمده است. فرآورده فرش ماشینی جزء کالاهای مشمول استاندارد اجباری می‌باشد.

برای خرید فرش ماشینی چه نکاتی را باید در نظر گرفت؟

نکته‌ای که در خرید یک فرش ماشینی باید توجه داشت داشتن برچسب که در پشت فرش باید الصاق شود می‌باشد. پس از مطمئن شدن از وجود برچسب با توجه به نوع نیاز خود به فرش موارد زیر را باید در برچسب فرش جستجو کرد:

۱– جنس نخ خاب: جنس نخ خاب یکی از فاکتورهای مهم در انتخاب یک فرش می‌باشد و با توجه به محل استفاده و مقدار هزینه‌ای که می‌خواهیم بپردازیم مشخص می‌شود. امروزه عموماً فرش هایی با جنس پرز اکریلیک، پلی‌پروپیلن، پشمی، ویسکوز، نایلون و مخلوطی از انواع الیاف مختلف تولید می‌شود. در جاهایی که با رطوبت زیاد سرو کار داریم از جمله آشپزخانه‌ها بهتر است از فرش هایی که پرز آنها از پلی‌پروپیلن با توجه به اینکه جذب آب ندارد استفاده‌شود. از لحاظ قیمت معمولاً فرش های پلی‌پروپیلن ارزان‌تر و فرش های پشمی گران‌تر می‌باشند.

۲– جنس نخ تار: جنس نخ تاری که در انواع فرش استفاده می‌شود شامل نخ‌هایی با الیاف پنبه، پلی‌استر و پنبه، پلی‌پروپیلن و مخلوط الیاف دیگر استفاده می‌شود. که بهترین نوع نخ تار نخی است که از الیاف پنبه باشد.

۳– جنس نخ پود: جنس نخ پودی که معمولاً استفاده می‌شود کنف می‌باشد. وممکن است بسته به نوع فرش از انواع دیگر نخ‌ها نیز استفاده شود.

۴– تراکم شانه در متر: این ویژگی از فاکتورهای مهم یک فرش می‌باشد و آن تراکم نخ تار را نشان می‌دهد. و هرچه مقدار آن بیشتر باشد نشان دهنده مرغوبیت یک فرش می‌باشد.

۵– تراکم پود در متر: این ویژگی نیز از فاکنورهای مهم فرش بشمار می‌رود و معمولاً تراکمی که در بازار بکار می‌رود در واقع تراکم پود در متر می‌باشد.

۶– تراکم گره در متر: تراکم گره عبارت است از تعداد گره در یک متر مربع که هرچقدر این مقدار در یک فرش بیشتر باشد فرش پرتر و متراکم‌تر می‌باشد.

۷– ارتفاع خاب: عبارت است از طولی از نخ پرز یا خاب که بعد از زمینه بافته شده‌دارد.

۸– ابعاد فرش: ابعاد فرش باید در برچسب فرش قید گردد و حدود رواداری آن ۲/۵+ و ۱/۵– درصد برای طول و ۱± درصد برای عرض می‌باشد.

۹– نام و کد طرح: نام و کدطرحی که فرش بر اساس آن بافته شده باید مشخص گردد.

۱۰– شرایط نگهداری: آگاهی‌های ضروری جهت نگهداری صحیح و مناسب با جنس کالا شامل «روش شستشو، روش خشک کردن و عبارت از گذاشتن اجسام داغ بر روی فرش خودداری شود" می‌باشد.

۱۱– درجه فرش: چنانچه در برچسب، فرش درجه یک اظهار گردد باید عاری از عیوب غیر مجاز باشد.

عیوب غیر مجاز فرش:

عیوب غیر مجاز در بازرسی و آزمون‌های چشمی فرش درجه یک به شرح زیرمی‌باشد:

۱– تکرار سیلندر: که عبارت از تکرار طرح بوجود آمده در سطح فرش به طور اشتباهی‌باشد.

۲– شکستگی و اشتباه نقشه (نقشه کامل و بدون عیب)

۳– پارگی نخ تار

۴– پارگی نخ پود و نخ پود اضافی

۵– تراش نایکنواخت، زبری و سوختگی سطح فرش

۶– رفوگری قابل تشخیص

۷– پشت ریختگی نخ خاب و انجام نشدن پشت پاک کنی بطور کامل

۸– جای خالی، خاب کندگی و تیغ خوردگی (که عبارت است از کوتاه شدن یا کسری ارتفاع خاب فرش)

۹– شکنندگی، سوختگی، تغییر رنگ، یکدست نبودن آهار پشت فرش و سوزنی شدن نخ خاب به دلیل روزدگی آهار

۱۰– تاب خوردگی کناره و حفظ نشدن شکل هندسی فرش

۱۱– دورنگی نخ خاب و سایه روشن موضعی در سطح فرش

۱۲– پارگی، جاافتادگی، نایکنواختی طول و در یک خط نبودن ریشه، زیگزاک و بخیه در مورد فرش‌های دارای ریشه

۱۳– در مورد فرش‌های دارای ریشه، وجود فاصله‌ای بزرگتر از اندازه ارتفاع خاب بین ریشه و قسمت خاب فرش

نگهداری فرش:

فرش می تواند یکی از بادوام‌ترین سرمایه گذاری هایی باشد که شما برای خانه خود تهیه کرده‌اید و نیازمند مراقبت صحیح شما می‌باشد. با یک نظافت دائمی و نگهداری اساسی یک فرش با کیفیت می تواند بیش از ۲۰ سال عمر کند. فرش های امروزی طوری طراحی می شود که خاک را می‌پوشاند و حتی آن را جذب نمی کند، که این مرهون پیشرفت در عملیات شیمیایی می‌باشد. الیاف فرش می تواند گرد و غبار و باکتری و آلودگی ها را مخفی کند که با گذشت زمان این عمل سبب فرسودگی فرش شما می‌شود، نظافت مرتب یکی از امتیازاتی است، که ما گاهی اوقات آن را فراموش می کنیم و آن می تواند:

- باعث طولانی شدن عمر فرش شما شود.
- یک تازگی و منظره خوب به اتاق شما دهد.
- باعث می‌شود اتاق بوی بهتری بدهد.
- گرد و غبار را از افرادی که از آسم و آلرژی رنج می برند دور کند.

نظافت با جارو برقی:

کشیدن جارو برقی به طور مرتب یک روش راحت و قابل اطمینان جهت طولانی کردن عمر فرش شما می‌باشد اکنون چند نکته را در رابطه با جارو کشیدن و خرید یک جارو برقی به‌ذهن خود بسپارید:

جارو برقی را انتخاب نمایید که دارای موتور دو گانه باشد یکی برای مکش و دیگری برای زدن بار و سست کردن چرک باشد.

مطمئن شوید که جارو برقی شما داری برس قابل تنظیم و گردان است که می تواند گرد و غبار را از بین ببرد و یک جریان قوی هوا برای نفوذ به پشت فرش داشته‌باشد.

مطمئن شوید که پاکت فیلتر ضمیمه شده و گرد و غباری را که از گردش مجدد به هوا بر می گردد را به طور مناسب محدود می کند.

نکات مراقبتی فرش:

روی فرش خود قبل از جارو کشیدن مقداری نمک پاشیده اجازه دهید برای یک ساعت نمک روی فرش بنشیند، نتیجه این عمل براق تر شدن فرش پس از جارو کشیدن می‌باشد.

یک تکه یخ را در فرورفتگی به جا مانده در فرش بوسیله مبلمان بگذارید سپس اجاره دهید که آب شود این عمل سبب می‌شود که الیاف فرش پر شود ودوباره بایستند.

پرزهای بر آمده فرش در فروشگاه را بتراشید.

از قرار دادن فرش در مکان مرطوب یا در معرض نور مستقیم خورشید خودداری نمایید.

اندازه فرش را متناسب با مکان مورد استفاده انتخاب نمایید تا از تاخوردن آن جلوگیری گردد.

از گذاشتن اجسام داغ و اتو کردن البسه بر روی سطح فرش خودداری نمایید.

از قراردادن وسایل گرماز از جمله بخاری به طور مستقیم بر روی فرش خودداری نمایید که باعث زرد شدن رنگ فرش می‌شود.

به منظور جلوگیری از سایش موضعی و یکنواخت ماندن فرش آن را هر چندبار سر و ته نمایید.

اسباب و اثاثیه سنگین نظیر مبل، میز و غیره را در دوره‌های زمانی متفاوت تغییر مکان دهید تا از ایجاد فشردگی موضعی در سطح فرش جلوگیری گردد.

برای پیشگیری از سر خوردن فرش روی سطح صاف و صیقلی از ترمز فرش استفاده نمایید.

هنگام جابجا کردن و حمل و نقل فرش، آن را رول نمایید. با توجه به اینکه تا کردن به فرش آسیب می رساند از تا کردن آن خودداری کنید.

در فرش‌های اکریلیک جهت رفع پرز آزاد سطح فرش در ابتدای استفاده چندین بار آن را با جارو دستی خیس جارو نمایید.

از پهن کردن فرش روی سطح ناهموار و برجسته که باعث سوراخ شدن و یا پارگی فرش می‌شوند اجتناب نمایید.

هرگز فرش را مرطوب رها نکنید زیرا سبب شکسته شدن فرش می‌شود و یا تکه تکه به‌نظر می‌رسد.

قبل از اینکه روی فرش راه بروید اجازه بدهید که فرش کاملا خشک شود، زمان ۱۲ ساعت توصیه می‌شود.

در هنگام شستشوی سطوح زیر فرش (مثل سرامیک، سنگ و غیره) از موادی که خاصیت اسیدی و یا قلیایی قوی دارند استفاده نشود چونکه احتمال باقی ماندن مواد مذکور در محل شستشو وجود دارد که باعث پوسیدگی و پارگی فرش می‌شود.

شستشوی فرش:

قبل از شستشو باید گرد و غبار از سطح یا لابلای فرش زدوده شود و برای این کار بهتر است از جارو برقی با مکش بالا استفاده شود.

بهتر است برای شستشو، فرش را در محلی شیب دار پهن کرده و سطح آن را کاملاً خیس نمایید سپس محلولی از شامپوی فرش و آب ولرم تهیه کرده و به وسیله اسفنج کلیه نقاط فرش را بشویید. پس از اتمام، سطح فرش را با آب طوری شستشو دهید که مواد شوینده بطور کامل از فرش خارج گردد.

جهت شستشوی سطح فرش از وسایلی مانند برس های سیمی و یا زبر استفاده نشود زیرا باعث آسیب دیدگی پرز فرش شده و در نتیجه کیفیت فرش پایین می‌آید.

هرگز از مواد شوینده که دارای جوهر نمک، اسید و یا ترکیبات مشابه می‌باشند استفاده نکنید. همچنین در مورد فرش های پشمی از مواد قلیایی قوی و مواد سفیدکننده استفاده نکنید.

برای جلوگیری از چروک شدن فرش هنگام خشک کردن، فرش را در محلی با شیب تند قرار دهید یا به صورت صاف آویزان نمایید و همچنین فرش را در محل هایی که هوا جریان دارد آویزان کنید.

روش‌های لکه‌زدایی از فرش:

هر کدام از لکه‌ها که قابل برداشتن باشد، به محض ایجاد لکه سریعاً ماده لکه زا را با قاشق تمیز جمع کنید.

بعد از هر عمل لکه‌زدایی با روش‌های زیر محل لکه را توسط پارچه سفید و تمیز خشک نمایید. و در صورت پاک نشدن لکه عمل لکه‌زدایی را تکرار نمایید.

۱– برای لکه‌های شیر، ماست، دارو (شربت)، شکلات، روغن خوراکی، تخم مرغ، ادرار، خون، استفراغ، رنگ پلاستیک و چسب چوب، شامپو فرش را در آب گرم حل کرده و کف حاصل را توسط پارچه سفید و تمیز روی محل لکه مالش دهید.

۲– برای لکه‌های آب‌میوه، نوشابه، شربت، چای، قهوه، نسکافه، سس و بستنی پارچه سفید و تمیز آغشته به مایع سرکه سفید را روی محل مالش داده و پس از تمیز شدن لکه محل را با آب و شامپو مالش دهید.

۳– برای لکه‌های شمع (پارافین)، واکس و چسب مایع پارچه سفید و تمیز آغشته به الکل سفید را روی محل لکه مالش دهید.

۴– برای لکه‌های لاک ناخن، ماتیک، دوات و ماژیک پارچه سفید و تمیز آغشته به استون را روی محل لکه مالش دهید.

۵– برای لکه‌های رنگ روغن پارچه سفید و تمیز آغشته به تینر فوری را روی محل لکه مالش دهید. با توجه به آتش‌زا بودن تینر هنگام استفاده از دقت کافی بعمل آورید و اقدامات ایمنی را بکار گیرید.

۶– برای لکه‌های ایجاد شده با آدامس را با یک تکه یخ به حال منجمد درآورده و با دقت آنها را از روی فرش جدا کنید.

برای نواحی لکه‌های کمرنگ همه محلول‌های تمیز کننده را امتحان کنید.

لکه‌های چربی یا روغن را بلغور (آرد ذرت) یا جوش شیرین می‌تواند جذب کند. طی یک شب بر روی لکه پخش و با جارو برقی جارو کنید.

نشان استاندارد ملی ایران، نشان اطمینان بخش برای مصرف‌کنندگان

ظروف پلاستیکی یکبار مصرف:
شماره استاندارد ملی: ۱۴۰۰۰

نظر به استفاده روز افزون از ظروف یکبار مصرف پلاستیکی جهت برگزاری مراسم های شادی، عزا و یا برای مسافرت و مناسبت‌های مذهبی مختلف، موارد زیر توصیه می گردد:

۱– ظروف پلاستیکی یکبار مصرف را حتماً از مراکز معتبر (عرضه کننده محصولات واحد های تولیدی که از مواد اولیه نو و مرغوب جهت تولید این نوع ظروف استفاده می کنند)، خریداری نمایید.

۲– در هنگام خرید حتماً به علامت اختصاری حک شده در کف ظرف توجه نمایید

۳– درج علامت اختصاری PS بیانگر این است که آن پلاستیک از جنس پلی استایرن می باشد و چنین ظروفی در تماس با مواد غذایی داغ و چرب به علت آزاد سازی مونومر استایرن سرطانزا می باشند. لذا توصیه می شود از این نوع ظروف برای مواد غذایی و نوشیدنی داغ و چرب استفاده ننمایید. این نوع ظروف برای نوشیدنی و مواد غذایی سرد فاقد چربی کاربرد دارند که به سه شکل ظروف پلی استایرنی اسفنجی (EPS)، ظروف پلی استایرنی مقاوم در برابر ضربه (HIPS) و ظروف پلی استایرنی معمولی و شفاف (GPPS) در بازار وجود دارند.

۴– درج علامت اختصاری PP نشان دهنده این است که پلاستیک از جنس پلی پروپیلن می باشد و از این نوع ظروف می توان برای مواد غذایی و نوشیدنی گرم استفاده نمود.

۵– در صورت عدم درج علائم ذکر شده می توان با سوزاندن تکه ای از این نوع ظروف نوع جنس آنها را تشخیص داد. چنانچه سوختن آن دارای شعله زرد با پایه آبی باشد از جنس PP و در صورتیکه سوختن آن همراه با دود زیاد باشد از جنس PS می باشد.

۶– از ظروفی که دارای استحکام بدنه ضعیفی می باشند به هیچ وجه استفاده ننمایید

۷– در صورتیکه بدنه ظرف دارای رگه، دانه های سیاه رنگ و بوی بد باشد از مواد بازیافتی تهیه شده است.

۸– نظر به اینکه پلاستیک ها باعث آلودگی محیط زیست می شوند، تقاضا می شود جهت حفاظت از محیط زیست حتی الامکان از مصرف بی رویه خودداری نمایید و همچنین انتظار می رود پس از مصرف آن را در طبیعت رها نکنید

بسته‌بندی شیشه‌ای:

در خصوص استفاده از بسته‌بندی های شیشه‌ای موارد ذیل توصیه می گردد:

مواد غذایی بسته‌بندی شده در شیشه باید دارای تاریخ ساخت و تاریخ انقضاء معتبر باشد.

از خرید بسته‌بندی های انجام شده در شیشه بدون علامت استاندارد خودداری نمائید.

بسته‌بندی های شیشه‌ای را در معرض نور آفتاب قرار ندهید.

به علامت ساخت کارخانه شیشه توجه فرمائید.

بسته‌بندی های شیشه‌ای را در یخچال نگهداری نمائید.

در حمل و نگهداری بسته‌بندی شیشه‌ای به ضریب شکست بالای آنها دقت لازم بعمل آورید.

بسته‌بندی های تک نفره
(مانند سس های سالاد، ساندویچ و...)

از آنجایی که مصرف این گونه فراورده ها در سطح جامعه به علت استفاده از غذاهای آماده مانند انواع ساندویچ و فست فود رو به افزایش است، موارد زیر توصیه می گردد:

در هنگام خرید به علامت استاندارد، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء و شرایط نگهداری مندرج بر روی فراورده توجه نمایید. ودر صورت عدم درج تاریخ تولید و انقضاء از مصرف آن خودداری نمایید

با مشاهده هر گونه بادکردگی در بسته، از مصرف آن خودداری نمایید.

در صورت احساس طعم ترشیدگی و یا هر گونه طعم غیرمعمول آن را مصرف ننمایید.

در صورت داشتن نشتی و یا هر گونه پارگی، سوراخ و درز از مصرف آن خودداری کنید.

پس از باز کردن، فراورده آن قابل نگهداری نبوده و می‌بایست بلافاصله مصرف گردد.

توجه نمایید که بسته دارای برش کناری یا دوخت زیگزاگی بوده تا حین مصرف به‌سهولت باز گردد.

اطلاعات درج شده بر روی بسته مانند تاریخ تولید و انقضاء نباید حک گردد و باید بصورت چاپ شده باشد زیرا حک کردن اطلاعات باعث ایجاد سوراخ و نقص های دیگر شده و در نهایت فراورده دچار فساد می گردد.

نظر به اینکه پلاستیک ها باعث آلودگی محیط زیست می شوند، تقاضا می شود جهت حفاظت از محیط زیست، پس از مصرف آن را در طبیعت رها نکنید.

بسم الله الرحمن الرحیم
یا مقلب القلوب والابصار
یا مدبر اللیل والنهار
یا محول الحول والاحوال
حول حالنا الی احسن الحال

سازمان ملی استاندارد ایران
نشانی: تهران، ضلع جنوبی میدان ونک، شماره ۲۵۹۲،
صندوق پستی ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵
راه‌های ارتباط با سازمان
www.isiri.org
تلفن دفتر آموزش و ترویج استاندارد: ۸۸۸۷۹۴۶۹-۰۲۱
دورنما: ۸۸۶۵۴۰۳۸-۰۲۱
دفتر بازرسی و رسیدگی به شکایات: ۸۸۶۵۴۰۳۰۷، ۸۸۸۸۹۶۶۵، ۸۸۹۳۱۹۰۶
پست الکترونیکی: standard@isiri.org.ir