



مشخصات کیفی زیره سبز قابل معامله در بازار گواهی سپرده کالایی بورس کالای ایران\*

ویژگی‌ها	معیار پذیرش	روش آزمون
بو، عطر، طعم	بو و عطر و طعم زیره سبز باید معطر و مشخص به خود بوده و عاری از بوهای بیگانه و بوی نا و فاقد هرگونه افزودنی و مواد آلاینده باشد.	--
عاری بودن از حشرات، کپک‌ها و غیره	زیره سبز باید از حشرات زنده و کپک‌ها و از حشرات مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی جوندگان که با چشم غیرمسلح قابل رویت است عاری باشد. اگر از بزرگ‌نمائی استفاده شود و در صورتیکه بزرگ‌نمائی از ۱۰ برابر تجاوز کند باید در گزارش آزمون قید گردد.	تعیین مقدار آلودگی مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۶۵ انجام می‌گیرد.
حداکثر درصد جرمی رطوبت	۶	استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۹۶
حداکثر درصد جرمی مواد خارجی	۱	استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۲
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ بیشینه دانه‌های آفت زده نباید بیشتر از ۱ درصد وزنی باشد.</li> <li>■ بیشینه دانه‌های شکسته نباید بیشتر از ۵ درصد وزنی باشد.</li> <li>■ بیشینه میزان زیره سیاه شده نباید بیش از ۴ درصد وزنی باشد. کلیه دانه‌هایی که رنگ آنها در اثر رطوبت سیاه و مغز آنها نیز سیاه یا پوک شده زیره سیاه شده نامیده می‌شود.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مواد خارجی عبارتند از: <ul style="list-style-type: none"> <li>● مواد معدنی عبارتند از شن و خاک و خرده شیشه و غیره.</li> <li>● مواد آلی گیاهی عبارتند از علف، ساقه و سایر قسمت‌های گیاهی و همچنین دانه‌های گیاهی غیر از زیره.</li> <li>● مو، فضولات حیوانی مانند فضله موش و حشرات.</li> </ul> </li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ زیره سبز باید در بسته‌های تمیز، سالم و خشک بسته‌بندی شود. جنس بسته‌ها باید از موادی ساخته شده باشد که بر محتویات خود بی‌اثر باشد و وزن کیسه‌ها ۲۵ کیلوگرم است.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ نمونه‌برداری زیره سبز طبق استاندارد ملی ایران شماره ۵۱۲ انجام می‌شود.</li> </ul>		

\*برگرفته از استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴ و ایزو ۶۴۶۵:۲۰۰۹