



Islamic Republic of Iran

سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران



**management for Organization of
Fruit and Vegetables Municipality of Tehran**

استاندارد ویژگی ها و درجه بندی انواع میوه ها

Features of different kinds of fruits

ویرایش اول

۱۳۹۲

۹۳/۲۰/۰۱۰

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

رئیس:

عفتی، علی

(دکترای دامپزشکی)

سمت و یا نمایندگی:

معاون بهداشت و کنترل کیفیت سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

دبیر:

سبزو، مریم

(دکترای پزشکی)

مدیر بهداشت محیط، حرفه ای و طب کار سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

شهبازی یگانه، علی

(دکترای دامپزشکی)

رئیس هیئت مدیره انجمن مدیران کنترل کیفیت

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اردهالی، سید بهمن

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر ارزیابی و پشتیبانی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

بهرامی، رضا

(لیسانس علوم پایه)

کارشناس حراست سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

تقی زاده، مینا

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

خراسانی، علیرضا

(لیسانس علوم انسانی؛ روابط عمومی)

کارشناس امور رسانه و مطبوعات سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

زائری امیرانی، رضا

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بهداشت محیط و حرفه ای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

سلیمی، احسان

(لیسانس مهندسی عمران)

مدیر نگهداری و تعمیرات سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

مدیر میدان بهمن سازمان مدیریت میداین میوه و تره‌بار
شهرداری تهران

مهربخش، قاسم
(دکترای دامپزشکی)

مدیر عامل بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

شهبازی یگانه، کامران
(لیسانس حسابداری و مدیریت)

مدیر کنترل کیفیت محصولات پروتئینی، بازرگانی و فرآوری
شده سازمان مدیریت میداین میوه و تره‌بار شهرداری تهران

عباسی، علیرضا
(دکترای دامپزشکی)

مدیر میدان تهرانسر سازمان مدیریت میداین میوه و تره‌بار
شهرداری تهران

فراست، علی
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

فروزندی، شیمیا
(لیسانس مهندس کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

فریور، ریحانه
(لیسانس مهندس کشاورزی)

مدیر میدان بعثت سازمان مدیریت میداین میوه و تره‌بار
شهرداری تهران

معینی، فرشید
(دکترای دامپزشکی)

مدیر بهره برداری (هماهنگی و پیگیری امور میداین)
سازمان مدیریت میداین میوه و تره‌بار شهرداری تهران

هاشمی مطلق، کاوه
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر تحقیقات و مطالعات بازار سازمان مدیریت میداین
میوه و تره‌بار شهرداری تهران

بلندی، فرزاد
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
.....۱.....	۱ هدف
.....۱.....	۲ دامنه کاربرد
.....۱.....	۳ مراجع الزامی
.....۳.....	۴ اصطلاحات و تعاریف
.....۹.....	۵ ویژگی ها
.....۳۱.....	۶ نمونه برداری
.....۳۱.....	۷ بسته بندی
.....۳۲.....	۸ تعیین درصد فساد و نقص داخلی

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ارائه ویژگی ها، درجه بندی، بسته بندی و نمونه برداری انواع میوه ها که بصورت تازه در اماکن عرضه محصولات در سطح میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران مورد عرضه قرار می گیرد، می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد ارقام گوناگون انواع میوه های موجود در بازار ایران که بصورت تازه در فصول مختلف تولید و در اماکن عرضه محصولات در سطح میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران عرضه می شوند، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می شود.

در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظرها بعدی آن مورد نظر این استاندارد سازمانی نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۱، میوه ها - انگور - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۹۰، میوه ها - هلو - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۴، میوه ها - طالبی - ویژگی ها و درجه بندی.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۵، میوه ها - گیلاس تازه - ویژگی ها و روش های آزمون.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۶، میوه ها - آلبالو - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۸، میوه ها - توت فرنگی - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۹، میوه ها - شلیل - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۲، میوه ها - خربزه - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲، میوه انار - ویژگی ها و روش های آزمون.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۶، میوه ها - نارنگی - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۷۱، میوه ها - هندوانه - ویژگی ها.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۷۹، میوه پرتقال - ویژگی ها و روش های آزمون.
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۰، میوه ها - به - ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۷، میوه ها- خرمالو- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۲۹۰، میوه ها- لیمو شیرین - ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۲۹۱، میوه ها- لیموترش سنگی- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۲۵، میوه گریپ فروت- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۴۷، میوه ها- سیب- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۲، گلابی- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۷، میوه ها- زردآلو- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۹۴۶، میوه ها- سیب- آیین نگهداری در سردخانه.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷۵۸، میوه ها، آلو و گوجه- نگهداری در سردخانه.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۴۱۲، انبه- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۴۷۵، کیوی- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۴۷۶، میوه ها- سیب درختی برای مصارف صنعتی- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۱۰، میوه ها- آلوزرد- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۷۳، میوه ها- گیلاس و آلبالو در سردخانه- آئین کار نگهداری و ترابری.

استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۷۴، میوه ها- سیب- آئین کار نگهداری در هوای کنترل شده.

استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۷۵، مرکبات- آئین کار نگهداری.

استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۳۲، میوه ها- به- آئین کار نگهداری میوه در سردخانه.

استاندارد ملی ایران به شماره ۷۲۳۱، میوه سبزی- انار- برداشت، جداسازی، درجه بندی، ترابری و بسته بندی آئین کار.

استاندارد ملی ایران به شماره ۸۱۶۱، میوه و سبزی- انبه - آئین کار نگهداری.

استاندارد ملی ایران به شماره ۹۴۳۹، آناناس- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۹۸۷۳، موز- ویژگی ها.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۳۴۸، میوه نارگیل- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۵۳۹، عملیات خوب کشاورزی ایران(ایران گپ) انجیر.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۵۴۴، عملیات خوب کشاورزی ایران(ایران گپ) موز.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۵۴۶، عملیات خوب کشاورزی ایران(ایران گپ)انبه.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۵۴۷، عملیات خوب کشاورزی ایران(ایران گپ)سیب.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۵۴۸، عملیات خوب کشاورزی ایران(ایران گپ)لیمو شیرین.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد واژه‌ها و اصطلاحات با تعاریف زیر بکار برده می شود:

۴-۱ میوه آلبالو

میوه رسیده درخت *Prunus cerasus avium* از خانواده Rosaceae (گلسرخیان) می باشد.

۴-۲ میوه آلو

میوه رسیده درخت *Prunus domestica* از خانواده Rosaceae (گلسرخیان) می باشد که دارای ارقام گوناگون است.

۴-۳ میوه آناناس

میوه گیاه بانام علمی *Ananas comosus* از خانواده Bromeliaceae می باشد.

۴-۴ میوه انار

میوه درختچه با نام علمی *Punica granatum* از خانواده Punicacea می باشد.

۴-۵ میوه انبه

میوه درخت با نام علمی *Mangifera indica* از خانواده Anacardiaceae (پسته سانان) می باشد.

۴-۶ میوه انجیر

میوه مرکب درخت انجیر با نام علمی *Carica Linnaeus Ficus* از خانواده Moraceae می باشد.

۴-۷ میوه انگور

میوه گیاه گونه *Vitis Vinifera* از تیره زریان Vitaceae می باشد.

۴-۸ میوه به

میوه درخت با نام علمی *Cydonia oblonga* از خانواده Rosaceae (گلسرخیان) می باشد.

۹-۴ میوه پرتقال

پرتقال عبارت است از میوه تازه رقم های گوناگون درخت پرتقال از *Citrus sinensis* از خانواده Rutaceae میباشد.

۱۰-۴ میوه توت فرنگی

میوه بوته چند ساله با نام علمی FRAGARIA VESCA از خانواده Rosaceae (گلسرخیان) می باشد.

۱۱-۴ میوه خربزه

میوه بوته یکساله شامل ارقام گوناگون با نام علمی: Cucumis melo از خانواده Cucurbitaceae (کدوئیان) می باشد.

۱۲-۴ میوه خرمالو

میوه رسیده درخت با نام علمی Diospyros kaki از خانواده Ebenaceae می باشد.

۱۳-۴ میوه زردآلو

میوه رسیده درخت زردآلو PrunusArmeniaca از خانواده Rosaceae می باشد.

۱۴-۴ میوه سیب

سیب میوه ارقام مختلف درخت گونه Maluspumila-Mil از خانواده Rosaceae می باشد.

۱۵-۴ میوه شلیل وشبرنگ

میوه درخت با نام علمی Prunus persic از خانواده Rosaceae می باشد.

۱۶-۴ میوه طالبی

میوه بوته یکساله با نام علمی Cucumis melo از خانواده Cucurbitaceae (کدوئیان) می باشد.

۱۷-۴ میوه کیوی

عبارت است از میوه ارقام مختلف درختچه *Actinidia Chinensis* که از خانواده *Actinidiaceae* می باشد.

۱۸-۴ میوه گریپ فروت

میوه درختی است از خانواده مرکبات *Rutaceae* با نام علمی *Citrus paradisi* می باشد.

۱۹-۴ میوه گلابی

میوه درخت *L. Pyrus Communis* از خانواده *Rosaceae* یا گل سرخیان می باشد و ارقام مختلفی دارد.

۲۰-۴ میوه گوجه سبز

میوه نارس درخت با نام علمی *Prunus Spinosa* از خانواده *Rosaceae* می باشد.

۲۱-۴ میوه گیلاس

میوه رسیده درخت با نام علمی *prunus avium* از خانواده *Rosaceae* که شامل ارقام مختلف می باشد.

۲۲-۴ میوه لیمو ترش

میوه درخت از جنس *Citrus aurantifolia* از خانواده *Rutaceae* می باشد.

۲۳-۴ میوه لیمو شیرین

میوه درخت با نام علمی *Citrus limetta* از خانواده مرکبات *Rutaceae* می باشد.

۲۴-۴ میوه موز

میوه گیاهی از خانواده *Musaceae* و جنس *Musa* می باشد.

۲۵-۴ میوه نارگیل

میوه درخت گرمسیری با نام علمی *Cocos nucifera* از خانواده *palmaceae* می باشد.

۲۶-۴ میوه نارنگی

عبارت است از میوه تازه رقم‌های گوناگون درخت نارنگی *Citrus reticulata Blanco* از خانواده مرکبات *Rutaceae* می باشد.

۲۷-۴ میوه هلو

هلو میوه رسیده درخت هلو *Prunuspersica* از خانواده *Rosaceae* می باشد.

۲۸-۴ میوه هندوانه

عبارت است از میوه رسیده رقم های گوناگون با نام علمی *Citrullus-vulgaris* از خانواده کدویان

۲۹-۴ سوراخ شدگی

اثر صدمه مکانیکی ناشی از فرورفتن اجسام نوک تیز درون بافت میوه می باشد.

۳۰-۴ خشکیدگی

حالتی است که به صورت ناهمواری و چروکیدگی روی سطح پوست میوه و یا بافت آن، در اثر از دست دادن رطوبت، ظاهر شده باشد، به طوری که پوست و یا بافت درونی میوه حالت خشک پیدا کند.

۳۱-۴ نارسی

عبارت است از عدم رشد کافی محصول، عدم دگرگونی رنگ.

۳۲-۴ آلودگی

بودن هرگونه مواد خارجی مانند گرد و خاک گل و خاشاک روی پوست میوه است که می توان آن را بدون بهره گیری از ریزبین با چشم دید.

۳۳-۴ آسیب دیدگی

نشانه های ناشی از عوامل طبیعی و مکانیکی قبل، حین برداشت میوه، جابجایی، درجه بندی، بسته بندی و حمل و نقل میوه که به صورت لکه زدگی، ضرب دیدگی، لهیدگی، ترک خوردگی، خراشیدگی، ساییدگی، بریدگی و سوراخ شدگی در میوه قابل دیدن باشد.

۳۴-۴ خال زدگی

بودن لکه های خشکیده، ناهموار، بدرنگ و سیاه شده روی پوست میوه است.

۳۵-۴ غیر یکنواختی

یکدست نبودن میوه ها در هر بسته از نظر اندازه، رقم و شکل می باشد.

۳۶-۴ مواد خارجی

به هر چیز جز محصول مورد نظر در بسته های میوه گفته می شود مانند تکه های شاخ و برگ (بجز دم میوه که به میوه چسبیده باشد بشرطی که قطعه شاخه اضافه با آن همراه نباشد)، حشرات مرده، شن، سنگ ریزه و خاشاک و نظایر آن.

۳۷-۴ سرمازدگی

حالتی است که در نتیجه پایین بودن دما بافت میوه دگرگون می شود و آثار ظاهری آن در روی پوست بصورت لکه های قهوه ای روشن تا قهوه ای تیره و فرو رفته دیده می شود.

۳۸-۴ یخ زدگی

حالتی است که بافت بخش آبدار میوه در نتیجه پایین بودن دمای هوا دگرگون و متلاشی شده و وضعیت ظاهری و ویژگی های حسی آن تغییر کرده است.

۳۹-۴ پلاسیدگی

نمادی است که پوست میوه بخشی از آب خود را از دست داده باشد.

۴۰-۴ ترک خوردگی

عبارت است از شکافته شدن میوه بطوری که قسمتی از پوست میوه از هم جدا شده و بافت درونی میوه نمایان می شود و سبب آسیب رساندن به میوه شود.

۴۱-۴ لهیدگی

عبارتست از نرم بودن گوشت میوه که ممکن است در اثر صدمات مکانیکی و یا رسیدگی بیش از حد فیزیولوژیکی و یا خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.

۴-۴۲ آفتاب سوختگی

به آثار برخاسته از تابش پرتوهای خورشید گفته می‌شود که باعث سوختگی یا خشکی پوست میوه (در اثر از دست دادن رطوبت) و یا ایجاد پوسته‌های سخت در روی آن می‌گردد.

۴-۴۳ شکستگی هسته در داخل میوه

این عارضه در اثر نوسانات دمایی و رطوبتی محیط در مرحله رشد میوه بوجود می‌آید و در واقع یک بیماری فیزیولوژیکی می‌باشد. در این حالت معمولاً محل اتصال دم میوه نیز شکافته شده و عوامل بیماری‌براحتی بافت میوه را مورد حمله قرار داده و خسارت وارده بر آن را افزایش می‌دهند.

۴-۴۴ بدشکلی

عبارتست از میوه‌هایی که دارای شکل طبیعی رقم خود نباشد.

۴-۴۵ آفت

منظور از آفت هر عامل زنده‌ای مانند حشرات و کنه‌ها که در زمان‌های مختلف به میوه آسیب می‌رساند.

۴-۴۶ آفت زدگی

عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در سطح خارجی و یا داخل میوه که با چشم غیرمسلح قابل رویت باشد.

۴-۴۷ رواداری^۱

دامنه تغییرات مربوط به کیفیت و اندازه هر بسته از محصول در خصوص ویژگیهای کیفی ناخواسته را رواداری گویند.

^۱-Tolerance

۵ ویژگی ها

یادآوری- کلیه ویژگیهای ذکر شده برای محصولات مربوط به محصول وارده به میدان و بازار می باشد و محصول آماده عرضه می بایست عاری از هرگونه آلودگی، فساد و یا نقص باشد و میوه ها در شرایط زیر مجوز عرضه ی دریافت دارند.

۱-۵ میوه آلبالو

فقط آلبالوهایی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

- ۱-۱-۵ عاری از هرگونه آفت باشند.
 - ۲-۱-۵ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
 - ۳-۱-۵ مواد خارجی حداکثر ۱/۵ درصد باشد.
 - ۴-۱-۵ بی دمی حداکثر ۵ درصد باشد.
 - ۵-۱-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.
 - ۶-۱-۵ آفتاب زدگی حداکثر ۰/۵ درصد باشد.
 - ۷-۱-۵ نارسی حداکثر ۲/۵ درصد باشد.
 - ۸-۱-۵ بدشکلی حداکثر ۱/۵ درصد باشد.
 - ۹-۱-۵ غیریکنواختی حداکثر ۱۵ درصد باشد.
- درجه بندی در آلبالو با توجه به نوع مصرف صورت می پذیرد و فقط شاخصه های فوق تعیین کننده کیفیت محصول می باشد.

۲-۵ میوه آلو

آلوهایی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

- ۱ ۴ ۵ عاری از هر گونه آفت باشد.
- ۴ ۴ ۵ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۴ ۴ ۵ آسیب دیدگی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۴ ۴ ۵ بدشکلی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵ ۴ ۵ غیریکنواختی حداکثر ۶ درصد باشد.
- ۶ ۴ ۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۷ ۴ ۵ مواد خارجی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۸ ۴ ۵ لهیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

جدول درجه بندی آلو

نوع درجه	رنج وزنی (تعداد در کیلو)	حداکثر درصد آلو با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز و ویژه	۱۰-۱۵ عدد در کیلوگرم	۵٪
درجه ۱	۱۶-۲۰ عدد در کیلوگرم	۱۰٪
درجه ۲	۲۱-۳۰ عدد در کیلوگرم	۱۵٪
درجه ۳	بیشتر از ۳۱ عدد در کیلوگرم	غیر قابل عرضه برای تازه خوری

۳-۵ میوه آناناس

۱-۳-۵ درجه ممتاز

۱-۱-۳-۵ آناناس های این درجه باید دارای کیفیت بسیار بالایی بوده و مشخصات ویژه گونه یا نوع تجاری مربوط را دارا باشند.

۲-۱-۳-۵ آناناس های این درجه باید فاقد نقص باشند به استثنای نقص های سطحی بسیار ناچیز که بر ظاهر کلی محصول، کیفیت محصول، شرایط نگهداری و نحوه قرار گیری در بسته بندی تاثیری نداشته باشد.

۳-۱-۳-۵ در صورت وجود تاج، باید صاف، ساده و بدون شاخه باشد. در مورد آناناس هایی که تاج های هرس نشده دارند طول تاج باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه باشد.

۴-۱-۳-۵ حد رواداری مجاز برای درجه ممتاز در صورت برآورده کردن نیاز های کیفی محصول درجه یک ۵ درصد عددی یا وزنی می باشد.

۲-۳-۵ درجه یک

۱-۲-۳-۵ آناناس های این درجه باید دارای کیفیت خوبی بوده و مشخصات ویژه گونه یا نوع تجاری مربوط را دارا باشند

۲-۲-۳-۵ نقص های کوچک زیر مشروط بر این که بر ظاهر کلی محصول، کیفیت محصول، شرایط نگهداری و نحوه قرار گیری در بسته بندی موثر نباشند مجاز شمرده می شوند.

الف) بدشکلیهای جزئی

ب) سوختگیهای جزئی

ج) نقص های جزئی پوستی شامل خراشیدگی، زخم، تورفتگی و لکه.

د) میزان این نقص ها نباید از ۴ درصد کل سطح میوه بیشتر باشد.

ویژگیهای درجه بندی آناناس

ردیف	ویژگی ها	درجه		
		درجه ممتاز	درجه یک	درجه دو
۱	وضعیت ظاهری (با یا بدون تاج)	کامل	کامل	کامل
۲	بو و مزه	مخصوص به خود	مخصوص به خود	مخصوص به خود
۳	آسیب دیدگی- آفت زدگی- رطوبت خارجی- لهیدگی- مواد خارجی	منفی	منفی	منفی
۴	رسیدگی	مطلوب	مطلوب	مطلوب
۵	یکنواختی	یکنواخت	یکنواخت	یکنواخت
۶	بد شکلی و سوختگی و آسیبهای پوستی (خراشیدگی و زخم، تورفتگی ضربه و لکه)	منفی	حداکثر ۴ درصد کل سطح میوه	حداکثر ۸ درصد کل سطح میوه
۷	تاج (در صورت وجود)	صاف و ساده و بدون شاخه	صاف و ساده و یا کمی خمیده و بدون شاخه	ساده یا دوتایی و صاف یا کمی خمیده و بدون شاخه
۸	طول تاج (در صورت وجود)	۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه	۵۰ تا ۱۵۰ درصد طول میوه	--
۹	طول ساقه (در صورت وجود)	حداکثر ۲ سانتی متر	حداکثر ۲ سانتی متر	حداکثر ۲ سانتی متر

۴-۵ میوه انار

میوه انار قابل عرضه می بایست دارای ویژگیهای زیر باشد:

۱-۴-۵ عاری از هرگونه آفت و بدون آفت زدگی باشند.

۲-۴-۵ عاری از ترشیدگی و کپک زدگی باشد.

۳-۴-۵ عاری از خشکیدگی پوست باشد.

۴-۴-۵ بدون نشانه های سرمازدگی و یخ زدگی باشد.

۵-۴-۵ بدون لک زدگی ناشی از کرم گلوگاه باشد.

۶-۴-۵ عاری از صدمات مکانیکی و ترک خوردگی باشد.

جدول درجه بندی وزنی انار

نوع درجه	وزن (گرم)	حداکثر درصد انار با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بالای ۲۵۰ گرم	٪۵
درجه یک	۲۵۰-۱۸۰ گرم	٪۱۰
درجه دو	۱۸۰-۱۳۰ گرم	٪۱۵
درجه ۳	کمتر از ۱۳۰	آبگیری

۵-۵ میوه انبه

میوه انبه قابل عرضه می بایست دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۵-۵ میوه باید رسیده و کاملا تغییر رنگ داده باشد (از زرد روشن تا نارنجی).
- ۲-۵-۵ میوه عاری از لهیدگی و گندیدگی و کپک زدگی باشد.
- ۳-۵-۵ پوست میوه در اثر از دست دادن آب و شرایط بد نگهداری پلاسیده و چروکیده نباشد.
- ۴-۵-۵ میوه دچار سرمازدگی و یخ زدگی نشده باشد.
- ۵-۵-۵ میوه انبه باید بدون آفت زدگی (مانند لکه سیاه) باشد.
- ۶-۵-۵ میوه انبه باید بدون ترک خوردگی باشد.
- ۷-۵-۵ میوه انبه باید بدون رطوبت بیرونی غیر عادی ناشی از عوامل مختلف (به جز رطوبت جمع شده پس از خارج کردن میوه از سردخانه)، باشد.
- ۸-۵-۵ بدون بو و مزه خارجی ناشی از تخمیر (ترشیدگی) و غیرطبیعی باشد.

جدول درجه بندی وزنی انبه

درجه	وزن (گرم)	حداکثر درصد انبه با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
درجه ممتاز	۸۰۰-۵۵۱ گرم	٪۵
درجه ۱	۵۵۰-۳۵۱ گرم	٪۱۰
درجه ۲	۳۵۰-۲۰۰ گرم	٪۱۰

۶-۵ میوه انجیر

ویژگیهای انجیر به شرح زیر است:

- ۱-۶-۵ انجیر باید دارای رنگ، بو و مزه طبیعی خود باشد.
- ۲-۶-۵ انجیر باید عاری از آفت باشد.

- ۳-۶-۵ میزان آفت زدگی نباید از ۶ درصد بیشتر باشد.
- ۴-۶-۵ میزان مواد خارجی نباید از ۲ درصد بیشتر باشد.
- ۵-۶-۵ میزان آلودگی نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۶-۶-۵ میزان آسیب‌دیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۷-۶-۵ میزان نارسی نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.

جدول درجه بندی انجیر

درجه	تعداد در کیلو گرم انجیر زرد	تعداد در کیلوگرم انجیر سیاه یا قهوه ای	حداکثر درصد انجیر با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	۳۰ تا ۴۰ عدد (۳۵-۴۰ گرم)	۱۵-۲۰	٪۵
درجه ۱	۴۰ تا ۵۰ عدد (۲۵-۲۰ گرم)	۲۵-۲۰	٪۱۰
درجه ۲	۵۰ تا ۸۰ عدد	۴۰-۲۵	٪۱۵
ریز	بیشتر از ۸۰ عدد	----	انجیر خشک

۷-۵ میوه انگور

- ۱-۷-۵ فقط میوه هایی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:
- ۱-۱-۷-۵ میوه انگور باید عاری از هرگونه بو و مزه غیرطبیعی و خارجی باشد.
- ۲-۱-۷-۵ میوه انگور باید عاری از خسارات ناشی از قرار گرفتن محصول در معرض دمای پایین یا بالا باشد.
- ۳-۱-۷-۵ حبه های انگور باید کامل و دارای شکل مناسب بوده و بطور طبیعی رشد کرده باشد.
- ۴-۱-۷-۵ خوشه های انگور باید با دقت چیده شوند حبه های انگور باید به حد کافی رشد کرده و ظاهر آن نشانگر رسیده بودن آن باشد.
- ۵-۱-۷-۵ درجه رسیدگی و وضعیت ظاهری انگور تازه باید از نظر رقم، کیفیت و درجه رسیدگی یکنواخت باشد.

۲-۷-۵ ویژگیهای انگور تازه خوری در سه درجه بشرح زیر است:

۱-۲-۷-۵ انگور درجه ممتاز

انگوری که در این درجه قرار می گیرد باید دارای کیفیت عالی بوده و مشخصه رقم خود را از نظر

شکل، میزان رشد و رنگ گیری به خوبی نشان دهد. در این درجه انگور باید عاری از هرگونه نقص باشد به استثنا نقص های جزئی سطحی، مشروط براینکه این نقایص در وضعیت ظاهری و شرایط نگهداری و بسته بندی تأثیر منفی نداشته باشد. در این درجه حبه های انگور باید سفت بوده و محکم به محور خوشه چسبیده باشد. توزیع حبه های انگور بر روی خوشه باید یکنواخت باشد. لایه موم روی حبه باید سالم و دست نخورده باشد.

۵-۷-۲-۲ انگور درجه یک

انگور درجه یک باید دارای کیفیت مطلوب بوده و خوشه های آن نشان دهنده ویژگی های خاص رقم مورد نظر از لحاظ رنگ گیری درجه رسیدگی و شکل ظاهری باشد. حبه ها باید سفت بوده و محکم به محور خوشه ها چسبیده و ریزش نداشته باشد و تا حد امکان موم روی حبه ها دست نخورده باشد. یکنواختی توزیع حبه ها بر روی محور خوشه ها می تواند کمی کمتر از وضعیت یاد شده در مورد درجه ممتاز باشد. در این درجه نقایص جزئی زیر قابل قبول می باشد. مشروط بر اینکه به ظاهر عمومی خوشه ها، کیفیت، قابلیت انبارداری و قابلیت نمایش در مرحله بسته بندی تأثیر منفی نگذارد:

الف) نقص جزئی در شکل ظاهری.

ب) نقص جزئی در میزان رنگ گیری.

ج) آفتاب سوختگی خیلی جزئی که تنها در پوست حبه ها باشد.

۵-۷-۲-۳ انگور درجه دو

در این درجه، خوشه های انگور دارای نواقص جزئی از نظر شکل، درجه رسیدگی و رنگ گیری قرار می گیرند، مشروط بر آنکه نواقص فوق بر روی مشخصه های اساسی رقم اثر منفی نگذارد. حبه های انگور باید به حد کافی سفت بوده و در حد قابل قبول به محور خوشه چسبیده باشد. این حبه ها ممکن است نسبت به انگور درجه یک از توزیع یکنواختی کمتری در روی خوشه برخوردار باشند. عیوب زیر با توجه به ویژگی های اساسی رقم و مشروط بر آنکه بر روی کیفیت، قابلیت نگهداری و انبارداری و قابلیت نمایش انگور در بسته بندی تأثیر نگذارد، قابل قبول می باشد.

الف) نقص جزئی در شکل ظاهری خوشه.

ب) نقص جزئی در میزان رنگ گیری انگور.

ج) آفتاب سوختگی خیلی جزئی که تنها در پوست اثر گذاشته باشد.

د) لهیدگی و ضرب دیدگی جزئی.

ه) عیوب جزئی در پوست.

جدول درجه بندی میوه انگور بر اساس کیفیت

درجه	کیفیت	نواقص قابل قبول (کلیه این نواقص مشروط بر اینکه به ظاهر عمومی، کیفیت و قابلیت نگهداری تأثیر منفی نداشته باشد)	توزیع حبه ها بر روی خوشه	لایه موم روی حبه
ممتاز	عالی	عاری از نقص (به استثنای نقص های جزئی سطحی که بر ظاهر و شرایط نگهداری تأثیر منفی نداشته باشد).	یکنواخت - سفت و محکم به محور خوشه ها چسبیده باشند	سالم و دست نخورده
درجه یک	مطلوب	* نقص جزئی در شکل ظاهر * نقص جزئی در میزان رنگ گیری * آفتاب سوختگی خیلی جزئی که تنها در پوست حبه ها باشد.	یکنواختی می تواند کمی کمتر از درجه ممتاز باشد - سفت و محکم به محور خوشه ها چسبیده و ریزش نداشته باشد.	تا حد امکان دست نخورده باشد
درجه دو	قابل قبول	* نقص جزئی در شکل ظاهر * نقص جزئی در میزان رنگ گیری * آفتاب سوختگی خیلی جزئی که تنها در پوست حبه ها باشد. * لهیدگی و ضرب دیدگی * عیوب جزئی در پوست	* به حد کافی سفت * حد قابل قبول به محور خوشه ها چسبیده باشد. * یکنواختی کمتر در روی خوشه نسبت به درجه یک	-

درجه بندی انگور با تعیین وزن خوشه های انگور به شرح زیر انجام می پذیرد:

جدول درجه بندی میوه انگور بر اساس وزن

درجه	ارقام حبه درشت: کندری، شاهرودی، سمرقندی، ریش بابا و شانی (وزن خوشه)	ارقام حبه کوچک: یاقوتی، عسگری، بیدانه سفید و بیدانه قرمز (وزن خوشه)	حداکثر درصد انگور با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	حداقل ۲۰۰ گرم	حداقل ۱۵۰ گرم	۵٪
درجه ۱	حداقل ۱۵۰ گرم	حداقل ۱۰۰ گرم	۱۰٪
درجه ۲	حداقل ۱۰۰ گرم	حداقل ۸۰ گرم	۱۰٪

۵-۸ میوه به

فقط بهایی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۵-۸-۱ دارای رنگ یکدست رقم خود بوده و لکه های ناهم رنگ نداشته باشد.

۵-۸-۲ دارای بوی طبیعی رقم خود بوده و بدون هرگونه بوی غیر عادی باشد.

۵-۸-۳ دارای مزه رقم خود باشد.

۵-۸-۴ بدون افت باشد.

- ۵-۸-۵ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۶-۸-۵ آلودگی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۷-۸-۵ مواد خارجی بیگانه حداکثر ۰/۰۰۱ درصد باشد.
- ۸-۸-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۹-۸-۵ ناری حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۱۰-۸-۵ بدشکلی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۱۱-۸-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۱۲-۸-۵ سوختگی حداکثر ۱ درصد باشد.

جدول درجه بندی میوه به

نوع درجه	وزن هر عدد	حداکثر درصد به با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بالای ۳۰۰ گرم	٪۵
درجه ۱	۲۵۰ الی ۳۰۰ گرم	٪۵
درجه ۲	۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم	٪۵
درجه ۳	پائین تر از ۲۰۰ گرم	٪۵

۹-۵ میوه پرتقال

- ۱-۹-۵ میوه پرتقال باید بو، مزه و طعم طبیعی رقم خود را داشته باشد و بدون بو، طعم و مزه خارجی ناشی از تخمیر و غیرطبیعی باشد.
- ۲-۹-۵ میوه پرتقال باید دارای رنگ طبیعی رقم خود از زرد روشن تا نارنجی تیره باشد.
- ۳-۹-۵ میوه پرتقال از نظر شکل، رقم و اندازه باید یکنواخت باشد.
- ۴-۹-۵ میوه پرتقال باید فاقد کپک زدگی، لهیدگی، ترک خوردگی، سوراخ شدگی، خشکیدگی و کم آبی، پلاسیدگی و سرمازدگی و یخ زدگی باشد.
- ۵-۹-۵ میوه پرتقال باید بدون رطوبت بیرونی غیر عادی ناشی از عوامل مختلف (به جز رطوبت جمع شده پس از خارج کردن میوه پرتقال از سردخانه)، باشد.

معيار اصلی درجه بندی میوه پرتقال بر حسب وزن آن صورت می‌گیرد و مطابق جدول زیر می‌باشد:

درجه بندی میوه پرتقال

نوع درجه	تامسون (گرم)	رسمی (گرم)	حداکثر درصد پرتقال با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	۳۵۰-۲۵۰	بالای ۱۸۰	٪۵
درجه ۱	۲۵۰-۲۰۰	۱۸۰-۱۳۰	٪۱۰
درجه ۲	۲۰۰-۱۵۰	۱۳۰-۸۰	٪۱۰
درجه ۳	کمتر از ۱۵۰ و بیشتر از ۳۵۰	کمتر از ۸۰	آبگیری

۱۰-۵ میوه توت فرنگی

فقط توت فرنگی‌هایی مشمول استاندارد و درجه‌بندی می‌شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

- ۱-۱۰-۵ عاری از هر گونه آفت باشد.
- ۲-۱۰-۵ آفت‌زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۳-۱۰-۵ ناریسی حداکثر ۴ درصد باشد.
- ۴-۱۰-۵ صدمات مکانیکی حداکثر ۱۰ درصد باشد.
- ۵-۱۰-۵ غیریکنواختی حداکثر ۶ درصد باشد.
- ۶-۱۰-۵ آلودگی و مواد خارجی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۷-۱۰-۵ لهیدگی حداکثر ۲ درصد باشد.

درجه بندی میوه توت فرنگی

نوع درجه	طول هر عدد (سانتی متر)	حداکثر درصد توت فرنگی با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بیشتر از ۴ سانتی متر	٪۵
درجه یک	بین ۴-۳ سانتی متر	٪۵
درجه دو	بین ۳-۲ سانتی متر	٪۵
درجه سه	کمتر از ۲ سانتی متر	غیر قابل عرضه تازه خوری

۱۱-۵ میوه خربزه

فقط خربزه‌هایی مشمول استاندارد و درجه‌بندی می‌شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۱۱-۵ عاری از هر گونه آفت باشد.

۲-۱۱-۵ گندیدگی عاری از هر میزان گندیدگی و لک زدگی و قارچ زده باشد.

۳-۱۱-۵ بدون آفت زدگی باشد.

ویژگیهای موثر در درجه‌بندی خربزه بر اساس جدول زیر می‌باشد:

عوامل درجات	آسیب دیدگی	رسیدگی بیش از حد	تگرگ زدگی	غیر یکنواختی	لکه سفیدی	نارسی	ناموزونی
درجه ۱	%۰	%۰	%۰	%۰	%۲/۵	%۰	%۰
درجه ۲	صفر تا %۲/۵	صفر تا %۲/۵	صفر تا %۲/۵	صفر تا %۲/۵	%۵ تا %۲/۵	صفر تا %۲/۵	صفر تا %۲/۵
درجه ۳	%۵ تا %۲/۵	%۵ تا %۲/۵	%۵ تا %۲/۵	%۵ تا %۲/۵	%۱۰ تا %۵	%۵ تا %۲/۵	%۵ تا %۲/۵
درجه ۴	%۱۰ تا %۵	%۱۰ تا %۵	%۱۰ تا %۵	%۱۰ تا %۵	%۲۰ تا %۱۰	%۱۰ تا %۵	%۱۰ تا %۵

۱۲-۵ میوه خرمالو

فقط میوه‌هایی مشمول استاندارد و درجه‌بندی می‌شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۱۲-۵ خرمالو باید دارای بوی طبیعی بوده و فاقد هرگونه بوی غیرطبیعی باشد.

۲-۱۲-۵ خرمالو باید دارای مزه رقم خود بوده و بدون هرگونه مزه غیرطبیعی باشد.

۳-۱۲-۵ سنگینی مواد خارجی در بسته خرمالو، نباید بیش از ۱/۰ درصد سنگینی میوه‌های همان بسته باشد.

۴-۱۲-۵ خرمالو نباید آسیب دیده باشد.

یادآوری- خراشهای کوچکی که به میان بر میوه آسیب نرسانده باشد، کاستی بشمار نمی‌آید.

۵-۱۲-۵ خرمالو نباید نارس باشد.

۶-۱۲-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۷-۱۲-۵ پلاسیدگی حداکثر ۳ درصد باشد.

۸-۱۲-۵ بدشکلی حداکثر ۱ درصد باشد.

۹-۱۲-۵ بدرنگی حداکثر ۴ درصد باشد.

۱۰-۱۲-۵ غیریکنواختی حداکثر ۶ درصد باشد.

۱۱-۱۲-۵ خرمالو باید بدون آفت باشد.

۱۲-۱۲-۵ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

جدول درجه بندی میوه خرمالو

نوع درجه	خرمالو شمال (گرم)	خرمالو دورشهری (گرم)	حداکثر درصد خرمالو با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
درجه ممتاز	بالای ۲۰۰ گرم	بالای ۱۵۰ گرم	٪۵
درجه ۱	۲۰۰-۱۵۰ گرم	۱۵۰-۱۰۰ گرم	٪۵
درجه ۲	زیر ۱۵۰ گرم	زیر ۱۰۰ گرم	٪۵

۱۳-۵ میوه زرد آلو

فقط میوه‌هایی مشمول استاندارد و درجه بندی می‌شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۱۳-۵ عدم یکنواختی در زردآلو نباید جمعا از ۶ درصد تجاوز کند بشرط آنکه عدم یکنواختی هر

یک از عوامل چهارگانه (رقم، اندازه، شکل و رنگ) هر یک به تنهایی از ۲ درصد تجاوز نکند.

۲-۱۳-۵ تعداد زردآلوهای نارس نباید از ۴ درصد تجاوز کند.

۳-۱۳-۵ تعداد زردآلوهای لهیده نباید از ۵ درصد تجاوز کند.

۴-۱۳-۵ تعداد زردآلوهای گندیده نباید از ۱ درصد تجاوز کند.

۵-۱۳-۵ صدمات مکانیکی تعداد زردآلوهای صدمه دیده نباید از ۱ درصد تجاوز کند.

۶-۱۳-۵ تعداد زردآلوهای خال زده نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.

۷-۱۳-۵ تعداد زردآلوهای آفت زده حداکثر ۱ درصد باشد.

۸-۱۳-۵ موادخارجی حداکثر ۰/۱ درصد باشد.

۹-۱۳-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۱۰-۱۳-۵ میوه‌هایی که بیش از حد رسیده باشد و بافت داخلی میوه متلاشی شده است مشمول

استاندارد و درجه بندی نیستند.

معیار کمی درجه بندی میوه زردآلو بر حسب وزن آن صورت می گیرد و مطابق جدول زیر می باشد:

جدول درجه بندی میوه زردآلو

نوع درجه	وزن(گرم)	حداکثر درصد زردآلو با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بالای ۵۰	٪۵
درجه یک	۵۰-۳۰	٪۵
درجه دو	۳۰-۲۰	٪۵
درجه سه	کمتر از ۲۰	غیر قابل عرضه تازه خوری

۵-۱۴ سیب زرد و قرمز لبنانی و سیب سبز

۵-۱۴-۱ میوه سیب باید رنگی متناسب با ویژگی های رقم و محل پرورش آن، داشته باشد.

۵-۱۴-۲ سوختگی نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.

۵-۱۴-۳ غیریکنواختی نباید بیشتر از ۸ درصد باشد.

۵-۱۴-۴ ناموزونی نباید بیشتر از ۶ درصد باشد.

۵-۱۴-۵ ناریسی نباید بیشتر از ۶ درصد باشد.

۵-۱۴-۶ لهیدگی در سیب نباید دیده شود.

۵-۱۴-۷ سایر انواع آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۸ درصد باشد.

۵-۱۴-۸ مجموع نواقص فوق نباید بیش از ۱۵ درصد کل محصول باشد.

معیار اصلی درجه بندی میوه سیب بر حسب وزن آن صورت می گیرد و مطابق جدول زیر می باشد:

نوع درجه	سیب زرد و قرمز لبنانی وزن هر عدد بر حسب گرم	سیب گلاب وزن هر عدد بر حسب گرم	حداکثر درصد سیب با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	۱۶۰-۲۲۰ گرم	بالای ۱۰۰ گرم	٪۵
درجه ۱	۱۲۰-۱۶۰ گرم	۶۰-۱۰۰ گرم	٪۱۰
درجه ۲	۹۰-۱۲۰ گرم	۳۰-۶۰ گرم	٪۱۰
درجه ۳	کمتر از ۷۰ گرم	کمتر از ۳۰ گرم	غیر قابل عرضه

یادآوری- میوه های سیب با اندازه کوچکتر در شرایط زیر می توانند قابل قبول باشند:

الف: اندازه قطر آن کمتر از ۵۰ میلی‌متر یا وزن آن کمتر از ۷۰ گرم نباشد.
ب: سیب دارای وزن بین ۷۰ الی ۹۰ گرم در صورتی که شرایط عرضه را داشته باشد به تشخیص کارشناس بعنوان درجه ۲ قابل عرضه است.
ج: طبق بیشینه مجاز عیوب ظاهری و داخلی، میوه سیب محتوی بسته، به سه درجه زیر تقسیم می‌شود:

۹-۱۴-۵ درجه بندی سیب بر اساس کیفیت

۱-۹-۱۴-۵ درجه ممتاز

میوه سیب در این درجه باید دارای کیفیت بالایی باشد، به نحوی که گوشت میوه سالم، آبدار و متراکم بوده و ویژگی‌های آن نشان دهنده خصوصیات رقم سیب مربوطه باشد. در این درجه میوه باید فاقد هرگونه عیبی باشد. به استثناء عیوب جزئی سطحی که بر وضعیت ظاهری، کیفیت محصول، کیفیت نگه داری و بسته بندی میوه تاثیری نداشته باشد.

۲-۹-۱۴-۵ درجه یک

میوه سیب در این درجه باید دارای کیفیت خوبی باشند، به نحوی که گوشت میوه سالم و آبدار بوده و ویژگی‌های آن نشان دهنده خصوصیات رقم سیب مربوط باشد. در این درجه، عیوب جزئی کوچک زیر در صورتی که بر وضعیت ظاهری، کیفیت محصول، کیفیت نگهداری و بسته‌بندی میوه تاثیری نداشته باشد، قابل قبول است.

الف- عیوب جزئی در شکل و اندازه.

ب- عیوب جزئی در میزان رنگ‌گیری.

۳-۹-۱۴-۵ درجه دو

این درجه شامل، میوه سیبی است که از نظر کیفیت در درجه ممتاز و درجه یک قرار نمی‌گیرد ولی کیفیت آن با ویژگی‌های اعلام شده در این استاندارد مطابقت دارد. در این درجه، عیوب زیر در صورتی که بر وضعیت ظاهری، کیفیت محصول، کیفیت نگهداری و بسته بندی میوه تاثیری نداشته باشد، قابل قبول است.

الف- عیوب در شکل و اندازه.

ب- عیوب در میزان رنگ‌گیری.

درجه بندی میوه سیب

درجه	کیفیت	نقایص قابل قبول (کلیه این نواقص مشروط بر اینکه به ظاهر عمومی، کیفیت و قابلیت نگهداری تأثیر منفی نداشته باشد)
ممتاز	عالی	عاری از نقص (به استثنای نقص های جزئی سطحی که بر ظاهر و شرایط نگهداری تأثیر منفی نداشته باشد)
درجه یک	مطلوب	* نقص جزئی در شکل و اندازه * نقص جزئی در میزان رنگ گیری
درجه دو	قابل قبول	* نقص در شکل و اندازه * نقص در میزان رنگ گیری

یادآوری - محتوی هر بسته باید از نظر منشأ، رقم، کیفیت و میزان رسیدگی، یکنواخت باشد. برای درجه ممتاز، رنگ سیب باید یکنواخت باشد.

۵-۱۵ میوه شلیل و شبرنگ

فقط شلیل‌هایی مشمول استاندارد و درجه‌بندی می‌شوند که دارای ویژگی‌های زیر باشند:

- ۵-۱۵-۱ عاری از هرگونه آفت باشند
- ۵-۱۵-۲ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۳ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۴ ترک خوردگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۵ غیریکنواختی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۶ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۷ مواد خارجی حداکثر ۰/۱ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۸ لهیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۵-۱۵-۹ شکستگی هسته حداکثر ۲ درصد باشد.

جدول درجه بندی شلیل و شبرنگ

نوع درجه	وزن (گرم)	حداکثر درصد شلیل خارج از سایز با وزن یک درجه پایین تر در هر بسته
ممتاز	بالای ۱۵۰	٪۵
درجه ۱	۱۵۰-۱۰۰	٪۵
درجه ۲	۱۰۰-۵۰	٪۵
درجه ۳	کمتر از ۵۰	غیر قابل عرضه جهت تازه خوری

۱۶-۵ میوه طالبی

شاخصه های درجه بندی طالبی

۱-۱۶-۵ طالبی باید دارای رنگ، بو و مزه ویژه رقم خود باشد.

۲-۱۶-۵ طالبی نباید بد شکل باشد.

۳-۱۶-۵ طالبی باید سالم و بدون ترک خوردگی یا شکاف یا خراشیدگی که از پوست فراتر رود، باشد.

۴-۱۶-۵ طالبی نباید دارای نشانه های آفت زدگی در بخش خوراکی آن باشد.

۵-۱۶-۵ طالبی نباید گندیده و پوسیده باشد.

معمولا طالبی بصورت وزنی درجه بندی نمی گردد و شاخصه هایی مانند رنگ، شکل، یکنواختی، طعم

و رقم در درجه بندی محصول دخالت دارند که بشرح زیر می باشد.

عوامل درجات	بدشکلی	بدرنگی	رسیدگی بیش از حد	جابجا شدن تخم	بدرنگی گوشت	نارسی	ناموزونی
درجه ۱	%۰	%۰	%۱	%۱	%۰	%۰	%۰
درجه ۲	%۱	%۱	%۲	%۲	%۰	%۰	%۲
درجه ۳	%۱	%۱	%۳	%۳	%۲	%۱	%۳

۱۷-۵ میوه کیوی

۱-۱۷-۵ میوه کیوی دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.

۲-۱۷-۵ میوه کیوی باید عاری از دم باشد.

۳-۱۷-۵ میوه کیوی باید عاری از رطوبت خارجی مشهود باشد.

۴-۱۷-۵ میوه های نرم و چروکیده حداکثر ۳ درصد باشد.

۵-۱۷-۵ حداکثر ۵ درصد باشد.

۶-۱۷-۵ میوه کیوی باید به رسیدگی مطلوب رسیده باشد.

۷-۱۷-۵ آسیب دیدگی در میوه کیوی حداکثر ۲ درصد باشد.

معیار اصلی درجه بندی میوه کیوی بر حسب وزن آن صورت می گیرد و مطابق جدول زیر می باشد:

نوع درجه	وزن هر عدد	حداکثر درصد کیوی با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بالای ۹۰ گرم	%۵
درجه ۱	۷۰-۹۰ گرم	%۵
درجه ۲	۵۰-۷۰ گرم	%۵
درجه ۳	کمتر از ۵۰ گرم	غیر قابل عرضه

۱۸-۵ میوه گریپ فروت

فقط محصولاتی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۱۸-۵ گریپ فروت باید دارای بوی ویژه رقم خود بوده و بدون هرگونه بوی خارجی باشد.

۲-۱۸-۵ گریپ فروت باید دارای مزه رقم خود بوده و بدون هرگونه مزه خارجی باشد.

۳-۱۸-۵ مواد خارجی حداکثر ۰/۱ درصد باشد.

۴-۱۸-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

یادآوری- خراشهای کوچکی که به میان بر میوه آسیب نرسانده باشد، کاستی بشمار نمی آید.

۵-۱۸-۵ ناری حداکثر ۱ درصد باشد.

۶-۱۸-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۷-۱۸-۵ پلاسیدگی حداکثر ۳ درصد باشد.

۸-۱۸-۵ بدشکلی حداکثر ۱ درصد باشد.

۹-۱۸-۵ بدرنگی حداکثر ۴ درصد باشد.

۱۰-۱۸-۵ غیریکنواختی حداکثر ۱۰ درصد باشد.

۱۱-۱۸-۵ گریپ فروت باید بدون آفت زنده باشد.

۱۲-۱۸-۵ آفت زدگی حداکثر ۵ درصد باشد.

جدول درجه بندی گریپ فروت

نوع درجه	وزن (گرم)	حداکثر درصد گریپ فروت با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
درجه ممتاز	بالای ۲۵۰	۵٪
درجه ۱	۱۵۰-۲۵۰	۱۰٪
درجه ۲	زیر ۱۵۰	۱۰٪

۱۹-۵ میوه گلابی

فقط محصولاتی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۱۹-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۲ درصد باشد.

۲-۱۹-۵ عدم یکنواختی حداکثر ۱۰ درصد باشد.

۳-۱۹-۵ ناری حداکثر ۲ درصد باشد.

۴-۱۹-۵ سوختگی حداکثر ۵ درصد باشد.

۵-۱۹-۵ بدشکلی حداکثر ۲ درصد باشد.

۶-۱۹-۵ خال زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

معیار کمی درجه بندی میوه گلابی بر حسب وزن به تفکیک واریته آن صورت می‌گیرد و مطابق جدول زیر می‌باشد:

جدول درجه بندی گلابی

نوع درجه	وزن هر عدد (گرم) شامپوه، بیروتی، دوشس	حداکثر درصد گلابی با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بالای ۲۰۰ گرم	٪۵
درجه ۱	۲۰۰-۱۵۰ گرم	٪۵
درجه ۲	۱۵۰-۱۰۰ گرم	٪۵
درجه ۳	کمتر از ۱۰۰ گرم	غیر قابل عرضه

۲۰-۵ گوجه سبز

فقط محصولاتی مشمول استاندارد و درجه بندی می‌شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۲۰-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۳ درصد.

۲-۲۰-۵ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد.

۳-۲۰-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۶ درصد.

۴-۲۰-۵ بدشکلی حداکثر ۱ درصد.

۵-۲۰-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد.

۶-۲۰-۵ مواد خارجی حداکثر ۰/۱ درصد.

۷-۲۰-۵ لهیدگی حداکثر ۱ درصد.

معیار کمی درجه بندی انواع گوجه سبز بر حسب اندازه آن صورت می‌گیرد و مطابق جدول زیر می‌باشد:

جدول درجه بندی گوجه سبز

نوع درجه	قطر هر عدد میوه (سانتی متر)	حداکثر درصد گوجه سبز با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
درجه ممتاز	بالای ۲/۵ سانتی متر	٪۵
درجه ۱	۱/۵ الی ۲/۵ سانتی متر	٪۵
درجه ۲	۱ الی ۱/۵ سانتی متر	٪۵
درجه ۳	پایین تر از ۱ سانتی متر	غیر قابل عرضه

۲۱-۵ میوه گیلاس

فقط محصولاتی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

- ۱-۲۱-۵ گیلاس باید دارای مزه طبیعی خود باشد.
- ۲-۲۱-۵ گیلاس باید بدون آفت زنده باشد
- ۳-۲۱-۵ آفت زدگی حداکثر ۰/۵ درصد باشد.
- ۴-۲۱-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵-۲۱-۵ مواد خارجی حداکثر ۰/۱ درصد باشد.
- ۶-۲۱-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۷-۲۱-۵ بی دمی حداکثر ۴ درصد باشد.
- ۸-۲۱-۵ سوختگی شمار گیلاس نباید بیش از ۵ درصد باشد.
- ۹-۲۱-۵ ناریسی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۱۰-۲۱-۵ بدشکلی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۱۱-۲۱-۵ بدرنگی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۱۲-۲۱-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۵ درصد باشد.

جدول درجه بندی گیلاس

نوع درجه	اندازه میوه (سانتی متر)	حداکثر درصد گیلاس با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
ممتاز	بیشتر از ۲ سانتی متر	۰/۵
درجه ۱	بین ۱/۵ - ۲ سانتی متر	۰/۵
درجه دو	بین ۱ - ۱/۵ سانتی متر	۰/۵
درجه سه	کمتر از ۱ سانتی متر	غیر قابل عرضه

۲۲-۵ لیمو ترش

فقط محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

- ۱-۲۲-۵ میوه لیمو ترش باید فاقد بیماری و کپک زدگی باشد.
- ۲-۲۲-۵ آفت زدگی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۳-۲۲-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۴-۲۲-۵ آلودگی حداکثر یک درصد باشد.
- ۵-۲۲-۵ ناریسی حداکثر ۵ درصد باشد.

۶-۲۲-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۵ درصد باشد.

۷-۲۲-۵ مواد خارجی حداکثر ۰/۵ درصد باشد.

۸-۲۲-۵ یخ زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

جدول درجه بندی لیمو ترش

نوع درجه	وزن (گرم)	حداکثر درصد لیمو ترش با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
درجه ممتاز	بالای ۵۰ گرم	۰/۵٪
درجه ۱	بین ۳۰-۵۰ گرم	۰/۵٪
درجه ۲	بین ۱۰-۳۰ گرم	۰/۵٪
درجه ۳	زیر ۱۰ گرم	غیر قابل عرضه

یادآوری- این درجه بندی مشمول لیمو ترش سنگی نمی باشد.

۲۳-۵ میوه لیمو شیرین

فقط لیمو شیرین هایی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند :

۱-۲۳-۵ ناری حداکثر ۱ درصد باشد.

۲-۲۳-۵ آلودگی حداکثر ۲ درصد باشد.

۳-۲۳-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۴-۲۳-۵ خال زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۵-۲۳-۵ پلاسیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۶-۲۳-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۱۰ درصد باشد.

۷-۲۳-۵ مواد خارجی حداکثر ۰/۲ درصد باشد.

۸-۲۳-۵ یخ زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۹-۲۳-۵ لیمو شیرین نباید آفت زنده داشته باشد.

۱۰-۲۳-۵ آفت زدگی حداکثر ۵ درصد باشد.

طبقه بندی لیمو شیرین

لیمو شیرین را از دیدگاه اندازه بر پایه (شمار در یکان سنگینی) به سه طبقه خیلی درشت، درشت و متوسط، طبقه بندی می شود.

الف- لیموشیرین خیلی درشت: به لیموشیرین‌هایی گفته می شود که شمار آن در ۱۰۰۰ گرم ۵ عدد یا کمتر باشد. (سنگینی متوسط لیمو ها بیش از ۲۰۰ گرم یا بیشتر باشد).

ب- لیموشیرین درشت: به لیموشیرین‌هایی گفته می شود که شمار آن در ۱۰۰۰ گرم ۶ تا ۷ عدد باشد. (سنگینی متوسط لیمو ها بیش از ۱۴۰ گرم یا بیشتر باشد).

ج- لیموشیرین متوسط: به لیموشیرین‌هایی گفته می شود که شمار آن در ۱۰۰۰ گرم ۸ تا ۹ عدد باشد. (سنگینی متوسط لیمو ها بیش از ۱۱۰ گرم یا بیشتر باشد).

د- لیموشیرین آبدگیری: به لیموشیرین‌هایی گفته می شود که شمار آن در ۱۰۰۰ گرم ۱۰ عدد یا بیشتر باشد.

جدول درجه بندی لیموشیرین

نوع درجه	وزن(گرم)	حداکثر درصد لیمو شیرین با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا جعبه
درجه ممتاز	بالای ۱۸۰گرم	٪۱۰
درجه ۱	۱۸۰-۱۳۰گرم	٪۱۰
درجه ۲	۱۳۰-۱۰۰گرم	٪۱۰
درجه ۳	زیر ۱۰۰گرم	آبدگیری

۲۴-۵ میوه موز

فقط محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شوند که دارای ویژگیهای زیر باشند:

۱-۲۴-۵ بدون آفت و آثار کپک زدگی و آفت زدگی باشد.

۲-۲۴-۵ حداکثر موزهای نارس در هر بسته بیش از ۵ درصد نباشد.

۳-۲۴-۵ خوشه های موز نباید بیش از حد رسیده و یا لهیده باشد.

۴-۲۴-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.

۵-۲۴-۵ پوست میوه باید فاقد ترکیدگی و سوختگی باشد.

۶-۲۴-۵ وجود موزهای بدشکل در بسته مجاز نمی باشد.

۷-۲۴-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۵ درصد.

جدول درجه بندی موز

نوع درجه	وزنی (گرم)	اندازه (سانتی متر)	حداکثر درصد موز با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسبد یا جعبه
درجه ممتاز	بالای ۲۰۰ گرم	بالای ۲۵ سانتی متر	٪۵
درجه ۱	بین ۱۸۰ تا ۲۰۰ گرم	بین ۲۰ تا ۲۵ سانتی متر	٪۱۰
درجه ۲	بین ۱۵۰ تا ۱۸۰ گرم	بین ۱۵ تا ۲۰ سانتی متر	٪۱۰

۲۵-۵ میوه نارگیل

۱-۲۵-۵ باید عاری از کپک زدگی باشد.

۲-۲۵-۵ میوه نارگیل باید فاقد سوراخ شدگی، ترک خوردگی و یا خراشیدگی که سبب بیرون ریخته شدن شیر نارگیل گردد، باشد.

۳-۲۵-۵ نارگیل میوه‌ای می باشد که دچار آفت زدگی کمتری نسبت به سایر میوه ها می گردد.

۴-۲۵-۵ نارگیل میوه‌ای می باشد که فاقد درجه بندی می باشد و معمولاً بصورت عددی عرضه می شود.

۲۶-۵ میوه نارنگی

نارنگی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:

۱-۲۶-۵ نارنگی باید رنگ، مزه و طعم طبیعی داشته باشد.

۲-۲۶-۵ آفت زدگی حداکثر ۳ درصد باشد.

۲-۲۶-۵ ناریسی حداکثر ۱ درصد باشد.

۳-۲۶-۵ آلودگی حداکثر ۲ درصد باشد.

۴-۲۶-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.

۵-۲۶-۵ نباید خال زده باشد.

۶-۲۶-۵ غیریکنواختی حداکثر ۱۰ درصد باشد.

۷-۲۶-۵ بدون سرمازدگی و یخ زدگی باشد.

معیار اصلی درجه بندی میوه نارنگی بر حسب وزن آن صورت می گیرد و مطابق جدول زیر می باشد:

جدول درجه بندی نارنگی

نوع درجه	وزن هر عدد نارنگی انشو و جنوب	وزن هر عدد نارنگی کلیمانتین و یافا	حداکثر درصد نارنگی با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسید یا جعبه
ممتاز	بالای ۱۱۰ گرم	بالای ۸۰ گرم	٪۵
درجه ۱	۸۰-۱۱۰ گرم	۵۰-۸۰ گرم	٪۵
درجه ۲	۵۰-۸۰ گرم	کمتر از ۵۰ گرم	٪۵
درجه ۳	کمتر از ۵۰ گرم	-	غیر قابل عرضه

۲۷-۵ میوه هلو

۱-۲۷-۵ یکنواختی: عدم یکنواختی در هلو نباید جمعاً از ۶ درصد تجاوز کند به شرط آنکه عدم یکنواختی هر یک از عوامل چهارگانه (رقم، اندازه، شکل و رنگ) به تنهایی از ۲ درصد تجاوز نکند.

۲-۲۷-۵ ناری حداکثر ۴ درصد باشد.

۳-۲۷-۵ لهیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.

۴-۲۷-۵ فاقدگندیدگی باشد.

۵-۲۷-۵ صدمات مکانیکی حداکثر ۱ درصد باشد.

۶-۲۷-۵ خال زدگی حداکثر ۱۰ درصد باشد.

معیار اصلی درجه بندی میوه هلو بر حسب وزن آن صورت می گیرد و مطابق جدول زیر می باشد:

جدول درجه بندی میوه هلو

نوع درجه	وزن هر عدد بر حسب گرم	حداکثر درصد هلو با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسید یا جعبه
ممتاز	بالای ۱۶۰ گرم	٪۵
درجه ۱	۱۰۰-۱۶۰ گرم	٪۵
درجه ۲	۶۰-۱۰۰ گرم	٪۵
درجه ۳	کمتر از ۶۰ گرم	غیر قابل عرضه

۲۸-۵ میوه هندوانه

۱-۲۸-۵ هندوانه نباید بد شکل باشد.

۲-۲۸-۵ هندوانه باید فاقد ترک خوردگی و ضرب خوردگی باشد.

۳-۲۸-۵ هندوانه نباید بیش از حد رسیده باشد.

معیار اصلی درجه بندی هندوانه بر حسب وزن آن صورت می گیرد و مطابق جدول زیر می باشد:

جدول درجه بندی هندوانه

نوع درجه	وزن هر عدد بر حسب کیلوگرم	حداکثر درصد هندوانه زیر وزن قابل قبول
ممتاز	بالای ۴ کیلوگرم	۰.۵٪
درجه ۱	بالای ۳ کیلوگرم	۰.۵٪
درجه ۲	بالای ۲ کیلوگرم	۰.۵٪
درجه ۳	کمتر از ۲ کیلوگرم	غیر قابل عرضه

۶ نمونه برداری

نمونه برداری از این فرآورده ها باید طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۲، میوه ها و سبزی های تازه- نمونه برداری، صورت پذیرد.

۷ بسته بندی

- ۱-۷ بسته بندی برای محصولاتی نظیر هندوانه ، خربزه ، طالبی و موز صورت نمی گیرد.
- ۲-۷ بسته بندی باید در ظروف قابل تجزیه در محیط زیست با پوشش سلفون صورت پذیرد.
- ۳-۷ بسته بندی باید براساس نوع محصول و در اوزان ۰/۵ الی ۳ کیلوگرم صورت پذیرد.
- ۴-۷ انواع میوه باید منحصرا بصورت یک رج در بسته بندی قرار گیرد و برای محصولاتی نظیر گوجه سبز و توت فرنگی حداکثر دو رج پذیرفتنی می باشد.
- ۵-۷ برای عرضه این فرآورده ها ظروف بکار گرفته شده باید نو، پاک، خشک، سالم و بدون بو بوده و دارای نشان استاندارد باشد.
- ۶-۷ برای عرضه فله محصولات، ایجاد شرایط زیر الزامیست:
- ۱-۶-۷ برای عرضه این فرآورده ها کیسه های بکارگرفته شده باید نو، پاک، خشک، سالم و بدون بو و قابل تجزیه شدن در محیط زیست بوده و دارای نشان سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران باشد.
- ۲-۶-۷ اندازه کیسه ها باید مطابق با حجم محصولات قابل عرضه باشد.

۸ تعیین درصد فساد و نقص داخلی

فساد و نقص داخلی از فرمول زیر بدست می آید:

$$\text{درصد فساد و نقص داخلی} = \frac{M1}{M0} \times 100$$

$M1$ = تعداد میوه های دارای فساد و نقص داخلی

$M0$ = تعداد کل نمونه ها