

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

۱- هدف

با توجه به اهمیت انواع طعم دهنده ها^۱ و کاربرد وسیع آنها در فرآورده های غذایی نهایی و مد نظر قرار دادن وجوه افتراق در صدور پروانه های بهداشتی، این دستورالعمل در جهت حسن انجام کار در یکسان سازی صدور پروانه های ساخت و پروانه های بهداشتی ورود محصولات مذکور با عنایت به مقررات حاکم بر این دسته از محصولات و نیز چگونگی توزیع آنها تدوین گردیده است و در جلسه کمیته فنی قانونی مورخ ۱۳۹۴/۶/۲۱ مطرح و با شماره ۱۶۸۸/۲۳۳۵۶ به تصویب رسید.

۲- دامنه کاربرد

دامنه اجرایی این دستورالعمل شامل کلیه واحدهای تولیدکننده و شرکت های واردکننده انواع طعم دهنده های خوراکی می باشد. لازم به ذکر است این دستورالعمل در خصوص موارد ذیل کاربرد ندارد:

۱- ترکیبات خوراکی که بدون بازسازی (به همان صورت اولیه برای مصرف) یا به صورت بازسازی شده، بکار می روند (مواد غذایی خام).

۲- ترکیباتی که منحصراً مزه شیرین، ترش یا شور دارند (مانند شکر، سرکه یا نمک)

۳- مواد با منشأ گیاهی یا حیوانی که ذاتاً خاصیت طعم دهندگی دارند، اما به عنوان طعم دهنده استفاده نمی شوند. به عنوان مثال ادویه جات (به شکل تازه، خشک شده یا منجمد شده) مادامی که به صورت افزودنی غذایی استفاده نگردند، طعم دهنده محسوب نمی شوند، گرچه ذاتاً خاصیت طعم دهندگی دارند؛ فقط زمانی طعم دهنده محسوب می شوند که به عنوان اجزاء تشکیل دهنده یک طعم به کار می روند.

۳- مسئولیت اجرایی

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل بر عهده کارشناسان اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی و معاونت های غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مربوطه بوده و ناظر بر حسن اجرای آن، مدیر کل نظارت و

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی و معاون غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ناظر بر تولید می باشد.

۴- تعاریف

۴-۱- طعم^۲

مجموعه ای از ویژگی های هر ماده است که وقتی در دهان قرار می گیرد، پس از دریافت و تفسیر توسط مغز، بوسیله حس های چشایی، بویایی، گیرنده های حس لامسه و گیرنده های عمومی درد در دهان، احساس می شود. احساس طعم از ویژگی های خاص مواد طعم دهنده می باشد (منبع: EC).

۴-۲- طعم دهنده ها

محصولاتی هستند که برای ایجاد، اصلاح یا تشدید طعم به مواد غذایی اضافه می شوند (به استثنای تشدید کننده های طعم که مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۸۴۲ (مواد افزودنی- سیستم طبقه بندی و شماره گذاری بین المللی) به عنوان افزودنی در نظر گرفته شده است) (منبع: EC).

طعم دهنده ها شامل:

اجزاء طعم دهنده^۲، طعم دهنده های حاصل از آماده سازی^۴، طعم دهنده های حاصل از فرآیند حرارتی^۵، طعم دهنده دود^۶، پیش سازهای طعم^۷ و سایر طعم دهنده ها^۸ می باشد و ممکن است دارای اجزاء غذایی بدون طعم هم باشند. این ترکیبات به تنهایی مصرف نمی شوند (منبع: EC).

۴-۲-۱- اجزاء طعم دهنده

مواد شیمیایی با خاصیت طعم دهندگی هستند، مانند: Ethyl butyrate و Menthol.

اجزاء طعم دهنده به دو دسته تقسیم می شوند:

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۳ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

۴-۲-۱-۱- اجزاء طعم دهنده طبیعی^۹

موادی هستند که به وسیله فرآیند های فیزیکی (تقطیر و استخراج با حلال) که ممکن است سبب تغییرات اجتناب ناپذیر و غیر عمد در ساختار شیمیایی اجزاء طعم دهنده شود و یا به وسیله فرآیندهای میکروبیولوژی یا آنزیمی، از منابع گیاهی یا حیوانی به دست آیند. این مواد ممکن است فرآوری نشده باشند و یا به وسیله فرآیندهایی مانند خشک کردن، برشته کردن و تخمیر برای مصارف انسانی تهیه شده باشند. اجزاء طعم دهنده طبیعی در منابع طبیعی حیوانی یا گیاهی وجود دارد. در واقع اجزاء طعم دهنده طبیعی به موادی که به طور طبیعی وجود داشته و در طبیعت شناسایی شده است اطلاق می گردد، مانند: لیمونن حاصل از پرتقال^{۱۰}

۴-۲-۱-۲- اجزاء طعم دهنده سنتزی^{۱۱}

موادی هستند که بوسیله سنتزهای شیمیایی شکل می گیرند و به دو دسته تقسیم می شوند:

۴-۲-۱-۲-۱- اجزاء طعم دهنده مشابه طبیعی^{۱۲}

با سنتز شیمیایی یا جداسازی توسط فرآیند شیمیایی حاصل می شوند و از نظر شیمیایی مشابه ماده ای هستند که به طور طبیعی در منابع گیاهی یا حیوانی وجود دارد.

۴-۲-۱-۲-۲- اجزاء طعم دهنده مصنوعی^{۱۳}

با سنتز شیمیایی به دست می آیند، اما از نظر شیمیایی مشابه ماده ای که به طور طبیعی در منابع گیاهی و حیوانی وجود دارند، نیستند.

یادآوری: اجزاء طعم دهنده مجاز همواره باید مطابق آخرین ویرایش استاندارد Regulation (EU) 872/2012 و آن دسته از اجزایی که بوسیله^{۱۴} JECFA مورد ارزیابی و تایید قرار گرفته اند، باشند.

۴-۲-۲-۴- طعم دهنده های حاصل از آماده سازی

این دسته از طعم دهنده ها به عنوان مواد شیمیایی تعریف نشده اند. طعم دهنده حاصل از آماده سازی به معنی فرآورده ای به غیر از اجزاء طعم دهنده در قسمت ۴-۲-۱-۱ می باشد، چه به شکل کنسانتره یا غیر کنسانتره، با خواص طعم دهندگی که به وسیله فرآیندهای فیزیکی مناسب (شامل تقطیر و استخراج با حلال) یا فرآیند آنزیمی یا میکروبیولوژی از منابع گیاهی یا حیوانی، به شکل خام

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۴ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

یا فرآوری شده برای مصارف انسانی به وسیله فرآیندهای سنتی آماده سازی غذا نظیر خشک کردن، برشته کردن و تخمیر کردن (ضمیمه شماره ۱) به دست آمده است. استاندارد ISO ۹۲۳۵ به برخی از نمونه های طعم دهنده های حاصل از آماده سازی از قبیل روغن های اسانسی (معطر)^{۱۵}، الئورزین ها^{۱۶}، عصاره ها^{۱۷} و... اشاره کرده است.

مثلاً عصاره وانیل یک طعم دهنده حاصل از آماده سازی است، در حالی که وانیلین یک جزء طعم دهنده است. Rose tincture, Orange oil, Black pepper oleoresin از مثال های دیگر این دسته از طعم دهنده ها می باشند.

یادآوری: فرآیندهای فیزیکی شامل استفاده از واحد اکسیژن، ازن، کاتالیزور معدنی، کاتالیزور فلزی، معرف آلی فلزی و یا اشعه UV نمی شود.

۴-۲-۳- طعم دهنده های حاصل از فرآیند حرارتی

طعم دهنده حاصل از فرآیند حرارتی به معنای محصولی است که با رعایت اصول GMP (شرایط خوب تولید) با حرارت دادن مخلوطی از اجزاء تا دمای حداکثر ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت حداکثر ۱۵ دقیقه به دست می آید که این اجزاء الزاماً نباید خواص طعم دهنده گی داشته باشند ولی باید حاوی حداقل یک منبع نیتروژن (آمین) و یک قند احیا کننده باشند. در واقع ممکن است این طعم دهنده ها توسط فرآیندهایی مانند "واکنش میلارد" به دست آیند. نمونه هایی از منابع نیتروژن عبارتند از اسیدهای آمینه و نمک آنها، پپتیدها، پروتئین های مواد غذایی، محصولات حاصل از هیدرولیز پروتئین ها، قندهای احیا کننده نظیر: دکستروز، گلوکز، زایلوز. مثال طعم دهنده حاصل از فرآیند حرارتی: سیستئین و زایلوز^{۱۸} یا طعم دهنده حاصل از فرآیند حرارتی پروتئین گیاهی هیدرولیز شده و زایلوز^{۱۹}.

باید توجه داشت:

- دمای محصول در طی فرآیند حرارتی نباید از ۱۸۰ درجه سانتی گراد تجاوز کند.

- مدت زمان فرآیند حرارتی باید حداکثر ۱۵ دقیقه در ۱۸۰ درجه سانتی گراد باشد و هرچه دما کمتر شود، زمان طولانی تر می شود، یعنی دو برابر شدن زمان گرمایش به ازاء هر ۱۰ درجه سانتی گراد کاهش دما، به طوری که زمان از ۱۲ ساعت تجاوز نکند.

- pH در طول فرآیند حداکثر باید ۸ باشد.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۵ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

یادآوری: حداکثر میزان برخی ترکیبات در مواد غذایی با طعم دهنده حاصل از فرآیند حرارتی باید مطابق با ضمیمه شماره ۲ باشد.

۴-۲-۴- طعم دهنده دود

طعم دهنده های دود مخلوط پیچیده ای از ترکیبات دود هستند که با قرار دادن چوب بدون تیمار در معرض پیرولیز در مقدار هوای محدود و کنترل شده یا تقطیر خشک و یا بخار فوق گرم و سپس با قرار دادن این دود ایجاد شده در معرض یک سیستم استخراج آبی یا تقطیر، کندانس و یا جداسازی برای جمع آوری در فاز آبی، به دست می آید. ترکیبات اصلی طعم دهنده های دودی شامل اسیدهای کربوکسیلیک، ترکیبات با گروه های کربونیل و ترکیبات فنلی می باشند. طعم دهنده دود دارای مقررات جداگانه ای است که متعاقباً تدوین خواهد گردید.

۴-۲-۵- پیش سازهای طعم

این ترکیبات لزوماً دارای خواص طعم دهندگی نیستند و عمداً به منظور تولید طعم (از طریق تجزیه کردن یا واکنش دادن با سایر اجزاء غذایی طی فرآوری) به آنها اضافه می شوند، مانند طعم دهنده های حاصل از فرآیند های غیر حرارتی. برخی از پیش سازهای طعم، متعلق به مجموعه ای از طعم دهنده های مختلف هستند. به عنوان مثال، اسیدهای آمینه می توانند به عنوان پیش ساز های طعم استفاده شوند، اما برخی از آنها نیز به عنوان اجزاء طعم دهنده ثبت شده اند. پیش ساز طعم می تواند یک یا چند جزء طعم دهنده باشد. شایان ذکر است وقتی پیش ساز های طعم از غذا به دست آمده باشند، نیازی به ارزیابی نداشته و مورد تأیید می باشند.

نمونه هایی از پیش سازهای عطر و طعم: اسیدهای آمینه، کربوهیدرات ها و الیگو پپتید ها

۴-۲-۶- سایر طعم دهنده ها

هر چیزی که برای بو یا طعم و مزه اضافه می کنند و نمی توان آن را در هیچ یک از دسته های قبلی گنجانند.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۶ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

در مواردی که یک طعم دهنده در تعریف اجزاء طعم دهنده، طعم دهنده های حاصل از آماده سازی، طعم دهنده های حاصل از فرآیند حرارتی، طعم دهنده دود و یا پیش سازهای طعم نگنجد، آن را به طور خودکار به عنوان "سایرطعم دهنده ها" تقسیم بندی می کنند. سایر طعم دهنده ها همیشه نیاز به ارزیابی و تأیید دارند.

به عنوان مثال طعم گریل ۲۰ که از حرارت شدید چربی ها و روغن ها در مدت زمان بسیار کوتاه ایجاد می شود.

۳-۴- مخلوط طعم دهنده های طبیعی

ترکیبی از طعم دهنده های حاصل از آماده سازی هستند که به وسیله فرآیندهای فیزیکی که ممکن است سبب تغییرات اجتناب ناپذیر و غیر عمد در ساختار شیمیایی اجزاء طعم دهنده (برای مثال تقطیر و استخراج با حلال) شود و یا به وسیله فرآیندهای میکروبیولوژی یا آنزیمی، از منابع گیاهی یا حیوانی به دست آید: این مواد ممکن است فرآوری نشده باشند و به وسیله فرآیندهایی مانند خشک کردن، برشته کردن یا سوزاندن و تخمیر برای مصارف انسانی تهیه شده باشند. مخلوط طعم دهنده های طبیعی ممکن است شامل روغن های اسانسی (معطر)، الئورزین ها، محصولات تقطیر یا فرآورده های حاصل از برشته کردن، گرم کردن یا تجزیه آنزیمی باشند.

۴-۴- اجزاء غذایی بدون طعم

اجزاء غذایی شامل افزودنی های خوراکی و مواد غذایی هستند که ممکن است به طعم دهنده ها افزوده شده و برای انحلال، انتشار و رقیق کردن طعم دهنده ها یا برای تولید، انبارش، جابه جایی و کاربرد آنها ضروری باشند. برای اطمینان از کیفیت و ایمنی طعم دهنده ها، سهولت استفاده و تسهیل انبارش بهتر است میزان این مواد در صورت نداشتن فعالیت تکنولوژیکی به کمترین مقدار مورد نیاز محدود شود و در صورت داشتن فعالیت تکنولوژیکی، باید مطابق استاندارد کدکس به شماره ۱۹۲ مورد استفاده قرار گیرند.

افزودنی های خوراکی (اجزاء غیر طعمی) مورد استفاده باید در فهرست افزودنی های مجاز خوراکی ایران و مطابق با

Regulation (EU) No 1130/2011 باشند.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۷ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	--

یادآوری: در صورت غیر مجاز بودن یک افزودنی (مانند نگهدارنده و ...) در طعم دهنده بر حسب ضوابط و استاندارد محصول نهایی که آن طعم دهنده در آن بکار خواهد رفت، یا باید بوسیله تولید کننده طعم از فرمولاسیون حذف گردد یا آن طعم دهنده بوسیله تولید کننده محصول نهایی بکار برده نشود.

۵- اصول کلی کاربرد طعم دهنده ها

استفاده از طعم دهنده ها منحصراً برای ایجاد یا اصلاح طعم مواد غذایی بوده و کاربرد آن به شرطی مجاز است که در خصوص ماهیت و کیفیت مواد غذایی سبب گمراهی مصرف کننده نشود و استفاده از آنها برای پوشانیدن فساد طعم و بوی نامطلوب مواد غذایی مجاز نیست.

استفاده از طعم دهنده ها در مواد غذایی نباید سبب دریافت آنها در مقادیر غیر ایمن شود.

در صورت استفاده از طعم دهنده در مواد غذایی، نام و نوع آن باید بر روی برچسب محصول نهایی قید گردد.

اجزاء طعمی طعم دهنده های مورد استفاده در مواد غذایی در صورتی که به طور جداگانه تولید یا وارد شوند، باید میزان خلوص مطابق با EC یا JECFA (به آدرس سایت زیر) داشته باشند:

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/database/dsp_search.cfm

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>

ناخالصی های اجتناب ناپذیر در مواد غذایی نهایی، نباید در مقادیری باشند که احتمال خطر برای سلامتی داشته باشند.

کاربرد طعم دهنده ها بهتر است با رعایت شرایط خوب ساخت (GMP) باشد که شامل محدود کردن مقدار استفاده از آنها در مواد غذایی برای رسیدن به نتیجه مطلوب باشد.

۶- الزامات صدور پروانه بهداشتی ورود و پروانه ساخت و برچسب گذاری کلیه طعم دهنده ها

لازم است متقاضی قبل از صدور پروانه بهداشتی ورود یا پروانه ساخت، اطلاعات طعم دهنده را به شرح ذیل اعلام کرده باشد:

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۸ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

۱-۶- فرمولاسیون و برگه آنالیز حاوی کلیه اجزاء تشکیل دهنده، درصد اجزاء و روش شناسایی

۱-۱-۶-۱- منابعی که طعم دهنده از آن به دست آمده عبارتند از:

۱-۱-۶-۱-۱- از مواد غذایی یا گیاهان و ادویه هایی باشد که به طور معمول به عنوان غذا استفاده می شود.

۱-۱-۶-۲- ترکیبی از مواد خام گیاهی یا حیوانی باشد که بطور معمول به عنوان غذا استفاده نمی شود.

۱-۱-۶-۳- مواد طعم دهنده ای که بوسیله فرآیند فیزیکی، آنزیمی یا میکروبیولوژی از مواد خام گیاهی یا حیوانی به دست

می آید.

۱-۱-۶-۴- به وسیله سنتز شیمیایی یا جداسازی به وسیله فرآیند شیمیایی، مواد طعم دهنده مشابه طبیعی حاصل گردد که

از نظر شیمیایی مشابه ماده ای است که به طور طبیعی در مواد غذایی یا گیاه و ادویه که بطور معمول غذا فرض می شود، وجود دارد.

۱-۱-۶-۵- به وسیله سنتز شیمیایی یا جداسازی به وسیله فرآیند شیمیایی، مواد طعم دهنده ای حاصل گردد که از نظر

شیمیایی مشابه ماده ای که به طور طبیعی در منابع گیاهی یا حیوانی خامی که به طور معمول غذا فرض نمی شود، وجود دارد.

۱-۱-۶-۶- به وسیله سنتز شیمیایی یا جداسازی به وسیله فرآیند شیمیایی مواد طعم دهنده به غیر از آنچه که در بند ۱-۶-

۱-۶-۴ و ۱-۶-۵ ذکر گردید، حاصل گردد.

۱-۱-۶-۲- منبع موادی که برای تولید طعم دهنده دود یا طعم دهنده های حاصل از فرآیند حرارتی بکار می روند، باید اعلام

شود.

یادآوری: منبعی که نباید برای تولید طعم دهنده و اجزاء غذایی با خاصیت طعم دهنده گی مورد استفاده قرار گیرد، باید مطابق

ضمیمه شماره ۳ باشد.

۱-۱-۶-۳- روش فرآوری و فرآیند تولید طعم دهنده مطابق مواردی که در زیر مجموعه بند ۴-۲ آمده است، شرح داده شود.

۱-۱-۶-۴- ترکیباتی که نباید به مواد غذایی اضافه شوند و افزودن آنها به طعم دهنده ها نیز مجاز نمی باشد، مطابق ضمیمه

شماره ۴ رعایت گردد.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۹ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	--

یادآوری ۱: به هر فرآورده تولید داخل یک پروانه ساخت اختصاص می یابد. طعم دهنده های وارداتی، بر حسب طبقات بند ۴-۲ تقسیم بندی و محصولات مشابه منوط به دارا بودن برگه های آنالیز محتوی اطلاعات مد نظر این دستورالعمل، پروانه بهداشتی ورود اخذ می نمایند.

یادآوری ۲: تأیید حلیت طعم دهنده بوسیله کمیته حلال اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی الزامی است.

۶-۲- نامگذاری

۶-۲-۱- عبارت "طعم دهنده" و توضیحاتی که سبب مشخص تر شدن و دستیابی به شرح واضحی از طعم دهنده می گردد، مطابق انواع مندرج در بند ۴-۲ لحاظ گردد.

۶-۲-۲- نحوه تعیین نام طعم دهنده با توجه به اجزاء تشکیل دهنده به شرح زیر می باشد:

- در صورتی که کلیه اجزاء طعمی طعم دهنده، از نوع طبیعی باشد، طعم دهنده طبیعی محسوب می گردد.

- در صورتی که اجزاء طعمی طعم دهنده، مخلوطی از اجزاء طبیعی و مشابه طبیعی و یا صرفاً اجزاء مشابه طبیعی باشد،

طعم دهنده مشابه طبیعی محسوب می شود.

- در صورتی که حتی فقط یک جزء مصنوعی در اجزاء طعمی طعم دهنده موجود باشد، طعم دهنده مصنوعی محسوب

می گردد.

یادآوری: حداکثر ۳ جزء غیر طعمی دارای ADI نظیر حلال ها (پروپیلن گلیکول، بنزیل الکل و ...)، نگهدارنده ها (بنزوات سدیم،

سوربات پتاسیم و ...)، آنتی اکسیدان ها (آلفا-توکوفرول و ...) و ... باید در نامگذاری طعم دهنده، بعد از نام و نوع طعم دهنده آورده شود.

۶-۳- طرح برچسب گذاری

۶-۳-۱- مواردی که بر روی برچسب طعم دهنده هایی که قابلیت عرضه به واحد های صنایع غذایی را دارند، باید

درج شود:

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۰ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

۶-۳-۱-۱- نام و آدرس و شماره تماس تولید کننده یا بسته بندی کننده

۶-۳-۱-۲- عبارت "طعم دهنده خوراکی" و توضیحاتی که سبب مشخص تر شدن و دستیابی به شرح واضحی از طعم دهنده

می گردد مطابق انواع مندرج در بند ۴-۲ لحاظ گردد.

۶-۳-۱-۳- نوع طعم دهنده (طبیعی، مشابه طبیعی، مصنوعی) همراه با اجزاء غیر طعمی (حلال و افزودنی) با درشت ترین

فونت برچسب مانند طعم دهنده مشابه طبیعی موز، پروپیلن گلیکول، بنزوات سدیم.

۶-۳-۱-۴- حداکثر مقدار هر جزء یا گروهی از اجزاء که محدودیت های کمی در مواد غذایی دارند (مطابق با ضمیمه ۲ و ۶).

۶-۳-۱-۵- عبارت "قابل عرضه به واحدهای صنایع غذایی و غیر مجاز برای خرده فروشی" در محل قابل رویت با فونت

درشت

۶-۳-۱-۶- تاریخ تولید، انقضاء، شماره سری ساخت و وزن خالص

۶-۳-۱-۷- در صورت نیاز اعلام شرایط مصرف و نگهداری

۶-۳-۱-۸- شماره پروانه بهداشتی ورود

یادآوری: طعم دهنده های قابل عرضه به واحدهای صنایع غذایی در آن دسته از محصولات غذایی می توانند استفاده شوند که دارای

پروانه ساخت معتبر از وزارت بهداشت بوده و در آن پروانه به نوع و مقدار آن طعم دهنده اشاره شده باشد.

۶-۳-۲- مواردی که بر روی برچسب فارسی طعم دهنده هایی که از لحاظ مصرف و اوزان بسته بندی، قابلیت عرضه

به اصناف را دارند، باید درج شود:

۶-۳-۱- عبارت "طعم دهنده خوراکی طبیعی" و توضیحاتی که سبب مشخص تر شدن و دستیابی به شرح واضحی از طعم

دهنده می گردد.

۶-۳-۲- تاریخ تولید، انقضاء، شماره سری ساخت و وزن خالص

۶-۳-۲- در صورت نیاز اعلام شرایط مصرف و نگهداری

۶-۳-۲- نام و آدرس و شماره تماس تولید کننده یا بسته بندی کننده

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۱ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

۵-۳-۲-۶- در موارد مخلوط طعم دهنده با اجزاء غیر طعمی، فهرست نزولی اجزاء غیر طعمی

۶-۳-۲-۶- شماره پروانه ساخت یا پروانه بهداشتی ورود

۷- الزاماتی که برای طعم دهنده های طبیعی باید مد نظر قرار گیرد:

۱-۷- کلمه "طبیعی" و یا هر کلمه دیگری که همان معنی را می رساند، فقط در جایی می تواند استفاده شود که فرآیندهای مناسب فیزیکی، فرآیندهای آنزیمی و یا میکروبیولوژیکی و یا فرآیند آماده سازی سنتی مواد غذایی که بدان وسیله، طعم دهنده مربوط جدا شده است را بیان کند.

۲-۷- واژه "طبیعی" برای توصیف طعم دهنده، تنها زمانی می تواند مورد استفاده قرار گیرد که اجزاء طعم دهنده فقط شامل طعم دهنده های حاصل از آماده سازی مطابق بند ۴-۲-۲ (به صورت مجزا و یا مخلوط (بند ۴-۳) باشد)، اجزاء طعم دهنده طبیعی مطابق بند ۴-۲-۱-۱ یا ترکیب آن ها باشد.

۳-۷- در صورتی که طعم دهنده نهایی، ترکیبی از طعم دهنده هایی مانند پیش سازهای طعم، طعم دهنده دود و . . . باشد، اطلاق عنوان "طبیعی" برای آن طعم دهنده مجاز نمی باشد.

۴-۷- جزء طعمی مواد طعم دهنده باید طبیعی باشد مانند وانیلین طبیعی و منتول طبیعی

کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۲ از ۲۷	دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
--	--	---

جدول ۱- نحوه نامگذاری انواع طعم دهنده های خوراکی با توجه به منشاء اجزاء تشکیل دهنده

نوع جزء طعمی	نوع جزء غیر طعمی	عنوان طعم دهنده	مثال
طبیعی	طبیعی	طبیعی	طعم دهنده طبیعی توت فرنگی
طبیعی	غیر طبیعی	طبیعی + نام اجزاء غیر طبیعی غیر طعمی (حداکثر تا سه جزء مهم و دارای حد ADI)	طعم دهنده طبیعی توت فرنگی با پروپیلن گلیکول و بنزوات سدیم
غیر طبیعی	غیر طبیعی	مشابه طبیعی یا مصنوعی	طعم دهنده مصنوعی توت فرنگی

یادآوری ۲: جزء طعم دهنده طبیعی می تواند از مواد با منابع طبیعی مختلف به دست آمده، در حالی که آن عطر و طعم منبع خود را منعکس نکند مانند Barbecue flavor که ترکیبی طبیعی از ادویه جات، عصاره گوجه فرنگی و پودر گیاهی است، در حالی که از "کباب" ساخته نشده است.

یادآوری ۳: برای اطلاع از تجهیزات لازم جهت تولید طعم دهنده طبیعی (حاصل از آماده سازی) به آخرین ویرایش حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع اسانس، گلاب و عرقیات مراجعه شود.

یادآوری ۴: فقط طعم دهنده های خوراکی با جزء طعم دهنده طبیعی و جزء غیر طعمی طبیعی قابلیت عرضه و فروش در اصناف دارند.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۳ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

۸- مواردی که بوسیله تولید کننده طعم دهنده باید اعلام شود:

۸-۱- نام دقیق طعم دهنده

۸-۲- روش آزمون (برحسب نیاز)

۸-۳- ناخالصی ها: طعم دهنده ها نباید محتوی بیش از ۳ میلی گرم در کیلوگرم آرسنیک، ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم سرب، ۱ میلی گرم در کیلوگرم کادمیوم و ۱ میلی گرم در کیلوگرم جیوه باشند.

۸-۴- معیارهای میکروبیولوژی بر حسب مایع یا جامد بودن فرآورده

۸-۵- حالت (شکل) فیزیکی (مایع، جامد، پودری، امولسیون و ...)

۸-۶- تست شناسایی (گاز کروماتوگرافی (GC) یا طیف جرمی^{۲۱} یا رزونانس مغناطیسی هسته^{۲۲} یا مادون قرمز^{۲۳})

۸-۷- حلال های استخراجی

الف: دسته ای از حلال های استخراجی که می توانند مطابق با شرایط خوب تولید (GMP) اضافه شوند، شامل پروپان، بوتان، اتیل استات، کربن دی اکساید، استون، نیتروز اکساید می باشند.

ب: دسته ای که جهت تهیه طعم دهنده های طبیعی از آنها استفاده می شود که باید حداکثر باقی مانده حلال در محصول نهایی در نظر گرفته شود و شامل دی اتیل اتر، هگزان، متیل استات، بوتانول، استیل متیل کتون، پروپانول سیکلو هگزان دی کلرومتان و ۱،۱،۲ تترافلورو اتان (ضمیمه شماره ۵) می باشند.

۸-۸- مشخصات فیزیکوشیمیایی در صورت تولید یا واردات اجزاء طعمی طعم دهنده ها شامل:

- نام شیمیایی و نام های مترادف

- نام IUPAC^{۲۴} اگر متفاوت از نام شیمیایی باشد

- شماره های FEMA و CAS-، E-، EINECS-، FL-، CoE- در صورت وجود هر یک

- فرمول شیمیایی و ساختمانی، وزن مولکولی

- حالت (شکل) فیزیکی، بو

- حلالیت

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۴ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

- حلالیت در اتانول
 - تست شناسایی (گاز کروماتوگرافی (GC) یا طیف مادون قرمز یا رزونانس مغناطیسی هسته و یا طیف جرمی)
 - میزان حداقل خلوص
 - ناخالصی ها
 - پارامترهای فیزیکی مرتبط با خلوص نظیر نقطه جوش (برای مایعات)، نقطه ذوب (برای جامدات)، ضریب شکست (برای مایعات)، وزن مخصوص (برای مایعات)
 - محصولات ثابت و محصولات حاصل از تجزیه (در صورت نیاز)
 - برهم کنش با اجزاء غذایی (در صورت نیاز)
 - هرگونه اطلاعات مرتبط دیگر
- یادآوری:** در صورتی که هر یک از طعم دهنده های طبیعی دارای استاندارد ملی یا بین المللی باشند، رعایت کلیه مفاد مندرج در آن استاندارد ملی یا بین المللی ضروری است.

۹- مدارک مورد نیاز برای صدور مجوز ثبت منبع :

- ۹-۱- درخواست ثبت منبع و ثبت محصول
 - ۹-۲- گواهی های ایمنی و کیفیت با AB معتبر ممهور به مهر سفارت جمهوری اسلامی ایران در کشور مبدا
 - ۹-۳- PMF (به شرح مندرج در دستورالعمل واردات)
 - ۹-۴- آنالیز کامل کلیه طعم دهنده های مورد تقاضا
- ۹-۴-۱- اجزاء فرمولاسیون انواع طعم دهنده اعم از بخش طعمی و اجزاء غذایی بدون طعم به طور کامل اعلام گردد. در صورتی که بخش طعمی مجموعه ای از اجزاء طعم دهنده باشد، درصد این اجزاء نیز به صورت کامل باید (تا صد در صد) اعلام گردد.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005</p> <p>تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲</p> <p>شماره بازنگری: -</p> <p>تاریخ بازنگری: -</p> <p>صفحه ۱۵ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

۹-۴-۲- فهرست اجزاء طعم دهنده، افزودنی هایی که برای انبارش یا بکارگیری طعم لازم است، ترکیباتی که برای حل کردن یا رقیق کردن طعم بکار می رود و افزودنی هایی که برای تولید طعم دهنده (کمک فرآیند) استفاده می شود و در سایر منابع اشاره نشده است و INS^{۲۵} آنها باید بطور کامل اعلام شود.

۹-۵- گواهی فروش آزاد (Free sale) برای اقلام مورد درخواست ممههور به مهر سفارت جمهوری اسلامی ایران در کشور مبدا

۹-۶- اصل تعهد نامه محضری (به شرح مندرج در دستورالعمل واردات)

۹-۷- طرح برچسب کلی به زبان فارسی برای مصارف صنفی و به زبان انگلیسی برای مصارف صنعتی (به شرح مندرج در

دستورالعمل واردات)

۹-۸- شناسه ملی شرکت وارد کننده و کد GTIN یا GS1 برای هر محصول مورد تقاضا (در صورت وجود)

۹-۹- شناسنامه کارخانه تولیدی

۹-۱۰- اساسنامه شرکت وارد کننده

۹-۱۱- سایر گواهی های مورد لزوم با توجه به نوع کالا نظیر گواهی حلیت، عدم آلودگی به دیوکسین، TSE، FMD، ملامین و

ارائه مستندات مربوط به وضعیت GMO و اشعه مطابق با ضوابط مربوطه

یادآوری: در صورتی که شرکت های دارای مسئول فنی درخواست ورود طعم دهنده جدید با منشاء و نوع ثبت شده قبلی (مثلا طعم

دهنده مشابه طبیعی پرتقال کد ۱ و کد ۲) داشته باشند، می توانند با ارائه تعهدنامه مسئول فنی پس از بررسی معاونت غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی مربوطه و انجام آزمایشات لازم در صورت تایید، مجوز ترخیص و مصرف گرفته و سپس مستندات افزایش قلم را به

این سازمان ارائه نمایند.

۱۰- مدارک مورد نیاز برای صدور پروانه ساخت:

۱۰-۱- درخواست صدور پروانه ساخت

۱۰-۲- فرم سه برگی صدور پروانه ساخت

۱۰-۳- اصل تعهد نامه محضری طرح برچسب

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۶ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

۴-۱۰- طرح برجسب محصول

۵-۱۰- فیش هزینه صدور پروانه ساخت

۶-۱۰- ثبت نام تجاری

۷-۱۰- پروانه بهره برداری و پروانه مسئول فنی از وزارت بهداشت

۸-۱۰- تصویر قرارداد با آزمایشگاه همکار برای انجام برخی آزمون های خاص (در صورت وجود)

کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۷ از ۲۷	دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
--	--	---

ضمیمه شماره ۱

فهرست فرآیندهای سنتی آماده سازی مواد غذایی

خرد کردن، حرارت دهی، پختن، نانوایی، سرخ کردن تا دمای حداکثر ۲۴۰ درجه سانتی گراد در فشار اتمسفر و پخت تحت فشار حداکثر ۱۲۰ درجه سانتی گراد، برش، خشک کردن، تبخیر، تخمیر، آسیاب کردن، انتشار، فرآیندهای میکروبیولوژی، پوست کنی، فشردن، برشته کردن-گریل کردن، پوشش دهی، خنک کردن، تقطیر، اصلاح، امولسیون کردن، استخراج شامل استخراج با حلال مطابق Directive 88/344/EEC، فیلتراسیون، خیساندن، مخلوط کردن، نفوذ، سرد کردن- منجمد کردن، چلانیدن

Chopping	Coating
Heating, cooking, baking, frying (up to 240 °C at atmospheric pressure) and pressure cooking (up to 120 °C)	Cooling
Cutting	Distillation/rectification
Drying	Emulsification
Evaporation	Extraction, incl. solvent extraction in accordance with Directive 88/344/EEC
Fermentation	Filtration
Grinding	Steeping
Infusion	Maceration
Microbiological processes	Mixing
Peeling	Percolation
Pressing	Refrigeration/Freezing
Roasting/Grilling	Squeezing

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۸ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

ضمیمه شماره ۲

حداکثر میزان برخی ترکیبات در مواد غذایی با طعم دهنده حاصل از فرآیند حرارتی

ماده	حداکثر مقدار ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
2-amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	۵۰
2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridine (PhIP)	۵۰

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۱۹ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

ضمیمه شماره ۳

منابعی که نباید برای تولید طعم دهنده و اجزاء غذایی با خواص طعم دهندگی مورد استفاده قرار گیرند:

منبع (منشاء)	
نام لاتین	نام متداول
Tetraploid form of Acorus calamus L.	Tetraploid form of Calamus

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۰ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

ضمیمه شماره ۴

ترکیباتی که نباید به مواد غذایی اضافه شوند.

Agaric acid

Aloin

Capsaicin

1, 2-Benzopyrone, coumarin

Hypericine

Beta-asarone

1-Allyl-4-methoxybenzene (estragole)

Hydrocyanic acid

Menthofuran

4-Allyl-1, 2-dimethoxybenzene (methyleugenol)

Pulegone

Quassin

1-Allyl-3, 4-methylene dioxy benzene, safrole

Teucrin A

Thujone (alpha and beta)

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۱ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

ضمیمه شماره ۵

نام	حداکثر مقدار باقی مانده حلال در مواد غذایی به دلیل استفاده از حلالهای استخراجی در تهیه طعم دهنده های طبیعی (mg/kg)
Diethyl ether	۲
Hexane *	۱
Cyclohexane	۱
Methyl acetate	۱
Butan-1-ol	۱
Butan-2-ol	۱
Ethylmethylketone*	۱
Dichloromethane	۰/۰۲
Propan-1-ol	۱
Propan-2-ol	۱
methanol	۱/۵
1,1,1,2-tetrafluoroethane	۰/۰۲

* استفاده ترکیبی از هگزان و اتیل متیل کتون ممنوع است.

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۲ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

ضمیمه شماره ۶

حداکثر میزان برخی ترکیبات (که بطور طبیعی در طعم دهنده ها و اجزاء غذایی با خاصیت طعم دهندگی موجودند) در برخی مواد غذایی مرکب که به آنها طعم دهنده و یا اجزای غذایی با خاصیت طعم دهندگی اضافه شده است (منبع: EC)

نام جزء	مواد غذایی مرکب که در آن حضور ماده محدود شده است	حداکثر مقدار (mg/kg)
1-Allyl-4-methoxybenzene, Estragol	فرآورده های لبنی	۵۰
	میوه ها و سبزی های فرآوری شده (شامل قارچ، fungi، ریشه ها، غده ها، حبوبات و بقولات)، مغزها و دانه ها	۵۰
	فرآورده های ماهیان حلال	۵۰
	نوشیدنی های غیر الکلی	۱۰
Hydrocyanic acid	شیرینی های بادام دار، مارزپیان و یا جایگزین های آن و یا محصولات مشابه	۵۰
	کنسرو میوه های هسته دار	۵
Menthofuran	فرآورده های قنادی حاوی نعنای یا نعنای صحرایی به جز فرآورده های قنادی کوچک خنک کننده دهان ۲۶	۵۰۰
	فرآورده های قنادی خنک کننده دهان	۳۰۰۰
	آدامس	۱۰۰۰
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzene, Methyleugenol	فرآورده های لبنی	۲۰
	گوشت های آماده سازی شده و محصولات گوشتی از جمله مرغ و جانوران شکاری حلال	۱۵
	ماهی های آماده سازی شده و فرآورده های ماهیان حلال	۱۰
	سوپ ها و سس ها	۶۰
	تنقلات آماده خوردن ۲۷	۲۰
	نوشیدنی های غیر الکلی	۱
Pulegone	فرآورده های قنادی حاوی نعنای یا نعنای صحرایی به جز فرآورده های قنادی کوچک خنک کننده دهان	۲۵۰

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۳ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

	فرآورده های قنادی کوچک خنک کننده دهان	۲۰۰۰
	آدامس	۳۵۰
	نوشیدنی های غیر الکلی حاوی نعناع یا نعناع صحرایی	۲۰
Quassin	نوشیدنی های غیر الکلی	۰/۵
	محصولات نانوایی	۱
1-Allyl-3,4-methylene dioxy benzene, safrole	گوشت های آماده سازی شده و محصولات گوشتی از جمله مرغ و جانوران شکاری حلال	۱۵
	ماهی های آماده سازی شده و فرآورده های ماهیان حلال	۱۵
	سوپ ها و سس ها	۲۵
	نوشیدنی های غیر الکلی	۱
Teucrin A	نوشیدنی اسپیریت با طعم تلخ	۵
Thujone (alpha and beta)	نوشیدنی های غیر الکلی تولید شده از "گونه درمنه" ۲۸	۰/۵
Coumarin	محصولات نانوایی سنتی و / یا فصلی که در برچسب آنها به دارچین اشاره شده باشد.	۵۰
	غلات صبحانه از جمله موسلی ۲۹	۲۰
	محصولات نانوایی ریز به غیر از محصولات نانوایی سنتی و / یا فصلی که در برچسب آنها به دارچین اشاره شده باشد.	۱۵
	انواع دسر	۵

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۴ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

ضمیمه شماره ۷

شرایط استفاده برای طعم دهنده ها و اجزاء غذایی با خاصیت طعم دهندگی که از منابع خاص تولید می شوند

منبع (منشاء)		شرایط مصرف
نام لاتین	نام متداول	
<p>Quassia amara L. and Picrasma excelsa (Sw)</p>	<p>Quassia</p>	<p>طعم دهنده ها و اجزاء غذایی با خاصیت طعم دهندگی تولید شده از موادی که می توانند فقط برای تولید نوشیدنی ها و محصولات نانوایی به کار روند</p>

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۵ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

واژه نامه

- ۱- طعم دهنده ها Flavourings
- ۲- طعم Flavour
- ۳- اجزاء طعم دهنده..... Flavouring Substances
- ۴- طعم دهنده های حاصل از آماده سازی..... Flavouring Preparation
- ۵- طعم دهنده های حاصل از فرآیند حرارتی Thermal Process Flavouring
- ۶- طعم دهنده دود Smoke Flavouring
- ۷- پیش سازهای طعم Precursor Flavouring
- ۸- سایر طعم دهنده ها Other Flavourings
- ۹- اجزاء طعم دهنده طبیعی Natural Flavouring Substances
- ۱۰- لیمونن حاصل از پرتقال..... Limonene From Oranges
- ۱۱- اجزاء طعم دهنده سنتزی Synthetic Flavouring Substances
- ۱۲- اجزاء طعم دهنده مشابه طبیعی Nature Identical Flavouring Substances
- ۱۳- اجزاء طعم دهنده مصنوعی Artificial Flavouring Substances
- ۱۴- JECFA Joint FAO/WHO Expert Committee On Food Additives
- ۱۵- روغن های اسانسی (معطر) Essential Oils
- ۱۶- الثورزین ها Oleoresin
- ۱۷- عصاره ها Extracts
- ۱۸- سیستئین و زایلوز Cysteine And Xylose
- ۱۹- پروتئین گیاهی هیدرولیز شده و زایلوز..... Hydrolysed Vegetable Protein And Xylose
- ۲۰- طعم گریل Grill-Like Flavour

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۶ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

۲۱- طیف جرمی Mass Spectrum

۲۲- رزونانس مغناطیسی هسته Nuclear Magnetic Resonance

۲۳- مادون قرمز Infrared

۲۴- IUPAC International Union Of Pure And Applied Chemistry

۲۵- INS International Numbering System

۲۶- فرآورده های قنادی کوچک خنک کننده دهان..... Micro Breath Freshening Confectionery

۲۷- تنقلات آماده خوردن Ready To Eat Savouries

۲۸- گونه درمنه Artemisia Species

۲۹- موسلی Muesli

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1394-0005 تاریخ صدور: ۹۴/۶/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: - صفحه ۲۷ از ۲۷</p>	<p>دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی طعم دهنده ها جهت صدور پروانه ساخت و پروانه بهداشتی ورود</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	--

مراجع:

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۸۴۲ - مواد افزودنی - سیستم طبقه بندی و شماره گذاری بین المللی

- Aromatic natural raw materials - Vocabulary (ISO 9235:2013), Irish Standard
- CFR Title 21 part 101.22
- CIAA Guidelines on Regulation (EC) No. 1334/2008 on Flavorings and Certain Food Ingredients with Flavoring Properties for Use in and on Foods
- Codex Standard: CAC/GL 21 – 1997
- Codex Standard: CAC/GL 66-2008
- Codex Standard: CAC/RCP 2-1969
- Commission Regulation (EC) No 1565/2000
- Commission Regulation (EC) No 1334/2008
- Commission Regulations (EC) No 2232/96
- Commission directive 2010/59/EU
- Council Directive (88/388/EEC)
- Directive 2009/32/EC
- Directive 2000/13/EC – OJ L 354, 31.12.2008, p. 34
- EFA Guidance Document on the EC Regulation on Flavorings – V3.0 (11/03/13)
- EFA Guidance Document on the EC Regulation on Flavorings (19/02/09)
- EFA Guidance Document on the EC Regulation on Flavorings - rev (03/09/10)
- General guidelines for implementing the principle of Quantitative Ingredients Declaration (QUID) – Article 7 of Directive 79/112/EEC as amended by Directive 97/4/EC
- P. van Berge, (1993) The EC Flavor Directive and the Worldwide Harmonization of Flavor Regulations *Flavor and fragrance Journal*, VOL. 8, 81-85