

ضوابط استخراج انواع روغن گیاهی خوراکی به روش پرس سرد

- ۱- انواع روغن گیاهی خوراکی که به روش پرس سرد استخراج می گردد شامل: روغن گردو، بادام شیرین، روغن پسته، روغن کنجد، روغن آفتابگردان، روغن تخمه کدو، روغن بادام زمینی، و روغن جوانه ذرت می باشد. در مورد سایر دانه ها و میوه های مورد استفاده در تولید روغن های تهیه شده به روش پرس سرد از جمله کلزای اصلاح شده و امثال آن باید توسط وزارت بهداشت تأیید گردد.
- ۲- اختلاط روغن تولید شده به روش پرس سرد با سایر روغن های خوراکی مجاز نمی باشد.
- ۳- استفاده از هرگونه مواد افزودنی، طعم دهنده و مواد نگهدارنده در روغن تولیدی به روش پرس سرد مجاز نمی باشد.
- ۴- انجام مراحل خنثی سازی، رنگ بری، بی بو سازی مجاز نمی باشد، ولی شستشو با آب، ته نشینی، صاف کردن و سانتریفیوژ دانه های روغنی بلامانع است.
- ۵- دمای روغن خروجی بعد از پرس نباید بیش از ۴۵ درجه سلسیوس باشد.
- ۶- روغن تولیدی باید عاری از آفت کش ها باشد.
- ۷- ظروف بسته بندی روغن باید مطابق استاندارد ملی شماره ۱۳۳۹۲ باشد و استفاده از ظروف با جنس PVC و ظروف بازیافتی ممنوع است.
- ۸- باید بر روی ظروف بسته بندی موارد زیر درج گردد:
 - نام و آدرس واحد تولیدی.
 - تاریخ تولید (روز، ماه، سال) و تاریخ انقضا (مدت نگهداری محصول نباید بیش از یکسال باشد).
 - شرایط نگهداری (مانند دما، نور و نحوه نگهداری).
 - درج عبارت برای سرخ کردن مناسب نمی باشد.
- ۹- شرایط محل تولید روغن باید مطابق شرایط محل فرآوری مواد غذایی مندرج در دستورالعمل مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی باشد. لازم به ذکر است دستورالعمل مذکور بر روی سایت مرکز سلامت محیط و کار به آدرس <http://markazsalamat.behdasht.gov.ir> قرار داده شده است.