

## आईएस 15271 : 2003

पुर्नपुष्ट- 2013

### नमकीन

#### विषय-क्षेत्र

इस मानक में नमकीन के नमूने लेने तथा परीक्षण की अपेक्षाएं और पद्धतियां निर्दिष्ट की गई हैं। मानक में नमकीन बनाने में प्रयुक्त किए जाने वाले एकल अथवा मिश्रित घटक निर्दिष्ट किए गए हैं।

#### अपेक्षाएं

नमकीन का रंग, बनावट, दिखने में आकर्षक हो तथा स्वाद व गंध अच्छी हो। मिलाए जाने पर यह करारी और एकजैसी हो। नमकीन अधिक चिपचिपी न हो और उसमें बासीपन तथा आपत्तिजनक गंध व स्वाद न हो। नमकीन कुछ जली या अधिक जली न हो।

सामग्री में कीट, कीट का अंश, कृन्तकों के बाल (rodent hair), गंदगी और फंगल संक्रमण न हो ।

तलने के लिए प्रयोग में लाए जाने वाले तेल या वसा या उसके संयोजन को ताजे तेल या वसा से बदला जाए जो अच्छी निर्माण रीतियों के अनुरूप हो। तले जाने वाले साधन का तापमान धुम्र बिन्दु से अधिक न हो।

नमकीन को कड़ी स्वास्थ्यकर रीतियों के तहत निर्मित, प्रहस्ति पैक और भंडारित किया जाए।

नमकीन नीचे दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप हो :

1. नमी
2. अम्ल घुलनशील राख
3. निष्कर्षण वसा का अम्लीय मूल्य
4. वसा
5. पैरॉक्साइड मूल्य