



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۳۳۹۲

چاپ اول

ISIRI

13392

1st. Edition

روغن‌های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد -
ویژگی‌ها

Edible cold pressed oil - Specifications

ICS:67.200.10

به نام خدا

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه* صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادهای سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادات در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذیصلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱ کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین-المللی بهره گیری می شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و / یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سا زمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این مؤسسه است.

* مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1- International organization for Standardization

2- International Electro technical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد
"روغن‌های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد-ویژگی‌ها"

رئیس

صفافر، حامد

(فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی)

نماینده

شرکت تکنواژما

دبیر

پیراوی ونک، زهرا

(دکتری مهندسی صنایع غذایی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضاء

اسدی کنی، رضا

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

وزارت جهاد کشاورزی

امیرحسینی، شهرزاد

(لیسانس کشاورزی)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

خضرنژاد، خضر

(دیپلم)

واحد تولیدی خضر خضرنژاد

رئوفی، هومن محمد

(لیسانس صنایع غذایی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

اداره کل نظارت بر مواد غذایی

زینت بخش، لیلا

(فوق لیسانس تغذیه)

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شریعتی، سارا

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شرکت توسعه کشت دانه های روغنی

غفاری، فرحناز

(فوق لیسانس علوم بهداشتی)

در تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

کاظم زاده، مزدا
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شرکت تکنواژما

کاوسی، پرویز
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شرکت تکنواژما

کلانتری، فرانک
(فوق لیسانس مهندسی شیمی)

شرکت صنعتی بهشهر

مالک، فرشته
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شرکت فرآیند ابزار روغن

محلاتی، حامد
(فوق لیسانس میکروبیولوژی)

شرکت پارس قو

مستوفی، یونس
(دکتری علوم باغبانی)

دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

پیش گفتار

استاندارد“ روغن‌های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد – ویژگی‌ها ” که توسط کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده و در هزاروپنجاه و هشتمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فراورده های کشاورزی مورخ ۸۹/۱۲/۲۴ مورد تایید قرار گرفته است . اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استاندارد ارائه شود در تجدید نظر بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت . بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد. در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود .

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است :

۱- تجربیات آزمایشگاهی - پژوهشکده غذایی و کشاورزی سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران - آزمایشگاه روغن های خوراکی - زهرا پیراوی ونک - سال ۱۳۸۹

۲- تجربیات آزمایشگاهی - آزمایشگاه همکار تکنو آزما- حامد صفافر - سال ۱۳۸۹

3- Codex standard for edible fats and oils not covered by individual standards , Codex stan 19-1981 (Rev.2-2009)

4- Codex standard for named vegetable oils, Codex stan 210 (Amended 2003, 2005)

5- Physical and chemical characteristics of oils, fats and waxes. Section I 1996, AOCS press

6- Official method and recommended practices of the American oil chemists' society

روغن‌های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد- ویژگی‌ها

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های کیفی، ویژگی‌های ترکیبی و شناسایی، آلاینده‌ها، باقیمانده آفت‌کش‌ها، افزودنی‌ها، بسته‌بندی و نشانه گذاری روغن‌های گیاهی خوراکی است که به روش پرس سرد تهیه می‌شوند.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای انواع روغن گیاهی زیر که با قابلیت خوراکی که به روش پرس سرد استخراج می‌شود، کاربرد دارد.

این روغن‌ها شامل: روغن گردو، روغن بادام شیرین، روغن فندق، روغن پسته، روغن کنجد، روغن آفتابگردان، روغن تخمه کدو، روغن بادام زمینی و روغن جوانه ذرت می‌باشند.

یادآوری ۱- در مورد سایر دانه‌ها و میوه‌های مورد استفاده در تولید روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد از جمله کلزای اصلاح شده، شاه دانه و پسته وحشی قابلیت مصرف خوراکی آنها باید توسط مراجع قانونی و ذی صلاح^۱ تایید گردد و حدود مربوط به ترکیبات دارای اثر نامطلوب بر سلامتی (در صورت وجود) توسط مراجع قانونی و ذی صلاح اعلام و تحت پایش قرار گیرد و در نشانه گذاری روغن اعلام شود.

یادآوری ۲- اختلاط روغن‌های تصفیه شده با روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد مجاز نیست.

یادآوری ۳- در صورت اختلاط روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد با یکدیگر، میزان اختلاط و نام اجزای مخلوط باید در نشانه گذاری درج شود.

۳ اصطلاح و تعریف

در این استاندارد اصطلاح و تعریف زیر به کار می‌رود.

۱-۳

روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد^۲

به روغن‌های گیاهی خوراکی گفته می‌شود که توسط دستگاه‌های استخراج مکانیکی مانند پرس و اکسپلر بدون استفاده از حرارت تهیه می‌شوند بگونه‌ای که روی ماهیت روغن و یا چربی تغییری صورت نمی‌گیرد. این چربی‌ها و روغن‌ها ممکن است با روش‌هایی شامل شستشو با آب، ته‌نشین

۱- در حال حاضر، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

2-Cold pressed fats and oils

شدن، صاف کردن^۱ و سانتریفوژ کردن خالص سازی شوند. بیشینه دمای خروجی برای چربی ها روغن های تهیه شده به روش سرد نباید بیشتر از ۴۵ درجه سلسیوس باشد. انجام هیچ یک از مراحل تصفیه روغن های خوراکی شامل خنثی سازی، رنگ بری و بی بو سازی در این گروه از روغن ها مجاز نمی باشد.

۴ ویژگی ها

۴-۱ ویژگی های کیفی

ویژگی های کیفی چربی و روغن پرس سرد باید مطابق جدول یک باشد.

جدول ۱- ویژگی های کیفی روغن تهیه شده به روش پرس سرد

ردیف	ویژگی کیفی	حدود قابل پذیرش چربی و روغن تهیه شده به پرس سرد
۱	مزه و بو	دارای بو و طعم طبیعی مربوط به هر روغن و عاری از مزه تند ناشی از اکسیداسیون و سایر مواد خارجی
۲	عدد اسیدی (بر حسب میلی گرم KOH بر کیلوگرم چربی یا روغن)	بیشینه ۲
۳	عدد پراکسید (میلی اکی والان گرم اکسیژن در کیلوگرم روغن)	بیشینه مصرف ۱۵
۴	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵ درجه سلسیوس (درصد وزنی)	بیشینه ۰/۲
۵	ناخالصی های نامحلول (درصد وزنی)	بیشینه ۰/۰۵
۶	صابون (میلی گرم در کیلوگرم)	نباید وجود داشته باشد
۷	آهن (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه ۵
۸	مس (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه ۰/۴

۴-۲ ویژگی ترکیبی و شناسایی

۴-۲-۱ اسیدهای چرب

ترکیب اسیدهای چرب روغن های تهیه شده به روش پرس سرد مطابق جدول دو می باشد.

جدول ۲- ترکیب اسیدهای چرب روغن های تهیه شده به روش پرس سرد

اسید چرب (درصد کل از اسیدهای چرب)	کنجد	آفتابگردان	ذرت	بادام زمینی	بادام شیرین	فندق	پسته	گردو
C6:0	.	.	.	.	.	.	.	.
C8:0	.	.	.	.	.	.	.	.
C10:0	.	.	.	.	.	.	.	.
C12:0	.	۰-۰/۱	۰-۰/۳	۰-۰/۱	.	.	.	.
C14:0	۰-۰/۱	۰-۰/۲	۰-۰/۳	۰-۰/۱	.	.	۰-۰/۶	.
C16:0	۷/۹-۱۲	۵-۷/۶	۸/۶-۱۶/۵	۸-۱۴	۴-۱۳	۴/۷-۷/۲	۸-۱۳	۷-۸
C16:1	۰-۰/۲	۰-۰/۳	۰-۰/۵	۰-۰/۲	۰/۲-۰/۶	۰/۱-۰/۳	۰/۵-۱	۰/۱-۰/۲
C17:0	۰-۰/۲	۰-۰/۲	۰-۰/۱	۰-۰/۱	.	.	.	.
C17:1	۰-۰/۱	۰-۰/۱	۰-۰/۱	۰-۰/۱	.	.	.	.
C18:0	۵/۴-۶/۷	۲/۷-۵/۶	۰-۳/۳	۱-۴/۵	۲-۱۰	۱/۵-۲/۴	۰/۵-۲	۱/۸-۲/۲
C18:1	۳۴/۴-۴۵/۵	۱۴-۳۹/۴	۲۰-۴۲/۲	۳۵-۶۹	۴۳-۶۰	۷۱/۹-۸۴	۵۶-۷۰	۱۷-۱۹
C18:2	۳۶/۹-۴۷/۹	۴۸/۳-۷۴	۳۴-۶۵/۶	۱۲-۴۳	۲۰-۳۴	۵/۷-۲۲/۲	۱۸-۳۱	۵۶-۶۰
C18:3	۰/۲-۱	۰-۰/۳	۰-۲	۰-۰/۳	.	۰-۰/۲	۰/۱-۰/۴	۱۳-۱۴
C20:0	۰/۳-۰/۷	۰/۱-۰/۵	۰/۳-۱	۱-۲	۰/۱-۰/۵	۰-۰/۱	۰-۰/۳	۰-۰/۱
C20:1	۰-۰/۳	۰-۰/۳	۰/۲-۰/۶	۰/۷-۱/۷	۰-۰/۳	۰/۱-۰/۳	۰-۰/۶	۰-۰/۲
C20:2	.	.	۰-۰/۱	.	.	.	.	۰-۰/۱
C22:0	۰-۱/۱	۰/۳-۱/۵	۰-۰/۵	۱/۵-۴/۵	.	.	.	.
C22:1	.	۰-۰/۳	۰-۰/۳	۰-۰/۳	.	.	.	.
C22:2	.	۰-۰/۳	.	.	.	.	.	.
C24:0	۰-۰/۳	۰-۰/۵	۰-۰/۵	۰/۵-۲/۵	.	.	.	.
C24:1	.	.	.	۰-۰/۳	.	.	.	.
C18:1t	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱
C18:2 t + C18:3 t	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱	≤ ۰/۱

۲-۲-۴ ویژگی های شیمیایی و فیزیکی

ویژگی های شیمیایی و فیزیکی روغن های تهیه شده به روش پرس سرد باید مطابق جدول سه می باشد.

جدول ۳- ویژگی‌های شیمیایی و فیزیکی روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد

ویژگی روغن	دانسبته نسبی (x°C/ x water °C)	نمایه شکست (ND 40°C)	عدد صابونی (mg KOH/g oil)	عدد یدی (روش ویجس)	مواد غیر قابل صابونی (g/kg)
کنجد	۰/۹۱۵-۰/۹۲۴ 20°C/water 20°C	۱/۴۶۵-۱/۴۶۹	۱۸۶-۱۹۵	۸۰-۱۰۰	≤ ۲۰
آفتابگردان	۰/۹۱۸-۰/۹۲۳ 20°C/water 20°C	۱/۴۶۱-۱/۴۶۸	۱۸۸-۱۹۴	۱۱۸-۱۴۱	≤ ۱۵
ذرت	۰/۹۱۷-۰/۹۲۵ 20°C/water 20°C	۱/۴۶۵-۱/۴۶۸	۱۸۷-۱۹۵	۱۰۳-۱۳۵	≤ ۲۸
بادام زمینی	۰/۹۱۲-۰/۹۲۰ 20°C/water 20°C	۱/۴۶۰-۱/۴۶۵	۱۸۷-۱۹۶	۸۶-۱۰۷	≤ ۱۰
بادام شیرین	۰/۹۱۰-۰/۹۱۶ 25°C/water 25°C	۱/۴۶۲-۱/۴۶۶	۱۸۸-۲۰۰	۹۴-۱۰۵	≤ ۲۰
فندق	۰/۹۰۸-۰/۹۱۵ 25°C/water 25°C	۱/۴۵۶-۱/۴۶۳	۱۸۸-۱۹۷	۸۳-۹۰	≤ ۰/۵
پسته	۰/۹۱۹-۰/۹۲۰ 15.5°C/water 15.5°C	۱/۴۶۰-۱/۴۶۶	۱۸۹-۱۹۵	۸۴-۹۶	≤ ۲۰
گردو	۰/۹۲۳-۰/۹۲۵ 25°C/water 25°C	۱/۴۶۹-۱/۴۷۱	۱۸۹-۱۹۷	۱۳۸-۱۶۲	≤ ۲۵

۳-۲-۴ ترکیب استرولی و مقدار کل استرول

ترکیب استرولی و مقدار کل استرول روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد مطابق جدول چهار می‌باشد.

جدول ۴- ترکیب درصد استرولی و مقدار کل استرول روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد

استرول	کنجد	آفتابگردان	ذرت	بادام زمینی	بادام شیرین	فندق	پسته	گردو
کلسترول (درصد کل از استرول)	۰/۱-۰/۵	۰-۰/۷	۰/۲-۰/۶	۰-۳/۸	-	-	-	
براسیکااسترول (درصد کل از استرول)	۰/۱-۰/۲	۰-۰/۲	۰-۰/۲	۰-۰/۲	-	-	-	
کمپسترول (درصد کل از استرول)	۱۰/۱-۲۰	۶/۵-۱۳	۱۶-۲۴/۱	۱۲-۱۹/۸	۲-۴	۵	۵	۵
استیگمااسترول (درصد کل از استرول)	۳/۴-۱۲	۶-۱۳	۴/۳-۸	۵/۴-۱۳/۲	۱-۲	۱	۲	
بتاسیتوسترول (درصد کل از استرول)	۵۷/۷-۶۱/۹	۵۰-۷۰	۵۴/۸-۶۶/۶	۴۷/۴-۶۹	۸۰	۹۳	۷۷	۸۹
دلتا-۵ اونااسترول (درصد کل از استرول)	۶/۲-۷/۸	۰-۶/۹	۱/۵-۸/۲	۵-۱۸/۸	۱۰-۱۲	۲	۷	۵
دلتا ۷- استیگما استرول (درصد کل از استرول)	۰/۵-۷/۶	۶/۵-۲۴	۰/۲-۴/۲	۰-۵/۱	۱-۲	-	۱	
دلتا ۷- اونااسترول (درصد کل از استرول)	۱/۲-۵/۶	۳-۷/۵	۰/۳-۲/۷	۰-۵/۵	۱-۲	-	-	
سایر استرول‌ها (درصد کل از استرول)	۰/۷-۹/۲	۰-۵/۳	۰-۲/۴	۰-۱/۴	-	-	-	
مقدار کل استرول	۴۵۰۰-۱۹۰۰۰	۲۴۰۰-۵۰۰۰	۷۰۰۰-۲۲۱۰۰	۹۰۰-۲۹۰۰	۲۶۶۰	۱۲۰۰	۲۰۱۰	۱۷۶۰
	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)

۴-۲-۴ ترکیب توکوفرولی و توکوتری انولی

ترکیب توکوفرولی توکوتری انولی روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد مطابق جدول پنج می باشد.

جدول ۵- مقدار توکوفرول و توکوتری انول روغن‌های تهیه شده به روش پرس سرد بر حسب mg/kg

روغن	آلفا توکوفرول	بتا توکوفرول	گاما توکوفرول	دلتا توکوفرول	آلفا توکوتری انول	گاما توکوتری انول	دلتا توکوتری انول	کل مقدار (mg/kg)
کنجد	۰-۳/۳	۰	۵۲۱-۹۸۳	۴-۲۱	۰	۰-۲۰	۰	۳۳۰-۱۰۱۰
آفتابگردان	۴۰۳-۹۳۵	۰-۴۵	۰-۳۴	۰-۷	۰	۰	۰	۴۴۰-۱۵۲۰
ذرت	۲۳-۵۷۳	۰-۳۵۶	۲۶۸-۲۴۶۸	۲۳-۷۵	۰-۲۳۹	۰-۴۵۰	۰-۲۰	۳۳۰-۳۷۲۰
بادام زمینی	۴۹-۳۷۳	۰-۴۱	۸۸-۳۸۹	۰-۲۲	۰	۰	۰	۱۷۰-۱۳۰۰
بادام شیرین	۲۰-۴۳۹	۰-۱۰	۵-۱۰۴	۰-۵	۰	۰	۰	۱۰۰-۴۵۰
فندق	۱۰۰-۴۲۰	۶-۱۲	۱۸-۱۹۴	۰-۱۰	۰	۰	۰	۲۰۰-۶۰۰
پسته	۱۰-۳۳۰	۰	۰-۱۰۰	۰-۵۰	۰	۰	۰	۱۰۰-۶۰۰
گردو	۰-۵۰	۰	۴۰۰-۱۲۰	۰-۶۰	۰	۰	۰	۳۰۹-۴۵۵

۴-۵ ویژگی‌های شناسایی

۰/۲	بیشینه مجموع میزان اسیدهای چرب ترانس (درصد کل از اسیدهای چرب)
۰/۱۵	بیشینه مجموع استیرن‌ها (برحسب میلی گرم بر کیلوگرم)

۵ آلاینده‌ها

بیشینه مجاز آلاینده‌های غذایی در روغن تهیه شده به روش پرس سرد باید مطابق جدول شش باشد.

جدول ۶- آلاینده‌ها

ردیف	نوع آلاینده	بیشینه قابل پذیرش
۱	PAHs ^۱ (بر حسب میکروگرم در کیلوگرم بر اساس بنزوآلفاپیرن)	۲/۰
۲	فومانسین (μg/kg) فقط در روغن ذرت	۱۰۰۰
۳	سرب (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	۰/۱
۴	ارسنیک (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	۰/۱

۶ باقیمانده آفت‌کش‌ها^۲

روغن‌های پرس سرد باید عاری از آفت‌کش‌ها باشند.

۷ افزودنی‌ها

افزودن هر گونه مواد افزودنی به روغن تهیه شده به روش پرس سرد غیر مجاز است.

۸ بسته بندی

۸-۱ جنس ظروف بسته بندی فقط شامل شیشه تیره رنگ، ظروف فلزی و یا چند لایه مناسب برای روغن است.

۸-۲ حجم ظروف بسته‌بندی برای مصارف خانوار باید بیشینه تا نیم لیتر باشد.

1-Polycyclic Aromatic Hydrocarbons

هیدرو کربن‌های چندحلقوی آروماتیک

۲- تعیین مقدار باقیمانده آفت‌کش‌ها در حال حاضر بر عهده وزارت جهاد کشاورزی می‌باشد.

۹ نشانه گذاری

آگاهی های زیر باید به زبان فارسی به طور خوانا و پاک نشدنی بر روی بر چسب هر ظرف حاوی روغن تهیه شده به روش پرس سرد نوشته شود و برای واردات روغن به زبان فارسی باشد

۱-۹ نام و نوع فرآورده

۲-۹ نام و نشانی کارخانه تولید کننده و علامت تجاری

۳-۹ وزن خالص (بر حسب گرم یا کیلوگرم)

۴-۹ شماره پروانه ساخت و یا ورودی صادر شده از سوی مراجع قانونی و ذی صلاح کشور^۱

۵-۹ شماره سری ساخت

۶-۹ ذکر شرایط نگهداری (مانند دما ، نور و نحوه نگهداری)

۷-۹ تاریخ تولید (به روز ، ماه و سال)

۸-۹ تاریخ انقضای قابلیت مصرف (به روز ، ماه و سال). مدت نگهداری محصول نباید بیشتر از یکسال باشد

۹-۹ درج عبارت برای سرخ کردن مناسب نمی باشد.

۱۰-۹ درج محدودیت مربوط به گروه های خاص و افراد آسیب پذیر مانند ترکیبات آلرژی زا در روغن هایی مثل کنجد و بادام

۱- در حال حاضر، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.