



پژوهشگاه استاندارد

«آیین نامه اولین دوره مسابقات ملی زعفران ایران»

پژوهشکده تقاضا محور خراسان جنوبی

اولین دوره مسابقات ملی زعفران ایران

ویژه واحد های تولید کننده زعفران در سطح کشور

۱- مقدمه:

گسترش چشمگیر استفاده از زعفران و کاربرد روزافزون آن در صنایع غذایی و صادرات ایجاد می کند که دست اندر کاران صنعت غذایی اعم از کشاورزی، واحدهای بسته بندی کننده زعفران، صادر کنندگان، کارخانجات صنایع غذایی نسبت به توسعه دانش و مهارت خود در تولید استاندارد و بسته بندی زعفران اقدام نمایند. این مسابقه در جهت افزایش توانایی این واحدهای تولیدی در پاسخگویی به نیاز مصرف کنندگان چه در داخل و چه در خارج از کشور در راستای اهداف سازمان ملی استاندارد ایران که همانا تولید و عرضه محصول با کیفیت بوده طراحی شده است. مراکز و بسته بندی زعفران که دارای مدیران کنترل کیفیت هستند مخاطبین این آیین نامه هستند.

۲- اهداف:

- ✓ بررسی کیفیت زعفران های تولیدی در ایران و مقایسه ویژگی های آن در مناطق مختلف
- ✓ ارائه راهکارهایی جهت حفظ و ارتقاء کیفیت زعفران
- ✓ ارتقاء سطح دانش و تجربه مدیران کنترل کیفیت
- ✓ شناخت، استفاده و شکوفایی پتانسیل های منطقه
- ✓ رشد شرکت های دانش بنیان در صنعت زعفران
- ✓ ایجاد بستر رقابت سالم در جهت بهبود کیفیت
- ✓ هم افزایی در صادرات محصولات استراتژیک
- ✓ تقویت آزمایشگاه مرجع در منطقه
- ✓ ارتقاء پژوهش در صنعت زعفران

۳- نحوه برگزاری مسابقه:

- این مسابقه در سطح ملی برگزار می شود و کلیه دست اندرکاران صنعت زعفران، از جمله واحدهای تولید کننده زعفران کشور مخاطب این مسابقه می باشند.
- مسابقه در یک مرحله برگزار می شود.



- از هر واحد تولیدی در فرم مربوطه ثبت نام بعمل میآید.
- مراسم اختتامیه پس از اعلام نتایج توسط هیات داوران مسابقات، که منتخب پژوهشگاه استاندارد هستند، در پایان هر دوره اعلام شده و از شرکت‌های حائز رتبه تقدیر به عمل می‌آید.

۴- شرایط شرکت کنندگان:

- ❖ بدیهی است واحد تولیدی حتماً دارای پروانه کاربرد علامت استاندارد است.
- ❖ هر واحد تولیدی میتواند فقط ۳ شعبه خود را در مسابقه شرکت دهد (الف-ب-ج).
- ❖ چنانچه هر واحد تولیدی بصورت قانونی دارای شعب در سایر شهرستانها باشد میتواند هر شعبه را بصورت مجزا در مسابقات ثبت نام نماید. (که در نهایت بیشتر از ۳ شعبه امکانپذیر نمیشود).
- ❖ برای شرکت کننده در مسابقات امتیازهای زیر منظور خواهد شد:
 - صدور گواهینامه آموزشی به میزان هشت ساعت برای ثبت نام در مسابقات برای یک نفر بر اساس اعلام واحد تولیدی
 - چنانچه واحد تولیدی حائز رتبه شود، این موضوع در انتخاب واحد نمونه استانی و کشوری دارای تاثیر مثبت خواهد بود:
- ❖ شرکت کنندگان فقط با نام واحد تولیدی خود و چنانچه بیشتر از یک مورد باشد نام واحد تولیدی اینگونه خواهد بود :

- ✓ نام واحد تولیدی + الف
- ✓ نام واحد تولیدی + ب
- ✓ نام واحد تولیدی + ج

۵- نحوه محاسبه امتیاز و تعیین برنده مسابقه:

- انتخاب واحد تولیدی برتر بر اساس نتایج آزمون ارائه شده توسط هیات داوران پژوهشگاه استاندارد و کسب بیشترین امتیاز از جدول امتیاز دهی این مسابقات در همین آیین نامه خواهد بود.
- بدیهی است استفاده از هرگونه افزودنی باعث حذف کل تیم از ادامه مسابقات خواهد شد و هیچ وجهی عودت نمیگردد.
- هیئت رئیسه داوران مجاز به تصمیم‌گیری برای موارد پیش‌بینی نشده و یا خارج از مطالب ذکر شده در آیین نامه هستند. تصمیم هیئت رئیسه داوران غیر قابل اعتراض است.
- شرکت‌هایی که مایل باشند به عنوان حامی مسابقات مطرح شوند می‌توانند با دبیرخانه مسابقات تماس گرفته و اعلام آمادگی نمایند.
- مطالب تکمیلی و تغییرات احتمالی آئین نامه از طریق دبیرخانه مسابقات اطلاع رسانی می‌گردد.

نشانی ایمیل مسابقات: saffron_khj@standard.ac.ir

شماره تماس دبیرخانه مسابقات: ۰۵۶-۳۲۳۱۵۲۷۹

- ❖ تاریخ ثبت نام و هزینه‌های مرتبط با آن در فراخوان هر سال و بر اساس شرایط موجود اعلام میگردد.



پژوهشگاه استاندارد موارد مورد مسابقه و امتیازات								
۱	رطوبت	مطابق استاندارد ملی ۱-۲۵۹						
۲	رنگ افزودنی	در صورت مشاهده شدن، واحد تولیدی از مسابقات حذف میشود						
۳	سافرانال	کمتر از ۲۰ مردود	۲۰ تا ۳۰ ۴ و نیم امتیاز	۳۰ تا ۴۰ سه و نیم امتیاز	۴۰ تا ۵۰ دو و نیم امتیاز	بیشتر از ۵۰ مردود		
۴	پیکروکروستین	کمتر از ۸۵ امتیاز صفر	۸۵ تا ۹۰ ۲ امتیاز	۹۰ تا ۹۵ ۴ امتیاز	۹۵ تا ۱۰۰ ۶ امتیاز	بیشتر از ۱۰۰ ۱۰۷ ۱۰ امتیاز		
۵	کروستین	کمتر از ۲۲۰ امتیاز صفر	۲۲۰ تا ۲۴۰ ۲ امتیاز	۲۴۰ تا ۲۶۰ ۴ امتیاز	۲۶۰ تا ۲۸۰ ۶ امتیاز	۲۸۰ تا ۳۰۰ ۸ امتیاز	بیشتر از ۳۰۰ ۳۲۰ ۱۲ امتیاز	
۶	خامه همراه با کلاله	مطابق استاندارد ملی ۱-۲۵۹						
۷	مواد خارجی مربوط به محیط	در صورت مشاهده شدن، واحد تولیدی از مسابقات حذف میشود						
۸	مواد خارجی مربوط به گیاه	مطابق استاندارد ملی ۱-۲۵۹						
۹	فلزات سنگین	مطابق استاندارد ملی ۱-۲۵۹						
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیزمها	بیشتر از ۳۰۰/۰۰۰ امتیاز مردود	۳۰۰/۰۰۰ تا ۲۰۰/۰۰۰ ۲۰۰/۰۰۰ امتیاز یک	۲۰۰/۰۰۰ تا ۱۰۰/۰۰۰ ۱۰۰/۰۰۰ امتیاز دو	۱۰۰/۰۰۰ تا ۱۰/۰۰۰ ۱۰/۰۰۰ امتیاز ۳	بین ۱۰/۰۰۰ تا ۱/۰۰۰ ۱/۰۰۰ امتیاز ۴	کمتر از ۱/۰۰۰ ۵ امتیاز	
۱۱	اشیرشیا کلی	در صورت مثبت بودن، واحد تولیدی از مسابقات حذف میشود						
۱۲	کپک (در گرم)	بیشتر از ۱۰۰۰ امتیاز مردود	۱۰۰۰ تا ۷۵۰ ۷۵۰ امتیاز ۲	۷۵۰ تا ۵۰۰ ۵۰۰ امتیاز ۴	۵۰۰ تا ۲۵۰ ۲۵۰ امتیاز ۶	بین ۲۵۰ تا ۵۰ ۵۰ امتیاز ۸	کمتر از ۱۰ ۱۰ امتیاز	
۱۳	باقیمانده سموم	مطابق استاندارد ملی ۱-۲۵۹						