

چک لیست

تشخیص میوه خشک با کیفیت



رنگ طبیعی دارد؟ باید رنگ نزدیک به میوه تازه داشته باشد، نه خیلی تیره یا براق مصنوعی.

بوی خوشایند می‌دهد؟ بوی طبیعی و میوه‌ای داشته باشد، بدون بوی مواد شیمیایی یا کپک.

فاقد شکر یا روغن اضافه است؟ روی بسته یا برچسب ترکیبات بررسی شود؛ میوه خشک طبیعی شکر اضافه ندارد.

بدون لکه‌های غیرطبیعی است؟ لکه‌های سیاه، خاکستری یا سفید نشانه فساد یا آلودگی است.

دارای بافت نرم و انعطاف‌پذیر است؟ نباید خیلی خشک، شکننده یا چسبنده باشد.

یکدست بودن قطعات؟ قطعات باید از نظر اندازه و شکل تقریباً یکسان باشند.

فاقد مواد نگهدارنده غیرمجاز است؟ ترکیبات روی بسته را برای وجود سولفیت‌ها یا افزودنی‌های مشکوک بررسی کنید.

میزان رطوبت مناسب دارد؟ رطوبت باید کنترل شده باشد؛ نه خیلی خشک که بی‌مزه شود، نه نمدار که کپک بزند.

محصول بسته‌بندی شده است؟ بسته‌بندی باید پلمپ، تمیز و دارای اطلاعات کامل باشد.

دارای تاریخ تولید و انقضا است؟ نبود تاریخ نشان‌دهنده عدم نظارت بهداشتی است.

تأییدیه بهداشتی دارد؟ باید دارای کد بهداشتی یا سیب سلامت باشد.

فاقد حشرات یا آثار آنها است؟ وجود سوراخ یا ذرات مشکوک نشانه آلودگی است.

تولید شده توسط برند معتبر است؟ برندهای شناخته‌شده معمولاً کنترل کیفی بهتری دارند.

فاقد بوی ترش یا کهنگی است؟ بوی ترش نشانه فساد یا نگهداری نامناسب است.

دارای طعم واقعی و نه مصنوعی است؟ طعم باید مشابه میوه طبیعی باشد، نه طعم‌دهنده مصنوعی.

در بسته‌بندی و کیوم یا زیپ‌دار قرار دارد؟ بسته‌بندی باکیفیت مانع نفوذ هوا و آلودگی می‌شود.

روی بسته اطلاعات تماس تولیدکننده هست؟ شفافیت اطلاعات نشانه اعتماد و کیفیت برند است.

فاقد شن، گرد و غبار یا دانه های شن مانند است؟ وجود این موارد نشانه شست و شوی ناقص یا آلودگی محیطی است.

دارای گواهی ارگانیک است؟ (در صورت ادعا) ادعای ارگانیک باید با گواهی معتبر همراه باشد.

از فروشگاه معتبر خریداری شده؟ فروشگاه مطمئن تضمین کننده نگهداری اصولی و اصالت محصول است.



0 9 3 7 5 9 4 6 7 9 5

www.borzuye.ir

behlmoofruit.ir@gmail.com

 @borzuye

 @borzuye.ir