



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۰۳۶

تجدید نظر دوم

۱۳۹۵

INSO

1036

2nd .Revision

2017

خشکبار و میوه های خشک شده -
روش نمونه برداری

Dry fruits and dried fruits - Sampling
method

ICS: 67.080.10

استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶ (تجدید نظر دوم) : ۱۳۹۵

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۶۳ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.ir

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No.1294 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.org.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد 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 حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود 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، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«خشکبار و میوه های خشک شده - روش نمونه برداری»

(تجدید نظر دوم)

رئیس:

مشکانی، اعظم السادات
(کارشناسی زیست شناسی)

سمت و/یا محل اشتغال:

شرکت خدماتی، آموزشی، تحقیقاتی مرجعان خاتم(سهامی
خاص)

دبیر:

منصوره، مظاهری
(دکترای بیوفیزیک)

سازمان ملی استاندارد ایران - پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده
غذایی و کشاورزی - گروه پژوهشی مواد غذایی

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

احمدی، پیمان

(کارشناسی مهندسی کشاورزی)

انجمن آزمایشگاه های همکار

بهاری، حسین

(کارشناسی مهندسی کشاورزی)

اداره کل استاندارد استان آذربایجان شرقی

جلیلی مقدم، زهرا

(دکترای علوم باغبانی)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی

حاجیان، مینو

(کارشناسی تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - معاونت غذا و دارو

غفاری نمین، سمیرا

(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

شرکت تهیه و بسته بندی خشکبار آرات

مظاهری، مرضیه

(لیسانس بهداشت)

شرکت خدماتی، آموزشی، تحقیقاتی مرجعان خاتم(سهامی
خاص)

ویراستار:

حسن پور، محمد حسین شاهرخ
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

کارشناس استاندارد - بازنشسته سازمان ملی استاندارد ایران

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
و	پیش‌گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۱	۳ اصطلاحات و تعاریف
۴	۴ اصول نمونه برداری
۵	۵ روش نمونه برداری
۹	۶ گزارش نمونه برداری

پیش‌گفتار

استاندارد « خشکبار و میوه های خشک شده- روش نمونه برداری » که نخستین بار در سال ۱۳۵۶ تدوین و منتشر شد، بر اساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید در کمیسیون های مربوط برای دومین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در هزار و پانصد و هفتادومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۵/۱۲/۹ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران- ساختار و شیوه نگارش) تدوین می شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدیدنظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۳۶: سال ۱۳۷۱ می شود.

منابع و مآخذی که برای تهیه و تدوین این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

- 1- CAC/GL 50: 2004, Codex stan general guidelines on sampling.
- 2- CODEX STAN 234: 1999, Recommended methods of analysis and sampling

خشکبار و میوه های خشک شده- روش نمونه برداری

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین روش های نمونه برداری از خشکبار و میوه های خشک شده می باشد. این استاندارد، برای نمونه برداری از خشکبار و میوه های خشک بسته بندی شده، به منظور انجام آزمون های فیزیکی و شیمیایی کاربرد دارد.

یادآوری - این استاندارد برای نمونه برداری از خشکبار و میوه های خشک شده به منظور اندازه گیری میکروتوکسین ها، فلزات سنگین، باقیمانده سموم آفت کش ها و همچنین آزمون های میکربیولوژی کاربرد ندارد.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی برای این استاندارد الزام آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی به شماره ۲۳۰۵، روش های نمونه گیری تصادفی و چگونگی استفاده از جدول اعداد تصادفی

۲-۲ استاندارد ملی ایران ۵۵، روش های انبارداری

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۳

محموله (بار بازرگانی)

consignment

مقداری از یک بار بازرگانی، که بر طبق قرارداد در یک نوبت، حمل و تحویل می‌شود. محموله می‌تواند شامل یک یا چند بهر باشد.

۲-۳

بهر

lot

قسمتی از یک محموله است که دارای ویژگی‌های یکسان از لحاظ مبدا و یا مقصد، بسته بندی کننده، نوع بسته بندی، مبدا تولید، رتبه بندی محصول، اندازه (در صورت درجه بندی بر حسب اندازه)، گونه یا رقم باشد و در یک زمان مشخص حمل شود.

۳-۳

بسته

package

بسته عبارت است از قسمتی از بهر، که به منظور سهولت حمل و همچنین جلوگیری از صدمات مکانیکی در هنگام حمل بسته بندی شده است.

۴-۳

بسته بندی اولیه

pre-packaging

به اولین بسته بندی گفته می‌شود که ماده غذایی را در بر می‌گیرد.

۵-۳

بسته بندی ثانویه

second-pakaging

بسته بندی ثانویه، بسته بندی است که دو یا چند بسته بندی اولیه را در بر می‌گیرد.

۶-۳

نمونه برداری

sampling

نمونه برداری عبارت است از برداشتن مقداری از کالای موجود در بهر، متناسب با تعداد و نوع آزمون هایی که باید روی آن انجام گیرد، به روشی که مقدار کالای برداشته شده (نمونه)، بتواند تا حد مورد نیاز معرف بهر یا محموله بوده و برای انجام تمام آزمون های مورد نظر کافی باشد.

۷-۳

نمونه اولیه

incremental sample

مقدار نمونه ای است که از هر یک از بسته های مشخص شده یک بهر، برداشته می شود.

۸-۳

نمونه انباشته (انبوه)

aggregate sample or bulk sample

نمونه ای است که از روی هم ریخته شدن نمونه های اولیه برداشته شده به دست می آید.
یادآوری - نمونه انباشته باید برای تهیه نمونه های بعدی به خوبی مخلوط شود.

۹-۳

نمونه ترکیبی

composite sample

نمونه ترکیبی، نمونه ای است که از نمونه انباشته برداشته می شود. وزن این نمونه، کمینه ۳ کیلوگرم می باشد.

۱۲-۳

نمونه معرف

representative sample

مقدار معینی از نمونه ترکیبی است که برای آزمایشگاه فرستاده می‌شود.

۱۳-۳

میوه خشک شده

dried fruit

میوه خشک شده، میوه ای است که رطوبت اولیه آن به وسیله آفتاب یا با استفاده از خشک کن ها گرفته شده باشد. کشمش، انجیر، سیب، زردآلو و هلوی خشک شده مثال هایی از این دسته می باشند.

۱۴-۳

خشکبار

dry fruits

خشکبار به میوه هایی گفته می شود که فرابر آن ها، هنگام رسیدن خشک می شود. این میوه ها معمولا دارای پوست سخت بوده و دارای میان بر یا درون بر خوراکی هستند و به صورت با پوست و یا بدون پوست عرضه می شوند. مغزهای خوراکی، مانند پسته، گردو، بادام و فندق در این دسته قرار می گیرند.

۴ اصول نمونه برداری

تعدادی بسته به روش تصادفی، متناسب با وزن بهر، مشخص شده و نمونه های اولیه از بسته های مشخص شده برداشته می شود. نمونه های برداشته شده با هم مخلوط می شود، به گونه ای که مجموع نمونه های اولیه مخلوط شده بتواند تا حد مورد نیاز، معرف ویژگی های آن محموله یا بهر بوده و مقدار آن برای انجام آزمون های مورد نظر و در صورت ضرورت کنترل های بعدی کافی باشد.

برای مشخص کردن بسته هائی که باید از آن نمونه برداری شود، باید از جدول اعداد تصادفی استفاده کرد و یا با استفاده از فرمول ۱ تواتر نمونه برداری را تعیین نمود.

$$f = \frac{m(b) \times m(i)}{m(a) \times m(p)} \quad (1)$$

که در آن:

f تواتر نمونه برداری؛

m(b) وزن بهر یا زیر بهر؛

m(i) وزن نمونه اولیه؛

m(a) وزن نمونه آزمایشگاهی؛

m(p) وزن هر بسته.

یادآوری ۱ - اگر قسمتی از بهر، وضع خاص و غیرمشابهی با سایر قسمت های بهر داشته باشد (مانند جعبه و یا کارتن های شکسته، له شده، بسته های رطوبت دیده و هم چنین بسته هایی که ظاهر آن، نشان دهنده فساد یا آلودگی به آفات باشد)، نمونه بردار باید این چنین بسته ها را با علامت مخصوص مشخص کرده و نمونه برداری از آن را به صورت انتخابی و جداگانه انجام دهد. وضعیت این بسته ها و تعداد آن ها باید در گزارش نمونه برداری نوشته شود.

یادآوری ۲ - به منظور سهولت در امر نمونه برداری، تعداد بسته ها و طرز چیدن آن ها باید متناسب با گنجایش انبار و بر اساس استاندارد ملی ایران به شماره ۵۵ - روش های انبارداری، باشد، به طوری که نمونه بردار بتواند به آسانی به کلیه بسته ها دسترسی داشته باشد.

۵ روش نمونه برداری

۵-۱ شناسایی و تعیین تعداد بهرهای موجود

شناسایی بهر ها، باید بر اساس علائم نوشته شده و یا برچسب گذاری شده بر روی بسته ها و یا تعریف بهر انجام شود. در شرایطی که محموله از چند بهر تشکیل شده است، لازم است که نمونه بردار با کمک مدارک همراه محموله، برای شناسایی آن اقدام کند.

یادآوری - لازم به ذکر است که هر بهر، باید جداگانه نمونه برداری شود.

درباره محصولی که حمل خواهد شد، برای شناسایی محموله باید از آخرین شماره حمل استفاده شود. بهرهایی که تعداد بسته های موجود در آن بیش از پنج هزار عدد است، باید به بهرهای حداکثر پنج هزارتایی تقسیم شود.

۲-۵ مشخص کردن تعداد بسته‌های موجود در هر بهر

نمونه بردار باید بسته‌هایی که مورد نمونه برداری قرار می‌گیرد را، مشخص کند. این مشخصات، شامل اطلاعات لازم برای شناسایی محموله و یا بهر، نیز می‌باشد.

بسته‌های آسیب دیده نباید به عنوان قسمتی از نمونه انباشته استفاده شود. این بسته‌ها باید جدا شده و جداگانه مورد آزمون قرار گیرند و گزارش شوند.

۳-۵ تعداد بسته‌هایی که باید در هر بهر، به روش تصادفی برای نمونه‌برداری مشخص شود، با استفاده از جدول ۱، تعیین می‌شود:

جدول ۱- تعیین تعداد بسته‌هایی که باید از آن‌ها نمونه برداری انجام شود.

تعداد بسته‌های موجود در یک بهر	حداقل تعداد بسته‌هایی که باید از آن نمونه برداری انجام شود (نمونه اولیه)
تا ۱۰۰ بسته	۵
۱۰۱ تا ۳۰۰	۷
۳۰۱ تا ۵۰۰	۹
۵۰۱ تا ۱۰۰۰	۱۰
۱۰۰۰ تا ۲۰۰۰	۱۵
۲۰۰۰ تا ۳۰۰۰	۱۷
۳۰۰۰ تا ۴۰۰۰	۲۰
۴۰۰۰ تا ۵۰۰۰	۲۳

یادآوری- در مورد بهر‌های با بسته‌های دارای وزن بیش‌تر از ۲ کیلوگرم، نمونه‌های اولیه باید حداقل از ۵ واحد بسته بندی شده برداشته شوند. در مورد بهر‌های کم‌تر از ۵ بسته و یا کم‌تر از ۱۰ کیلوگرم، تمام بهر باید مورد بررسی قرار گیرد.

اگر نمونه بردار، پس از انجام نمونه برداری به این نتیجه رسید که با نمونه برداری انجام شده نمی‌توان در مورد بهر تصمیم‌گیری نمود، بازبینی فیزیکی دیگری باید انجام شده و نتایج کلی باید بر اساس میانگین دو بار نمونه برداری، گزارش شود.

۴-۵ کنترل محصول

در مورد محصولات بسته بندی شده، باید از نمونه های اولیه برای بررسی ظاهری محصول، انطباق محصول با برچسب مندرج بر روی بسته بندی، پاکیزگی بسته ها و نشانه گذاری استفاده شود. به منظور ارزیابی انطباق، محصول باید کاملاً از بسته بندی خارج شود. بررسی غیر یکنواختی، حداقل الزامات، کیفیت و اندازه باید بر اساس نمونه انباشته یا نمونه ترکیبی باشد.

۵-۵ بسته‌هایی که باید در هر بهر از آن‌ها نمونه‌برداری شود، باید با استفاده از جداول اعداد تصادفی و بر اساس استاندارد ملی به شماره ۲۳۰۵، روش های نمونه‌گیری تصادفی و چگونگی استفاده از جدول اعداد تصادفی، و یا فرمول یک مشخص شود.

۶-۵ کمینه مقدار نمونه آزمایشگاهی که باید به آزمایشگاه فرستاده شود، با مراجعه به استاندارد ملی آن فرآورده تعیین می شود.

یادآوری- اگر در استاندارد مربوط به یک فرآورده، مقدار نمونه آزمایشگاهی مشخص نشده باشد، حداقل نمونه آزمایشگاهی لازم ۲ کیلوگرم می باشد.

۷-۵ تعیین مقدار نمونه اولیه‌ای که باید از هر بسته مشخص شده بهر برداشته شود، از طریق تقسیم ۳ برابر مقدار نمونه لازم بر حسب گرم، بر اساس استاندارد فرآورده، بر تعداد بسته‌های مشخص شده برای برداشت نمونه اولیه (مطابق جدول یک)، است

۸-۵ نمونه بردار باید نمونه اولیه را بر اساس مقدار محاسبه شده طبق بند ۷-۵ با تقریب اضافی از هر بسته مشخص شده در بهر، برداشت نماید.

یادآوری ۱ - نمونه‌بردار باید توجه کند که منظور از مشخص کردن تعداد کیسه، جعبه و یا بسته برای نمونه‌برداری این نیست که تمام آن به عنوان نمونه تلقی شود. بلکه از هر کیسه، جعبه و یا بسته باید مقداری که بر طبق بند ۷-۵ محاسبه می شود، به عنوان نمونه برداشته شود. به طوری که مجموع نمونه‌های اولیه کمی بیش تر از مقدار نمونه‌ای باشد که برای انجام آزمایش، نگه داری و نمونه شاهد، برای تحویل به صاحب کالا، لازم است و در هیچ حالت مقدار نمونه‌ای که برداشته می‌شود، نباید از دو برابر مقدار فوق تجاوز کند.

یادآوری ۲ - در صورتی که بسته‌های کوچک، در داخل بسته‌های بزرگ بسته‌بندی شده باشد، یک یا چند بسته کوچک، متناسب با مقدار نمونه اولیه‌ای که باید برداشته شود، می تواند به عنوان نمونه اولیه محسوب شود.

۹-۵ نمونه‌های اولیه برداشته شده از بسته‌های مشخص شده در هر بهر، باید کاملاً با هم مخلوط شوند تا نمونه انباشته معرف به دست آید.

۱۰-۵ نمونه معرف به دست آمده را به ۳ نمونه مساوی آزمایشگاهی تقسیم کنید.

۱۱-۵ هر یک از ۳ نمونه مطابق با بند ۱۰-۵ را، در یک ظرف مناسب بریزید.

۱۲-۵ گزارش نمونه‌برداری طبق بند ۶، حداقل باید در سه نسخه تنظیم شود.

۵-۱۳ یک نسخه از گزارش نمونه‌برداری، باید در هر یک از ظروف دارای نمونه قرار داده شود.

۵-۱۴ هر یک از سه ظرف / بسته نمونه، باید پلمپ شود.

۵-۱۵ یکی از ظروف / بسته پلمپ شده و هم چنین مازاد نمونه معرف، به صاحب کالا عودت داده شود.

۵-۱۶ یکی از ظروف / بسته پلمپ شده، باید فوری به آزمایشگاه ارسال شود. ظرف / بسته سوم در صورت نیاز، به عنوان نمونه شاهد توسط نمونه بردار نگه داری می شود. در غیر این صورت به صاحب کالا عودت داده شود.

مثال - فرض کنید یک بهر ۲۵ تنی پسته، شامل ۵۰۰ بسته ۵۰ کیلوگرمی می باشد. حداقل مقدار نمونه لازم برای انجام آزمون های فیزیکی و شیمیایی آن طبق استاندارد مربوط به پسته، یک کیلوگرم می باشد. از آن جا که حداقل نمونه برداشته شده نباید از سه برابر نمونه لازم برای آزمایشات کم تر باشد (یک نمونه برای انجام آزمایش، یک نمونه برای صاحب کالا و یک نمونه به عنوان نمونه شاهد) بنابراین حداقل مقدار نمونه‌ای که باید برداشته شود ۳ کیلوگرم خواهد بود .

با مراجعه به جدول یک این استاندارد، باید از ۹ بسته نمونه‌برداری شود. ۹ بسته با استفاده از جدول اعداد تصادفی مشخص می شود. پس از مشخص کردن بسته‌های لازم، چون حداقل سه کیلوگرم نمونه لازم است که از ۹ بسته مشخص شده برداشته شود، با تقسیم ۳۰۰۰ گرم (۳ کیلوگرم) بر عدد ۹ مقدار نمونه اولیه برابر با $333\frac{1}{3}$ گرم به دست خواهد آمد.

بنابراین حداقل نمونه اولیه‌ای که باید از هر بسته مشخص شده برداشته شود، نباید کم تر از $333\frac{1}{3}$ گرم باشد بهتر است از هر بسته، کمی بیش تر از این مقدار گرم نمونه‌برداری شود تا نمونه کلی کم تر از ۳ کیلوگرم نشود. (حداکثر نمونه‌ای که در این مثال از هر بسته برداشته می‌شود، نباید از دو برابر حداقل لازم یعنی از $666\frac{2}{3}$ گرم بیش تر باشد.) پس از پایان نمونه‌برداری، نمونه کلی را که از جمع نمونه‌های اولیه به دست می آید، به خوبی با هم مخلوط کرده و مقدار ۳ کیلوگرم از آن را برداشته و بقیه را به صاحب کالا یا نماینده او در همان محل نمونه‌برداری تحویل دهید.

نمونه برداشته شده (۳ کیلوگرم) را به ۳ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر قسمت (یک کیلوگرم) را در یک ظرف و یا بسته مناسب ریخته و گزارش نمونه‌برداری را نیز در بسته نمونه قرار دهید. سپس بسته را پلمپ کنید. یک بسته را به صاحب کالا و یا نماینده او، تحویل دهید. بسته دیگر را برای آزمایش به آزمایشگاه ارسال کنید. نمونه سوم، در صورت نیاز، به عنوان نمونه شاهد توسط نمونه بردار نگه داری می شود.

یادآوری ۱- نمونه برداری باید توسط سازمان های ذی صلاح و توسط افراد آموزش دیده انجام شود.

یادآوری ۲- کلیه عملیات روی نمونه‌ها (مانند مخلوط کردن نمونه‌های اولیه برای تهیه نمونه کلی و پر کردن نمونه در بسته) باید به گونه ای انجام شود که مشخصات کالا تغییر نیابد.

یادآوری ۳- وسایل نمونه برداری و ظروف نمونه باید خشک، تمیز باشد.

یادآوری ۴- بسته های حاوی نمونه باید قابل دربندی و غیر قابل نفوذ باشد. جنس آن باید از استحکام کافی برخوردار بوده، به نحوی که در حین ترابری باعث خرد و فشرده شدن نمونه نشود.

یادآوری ۵- بسته بندی باید به گونه ای باشد که نمونه را در برابر عواملی مانند باران، گرد و خاک، رطوبت و تابش نور خورشید نگه داری کند.

۶ گزارش نمونه برداری

گزارش نمونه برداری باید دارای اطلاعات زیر باشد:

- ۱-۶ نام و نوع محصول؛
- ۲-۶ تعداد بسته موجود در بهر یا محموله؛
- ۳-۶ شماره پلمپ یا مهر کنترل بهر؛
- ۴-۶ تاریخ نمونه برداری؛
- ۵-۶ نام صاحب کالا یا علامت تجاری؛
- ۶-۶ محل نمونه برداری؛
- ۷-۶ نام و امضاء نمونه بردار؛
- ۸-۶ امضاء صاحب کالا یا نماینده او؛
- ۹-۶ شماره پلمپ شکن و یا علامت مهر و موم نمونه؛
- ۱۰-۶ هر گونه انحراف از روش نمونه برداری نوشته شده از استاندارد ملی ایران ۱۰۳۶؛
- ۱۱-۶ هرگونه اطلاع دیگری درباره وضع کالا و محل نمونه برداری که مفید به نظر برسد، مانند مشاهده حشرات زنده و یا مرده و سایر آفات انباری، رطوبت بالا و یا چیدمان نامناسب.