

تماس تلفنی جهت دریافت مشاوره:

۱. مشاور دفتر تهران (آقای محسن ممیز)

۰۹۱۲ ۹۶۳ ۹۳۳۶

۲. مشاور دفتر اصفهان (سرکار خانم لیلا ممیز)

۰۹۱۳ ۳۲۲ ۸۲۵۹

مجموعه سیستم مدیریت ایزو با هدف بهبود مستمر عملکرد خود و افزایش رضایت مشتریان سعی بر آن داشته، کلیه استانداردهای ملی و بین المللی را در فضای مجازی نشر داده و اطلاع رسانی کند، که تمام مردم ایران از حقوق اولیه شهروندی خود آگاهی لازم را کسب نمایند و از طرف دیگر کلیه مراکز و کارخانه جات بتوانند به راحتی به استانداردهای مورد نیاز دسترسی داشته باشند.

این موسسه اعلام می دارد در کلیه گرایشهای سیستم های بین المللی ISO پیشگام بوده و کلیه مشاوره های ایزو به صورت رایگان و صدور گواهینامه ها تحت اعتبارات بین المللی سازمان جهانی IAF و تامین صلاحیت ایران می باشد.

هم اکنون سیستم خود را با معیارهای جهانی سازگار کنید...





جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran  
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران  
۲۶  
تجدید نظر چهارم  
۱۳۹۷

**INSO**

26

**4th .Revision**

2018

نمک خوراکی بدون ید- ویژگی ها و روش های  
آزمون

**Food grade uniodized salt- Specifications  
and test methods**

**ICS:67.220.20**

سازمان ملی استاندارد ایران

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

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۱۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: [standard@isiri.gov.ir](mailto:standard@isiri.gov.ir)

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

**Iranian National Standardization Organization (INSO)**

No.2592 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.gov.ir](mailto:standard@isiri.gov.ir)

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

## به نام خدا

### آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بندیک 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، به‌عنوان 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، به‌عنوان 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)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به‌عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> 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 به‌منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد 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

### «نمک خوراکی بدون ید- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون»

#### رئیس:

فرجی، محمد

(دکتری شیمی تجزیه)

#### سمت و/یا محل اشتغال:

عضو هیات علمی پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی-

پژوهشگاه استاندارد

#### دبیر:

نصیری صحنه، بنفشه

(کارشناسی ارشد فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی،

کارشناس گروه پژوهشی مواد غذایی- پژوهشکده صنایع غذایی و

کشاورزی- پژوهشگاه استاندارد

ادویه‌ای و معطر)

#### اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

آریا منش، خوشنود

(کارشناسی ارشد شیمی آلی)

مدیر فنی آزمایشگاه همکار پرتوبشاش (سهامی خاص)

ابریشم کار، محمد

(کارشناسی برق)

دبیر انجمن صنفی تولیدکنندگان نمک تصفیه ایران (سهامی

خاص)

جوانشیر، ریکا

(کارشناسی شیمی کاربردی)

کارشناس گروه پژوهشی مواد غذایی- پژوهشکده صنایع غذایی و

کشاورزی- پژوهشگاه استاندارد

چوبکی، سولماز

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

کارشناس سازمان غذا و دارو- وزارت بهداشت، درمان و آموزش

پزشکی

خداداد، منا

(کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی)

کارشناس کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی ایران (سهامی

خاص)

درستی، صدیقه

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

کارشناس دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی،

بهداشتی و حلال- سازمان ملی استاندارد ایران

علوی، مینا

(کارشناسی ارشد فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی،

کارشناس گروه پژوهشی مواد غذایی- پژوهشکده صنایع غذایی و

کشاورزی- پژوهشگاه استاندارد

ادویه‌ای و معطر)

**اعضا:** (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

علوی فرد، محسن  
(کارشناسی مکانیک)

علوی فرد، سامان  
(کارشناسی برق)

فیضی، فاطمه  
(کارشناسی مهندسی شیمی)

**ویراستار:**

رشیدی، لادن  
(دکتری تخصصی مهندسی شیمی - بیوتکنولوژی)

**سمت و/یا محل اشتغال:**

مدیر عامل پارس نمک کاوه (سهامی خاص)

مدیر کارخانه پارس نمک کاوه (سهامی خاص)

مدیر آزمایشگاه نمک معدنی املاح ایران (سهامی خاص)

عضو هیات علمی پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی -  
پژوهشگاه استاندارد

## فهرست مندرجات

| صفحه | عنوان                        |
|------|------------------------------|
| ز    | پیش‌گفتار                    |
| ۱    | ۱ هدف                        |
| ۱    | ۲ دامنه کاربرد               |
| ۱    | ۳ مراجع الزامی               |
| ۲    | ۴ اصطلاحات و تعاریف          |
| ۲    | ۵ ویژگی‌ها                   |
| ۲    | ۵-۱ ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی  |
| ۳    | ۵-۲ آلاینده‌ها               |
| ۴    | ۵-۳ مواد افزودنی مجاز خوراکی |
| ۴    | ۶ بسته‌بندی                  |
| ۴    | ۷ روش‌های آزمون              |
| ۶    | ۸ نشانه گذاری                |

## پیش‌گفتار

استاندارد «نمک خوراکی بدون ید- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون» که نخستین بار در سال ۱۳۴۴ تدوین و منتشر شد، بر اساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای چهارمین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در یک هزار و ششصد و پنجاه و یکمین اجلاسیه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۹۷/۵/۲۷ 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 می‌شود.

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

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۲۶: سال ۱۳۸۵ می‌شود.

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

- 1- CODEX STAN 150: 2012, Food grade salt
- 2- Food Chemicals Codex: 2006, Sodium chloride, pp 407- 410



## نمک خوراکی بدون ید-ویژگی ها و روش های آزمون

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی های فیزیکی شیمیائی، بسته بندی، نشانه گذاری و روش های آزمون نمک خوراکی بدون ید تصفیه شده می باشد.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد نمک های خوراکی بدون ید تصفیه شده مورد مصرف در صنایع غذایی کاربرد دارد. **یادآوری-** این استاندارد در مورد نمک سفره کاربرد ندارد. به منظور آگاهی از ویژگی های نمک سفره باید به استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۹۵ (نمک خوراکی یددار-ویژگی ها و روش های آزمون) مراجعه شود.

### ۳ 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:

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی- اندازه گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی- روش طیف سنجی نوری جذب اتمی

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۷۲۲، مواد غذایی- اندازه گیری عناصر کم مقدار- اندازه گیری آرسنیک کل با روش طیف سنجی جذب اتمی تولید هیدرید (HGAAS) پس از خاکسترسازی خشک

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۸۴۹، نمک خوراکی- آیین کار واحدهای تولید نمک

۴-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۷۰، نمک خوراکی- اندازه گیری درصد مواد نامحلول در آب

- ۳-۵ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۹، نمک طعام- اندازه گیری درصد خلوص
- ۳-۶ استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۷۱، نمک طعام- اندازه گیری کاهش جرم در دمای ۱۱۰ درجه سلسیوس
- ۳-۷ استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۵۸، نمک طعام- روش اندازه گیری کلسیم و منیزیم
- ۳-۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۲۵۶، نمک خوراکی- اندازه گیری اسیدیته و قلیائیت
- ۳-۹ استاندارد ملی ایران شماره ۵۵۵۰، فروسیانید سدیم، پتاسیم یا کلسیم در نمک طعام برحسب یون فروسیانید- روش اندازه گیری
- ۳-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۵۸، روش اندازه گیری سولفات در سدیم کلراید
- ۳-۱۱ استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۲۳، میوه و سبزی و فرآورده های آنها- روش اندازه گیری جیوه به شیوه جذب اتمی بدون شعله

#### ۴ اصطلاحات و تعاریف

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

##### ۴-۱ نمک خوراکی

##### food grade salt

نمک خوراکی عبارتست از کلرور سدیم (NaCl) متبلور، شورمزه و بدون بو که طی فرآیند تصفیه تولید می شود.

##### ۴-۲ مواد خارجی

##### foreign material

شامل تمامی ذرات به غیر ذرات نمک است که با چشم غیر مسلح قابل دیدن می باشند.

#### ۵ ویژگی ها

۵-۱ ویژگی های فیزیکوشیمیایی نمک خوراکی بدون ید باید مطابق جدول ۱ باشد:

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نمک خوراکی بدون ید

| ردیف | ویژگی‌ها                                                 | حدود قابل قبول                      | روش‌های آزمون                      |
|------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| ۱    | وضعیت ظاهری                                              | رنگ سفید شفاف تا مات                | -                                  |
| ۲    | طعم و بو                                                 | شور مزه و عاری از هر گونه بوی خارجی | -                                  |
| ۳    | مواد خارجی                                               | فاقد هرگونه مواد خارجی              | طبق زیر بند ۵-۶-۱ این استاندارد    |
| ۴    | خلوص براساس وزن خشک (%)                                  | کمینه ۹۹٫۲                          | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۹ |
| ۵    | مواد نامحلول در آب براساس وزن خشک (%)                    | بیشینه ۰٫۱۶                         | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۷۰ |
| ۶    | سولفات محلول در آب بر حسب $SO_4^{2-}$ براساس وزن خشک (%) | بیشینه ۰٫۴۶                         | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۵۸ |
| ۷    | رطوبت (%)                                                | بیشینه ۰٫۱                          | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۷۱ |
| ۸    | کلسیم بر حسب $Ca^{+2}$ براساس وزن خشک (%)                | بیشینه ۰٫۱۵                         | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۵۸ |
| ۹    | منیزیم بر حسب $Mg^{+2}$ براساس وزن خشک (%)               | بیشینه ۰٫۰۳                         | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۵۸ |
| ۱۰   | pH محلول ۵٪                                              | ۵٫۵ - ۸٫۵                           | طبق زیر بند ۵-۶-۷ این استاندارد    |
| ۱۱   | سدیم و یا پتاسیم فرو سیانید براساس وزن خشک ( $\mu g/g$ ) | ۱۰                                  | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۵۵۵۰ |

۲-۵ آلاینده‌ها

بیشینه مقدار مجاز آلاینده‌ها در نمک خوراکی بدون ید باید مطابق جدول ۲ باشد:

جدول ۲- بیشینه مقدار مجاز آلاینده‌ها در نمک خوراکی

| ردیف | ویژگی‌ها                            | حدود قابل قبول | روش‌های آزمون                       |
|------|-------------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| ۱    | آرسنیک (As) بر حسب $\mu\text{g/g}$  | ۰/۵            | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۶۷۲۲ |
| ۲    | سرب (pb) بر حسب $\mu\text{g/g}$     | ۱              | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶  |
| ۳    | مس (Cu) بر حسب $\mu\text{g/g}$      | ۲              | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶  |
| ۴    | کادمیوم (Cd) بر حسب $\mu\text{g/g}$ | ۰/۲            | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶  |
| ۵    | جیوه (Hg) بر حسب $\mu\text{g/g}$    | ۰/۰۵           | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۲۳  |
| ۶    | آهن (Fe III) بر حسب $\mu\text{g/g}$ | ۱۰             | طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۲۶۶  |

۳-۵ مواد افزودنی مجاز خوراکی

ماده افزودنی سدیم یا پتاسیم فروسیانید می‌تواند در نمک خوراکی بدون ید به‌عنوان عامل ضد کلوخه مورد استفاده قرار گیرد. این ماده باید دارای کیفیت مناسب جهت استفاده در مواد غذایی باشد.

۶ بسته‌بندی

نمک خوراکی باید در بسته‌بندی مناسب غیرقابل نفوذ به رطوبت که هیچ‌گونه اثر شیمیایی روی محتوی بسته نداشته باشد بسته‌بندی گردد. اوزان بسته‌بندی ۲۰ kg تا ۲۵ kg می‌باشد.

۷ روش‌های آزمون

۱-۷ اندازه‌گیری مواد خارجی

مقداری از نمونه را برداشته و بر روی یک سطح سفید بررسی و نتیجه را گزارش کنید.

۲-۷ اندازه‌گیری درصد خلوص

آزمون تعیین مقدار خلوص نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۶۹، نمک طعام- اندازه‌گیری درصد خلوص انجام می‌گیرد.

### ۳-۷ اندازه‌گیری مواد نامحلول در آب

آزمون تعیین مقدار مواد نامحلول در آب در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۷۰، نمک خوراکی- اندازه‌گیری درصد مواد نامحلول در آب انجام می‌گیرد.

### ۴-۷ اندازه‌گیری سولفات محلول در آب

آزمون تعیین مقدار سولفات محلول در آب در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۵۸، روش اندازه‌گیری سولفات در سدیم کلراید انجام می‌گیرد.

### ۵-۷ اندازه‌گیری رطوبت

آزمون تعیین مقدار رطوبت در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران شماره ۳۷۷۱، نمک طعام- اندازه‌گیری کاهش جرم در دمای ۱۱۰ درجه سلسیوس انجام می‌گیرد.

### ۶-۷ اندازه‌گیری کلسیم و منیزیم

آزمون تعیین مقدار کلسیم و منیزیم در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران شماره ۴۰۵۸، نمک طعام- روش اندازه‌گیری کلسیم و منیزیم، انجام می‌گیرد.

### ۷-۷ اندازه‌گیری pH محلول ۵٪

محلول ۵٪ از نمونه را تهیه کرده و با pH متر مناسب pH آنرا اندازه بگیرید.

### ۸-۷ اندازه‌گیری آرسنیک

آزمون تعیین مقدار آرسنیک در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۷۲۲، مواد غذایی- اندازه‌گیری عناصر کم مقدار- اندازه‌گیری آرسنیک کل با روش طیف‌سنجی جذب اتمی تولید هیدرید (HGAAS) پس از خاکسترسازی خشک انجام می‌گیرد.

### ۹-۷ اندازه‌گیری سرب

آزمون تعیین مقدار سرب در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی- اندازه‌گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی- روش طیف‌سنجی نوری جذب اتمی انجام می‌گیرد.

۷-۱۰ اندازه‌گیری مس

آزمون تعیین مقدار مس در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی- اندازه‌گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی- روش طیف‌سنجی نوری جذب اتمی انجام می‌گیرد.

۷-۱۱ اندازه‌گیری کادمیوم

آزمون تعیین مقدار کادمیوم در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی- اندازه‌گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی- روش طیف‌سنجی نوری جذب اتمی انجام می‌گیرد.

۷-۱۲ اندازه‌گیری جیوه

آزمون تعیین مقدار جیوه در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۶۱۲۳، میوه و سبزی و فرآورده‌های آن‌ها- روش اندازه‌گیری جیوه به شیوه جذب اتمی بدون شعله انجام می‌گیرد.

۷-۱۳ اندازه‌گیری آهن

آزمون تعیین مقدار آهن در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۹۲۶۶، مواد غذایی- اندازه‌گیری مقدار سرب، کادمیم، مس، آهن و روی- روش طیف‌سنجی نوری جذب اتمی انجام می‌گیرد.

۷-۱۴ اندازه‌گیری سدیم یا پتاسیم فروسیانید

آزمون تعیین مقدار سدیم یا پتاسیم فروسیانید در نمک خوراکی براساس استاندارد ملی شماره ۵۵۵۰، فروسیانید سدیم، پتاسیم یا کلسیم در نمک طعام برحسب یون فروسیانید- روش اندازه‌گیری انجام می‌گیرد.

۸ نشانه‌گذاری

آگاهی‌های زیر باید به‌وضوح با خط خوانا و جوهر غیر سمی به زبان فارسی و در صورت صادرات به زبان انگلیسی یا زبان کشور خریدار روی هر بسته نمک نوشته شده، برچسب یا چسبانده (پیوست) شود:

۸-۱ نام و نوع فرآورده با ذکر عبارت (مخصوص مصارف صنایع غذایی)

۸-۲ عبارت ساخت ایران

۸-۳ درجه خلوص

۸-۴ ذکر نام ماده افزودنی در صورت استفاده

۵-۸ وزن خالص هر بسته بر حسب kg

۶-۸ نام، نشانی و تلفن دقیق تولیدکننده و نام تجاری آن

۷-۸ تاریخ تولید (به ماه و سال)

۸-۸ تاریخ انقضاء قابلیت مصرف (به ماه و سال)

۹-۸ شماره سری ساخت

۱۰-۸ شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی