

جدول شماره ۱: خصوصیات ظاهری (ارگانولپتیک) و معیارهای تازگی ماهی (Whitefish)

ارگان	معیار			کهنه
	بسیار خوب	درجه یک (A)	درجه دو (B)	
پوست	روشن، بدون تغییر رنگ، درخشنده	رنگ روشن ولی درخشنده نیست	پوست در حال تغییر رنگ از روشنی به سمت کدورت	رنگ کاملاً کدر
موکوس سطح پوست	آبکی، شفاف	غبارمانند	شیری	خاکستری متمایل به زرد، کدر و مات
چشم	محدب و کاملاً برآمده سیاه با مردمک روشن، قرنیۀ شفاف	محدب و مقداری فرورفته، سیاه با مردمک کدر، قرنیۀ مقداری مات	پهن، قرنیۀ مات، مردمک کدر	مرکز فرورفته، مردمک خاکستری، قرنیۀ شیری
آبشها	رنگ روشن، بدون موکوس	رنگ پریده، موکوس شفاف	رنگ متمایل به قهوه‌ای، ضخیم، موکوس کدر	رنگ زرد، موکوس شیری
پریتونیوم (در ماهی شکم خالی)	صاف، شفاف، به سختی از گوشت جدا می‌شود	تا حدی کدر، می‌توان آنرا از گوشت جدا کرد	بیراحتی از گوشت جدا می‌شود	از گوشت جدا شده است
بوی آبشها و حفره شکمی	بوی علفهای دریایی	بوی علفهای دریایی نمی‌دهد	تخمیر شده، بوی ترشی می‌دهد	کاملاً بوی ترشیدگی می‌دهد.
گرفت	دارای سطح صاف، محکم، الاستیک	دارای حالت الاستیک که تر	کمی نرم، دارای سطح کدر	کاملاً نرم، فلسها بیراحتی از پوست جدا می‌شوند، سطح گوشت چروکیده است.

* فقط ماهیها با درجه بسیار خوب و درجه یک (A) اجازه صادرات دارند.

الحمد لله رب العالمين

والصلاة والسلام على من لا نبي بعده

وبعد فقد حضر

الحضور

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

الغدير

جدول شماره ۲: خصوصیات ظاهری (ارگانولپتیک) و معیارهای تازگی میگو

فاکتور	معیار
حداقل ویژگیهای مورد نیاز	درجه تازگی
بسیار خوب	درجه یک (A)
حداقل ویژگیهای مورد نیاز	همان ویژگیهای ذکر شده برای درجه بسیار خوب
وضعیت ظاهری میگوی با پوست	بسیار خوب - سطح پوسته: مرطوب و درخشان - میگوها در هنگام انتقال از یک ظرف به ظرف دیگر، جداگانه منتقل شوند. - گوشت باید عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد. - میگوها باید عاری از شن، موکوس و دیگر اجسام خارجی باشد.
وضعیت گوشت - طول و بعد از پوست گیری	رنگ صورتی با کمی رگه های سفید، ناحیه سینه دارای رنگ روشن تر می باشد - پوست گیری با تکنیک خاص آسان است ولی مقداری گوشت به پوست می چسبد. - گوشت سفت است ولی زمخت نیست.
جد شدن قطعات	مقدار کمی جداشدگی قطعات اتفاق می افتد. جدا شدن قطعات بندرت و بسیار ناچیز اتفاق می افتد
بو	- بوی علفهای دریایی تازه - کمی بوی شیرینی - عاری از بوی علفهای دریایی. - کمی دارای بوی ترشی.

جدول شماره ۳: استانداردهای میکروبی و شیمیایی ماهی و میگو جهت صادرات به اتحادیه اروپا

نمونه	شمارش کلی	کلی فرم کانت	اندیشی کلی	استافیلوکوکوس	سالمونلا	ویبریو	TVN
ماهی	۱۰۵	۱۰۲	۰	2×10^2	absent in 25 gr	absent in 25 gr	30mg/100gr

جدول شماره ۴: حداکثر میزان متابی سولفیت در فرآورده های شیلاتی

نام فرآورده	حداکثر mg/kg یا mg/L براساس SO2 استخراج شده
سخت پوستان و سربایان: - تازه، منجمد و Deep-frozen سخت پوستان خانواده: Penaeidae, Aristeidae, Solenoceridae	۱۵۰۰
- کمتر از ۸۰ عدد	۱۵۰۰
- بین ۸۰ تا ۱۲۰ عدد	۲۰۰۰
- بالاتر از ۱۲۰ عدد	۳۰۰۰
- پخته شده	۵۰۰

* در قسمتهای خوراکی

جدول شماره ۵: حداکثر میزان اسیدبوریک و بوراکس در خاویار

نام فرآورده	حداکثر میزان بخار بر حسب g/kg
خاویار	۴