شماره: ۹۱/۴۳/۵۵۰۵۴
تاریخ: ۱۳۹۱/۸/۳
پیوست:

جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

همه با هم
جهاد کشاورزی
وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

مدیرکل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: « ویژگی های تفاله زیتون جهت مصرف در جیره دام »

سلام علیکم ،
با صلوات بر محمد و آل محمد(ص) و با احترام

باعنایت به ارائه درخواست برای فرآوری و تولید تفاله زیتون (Olive Pulp/ Olive Cake) جهت مصرف در جیره دام های نشخوارکننده و با توجه به مصوبات کمیته علمی مشورتی مورخ ۱۳۹۱/۰۸/۰۳ سازمان ، بدین وسیله « **ویژگی های ظاهری ، شیمیایی و میکروبی و نیز ضوابط و مقررات نشانه گذاری تفاله زیتون** » جهت استحضار و بهره برداری ایفاد می شود:

۱- محل تولید :

محل تولید (کارخانجات خوراک دام) بایستی دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر از سازمان دامپزشکی کشور/ اداره کل دامپزشکی استان) باشد.

۲- ویژگی های ظاهری ، شیمیایی و میکروبی :

ویژگی های ظاهری، شیمیایی و میکروبی محصول باید مطابق دستورالعمل ۹۰/۴۰/۲۲۵۶۴ – ۱۳۹۰/۴/۷ باشد .

۳- مشخصات محصول :

۳.۱. نام عمومی محصول : تفاله زیتون (Olive Pulp/ Olive Cake)

۳.۲. موارد مصرف : به عنوان ماده خشبی حاوی پروتئین و انرژی در خوراک دام های نشخوارکننده

۳.۳. مقدار مصرف مجاز : حداکثر ۱۵ درصد ماده خشک جیره

۳.٤. احتیاطات (عوارض جانبی) :

الف) تفاله زیتون محتوی ترکیبات فنلی ساده ای است که بر فرایند تخمیر در شکمبه تاثیر منفی دارد . همچنین در تفاله زیتون تانن وجود دارد که پروتئین جیره غذایی دام را بصورت نامحلول در آورده و تجزیه پذیری آن را کاهش می دهد .
حداکثر میزان مجاز تانن در تفاله زیتون ۱ درصد و میزان مجاز ترکیبات فنلی ۰/۱۵ تا ۰/۷۵ درصد از ماده خشک تفاله زیتون می باشد.

نشانی: تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۶۴۶۹/۱۹۵۵۱ تلفن: ۲-۸۸۹۵۲۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲
WWW.IVO.ORG.IR

ب) مشکلات ناشی از مصرف بیش از حد مجاز :

☑ کاهش قابلیت هضم خوراک مصرفی و در نتیجه کاهش بازدهی آن می باشد .

۳.۵. شرایط نگهداری :

به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو ، لازم است محصول در فضای خشک ، خنک و دور از تابش مستقیم آفتاب و دمای ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری شود .

۳.٦. عمر ماندگاری محصول :

در صورت نگهداری در شرایط مناسب (موضوع بند ۳.۵) حداکثر چهار ماه می باشد.

٤- نشانه گذاری محصول :

درج مشخصات محصول (کلیه موارد بند ۳) روی بسته محصول (جهت آگاهی مصرف کننده) و رعایت سایر ضوابط و مقررات نشانه گذاری (دستورالعمل شماره ۴۴/۳۱۵۲۳ مورخ ۸۶/۶/۱۲) ، الزامی است .

دکتر هادی تبرائی
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت :

- معاون محترم بهداشتی و پیشگیری جهت استحضار
- مدیرکل محترم دفتر بهداشت و مدیریت بیماری های دامی جهت استحضار