

ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی بakteri ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد ملی ایران	ملاحظات
1	آب آشامیدنی ،یخ *			منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون	منفی	1011- 5868- 5353-3760	ویژگی یخ و فیلتراسیون نظر کارشناسی است *
2	آب آشامیدنی بسته بندی *		2.10	منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون				مجموع کپک و مخمر 10 <sup>2</sup>		منفی	1011- 6267- 5353-3760	انجام آزمون شمارش کلی باکتریهارا فقط تا 24 ساعت نگهداری در دمای 5 درجه سلسیوس میتوان انجام داد. فیلتراسیون نظر کارشناسی*
3	آب استخر		2.10 <sup>2</sup>	460/100ml		منفی درml100		منفی درml100			منفی درml100		منفی درml100		منفی	منفی	منفی	1011-5868	انجام آزمون کپک و مخمررا فقط تا 24 ساعت نگهداری در دمای 5 درجه سلسیوس میتوان انجام داد.
4	آب معدنی بسته بندی			منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون					5869- 4403-2591	
5	آبلیمو،آبغوره ،سرکه											1.10 <sup>2</sup>			1.10	1.10		8788	آبغوره و سرکه نظر کارشناسی است.سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد.سرکه سنتی نیاز به آزمون اسیددوست ندارد.
6	آبمیوه غیربسته بندی (طالبی ، هویج ،...)	5.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>4</sup>		نظر کارشناسی	
7	آبمیوه و فرآورده های آن											*<10			<10	<10		3414-3194	اسپور کپک های مقاوم به حرارت باید کمتر از 10باشد- * باکتری های اسید لاکتیک و مقاوم به اسید
8	آجیل ها (غیربوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریائیرین)(تخمه،پسته،کشمش،...)			1.10 <sup>2</sup>		منفی									5.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
9	آجیل ها (بوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریائیرین)			1.10 <sup>2</sup>		منفی									1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
10	آرد برنج	1.10 <sup>5</sup>						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2+</sup>						5.10 <sup>3</sup>			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
11	آرد جو،جو پوست کنده و بلغور	5.10 <sup>5</sup>							1.10 <sup>3+</sup>						5.10 <sup>3</sup>			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
12	آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10 <sup>4</sup>							1.10 <sup>2+</sup>						5.10 <sup>3</sup>			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
13	آرد سوخاری	5.10 <sup>3</sup>		10		منفی									1.10 <sup>2</sup>			2393	
14	آرد سویا	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>			2393	
15	آرد سیب زمینی	1.10 <sup>4</sup>							1.10 <sup>2+</sup>						5.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
16	آردگندم ، گندم پوست کنده وبلغور	1.10 <sup>5</sup>							1.10 <sup>2+</sup>						5.10 <sup>3</sup>			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
17	آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی									1.10 <sup>2</sup>			2393	آرد حبوبات بو داده نظر کارشناسی*
18	آلبالو خشکه و زغال اخته														1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی بakteri ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک هاS109 cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
19	آلوچه														1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
20	آنزیم در صنایع غذایی		5.10 <sup>4</sup>	<3.10		منفی	منفی								مجموع کپک و مخمر 10 <sup>2</sup>			2200 1	(...مانند آمیلاز ،پکتیناز)
21	ادویه جات			1.10 <sup>3</sup>		منفی									5.10 <sup>3</sup>			3677	

22	انجیرفرایندشده	5.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی									1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		7868	
23	استارتر	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
24	امولسیفایرو استابیلایزر	1.10 <sup>4</sup>			<10		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>1</sup>					کپک و مخمر 5.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
25	امولسیفایرو استابیلایزر با درصد چربی بالا	1.10 <sup>4</sup>		<10			منفی								کپک و مخمر 5.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
26	بتاکاروتن	1.10 <sup>3</sup>			منفی		منفی								کپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
27	برگه های میوه جات کاملا خشک	1.10 <sup>2</sup>			10	منفی									10	10		نظر کارشناسی	
28	برگه های میوه جات نیمه خشک	1.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
29	برنج پخته	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	<10							1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
30	برنج خام							1.10 <sup>3</sup>							1.10 <sup>4</sup>			نظر کارشناسی	
31	بستنی با مغزهای خوراکی و میوه	5.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	
32	بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	
33	بستنی شیری	5.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup> *			2406	آزمون کپک نظر کارشناسی*
34	بستنی یخی نیویی (فرآورده های یخی گروه های 6)	5.10 <sup>2</sup>			10	منفی	منفی*								10	10		3850	
35	بستنی یخی چوبی (فرآورده های یخی گروه های یک تا 5)	5.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3850	
36	بهبوددهنده انژیمی نان	5.10 <sup>4</sup>				منفی	منفی								کپک و مخمر 5.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
37	پرکننده و حجم دهنده(مالئودکسترین ..)				1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی			1.10 <sup>3</sup> *	10	10		نظر کارشناسی	شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است*.
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش آنتروباکتریاسه cfu/g	اثریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسپیدوسیت cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
38	پلی فسفات	1.10 <sup>5</sup>				منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
39	پنبه هیدروفیل غیرسترون	3.10 <sup>2</sup>		<10				<10			<10		<10		1.10 <sup>2</sup>			7274	
40	پنیر پروسس پاستوریزه	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>							10			2406	
41	پنیرپیتزا پاستوریزه			1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>							1.10 <sup>2</sup>			2406	
42	پنیر تازه و رسیده پاستوریزه			1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>							1.10 <sup>2</sup>			2406	
43	پنیر خامه ای پاستوریزه			1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>							1.10 <sup>2</sup>			2406	
44	پنیر موزارلا (ایتالیایی )			1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>							1.10 <sup>2</sup>			5552	

45	بودر آلبومین	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
46	بودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10 <sup>3</sup>		<10		منفی	منفی	منفی				منفی			کپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
47	بودر پنیر و آب پنیر	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی		1.10 <sup>2</sup>							1.10 <sup>2</sup>			2406	
48	بودر پیاز	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی				منفی				1.10 <sup>3</sup>	5.10 <sup>2</sup>			5939	شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است
49	بودر تخم مرغ	2.5.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>							5.10	5.10		2487	
50	بودر جوانه گندم	1.10 <sup>3</sup>		10		منفی			1.10 <sup>2</sup>	10					1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		5833	
51	بودر خامه	1.10 <sup>4</sup>			10	منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				کپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
52	بودر رب گوجه فرنگی		1.10 <sup>4</sup>												کپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			6156	ریسه های کپک = 45% طبق استاندارد های 3767-4405
53	بودر سیروموسیر			1.10 <sup>3</sup>		منفی									5.10 <sup>3</sup>			3677	
54	بودر شیر کاکائو	3.10 <sup>4</sup>			10	منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	
55	بودر کاکائو و بودر قهوه*		5.10 <sup>3</sup>		<10	منفی	منفی*								5.10	5.10		3307	بودر قهوه نظر کارشناسی است و فاقد آزمون *سالمونلا می باشد.
56	بودر کتلت گیاهی	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی		<10	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6935	
57	بودر میوه	5.10 <sup>3</sup>		<10		منفی	منفی	منفی		<10					کپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
58	بودر نارنگیل		5.10 <sup>4</sup>	10		منفی*	منفی								1.10 <sup>2*</sup>			3461	مقادیر مجاز اشریشیاکلی و کپک نظر کارشناسی است *
59	بودر بچه ، بودر های آرایشی و بهداشتی *		*5.10 <sup>2</sup>	منفی				منفی		منفی	منفی		منفی		منفی	منفی		4441	در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 <sup>2</sup> است
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلیستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/ها	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجنیوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
60	بودر های نوشیدنی	1.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی	منفی								10	10			نظر کارشناسی
61	پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 <sup>5</sup>		5.10		منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		6001	
62	پوشش چای کیسه ای					منفی	منفی	منفی			منفی							2506	
63	پوشک و نوار بهداشتی	5.10 <sup>2</sup>		<10				<10			<10		<10					1830-2	
64	پیاز سرخ شده منجمد					منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی
65	تخم ماکیان	2.2.10 <sup>5</sup>					منفی	منفی										6203	
66	انواع ترشی، ترشی چغندر لبویی														1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2460-4657	
67	تمبر هندی											2.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		6160	ریسه های کپک 25% بر طبق استاندارد های 4405 و 3767

68	تیتانیوم دی اکساید(رنگ خوراکی)	1.10 <sup>2</sup>				منفی		منفی					منفی		1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
69	چای			10		منفی					منفی				1.10 <sup>3</sup>			وزارت بهداشت	
70	چای کیسه ای *					منفی	منفی	منفی			منفی				1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	بعلت فقدان استاندارد منون،از استاندارد 2506 پوشش چای و ویژگی های چای طبق نظر کارشناسی استفاده شده است*
71	چوب بستنی *	1.10 <sup>2</sup>				منفی	منفی	منفی			منفی				منفی	منفی		نظر کارشناسی	حدود میکروبی به ازای هر چوب بستنی است.*
72	حبوبات														1.10 <sup>4</sup>			نظر کارشناسی	
73	خامه استریل(UHT)	1.10 <sup>2</sup>																2406	گرمخانه گلنری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد
74	خامه پاستوریزه *	2.10 <sup>4</sup>		10		منفی		منفی										2406	شامل خامه رقیق و باز ساخته هم میشود.*
75	خامه ترش پاستوریزه			10		منفی		منفی										2406	
76	خامه شکلاتی پاستوریزه	1.10 <sup>4</sup>			10	منفی		منفی							10			2406	
77	خامه عسلی پاستوریزه	1.10 <sup>4</sup>			10	منفی		منفی										2406	
78	خامه قنادی پاستوریزه	2.10 <sup>4</sup>			10*	منفی		منفی										2406	انتروباکتریاسه نظر کارشناسی است*
79	خاویار	1.10 <sup>5</sup>				منفی	منفی	منفی							2.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوسها cfu/g	اسیددوستها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	خمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
80	خرما														1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>4</sup>		نظر کارشناسی	
81	خمیر دندان		5.10 <sup>2*</sup>	منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		6342	شمارش در 30 درجه سلسیوس *
82	خمیرمایه تر (فشرده)			10		منفی	منفی	منفی				منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 <sup>2</sup>	>6.10 <sup>8</sup>		6095	در خمیرمایه تر خشک حد اسپور باکتریهای* طنابی به ترتیب 10و 100 در گرم میباشد
83	خمیرمایه خشک			1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی					منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 <sup>3</sup>	>2.10 <sup>9</sup>		6095	در خمیرمایه تر خشک حد اسپور باکتریهای* طنابی به ترتیب 10و 100 در گرم میباشد.*اسپور باکتری های گرمادوست بی هوازی = 10
84	خمیر مرغ و گوشت	5.10 <sup>6</sup>				5.10 <sup>3</sup>	منفی	5.10 <sup>3</sup>										نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	طبق نظر سازمان دامپزشکی
85	خمیر نیم پخت	1.10 <sup>3</sup>		منفی		منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
86	دانه ذرت خشک			10		منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
87	دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک،برنجک،سویا			5.10 <sup>2</sup>		منفی									5.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
88	دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه			1.10 <sup>2</sup>		منفی									1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
89	دسر پاستوریزه و بسته بندی	2.10 <sup>4</sup>			10	منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		7110	در صورت وجود کاکائو،ژلاتین ،تخم مرغ سالمونلا در 25 گرم منفی باید باشد.

90	رب انار	1.10 <sup>2</sup>										1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	ریسه های کپک 40%برطبق استانداردهاي 4405و3767
91	رب گوجه فرنگي ،غیرکنسرو	1.10 <sup>2</sup>										1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسي	ریسه های کپک 45%برطبق استانداردهاي 4405و3767
92	زیتون پرورده			1.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی							5.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	منفی	نظر کارشناسی	
93	زرشك و آب زرشك														1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
94	زعفران و آب زعفران *	5.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>3</sup>		منفی				منفی					1.10 <sup>3</sup>			5689	آب زعفران نظر کارشناسي*
95	زلاتین	1.10 <sup>3</sup>		منفی		منفی	منفی	منفی		منفی			منفی		10	10		نظر کارشناسی	
96	سالادالویه بسته بندی	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی		1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
97	سالادکاهو ، سبزي آماده خوردن ،جوانه ها بصورت تازه	1.10 <sup>6</sup>				منفی	منفی	1.10 <sup>2*</sup>		1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3*</sup>	منفی	نظر کارشناسي	در صورت وجود سس در سالاد آزمون* -مخمرواستافیلوکوکوس اورنوس انجام می شود آزمون شیگلا ، ویبریو کلرا و یرسینیا باید انجام شود و منفی باشد
98	سبزي برگي خام بسته بندي *					منفی	منفی								1.10 <sup>4</sup>		منفی	نظر کارشناسي	سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
99	سبزي برگي خشك	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>3</sup>		منفی					منفی			1.10 <sup>3*</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی*	5939	تست انگل نظر کارشناسی است.شمارش اسپور* .مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است
100	سبزي برگي منجمد ،جوانه ها بصورت منجمد*					منفی	منفی								1.10 <sup>3</sup>		منفی	نظر کارشناسي	سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
101	سبزي هاي غده اي (پياز،هويج،...)بصورت پودر و خلال	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی					منفی			1.10 <sup>3*</sup>	5.10 <sup>2</sup>			5939	شمارش اسپور مربوط به باکتریهای* گرمادوست هوازی است.ویزگی پودر سیر مانند ادویه است.
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسهfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
102	سبزیجات منجمد(هویج ،نخودسبز،...)	1.10 <sup>6</sup>		1.10 <sup>3</sup>		منفی												5168-5170	
103	سس سالاد	1.10 <sup>4</sup>		<10		منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		2965	
104	سس گوجه فرنگي											<10*			<10	<10		8897	بجای اسید دوست ها باید آزمون* میکروارگانیسم های مقاوم به اسید انجام شود.حد درصد ریه ها ای کپک =40
105	سس مایونز	1.10 <sup>3</sup>			<10	منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2965	
106	سوپ خشك فوري *	2.5.10 <sup>4</sup>		<10		منفی	منفی	< 1.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2</sup>								2396	این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند*
107	سوپ خشك غیرفوري* ،عصاره خشك مرغ وگروشت*	2.10 <sup>5</sup>				منفی	منفی	< 1.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>3</sup>			2396	این سوپها پس از حل کردن 10تا20دقیقه* جوشانده می شوند
108	سوسیس و کالباس	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی	منفی	<10		5.10*					کپک ر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2303	شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
109	سویا(کنجاله )	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
110	سیب زميني سرخ شده با ادویه ، چپیس	5.10 <sup>4</sup>		5.10 <sup>2</sup>		منفی				10					5.10 <sup>2</sup>			6022	
111	سیب زميني سرخ شده بدون ادویه ، چپیس	1.10 <sup>3</sup>		<10		منفی				10					1.10 <sup>2</sup>			6022	
112	سیب زميني منجمداماده براي سرخ کردن	6.10 <sup>3</sup>		10		منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	

113	سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده	1.10 <sup>2</sup>		<10		منفی	منفی								10	10		نظر کارشناسی	
114	شامپو		5.10 <sup>2*</sup>	منفی								منفی		منفی	منفی		3271	شمارش کلی باکتریها در موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است	
115	شریتهلوکتنسانتره میوه *	1.10 <sup>2</sup>									10				<10	5.10*		6274	*کنسانتره نظر کارشناسی.مخمر منظور مخمر اسموفیلیک است.*
116	شکرسفیدخوراکی		1.10 <sup>2</sup>												10	10		3544-3679	
117	شکر مصرفی در صنایع کنسرو									5/10g				به ملاحظات توجه شود				3544	اسپور باکتریهای گرمادوست 125 در 10گرم - اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز(صاف) 50در 10گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوای کمتر از 10 در گرم .اسپور باکتری های عامل فساد سولفیدی 5 در گرم.
118	شکر مصرفی در صنایع نوشابه		2.10												10	10		3544	
119	شکلات و فرآورده های کاکائویی				1.10 <sup>2</sup> *	منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2395	فرآورده های قنادی حرارت ندیده یا کم حرارت دیده، نیز همین حدود را باید داشته باشند.
120	شور،خیارشور(زیتون ،مخلوط..)														1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
121	شیراستریل UHT	1.10 <sup>2</sup>																2406	گرمخانه گنلری همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد-در صورت نشستی وبادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.
122	شیرپاستوریزه	7.5.10 <sup>4</sup>		10		منفی												2406	
123	شیرتغلیظ شده شیرین پاستوریزه	1.10 <sup>4</sup>			10	منفی									<10	1.10 <sup>2</sup>		2406-6944	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیزم ها/cfu/g	شمارش کلی cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس ها/cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروچینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
124	شیرخام درجه 1	1.10 <sup>5</sup>																2406	
125	شیرخام درجه 2	5.10 <sup>5</sup>																2406	
126	شیرخام درجه 3	1.10 <sup>6</sup>																2406	
127	شیرخام درجه 4	5.10 <sup>6</sup>																2406	
128	شیرخشك نوزادان *	1.10 <sup>4</sup>		10	به ملاحظات توجه شود	منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2*</sup>	1.10 <sup>2*</sup>	1.10 <sup>2*</sup>				10			2202 2	انتروباکترساکزاکای طبق نظر کارشناسی منفی* باید باشد.برای مصرف نوزادان زیر 6ماه باسیلوس سرنوس ،کلستریدیوم وانتروکوکوس باید کمتر از 10 باشد*
129	شیرخشك بدون چربی افشان درجه 1	4.10 <sup>4</sup>		10		منفی		منفی										2012-2406	
130	شیرخشك بدون چربی افشان معمولی	7.5.10 <sup>4</sup>		10		منفی		منفی										2012-2406	
131	شیرخشك بدون چربی غلظکی درجه ۱	5.10 <sup>4</sup>		10		منفی		منفی										2012-2406	
132	شیرخشك بدون چربی غلظکی معمولی	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی		منفی										2012-2406	
133	شیرخشك بدون چربی غلظکی فوری درجه 1	4.10 <sup>4</sup>		10		منفی		منفی										2012-2406	
134	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین افشان درجه 1	5.10 <sup>4</sup>		10		منفی		منفی										2012-2406	

135	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین افشان معمولي	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
136	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین غلظتي درجه 1	5.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
137	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین غلظتي معمولي	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
138	شیرخشك كامل وكم چربي پرشده با گاز-افشان ممتاز	3.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
139	شیرخشك كامل وكم چربي پرشده با گاز-افشان درجه 1	5.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
140	شیرخشك كامل وكم چربي پرشده بدون گاز-افشان درجه 1	5.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
141	شیرخشك كامل وكم چربي پرشده بدون گاز-افشان معمولي	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
142	شیرخشك كامل وكم چربي پرشده بدون گاز غلظتي درجه 1	5.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
143	شیرخشك كامل وكم چربي پرشده بدون گاز غلظتي معمولي	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی	منفی											2012-2406	
144	شیرکاکائوشیرقهوه،شیرطعم دار پاستوریزه	1.10 <sup>4</sup>			10	منفی								منفی	منفی			1527-2406	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسهcfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلسترییدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس ها/cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجنیزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
145	شیره خرما بسته بندي		5.10 <sup>2</sup>	منفی								منفی			منفی	منفی		5075	گرمخانه گذاری بمدت 10روز در دمای 30 درجه سانتیگراد نیاز دارد
146	شیرین کننده هاي مصنوعي	5.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی	منفی	منفی							کپک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر				نظر کارشناسی
147	شیريني تر				1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>						3.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>3</sup>		2395	
148	شیريني نیمه خشك				1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2395	مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فرآورده استفاده شده باشد
149	شیريني خشك و بیسکویت خشك بدون کرم و..				منفی	منفی									1.10 <sup>2</sup>			2395	
150	صمغها (پکتین ،کاراگینان ،گوارگام ،آگار...)	5.10 <sup>3</sup>		منفی		منفی	منفی								کپک و 5.10 <sup>2</sup> مخمر				نظر کارشناسی
151	عرقیات گیاهي *		1.10 <sup>2</sup>	منفی						منفی	منفی		منفی		منفی	منفی		3545	با روش فیلتراسیون -نظر کارشناسی *
152	عسل									منفی					1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		7610	
153	عصاره کولا	1.10									منفی				منفی	منفی			نظر کارشناسی
154	عصاره مالت ساده	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی									5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6098	
155	عصاره مالت کاکائویی و مغزدار	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی								5.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6098	
156	عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 <sup>2</sup>		10		منفی	منفی	منفی				منفی			منفی	منفی			نظر کارشناسی
157	غذاي پروتئيني پخته	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>				نظر کارشناسی

158	غذاي پودري كودك	5.10 <sup>3</sup>		<10		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	5.10	2.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>2</sup>			5839	درصورت وجودشكر بجای تست كلی فرم ، انتروباكترياسه انجام شود.انتروباكترساكزاکي باید منفی باشد.
159	غذاي غيرپروتئيني خام	1.10 <sup>6</sup>					منفی	1.10 <sup>3</sup>							1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
160	غلات و فراورده آن پرك شده آماده مصرف	1.10 <sup>3</sup>		10		منفی									1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		3851	
161	غلات و فراورده آن پرك شده نیمه آماده	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی			1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>		3851	
162	غلات و فراورده آن پودرجوانه گندم	1.10 <sup>3</sup>		10		منفی			1.10 <sup>2</sup>	10					1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		5833	
163	غلات و فراورده آن پودر كيك نیمه آماده		1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	<10							1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6949	
164	غلات و فراورده آن پودر نیمه آماده	1.10 <sup>5</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	<10							1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>		3851	
165	غلات و فراورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 <sup>3</sup>		10		منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		3851	
166	غلات و فراورده آن سبوس آماده مصرف	1.10 <sup>3</sup>		10		منفی			1.10 <sup>2</sup>	10					1.10 <sup>2</sup>			3851	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانيسم هاcfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباكترياسهcfu/g	اثيرشيا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافيلوكوكوس اورئوس cfu/g	باسيلوس سرنوس cfu/g	كلستریدیوم های احياکننده سولفيتcfu/g	انتروكوکوس هاcfu/g	اسيددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجيئوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	كپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
167	غلات و فراورده آن سبوس خام	1.10 <sup>6</sup>							1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>				1.10 <sup>3*</sup>	1.10 <sup>4</sup>			3851	شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی مورد نظر است.*
168	غلات و فراورده آن گلوتن	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی			1.10 <sup>3</sup>	10				10*	1.10 <sup>3</sup>			3851	شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی مورد نظر است.*
169	قالوده	5.10 <sup>5</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	10	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
170	فراورده قنادي برپايه شكريا حرارت بالاومغزهای خوراکی				* 1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2395	فراورده های قنادی حرارت ندیده یا کم حرارت دیده، شکلات و فراورده های کاکائویی نیز همین حدود را باید داشته باشند.
171	فراورده قنادي برپايه شكريا حرارت بالاو بدون مغزهای خوراکی و...				* 1.10 <sup>2</sup>	منفی									1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2395	در فراورده هایی که از شیرین کننده های مصنوعی استفاده می شود بجای انتروباكترياسه ،کلی فرم آزمون شود.
172	فراورده پف کرده بلغور،آردذرت و آردسبب زميني		1.10 <sup>3</sup>	10		منفی			1.10 <sup>2</sup>	10					1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2968	
173	قارچهاي خوراكي بصورت ورقه و پودر	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>		منفی					منفی			1.10 <sup>3*</sup>	5.10 <sup>2</sup>			5939	شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی است.*
174	قره قوروت														1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	
175	قندها (خشك و مایع )		2.10 <sup>2*</sup>	منفی											10	10*		3544-3196	درقندمایع منظورازمخمر ،مخمراسموفیلیک است.*شمارش كلي باکترتي ها در 30 درجه سلسیوس
176	قیوه فوري	1.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی								كپک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			نظر کارشناسی	
177	كازئينات سدیم	1.10 <sup>5</sup>		10		منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	
178	كاغذهاي بهداشتي ماده اوليه بصورت توپ و خمیركاغذ	2.10 <sup>2</sup>		<10				<10			<10	<10	<10					4778	
179	كاغذهاي بهداشتي بسته بندي شده جهت استفاده مصرف کننده	5.10 <sup>2</sup>		<10				<10			<10	<10	<10					4778	
180	كاغذ شیريني	3.10		10		منفی	منفی	10							6.10	10		نظر کارشناسی	

181	کافی میت	2.10 <sup>4</sup>			منفی	منفی	منفی								کپک و 1.10 مخمر			نظر کارشناسی	
182	کاندوم				منفی		منفی					منفی			منفی	منفی		نظر کارشناسی	
183	کیاب کوبیده خام	1.10 <sup>6</sup>					منفی	1.10 <sup>3</sup>							1.10 <sup>2</sup>			4622	
184	کیاب لقمه خام ومنجمد(گوشت و مرغ)	1.10 <sup>6</sup>					منفی	1.10 <sup>3</sup>							1.10 <sup>3</sup>			6938	
185	کبد،کلیه،قلب،مغز خام	5.10 <sup>6</sup>				5.10 <sup>2</sup>	منفی	5.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2*</sup>								نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	نظر دامپزشکی-تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه- کلستریدیوم پرفرنزنس شمارش میشود.*
186	کراتین	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی	منفی							کپک و 5.10 مخمر			نظر کارشناسی	
187	کربوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 <sup>3</sup>			<10		منفی	<10 <sup>2</sup>							کپک و 5.10 <sup>2</sup> مخمر			نظر کارشناسی	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسهfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروچینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
	کر مه‌ها،لوسیونها،وازلین وموادآرایشی مشابه		5.10 <sup>2*</sup>	منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		3978	شمارش کلی باکتریها در30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است *
	کره بسته بندی در داخل *			3.10		منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	* حد شمارش سرماگراها = 5.10 <sup>2</sup>
	کره کاکائو ،پسته،بادام زمینی ،...	1.10 <sup>4</sup>		10		منفی	منفی	منفی							کپک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			نظر کارشناسی	
	کره وارداتی *			منفی		منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	* حد شمارش سرماگراها = 5.10 <sup>2</sup>
	کشك خشك			منفی				منفی		1.10 <sup>2</sup>								1188	
	کشك مایع سنتی پاستوریزه			10		منفی		منفی		1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>2</sup>			2406	
	کشك مایع صنعتی پاستوریزه			10		منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>			2406	
	کله پاچه خام	1.10 <sup>7</sup>				5.10 <sup>2</sup>	منفی											نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	نظر دامپزشکی-تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر روی 5 نمونه
	کنسرو ،ظروف نفوذناپذیر،کمپوت pH>4/6 (سترون تجارتی )		منفی*															2326	منظور از منفی * باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی وبیهوازی است.
کنسرو ،ظروف نفوذناپذیر،کمپوت pH<4/6 (سترون تجارتی)		منفی*													منفی	منفی		2326	منظور از منفی * باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی است.
گلاب*		2.10 <sup>2</sup>	منفی						منفی	منفی		منفی			منفی	منفی		3270	از طریق روش فیلتراسیون *نظر کارشناسی
گوشت از لاشه تازه بالاستخوان وبی استخوان	1.10 <sup>7</sup>					منفی												2394	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه
گوشت قرمزمنجمد بالاستخوان وبی استخوان	1.10 <sup>7</sup>					منفی												2394	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5نمونه-بلیتهای شمارش کلی 72ساعت در 25درجه گرمخانه گذاری شوند.
گوشت قرمز منجمد بی استخوان وارداتی	* 1.10 <sup>6</sup>					* 3.5.10 <sup>2</sup>	منفی											نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5نمونه-2=c*
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه بامنجمد	1.10 <sup>7</sup>						منفی	5.10 <sup>3</sup>										2394	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5نمونه
گوشت عمل آوری شده گاو وگوسفند(ژامبون)	1.10 <sup>3</sup>			10		منفی	منفی	<10		کلستریدیوم پرفرنزنس منفی					5.10	5.10		5753	حدشمارش سرماگراها50/100g

204	لاکتوز	5.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی	منفی	منفی							کپک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			نظر کارشناسی	
205	لیستین		1.10 <sup>3</sup>		منفی	منفی	منفی								5.10	5.10		3567	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس ها/cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
206	لواشك و پوره میوه		2.10 <sup>2</sup>		<10	منفی									1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		3308	ریسه کپک طبق استاندارد های 3767و 4405 باید کمتر از 25%باشد ودر لواشك انار 40%
207	مارگارین	1.10 <sup>3</sup>		<10		منفی	منفی	منفی							10	5.10		5637	کلی فرم در مارگارین وارداتی منفی در گرم است .
208	مارمالادخرما			منفی		منفی									منفی	منفی		نظر کارشناسی	
209	ماست ودوغ			10		منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup>			2406	
210	ماکارونی تخم مرغی	5.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>			منفی	1.10 <sup>2</sup>							1.10 <sup>3</sup>			2393	
211	ماکارونی سبزی دار	5.10 <sup>4</sup>								1.10 <sup>2*</sup>					1.10 <sup>3</sup>			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *.
212	ماکارونی ورشته ساده	1.10 <sup>4</sup>													1.10 <sup>3</sup>			2393	
213	ماهی و میگو- تازه ومنجمد	1.10 <sup>7</sup>				4.10 <sup>2</sup>		2.10 <sup>3</sup>										2394 1	
214	ماهی و میگو-شورودودی	1.10 <sup>6</sup>				4.10 <sup>2</sup>		2.10 <sup>3</sup>		منفی *								2394 1	کلستریدیوم بوتولینوم *منفی است
215	خمیر خام ماهی کیلکا	1.10 <sup>6</sup>		5.10		منفی	منفی	منفی							1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>2</sup>		4141	
216	مایه پنیر	1.10 <sup>4</sup>		3.10		منفی 25g/	منفی								10	10		5865	
217	مایعات شوینده دست ، ظرف، صابون		5.10 <sup>2</sup>	منفی								منفی			منفی	منفی		6344	استافیلوکوکوس نظر کارشناسی*
218	مخلوطهای یخی (پودرومایع)	2.5.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*								5.10	5.10		3850	آزمون سالمونلا در صورت وجود ترکیبات پروتئینی در فرآورده
219	مربا ،مارمالاد،ژله مربا											<10*			<10	<10		8898	بجای اسیددوستها *میکروارگانیسم های مقاوم به اسید بایستی مورد آزمون قرار گیرد.حد باکتریهای لاکتیک نیز 10< باید باشد.
220	مرغ تازه ومنجمد-جوجه کباب تازه ومنجمد*	1.10 <sup>7</sup>				4.10 <sup>2</sup>	منفی	2.10 <sup>3</sup>										2394-2518	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5نمونه -جوجه کباب نظر کارشناسی*
221	مقوا ( برای بسته بندی مواد غذایی )		5.10 <sup>2</sup>	منفی				منفی	منفی	منفی		منفی			2.10	منفی		3341	
222	مکمل غذایی	1.10 <sup>4</sup>			<10	منفی	منفی	منفی							کپک و 2.10 <sup>2</sup> مخمر			نظر کارشناسی	
223	موادظروف پلاستیکی در تماس با موادغذایی*			منفی				منفی					منفی			منفی		نظر کارشناسی	نتایج آزمون در 5 ظرف*
224	منوسدیم گلوتمات	5.10 <sup>2</sup>		منفی											<10	<10		نظر کارشناسی	
225	میوه های منجمد	1.10 <sup>4</sup>			1.10 <sup>2</sup>	منفی		منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		نظر کارشناسی	
226	نان (بربری ،لواش ،باگت ،...)			1.10 <sup>2</sup>		منفی									1.10 <sup>3</sup>			نظر کارشناسی	

[illegible]





















