

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : فلافل	کد فرآورده: ۱۱۳۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	(استاندارد ملی ۱۴۶۸۲) - کد فرآورده: ۱۱۳۷۹			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۳۳۹۰۰۰ ریال
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	اندیس پر اکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۹	اسیدیته روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	کربوهیدرات(بر حسب نشاسته)	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۲۴۳,۲۵۰
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسورها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۵	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۶	کیپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	کلستریدیم پرفرنزوانس	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۸	استافیلوکوک های گواکو لاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
مجموع				
		۱۵۸۰	۲۶.۲۳	۳۵,۲۵۵,۸۷۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : پودر کنلت (استاندارد ملی ۶۹۳۵) - کد فرآورده : ۱۱۳۸۰	کد فرآورده : ۱۱۳۸۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
ردیف	نام آزمون			
۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	خاکستر کل بر اساس ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	pH (محلول ده درصد)	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	چربی بر اساس ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	فیبر بر اساس ماده خشک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	کربوهیدرات بر اساس ماده خشک	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۳	فعالیت اوره آز	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۴	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسورها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
MPN	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
شناسایی	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
MPN	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
شمارش کلنی	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۴	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۶۱۸	۲۶.۹۷	۳۶,۱۱۲,۸۲۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : پیتزا منجمد آماده طبخ (استاندارد ملی ۹۴۱۷) - کد فرآورده : ۱۱۳۴۷	کد فرآورده : ۱۱۳۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۴	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰
۶	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۹	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۴۲۳	۷.۰۵	۹,۴۳۹,۹۵۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : کباب لقمه خام منجمد (استاندارد ملی ۶۹۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۸۱	کد فرآورده : ۱۱۲۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	حسی ، فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۵	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۶	کربو هیدرات	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۹	بافت غیر مجاز (به غیر از بافت سویا)	۴۷۳	۷.۸۹	۱۰,۵۶۴,۷۱۰
۱۰	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۲	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
مجموع		۱۳۷۸	۲۲.۹۷	۳۰,۷۵۶,۸۳۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : مرغ برگر خام منجمد (استاندارد ملی ۶۹۳۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۰	کد فرآورده : ۱۱۴۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۵	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۷	حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۰	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۱	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	بافت غیر مجاز (به جز بافت سویا)	۴۷۳	۷.۸۹	۱۰,۵۶۴,۷۱۰
۱۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
مجموع		۱۴۵۳	۲۴.۲۲	۳۲,۴۳۰,۵۸۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : سوپ آماده و نیمه آماده (استاندارد ملی ۲۸۲۷) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۹	کد فرآورده : ۲۰۰۳۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۰.۰۹	۵		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۵ یا ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۰.۰۹	۵		۵روز	۳
	۰.۲۴	۱۴		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۰.۲۴	۱۴		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۰.۲۴	۱۴		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۶
	۱.۱۹	۷۱		باکتری های مزوفیل	۷
	۱.۱۹	۷۱		باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱.۱۹	۷۱		باکتریهای ترموفیل	۹
	۱.۱۹	۷۱		باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۰.۰۹	۵		بو و مزه	۱۱
	۰.۰۹	۵		رنگ	۱۲
	۰.۱۳	۸		مواد خارجی	۱۳
	۰.۰۹	۵		عوامل ناپذیرفتنی	۱۴
	۰.۱۳	۸		پری	۱۵
	۰.۲۴	۱۴		pH	۱۶
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین	۱۷
	۰.۹۲	۵۵		نمک	۱۸
	۲.۰۲	۱۲۱		سرب	۱۹
	۲.۰۲	۱۲۱		قلع	۲۰
	۰.۱۳	۸		وزن خالص	۲۲
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۲۳
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۲۴
سوکسله	۰.۸۳	۵۰		روغن	۲۵
	۰.۷۳	۴۴		خاکستر	۲۶
	۰.۷۳	۴۴		ماده خشک	۲۷
	۰.۷۳	۴۴		رطوبت	۲۸
	۲.۷۵	۱۶۵		شیرین کننده ها	۲۹
(HPLC)	۵.۵۰	۳۲۰		آنتی اکسیدان های مجاز در صورت استفاده	۳۱
	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی میکروارگانسیم	۳۲
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشرشیا کلی	۳۳
شمارش کلنی	۲.۹۴	۱۷۶		کلستریدیوم پرفرنزئس	۳۴
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا	۳۵
	۱.۱۹	۷۱		کپک	۳۶
شمارش کلنی	۲.۴۸	۱۴۹		باسیلوس سرئوس	۳۷
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۳۸
	۱.۶۵	۹۹		استرپتوکوکوس های گرم مثبت گروه Dلانسفیلد	۳۹
شناسایی	۱.۱۰	۶۶		کلی فرم	۴۰
	۴۲.۰۶	۲۵۲۴		مجموع	
	۵۶,۳۱۸,۳۴۰				

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۹۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: سالاد الویه
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۹	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۰	کربوهیدرات، برحسب نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲.۳۴۳.۲۵۰	
۱۱	بنزوات سدیم به تنهایی یا مخلوط با اسیداسکوربیک و نمک های آن	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰ (HPLC)	
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۳	کلیرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰ MPN	
۱۴	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰ شناسایی	
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۶	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز(+)	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰ MPN	
۱۷	کلستریدیوم پرفرانس	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰ شمارش کلنی	
۱۸	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰ شمارش کلنی	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۶۰۸	۲۶.۸۰	۳۵.۸۸۵.۲۰۰	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : کتلت و شامی گوشت پخته آماده مصرف منجمد (استاندارد ملی ۱۶۹۸۴) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۵	کد فرآورده : ۲۱۹۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ویژگیهای حسی و فیزیکی	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۳۳۹۰۰۰ ریال
۲	مواد خارجی	۸	۱۲۰,۵۱۰
۳	رطوبت	۴۴	۱۷۴,۰۷۰
۴	پروتئین	۹۹	۹۷۷,۴۷۰
۵	چربی کل	۵۰	۲,۲۰۹,۳۵۰
۶	نشاسته	۱۰۵	۱,۱۱۱,۳۷۰
۷	خاکستر	۴۴	۲,۳۴۳,۲۵۰
۸	درصد نمک	۵۵	۹۷۷,۴۷۰
۹	پراکسید(میلی اکی والان/گرم روغن استخراجی)	۸۳	۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۰	اسیدیته(میلی گرم/روغن استخراجی)	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	وزن خالص	۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۲	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	شمارش کلی فرم‌ها(در هر گرم)	۹۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	اشرشیا کلی	۷۵	MPN
۱۷	سالمونلا(در ۲۵ گرم)	۱۷۶	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۸	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۹	کپک و مخمر	۷۱	۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۰	کلسترییدیوم پرفرنزاس (در گرم نمونه)	۱۷۶	شناسایی
۲۱	بافت های غیر مجاز	۴۷۳	۳,۲۲۰,۷۲۰
مجموع		۱۸۹۴	۱۰,۵۶۴,۷۱۰
		۳۱,۵۶	۴۲,۲۵۸,۸۴۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۲۰۰		نام فرآورده: سمنو	
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	(استاندارد ملی ۷۵۷۵) - کد فرآورده: ۲۰۲۰۰	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۳۳۹۰۰۰ ریال	آزمون	آزمون	نام آزمون	ردیف
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۳
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس(مواد جامد محلول در آب)	۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	قندهای احیاء کننده	۶
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین(براسا ماده خشک)	۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۲
شناسایی	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	کلی فرم	۱۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۵
شمارش کلنی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	اسپورهای باسیلوس سرنوس	۱۶
	۱۷,۳۶۶,۸۳۰	۱۲.۹۷	۷۷۸	مجموع	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : پودر فلافل (استاندارد ملی ۲۰۲۱) - کد فرآورده: ۲۲۲۲۷	کد فرآورده: ۲۲۲۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۱	ویژگی ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	عطر و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	افت جرمی (درصد رطوبت)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۶	خاکستر کل (بر مبنای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	خاکستر غیر محلول در اسید (بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	نمک (بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۱	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۲	کلستریدیوم پرفرنزانس	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۳	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۴	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۰۴۰	۱۷.۳۴	۲۳,۲۱۸,۲۶۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۱۳		نام فرآورده: فراورده های سوخاری منجمد مرغ (استاندارد ملی ۹۸۶۸) - کد فرآورده: ۱۱۲۱۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ و بو	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۱۷۴.۰۷۰	۷.۸۹	۴۷۳	بافت های غیر مجاز	۳
	۱۰.۵۶۴.۷۱۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۴
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۸۳	۵۰	چربی کل	۵
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۶
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱.۳۳۱.۸۸۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۹
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۰
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۳	۸	کیک زدگی	۱۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۰۹	۵	پوشش سوخاری	۱۴
	۱۲۰.۵۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسیمها	۱۵
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
شمارش کلی	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت	۱۷
	۳.۳۲۰.۷۲۰	۱.۱۹	۷۱	کیک	۱۸
MPN	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۹
MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰	۲.۰۲	۱۲۱	اشرشیا کلی	۲۰
	۲.۷۰۴.۷۸۰				
	۲۴.۷۳۳.۶۶۰	۲۵.۹۴	۱۵۵۶	مجموع	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۶۶		نام فرآورده: سویا برگر (استاندارد ملی ۹۷۱۵) - کد فرآورده: ۱۱۴۶۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۷۳	۴۴	۱	رطوبت
	۹۷۷.۴۷۰	۱.۶۵	۹۹	۲	پروتئین
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۸۳	۵۰	۳	چربی
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۱.۷۵	۱۰۵	۴	نشاسته
	۲.۳۴۳.۲۵۰	۱.۱۹	۷۱	۵	شمارش کلی میکروارگانیزمها
شناسایی	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۲۵	۷۵	۶	اشریشیا کلی
	۱.۶۷۳.۷۵۰	۲.۹۴	۱۷۶	۷	سالمونلا
MPN	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	۸	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	کپک و مخمر
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۰	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۱	نشانه گذاری
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۲	وزن
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	بسته بندی
مجموع		۱۵.۰۴	۹۰۲		
	۲۰.۱۳۸.۵۶۰				

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۹۴۸		نام فرآورده: کباب کوبیده (استاندارد ملی ۴۶۲۲) - کد فرآورده: ۲۱۹۴۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	حسی و فیزیکی	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۲
	۹۷۷.۴۷۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۳
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۴
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۱.۷۵	۱۰۵	نشاسته	۵
	۲.۳۴۳.۲۵۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۶
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۸
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۹
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس	۱۰
شمارش کلنی	۳.۳۲۰.۷۲۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۱
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۷.۸۹	۴۷۳	بافت شناسی	۱۲
	۱۰.۵۶۴.۷۱۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۵
	۱۷۴.۰۷۰				
	۳۰.۵۶۹.۳۷۰	۲۲.۸۳	۱۳۷۰	مجموع	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده: فرآورده های میگوی پخته شده آماده - نیمه آماده مصرف منجمد (استاندارد ملی ۱۳۹۶۲) - کد فرآورده: ۱۱۴۵۰	کد فرآورده: ۱۱۴۵۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	رنگ	۱
	۸	۰.۱۳		یکنواختی	۲
	۵	۰.۰۹		مزه و بو	۳
	۸	۰.۱۳		بافت	۴
	۴۴	۰.۷۳		رطوبت	۵
	۹۹	۱.۶۵		پروتئین	۶
	۵۵	۰.۹۲		نمک	۷
	۴۴	۰.۷۳		پر اکسید	۸
	۴۴	۰.۷۳		اسیدیته	۹
	۱۴	۰.۲۴		pH	۱۰
	۴۴	۰.۷۳		خاکستر	۱۱
	۵۰	۰.۸۳		چربی کل	۱۲
	۱۰۵	۱.۷۵		کربوهیدرات	۱۳
	۷۱	۱.۱۹		شمارش کلی میکروارگانیسمها (پخته شده آماده مصرف)	۱۴
	۱۷۶	۲.۹۴		سالمونلا(پخته شده آماده مصرف)	۱۵
	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت (پخته شده آماده مصرف)	۱۶
	۹۹	۱.۶۵	MPN	کلیفرم (پخته شده آماده مصرف)	۱۷
	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	اشریشیا کلی(پخته شده آماده مصرف)	۱۸
	۱۷۶	۲.۹۴	شمارش کلنی	کلستریدیوم پرفرژانس(پخته شده آماده مصرف)	۱۹
	۸	۰.۱۳		بسته بندی	۲۰
	۱۱	۰.۱۸		نشانه گذاری	۲۱
	۸	۰.۱۳		وزن	۲۲
مجموع	۱۲۹۸	۲۱.۶۴	۲۸,۹۷۵,۹۶۰		

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : همبرگر (استاندارد ملی ۲۳۰۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۶	کد فرآورده : ۱۱۱۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۴	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۵	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۹	شمارش کلی میکروبی در گرم	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۲	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
MPN	اشرشیا کلی (در گرم)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	بافت غیر مجاز	۴۷۳	۷.۸۹	۱۰,۵۶۴,۷۱۰
۱۶	حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
مجموع		۱۴۹۹	۲۴.۹۹	۳۳,۴۶۱,۶۱۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۲۳۰۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۲					
۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۴	چربی کل	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۵	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۸	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۹	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰	
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	باکتری های کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۲	اثریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۳	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	MPN
۱۴	کلستریدیوم پرفرنزنس	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	شمارش کلنی
۱۵	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	
۱۷	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳	
۲۲	بافت و برش پذیری	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳	
۲۳	نیتریت سدیم	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۴	کربوهیدرات کل (برحسب نشاسته)	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰	
۲۵	حفرات هوا و نفوذ چربی زیر پوشش	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳	
۲۶	بافت شناسی سوسیس با خمیر مرغ	۴۷۳	۷.۸۹	۱۰,۵۶۴,۷۱۰	
۲۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
مجموع		۲۰۷۰	۳۴.۵۰	۴۶,۱۹۵,۵۰۰	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : تخم مرغ مایع پاستوریزه (استاندارد ملی ۱۳۲۴۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۲	کد فرآورده : ۱۱۴۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱ رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲ یکنواختی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳ بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴ مواد جامد کل (تخم مرغ مایع کامل)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵ مواد جامد کل (زرده تخم مرغ)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶ مواد جامد کل (سفیده تخم مرغ)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۷ pH (تخم مرغ مایع کامل)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۸ pH (زرده تخم مرغ)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۹ pH (سفیده تخم مرغ)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۰ آلفا آمیلاز (تخم مرغ مایع کامل - زرده تخم مرغ)	۸۸	۱.۴۷		۱.۹۶۸.۲۳۰
۱۱ آلفا آمیلاز (سفیده تخم مرغ)	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۲ شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۳ کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۴ سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۵ استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۶ اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷ کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۸ بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۹ نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۲۰ وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۱ طبقه بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۲ مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع	۱۰۶۵	۱۷.۷۴		۲۳.۷۵۳.۸۶۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : تخم مرغ خوراکی (استاندارد ملی ۲۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۰	کد فرآورده : ۱۱۴۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۱	تازگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	یکنواختی سطح تخم مرغ	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	ترک خوردگی تخم مرغ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۷	شکستگی تخم مرغ	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	الودگی پوسته خارجی تخم مرغ	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۹	ضخامت سطح تخم مرغ	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	لکه در داخل تخم مرغ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	رشد نقطه یا لکه یا جسم رویانی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	ارتفاع اتاقک هوایی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	ارتفاع سفیده غلیظ	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : پودر تخم مرغ (استاندارد ملی ۲۴۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۸۵	کد فرآورده : ۱۱۲۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	رنگ
	۰.۱۳	۸		حلالیت
	۰.۰۹	۵		بو
	۰.۰۹	۵		طعم و مزه
	۰.۱۳	۸		مواد خارجی
	۰.۷۳	۴۴		رطوبت
	۰.۲۴	۱۴		pH
	۰.۸۳	۵۰		چربی
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین
	۰.۷۳	۴۴		خاکستر کل
	۰.۱۳	۸		اندازه ذرات مواد خارجی
روش یدومتری	۱.۴۷	۸۸		آلفا آمیلز
	۰.۷۳	۴۴		اسیدهای چرب آزاد بر حسب اولئیک اسید
	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی میکروارگانیسمها
	۱.۱۹	۷۱		کپک
	۱.۱۹	۷۱		مخمر
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا
کلنی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکوس اورئوس
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشرشیاکلی
MPN	۱.۶۵	۹۹		کلی فرم
	۰.۱۳	۸		بسته بندی
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری
	۱۹.۲۴	۱۱۵۴	۲۵,۷۶۲,۳۶۰	مجموع

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۸۵		نام فرآورده: پودر سفیده تخم مرغ (استاندارد ملی ۵۹۴۹) - کد فرآورده: ۱۱۴۸۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۱۳	۸	۲	حلالیت
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۰۹	۵	۳	بو
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	۴	طعم و مزه
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۵	مواد خارجی
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۵	رطوبت
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۷	چربی
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۸	پروتئین
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۹	خاکستر کل
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۰	اندازه ذرات مواد خارجی
روش یدومتری	۱.۹۶۸.۲۳۰	۱.۴۷	۸۸	۱۱	آلفا آمیلز
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۲	اسیدهای چرب آزاد بر حسب اولئیک اسید
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۴	کپک
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۵	مخمر
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	۱۶	سالمونلا
کلنی	۳.۳۲۰.۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	۱۷	استافیلوکوکوس اورئوس
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	۱۸	اشرشیا
MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۱۹	کلی فرم
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۰	بسته بندی
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۱	نشانه گذاری
	۲۵.۷۶۲.۳۶۰	۱۹.۲۴	۱۱۵۵		مجموع

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : پودر زرده تخم مرغ (استاندارد ملی ۲۹۶۴) - کد فرآورده: ۱۱۴۸۶	کد فرآورده: ۱۱۴۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	حلالیت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	طعم و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اندازه ذرات مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	آلفا آمیلاز	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۲	اسیدهای چرب آزاد بر حسب اولئیک اسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۷	استافیلوکوکوس اورئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۸	اشرشیا	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۱۴۷	۱۹.۱۱	۲۵,۵۸۸,۲۹۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : ژامبون	کد فرآورده : ۱۱۴۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	ردیف	نام آزمون		
(استاندارد ملی ۵۷۵۲) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۸				
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳	اشربشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۴	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۵	کلسترییدیوم پرفرنس	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۲	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۶	مانده فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۷	مانده نیتريت سدیم	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۰	بافت غیر مجاز	۴۷۳	۷.۸۹	۱۰,۵۶۴,۷۱۰
مجموع		۱۸۸۶	۳۱.۴۴	۴۲,۰۹۸,۱۶۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۶۳		نام فرآورده: مرغ منجمد	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
				(استاندارد ملی ۲۵۱۸) - کد فرآورده: ۱۱۳۶۳	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال				
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	پوست	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	بو	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	آلایش های خوراکی	۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بسته بندی	۴
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۵
	۳،۹۳۶،۶۶۰	۲،۹۴	۱۷۶	سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۶
شمارش کلنی	۳،۲۲۰،۷۲۰	۲،۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت (در گرم)	۷
MPN	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	اشرشیا کلی (در گرم)	۸
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	گوشت مرغ	۱۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	قارچ زدگی	۱۱
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	وزن	۱۲
	۱۲،۸۰۰،۸۴۰	۹،۵۶	۵۷۳	مجموع	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : گوشت تازه طیور (استاندارد ملی ۹۷۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۶	کد فرآورده : ۱۱۴۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	باقیمانده داروهای دامپزشکی و سایر مواد شیمیایی	۱۰۳	۱.۷۲	۲,۳۰۳,۰۸۰
۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳	اشرشیا کلی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰ MPN
۴	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۵	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰ شمارش کلنی
۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۹	سفتی و قوام	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۰	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۱	سطح پوست	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	حسی و ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۴	وزن آب تراوش شده از گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۸۵۳	۱۴.۲۲	۱۹,۰۴۰,۵۸۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : گوشت قرمز یخ زده (استاندارد ملی ۲۲۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۴۴	کد فرآورده : ۲۱۷۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	اندرونه، زائده، ضمامم و چربی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲	خون مردگی، آسیب دیدگی، و ذره های بیرونی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	داغ سرما	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	خونابه و یا آب یخ زده	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	اشرشیا کلی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰ MPN
۹	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۴۲۷	۷.۱۲	۹,۵۳۳,۶۸۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

نام فرآورده : ماهی ، فیله استیک تند یخ زده (استاندارد ملی ۶۷۱۹) - کد فرآورده : ۲۲۳۰۸	کد فرآورده : ۲۲۳۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
ردیف	نام آزمون			
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	هیستامین (HPLC)	۱۹۸	۳.۳۰	۴,۴۱۸,۷۰۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	ازت فرار	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۶	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۷	شمارش کلی میکروارگانیسورها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	کلی فرم	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۹	استافیلوکوک های گواکو لاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۶۳۱	۱۰.۵۲	۱۴,۰۸۶,۲۸۰

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۱۹		نام فرآورده: فیش برگر (استاندارد ملی ۵۸۴۹) - کد فرآورده: ۱۱۲۱۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	فیزیکی	۱
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۲
		۰.۸۳	۵۰	چربی تام	۳
		۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۴
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۵
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۶
		۰.۲۴	۱۴	pH	۷
		۰.۷۳	۴۴	اندیس پرکسید	۸
		۱.۱۰	۶۶	T.V.N	۹
		۱.۷۵	۱۰۵	مواد نشاسته ایی	۱۰
		۱.۱۰	۶۶	پلی فسفات ها	۱۱
		۳.۳۰	۱۹۸	هیستامین (HPLC)	۱۲
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
		۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۱۵
شمارش کلنی		۱.۳۸	۸۳	باکتری های کلی فرم	۱۶
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۷
شمارش کلنی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۸
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	کلستریدیوم پرفرنزئنس	۱۹
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۰
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۲۱
		۰.۱۳	۸	وزن	۲۲
		۲۶.۵۲	۱۵۹۱	مجموع	
		۳۵.۵۱۰.۲۸۰			

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۸۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: سوسیس و کالباس گیاهی-ویژگی ها و روش های آزمون (استاندارد ملی ۱۵۸۱۲) - کد فرآورده: ۲۲۸۹۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۸	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۱۱,۵۸۳
۲	بو و طعم	۰.۰۸	۵		۱۱۱,۵۸۳
۳	بافت	۰.۱۳	۸		۱۷۸,۵۳۳
۴	پروتئین خام	۱.۶۵	۹۹		۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		۹۸۱,۹۳۳
۶	چربی	۰.۸۳	۵۰		۱,۱۱۵,۸۳۳
۷	کربوهیدرات	۱.۷۵	۱۰۵		۲,۳۴۳,۲۵۰
۸	خاکستر	۰.۷۳	۴۴		۹۸۱,۹۳۳
۹	نمک	۰.۹۲	۵۵		۱,۲۲۷,۴۱۷
۱۰	pH	۰.۲۳	۱۴		۳۱۲,۴۳۳
۱۱	باقی مانده نیتريت سدیم	۱.۱۰	۶۶		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	شمارش کلی میکروبی	۱.۱۸	۷۱		۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۳	سالمونلا در ۲۵ گرم	۲.۹۳	۱۷۶		۳,۹۲۷,۷۳۳
۱۴	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۲.۹۳	۱۷۶		۳,۹۲۷,۷۳۳
۱۵	کیک و مخمر	۱.۱۸	۷۱		۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۶	کلی فرم	۱.۶۵	۹۹		۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۷	اشریشیا کلی	۱.۲۵	۷۵		۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۸	باسیلوس سرئوس	۲.۴۸	۱۴۹		۳,۳۲۵,۱۸۳
۱۹	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸		۱,۹۶۳,۸۶۷
۲۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۱۷۸,۵۳۳
۲۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۲۳.۶۵	۱۴۱۹	۳۱,۶۶۷,۳۵۰	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام فرآورده : گوشت قطعه بندی شتر مرغ (استاندارد ملی ۱۸۳۸۴) - کد فرآورده : ۲۲۴۲۴	کد فرآورده : ۲۲۴۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های ظاهری	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ویژگی های فیزیکی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۳	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۴	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳	
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۲۵۰	
۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
۷	ویژگیهای(باقیمانده دارو ،هورمون، آفت کش ، سایر مواد شیمیایی) شیمیایی	۱۰۳	۱.۷۲	۲,۲۹۸,۶۱۷	
۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳	
۱۲	اشرشیاکلی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
۱۳	استافیلوکوکوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳	
مجموع		۹۳۳	۱۵.۵۵	۲۰,۸۲۱,۴۵۰	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام فرآورده : سوسیس و کالباس از گوشت ماهی (استاندارد ملی ۲۲۰۳۹) - کد فرآورده : ۲۲۳۵۶	کد فرآورده : ۲۲۳۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	(رنگ - طعم - بافت)ویژگی های حسی	۵	۰.۰۸		
۳	pH	۱۴	۰.۲۳		
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۷	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵		
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		
۹	TVN	۶۶	۱.۱۰		
۱۰	هیستامین	۱۹۸	۳.۳۰		
۱۱	پراکسید PV	۴۴	۰.۷۳		
۱۲	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۳	فسفات	۶۶	۱.۱۰		
۱۴	نیتريت	۶۶	۱.۱۰		
۱۵	اسید اسکوربیک	۹۹	۱.۶۵		
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۸	چیوه	۱۵۴	۲.۵۷		
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۰	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۱	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱.۱۸		
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳		
۲۳	استافیلوکوس	۱۴۹	۲.۴۸		
۲۴	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸		
۲۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸		
۲۶	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		
۲۷	کلستریدیوم پرفرنزس	۱۴۹	۲.۴۸		
۲۸	ویبریویپاراهمولیتیکوس	۸۳	۱.۳۸		
۲۹	برسینیا	۹۹	۱.۶۵		
	مجموع	۲۳۲۶	۳۸.۷۷	۵۱,۹۰۸,۵۶۷	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۵۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۳	چربی تام	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳	
۴	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰	
۵	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷	
۷	اسیدیته چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۵۲,۲۸۳	
۸	ترکیبات قطبی چربی استخراجی	۱۳۲	۲.۲۰	۲,۹۴۵,۸۰۰	
۹	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳	
۱۱	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۲۲۵,۱۸۳	
۱۲	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۳	کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۴	اثر شیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	
۱۵	باسیلوس سرنوس	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳	
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
مجموع		۱۴۴۸	۲۴.۱۳	۲۲,۳۱۴,۵۲۳	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۰۱		نام فرآورده: گوشت قرمز تازه (استاندارد ملی ۹۷۱۷) - کد فرآورده: ۱۱۴۰۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
		۰.۰۸	۵	سطح گوشت	۱
		۰.۲۳	۱۴	PH	۲
		۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۴
		۲.۰۲	۱۲۱	اشریشیا کلی	۵
		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۷
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۸
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
		۰.۰۸	۵	رنگ	۱۰
		۰.۱۳	۸	سفتی و قوام	۱۱
		۰.۰۸	۵	بو	۱۲
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۳
		۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
		۱۰.۳۸	۶۲۳	مجموع	

تعرفه - غذای آماده، غذای نیمه آماده و فرآورده های گوشتی

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته (استاندارد ملی ۵۷۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۸		کد فرآورده : ۱۱۴۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳			
۲	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰			
۳	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰			
۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳			
۵	کلستریدیوم پرفرژنس	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳			
۶	کیپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳			
۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳			
۸	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳			
۹	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳			
۱۰	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷			
۱۱	(وضع ظاهری)بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳			
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳			
۱۳	بافت غیر مجاز	۴۷۳	۷.۸۸	۱۰,۵۵۵,۷۸۳			
۱۴	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰			
۱۵	باقیمانده نیتريت	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰			
۱۶	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳			
۱۷	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳			
۱۸	باقیمانده نیتريت	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰			
۱۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳			
۲۰	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳			
۲۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰			
۲۲	باقیمانده نیتريت	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰			
۲۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳			
۲۴	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳			
۲۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰			
۲۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳			
مجموع		۲۱۲۶	۳۵.۴۳	۴۷,۴۴۵,۲۳۳			