

تعرفه - نویسنده‌ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۳۹		عنوان ویژگی شمارش در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر آزمون		
۱	ویژگی های حسی	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)	
۲	مواد خارجی و رسوب	۸	۰-۱۳		
۳	میزان اسیدی	۸۸	۱-۳۷		
۴	عدد اسیدی	۴۴	۰-۷۳		
۵	عدد استری	۲۵	۰-۴۲		
۶	عدد پدی	۱۱۰	۱-۸۳		
۷	عدد اکسیداسیون	۲۵	۰-۴۲		
۸	pH	۱۴	۰-۲۴		
۹	آرسنیک	۱۵۳	۲-۵۷		
۱۰	سرب	۱۲۱	۲-۰۲		
۱۱	مس	۱۲۱	۲-۰۴		
۱۲	نیترات	۹۹	۱-۶۵		
۱۳	نیتريت	۶۶	۱-۱۰		
۱۴	سولفات ها	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۵	کرومها	۵۵	۰-۹۲		
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۲۱	۱-۱۹		
۱۸	شماره کولونی	۸۳	۱-۳۸		
۱۹	کلیرم	۱۰۵	۱-۷۵		
۲۰	گسترده‌بوم های احیاناً کننده سولفیت	۸۸	۱-۴۷		
۲۱	سودوموناس آئروجنوزا	۸۳	۱-۳۸		
۲۲	کپک	۲۱	۱-۱۹		
۲۳	مخمر	۲۱	۱-۱۹		
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳		
مجموع		۱۶۲۲	۲۷,۲۲	۵۳,۱۶۰,۶۶۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۵۹		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده : عرق بید مشک (استاندارد ملی ۷۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۵۵۹
		زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر آزمون		
۱	انتقال و متابول (در مجموع و یا هر کدام به تنهایی)	۱۸۷	۳.۱۲	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (برای ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریالی)	ملاحظات
۲	مقدار اسانس	۸۸	۱.۴۷	۶,۰۸۶,۸۵۰	روش GC
۳	عدد اسیدی	۴۴	-۰.۷۳	۳,۸۶۴,۴۰۰	
۵	چگالی نسبی	۱۷	-۰.۲۸	۱,۴۴۲,۲۰۰	
۶	pH	۱۴	-۰.۲۳	۵۵۳,۳۵۰	
۷	ویسکوزیته ظاهری	۵	-۰.۰۸	۴۵۵,۷۰۰	
۹	عدد اکسیداسیون	۴۵	-۰.۴۲	۱۶۲,۷۵۰	
۱۸	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸	۸۱۳,۷۵۰	
۱۹	شمارش کولونی	۸۳	۱.۳۸	۳,۳۱۱,۰۵۰	
۲۰	کلیفرم	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۷۰۱,۶۵۰	
۲۱	کنترل بیوم های احیاءکننده سولفید	۸۸	۱.۴۷	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۲	کیتک	۷۱	۱.۱۸	۳,۸۶۴,۴۰۰	
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۸	۳,۳۱۱,۰۵۰	
۲۴	سودوموناس آئروجینوزا	۸۳	۱.۳۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۵	شناسایی شاخص	۳۹۷	۶.۶۲	۱۲,۹۴۲,۳۵۰	
۲۶	رنگ افزودنی	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۴۲,۲۰۰	
۱۲	پودین یا حجم خالص	۸	-۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۱۳	رنگ	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	مزه و بو	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۷	گرموز	۵۵	-۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۷	نیترات	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۴۴,۳۵۰	
۲۸	نیتریت	۶۶	۱.۱۰	۳,۱۴۸,۳۰۰	
۳۱	بیسه بندی	۸	-۰.۱۳	۲۵۳,۸۱۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	-۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۲۵۰	۴.۱۶	۸,۱۲۴,۴۸۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : عرق شاهنره (استاندارد ملی ۶۰۱۵) - کد فرآورده : ۲۱۵۶۰
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بهدارنده (بزرگات، سوربات)	۹۹	۱۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله) ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ فرودنی	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰	ویژگی خاصی
۳	شیرین کننده (اسپارتن، اسمه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۲۰,۷۵۰	
۴	طعم و بو	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	رنگ	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	مقدار اسانس	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۸۱۰	
۸	عدد اسیدی	۲۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۹	عدد استری	۳۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۰	عدد بیدی	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۱۳,۸۹۰	
۱۱	عدد آکسیداسیون	۳۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۸,۷۲۰	
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۴	انروکوکوس	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۳۵۰	
۱۵	کتیفرم	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۶	کتستریندیوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۸۱۰	
۱۷	کتیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۸	مکمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	سودوسولاس ایزوچیتوزا	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۲۰	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	سین	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۳	نیترات	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۳۵۰	
۲۴	نیتریت	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۲۵	سولفات	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۶	کلرور	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۶۶۰	
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	بوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۹	بشکه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۵۱,۵۴۰	
	مجموع	۱۹۲۲	۲۴.۳۰	۶۲,۸۸۶,۶۰۰	

ردیف	نام فرآورده : عرفیات گیاهی (استاندارد ملی ۱۰۷۷) - کد فرآورده: ۱۱۴۴۲	کد فرآورده: ۱۱۴۴۲		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
۱	میزان اسیدی	۸۸	۱.۴۷	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایحه: ۱.۸۵۳۰.۰۰۰ ریال
۲	عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳	
۳	عدد استری	۲۵	۰.۴۲	
۴	عدد بدی	۱۱۰	۱.۸۳	
۵	عدد اکسیداسیون	۲۵	۰.۴۲	
۶	pH	۱۴	۰.۲۲	
۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	
۸	شمارش کولiform	۹۹	۱.۶۵	
۹	کانتیفرم	۱۰۵	۱.۷۵	
۱۰	کانتیفرم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	
۱۱	کریک	۷۱	۱.۱۹	
۱۲	مخمر	۷۱	۱.۱۹	
۱۳	سودوموناس آروجنوزا	۸۳	۱.۳۸	
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	
۱۵	رنگ و شفافیت	۵	۰.۰۹	
۱۶	عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳	
۱۷	پسته بدی	۸	۰.۱۳	
۱۸	انگل و متانول	۱۷۸	۲.۹۷	روش GC
۱۹	چگالی	۱۷	۰.۲۸	
۲۰	شاخص شیمیایی	۳۹۷	۶.۶۲	
۲۱	پزی	۸	۰.۱۳	
۲۲	نیترات	۹۹	۱.۶۵	
۲۳	کلرور (کلرید)	۵۵	۰.۹۲	
۲۴	سولفات ها	۱۰۵	۱.۷۵	
۲۵	نیتریت	۶۶	۱.۱۰	
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۸	جیوه	۱۱۵	۱.۹۲	
۲۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	
۳۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
۳۲	جیوه خالص	۸	۰.۱۳	
	مجموع	۲۵۲۴	۴۲.۲۴	۷۱,۳۸۲,۱۵۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده - نویسنده مات (استاندارد ملی ۲۲۷۸) - کد فرآورده: ۱۱۱۰۰
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	نگهدارنده فرودنی (موزات- سوربات)	۹۹	۱۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (پایه ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	رنگ فرودنی	۴۴	-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰	
۳	اسید اسکوربیک	۴۴	-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	تیزاسیون
۴	ویژگی های ظاهری	۵	-۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۵	رنگ	۵	-۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۶	پاکی ماده خشک	۴۴	-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰	
۷	قدت کل	۱۱۰	۱۸۳	۳،۵۳۳،۸۹۰	
۸	قدتهای احیا کننده	۴۴	-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰	
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید لاکتیک)	۴۴	-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰	
۱۰	pH	۱۲	-۲۲	۴۶۸،۷۲۰	
۱۱	جامکتور کل	۴۴	-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰	
۱۲	اکل انیلینک	۶۶	۱۱۰	۲،۱۴۸،۳۰۰	
۱۳	نگار کریستیک	۲۲	-۳۷	۷۲۴،۶۱۰	
۱۴	امپرید سولفور آزاد	۱۰۵	۱۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۱۵	آرسنیک	۱۵۴	۲۵۷	۵،۰۱۹،۲۱۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳،۸۲۵،۰۶۰	
۱۷	قلع (در بسته بندی های فوطی فلزی)	۱۲۱	۲۰۲	۳،۸۲۵،۰۶۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	-۱۸	۳۵۱،۵۲۰	
۱۹	بسته بندی	۸	-۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۲۰	بوی ظرف	۸	-۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۲۱	شمارش باکتری های هوازی مزوفیل	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۳	کوک	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۴	مخمر	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۵	طعم و بو	۵	-۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۲۶	گسورت	۵۵	-۹۲	۱،۷۹۶،۶۶۰	
۲۷	مواد جاذب محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	-۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۲۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۹	رنگ ظاهری	۵	-۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
	مجموع	۱۵۶۲	۲۶۰۲	۵۰،۸۱۷،۰۶۰	

ردیف	نام فرآورده : آب آشامیدنی (استاندارد ملی ۱۶۳۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۴	کد فرآورده : ۱۱۰۴		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر (آزمون)		
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)	
۲	رنگ فردنی	۴۴	۰-۷۳	۲۵۳,۶۹۰	
۳	وضوح ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (ریکتس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۸	باقیمانده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	اسیدیته کل (اسید تارتاریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۱	pH	۱۴	۰-۲۴	۳۶۸,۷۲۰	
۱۲	قابلیت خامستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۳	کل آلیاژ	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۶	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۷	انبارده سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۸	اسیدهای فرار بر حسب اسید استیک	۸۸	۱-۲۷	۲,۸۷۰,۸۱۰	
۱۹	آلومینم های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۲۴۵,۰۶۰	
۲۰	آلومینم های فلزی : فلز (SI) برای بسته بندی فوطی فلزی	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۲۴۵,۰۶۰	
۲۱	پری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۶۹۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۳	باکتریهای مقاوم به اسید تر میلی لیتر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۴۴,۰۷۰	
۲۴	کوک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۴۴,۰۷۰	
۲۵	نگهدارنده ها : بنزوات سدیم ، سوربات پتاسیم	۹۹	۱-۶۵	۲,۲۲۲,۶۵۰	
۲۶	باقیمانده نسوم و افت کثیف ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۲۷	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۶۹۰	
۲۸	بشرین کننده ها شامل اسپارتم و امه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
	مجموع	۱۹۸۹	۲۳,۱۴	۶۴,۷۲۲,۴۲۰	

ردیف	نام فرآورده: آب سبب (استاندارد ملی ۳۶۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۳	کد فرآورده: ۱۱۰۳		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
۱	رنگ فزونی	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۲	نگهدارنده (ببروات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۸	پایه‌مانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	اسیدیته کل (اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۶۸,۷۲۰	
۱۲	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۳	اگر آلومین	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۳۳,۹۹۰	
۱۶	عدد فرمالین	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۷	انبارداری سولفور	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۸	همبرکنسی مثل فورفورال - اندازه گیری کمی	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	اسپکتروفتومتری
۱۹	پاکولین	۲۳۱	۳.۸۵	۷,۵۱۹,۰۵۰	
۲۰	آلپندنه های فزونی: سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۲۱	آلپندنه های فزونی: قلع (sb)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۲۲	پزی فزونی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	باکتریهای مقاوم به اسید تر میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
	مجموع	۱۶۷۵	۲۷.۹۱	۵۴,۵۰۸,۲۳۰	

نام فرآورده: آب پرفال (استاندارد ملی ۵۷ - کد فرآورده: ۱۱۰۴)	کد فرآورده: ۱۱۰۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
ردیف	نام (زمن)		هزینه (زمن بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایرانی) ۱,۵۵۳,۰۰۰ ریال	
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۱۰
۲	رطوبت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۵۴۶,۸۲۰
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۷	پهچمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	اسیدینه کل (اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۲	۰.۱۲	۴۶۸,۷۲۰
۱۱	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	اقلک انیلیک	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۳	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۵	عدد فرمالین	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	شیرید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۷	اساسی روغنی	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰
۱۸	آپننده های فزونی: سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	آپننده های فزونی: فلز (SI) برای بسته بندی فوطی فزونی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۰	یوری طرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۱۰
۲۱	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کوک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۵	نگهدارنده (نیزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۴,۶۵۰
۲۶	شیرین کننده های مصنوعی (سه سولفام، آسپارتام)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۷	پهچمانده نسوم و آفت کش ها	۲۴۶	۸.۳۶	۱۶,۱۲۱,۷۸۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۱۰
۲۹	بسته گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۲۰
	مجموع	۲۰۹۴	۳۴.۸۹	۶۸,۱۴۰,۱۷۰

ردیف	نام فرآورده: آب اتار (استاندارد ملی ۴۶۱۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۵	کد فرآورده: ۱۱۰۵		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان مونتر (زمن/دقیقه)	ساعت مونتر (زمن)		
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)	
۲	رنگ فردنی	۴۴	۰-۷۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	شفافیت ظاهری	۵	۰-۹	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۴	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۸	باقیمانده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	اسیدیته کل (اسید ستریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۱	pH	۱۴	۰-۲۴	۳۶۸,۲۲۰	
۱۲	قلیائیت خاکستر (در محبه کربنات پتاسیم)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۳	کل آلومین	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۱۹۰	
۱۶	عدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۷	اسیرید سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۸	شکل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	نیتراسیون
۱۹	آلومینده های فلزی: سرب (ppb)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰	
۲۰	آلومینده های فلزی: فلز (SI) برای فوطی فلزی	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰	
۲۱	پری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	پاکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	پاکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۴	کوک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۵	تکه‌زنده سوزنات پتاسیوم، بیژنات سدیم	۹۹	۱-۶۵	۲,۱۲۲,۲۵۰	
۲۶	باقیمانده نسوم و افت کفش ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۲۷	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
	مجموع	۱۸۸۴	۳۱,۴۰	۶۱,۲۴۴,۳۰۰	

نام فرآورده: آب کربن فروت		کد فرآورده: ۱۱۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۴۶۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۰۶				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۱۰
۲	رشد ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۳	بهره و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۵	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰.۲۶۰
۶	اسیدیت کل (اسید ستریک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵.۶۹۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۸	اقلک اتیلک	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸.۳۰۰
۹	فونکتورگلوکز، ساکارز (در مجموع و یا پنهانی)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰.۷۵۰
۱۰	عدد فرماین	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷.۷۵۰
۱۱	انیزید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷.۷۵۰
۱۲	اساس فرار	۸۸	۱.۴۷	۳,۸۷۰.۹۱۰
۱۳	سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵.۰۶۰
۱۴	سرب (sn)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵.۰۶۰
۱۵	روی فرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۱۰
۱۶	نشانه کماری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۲۰
۱۷	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۳,۴۴۴.۰۷۰
۱۸	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷.۷۵۰
۱۹	کبک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۳,۴۴۴.۰۷۰
۲۰	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵.۶۹۰
۲۱	سیست گوگرد به فروکتوز	-	۰.۰۰	-
۲۲	شیرین کننده های مصنوعی اتمه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰.۷۵۰
۲۳	شکرارنده (نژاد، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳,۱۲۲.۶۵۰
۲۴	پسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۱۰
	مجموع	۱۴۶۱	۲۴.۳۵	۴۷,۵۵۵,۵۵۰

نام فرآورده: آب الباقو		کد فرآورده: ۱۱۰۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آب الباقو (استاندارد ملی ۳۰۲۲ - کد فرآورده: ۱۱۰۰۸)
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (پایه ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۱	رنگ فزونی	۲۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۲	بکهدارنده / بیروت / سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳،۲۲۲،۶۵۰	
۳	وحدت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۵	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۶	چگالی در ۲۰ درجه	۱۷	۰.۲۸	۵۴۶،۸۴۰	
۷	شیرین کننده مصنوعی (سه سولفام، اسپارتام)	۱۶۵	۲.۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰	
۸	وزن / حجم خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۱۰	بکهدارنده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۱	حاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۲	اسیدته کل (اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸،۷۲۰	
۱۴	فقدانی امیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۵	عدد فرماین	۱۰۵	۱.۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۳،۵۲۳،۸۹۰	
۱۷	اکسل آلینک	۶۶	۱.۱۰	۲،۱۴۸،۳۰۰	
۱۸	قلیائیت حاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۹	لیپرید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۴۵،۰۶۰	
۲۱	لغغ	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۴۵،۰۶۰	
۲۲	پاکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۳	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۲۴	کوک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۵	یسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۲۶	یوری طرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۲۷	نشانه کتاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱،۵۴۰	
۲۸	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۲۹	پایه ماده سموم و آلت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶،۱۲۱،۷۸۰	
	مجموع	۲۰۱۳	۳۳.۵۵	۶۵،۵۲۳،۱۵۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۹		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده: نکتار نوت فرنیکی (استاندارد ملی ۴۷۱۲ - کد فرآورده: ۱۱۰۹)
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	رنگ	۵	۰۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی آزمایشی ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریالی	۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۳	انحدام خارجی	۸	۰۱۲		۲۵۳,۸۱۰
۴	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰۲۲		۸۲۰,۲۶۰
۵	شکر افزوده شده	۱۵۴	۲۵۶		۴,۹۹۹,۶۸۰
۶	مواد جامد کل	۲۵	۰۲۲		۸۲۰,۲۶۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰۷۳		۱,۲۲۵,۶۹۰
۸	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰۷۳		۱,۲۲۵,۶۹۰
۹	اسیدیته کل	۴۴	۰۷۳		۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۴	۰۲۲		۴۶۸,۷۲۰
۱۱	انکسار	۶۶	۱۱۰		۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۲	اندیس فرماتین	۱۰۵	۱۷۵		۳,۲۱۷,۷۵۰
۱۳	هیستروگرمی مینیال فورفورال - اندازه گیری کمی HPLC	۱۶۵	۲۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۴	اسید اسکوربیک	۴۴	۰۷۳	آبزیاسیون	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳		۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۶	نگهدارنده (بیزوات، سوربات)	۹۹	۱۶۵		۳,۲۱۲,۶۵۰
۱۷	ایزومرید سولفور	۱۰۵	۱۷۵		۳,۲۱۷,۷۵۰
۱۸	آرستیک	۱۵۴	۲۵۷		۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲۰۲		۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۰	مس	۱۲۱	۲۰۲		۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۱	زینک	۱۲۱	۲۰۲		۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۲	آهن	۱۲۱	۲۰۲		۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۳	قلع	۱۲۱	۲۰۲		۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰۱۲		۲۵۳,۸۱۰
۲۵	پاکتری های مطلوب به اسید	۷۱	۱۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۶	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱۷۵		۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۷	کبک و مخمر	۷۱	۱۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۸	پزی طرف	۸	۰۱۲		۲۵۳,۸۱۰
۲۹	شیرین کننده افزودنی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸		۳۵۱,۵۲۰
مجموع		۲۱۹۶	۳۶,۵۹		۷۱,۴۶۰,۲۷۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورد: ۱۱۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : تکثیر بر تعال (استاندارد ملی ۲۱۳۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۰
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاقی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	نگهدارنده بیضات سدیم سولفات	۹۹	۰-۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	شماره و بو	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	رنگ	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۹	پایمانده ششک	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	اسیدیته کل (اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۳	قنابیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۴	اقلک اولیک	۶۶	۰-۱۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۵	قندهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۰-۱۸۳	۳,۵۲۳,۸۹۰	
۱۷	عدد فرماین	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۸	اساسی روغنی	۸۸	۰-۱۴۷	۳,۸۷۰,۸۱۰	
۱۹	ایزیرید سولفور	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۰	آلینده های فزری : سرب (pb)	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۱	آلینده های فزری : فلج (Sb) برای فوسفی فزری	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	تری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	پاکترهای ملایم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۰-۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	پاکترهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۵	کرب و مخمر	۷۱	۰-۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۶	شیرین کننده مصنوعی امه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۰-۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۷	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	بالی مانده سموم و آفت کش ها	۲۹۶	۰-۸۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۲۹	بسته گذاری	۱۱	۰-۱۸	۲۵۱,۵۴۰	
	مجموع	۲۰۹۴	۳۴۰۸۹	۶۸,۱۴۰,۱۷۰	

نام فرآورده : نکتار انبه (استاندارد ملی ۹۴۰۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۱	کد فرآورده : ۱۱۰۱۱		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار انبه (استاندارد ملی ۹۴۰۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۱
	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
ردیف	بیم آزمون		ملاحظات	
۱	رنگ فرودنی	۲۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی، لایحه ۱۸۵۳۰۰۰ ریال	۱,۶۲۵,۶۹۰
۲	شیرین کننده مصنوعی اسپارتم، آسه سولفام	۱۶۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۳	یکپارنده (بیزوات، سوربات)	۹۹		۳,۲۲۲,۴۵۰
۴	رنگ طعمی	۵		۱۷۵,۷۷۰
۵	طعم و بو	۵		۱۷۵,۷۷۰
۶	مواد خارجی	۸		۲۵۳,۸۹۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵		۸۲۰,۲۶۰
۸	قند کل	۱۱۰		۳,۵۷۳,۸۹۰
۹	حماکت کل	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	اسیدته کل	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	pH	۱۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۲	اقلک انبلیک	۶۶		۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۳	اندیس فرماتین	۱۰۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۴	آرسنیک	۱۵۴		۵۰۰,۱۹,۲۱۰
۱۵	سرب	۱۲۱		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	مس	۱۲۱		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	روی	۱۲۱		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	آهن	۱۲۱		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	فلج	۱۲۱		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۰	باکتری های معلق در آب	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۲	کوک و مخمر	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	ساکارز	۱۱۰		۳,۵۸۰,۵۰۰
۲۴	پسته بندی	۸		۲۵۳,۸۹۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱		۳۵۱,۵۴۰
مجموع				۳۱,۱۸۱,۸۷۱

ردیف	نام فرآورده : آب سبب تقلیف شده (استاندارد ملی ۲۶۸۷) - کد فرآورده : ۱۱-۱۲	کد فرآورده : ۱۱-۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
	بلم (زمن)			هزینه (زمن بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایمی: ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲	رنگ فردنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۳	نگهدارنده فردنی (نیترات، سورات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۴	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	چگلی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۸	جکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۹	اسیدینه کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۱	فکل آلیبک (پس از رسیدن به بریکس ۱۲)	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۲	فقدان امیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۴	عدد فرمالین	۱-۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۵	انیمید سولفوروس از رسیدن به بریکس ۱۲	۱-۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	هیپروکسی متیل فوروزال (پس از رسیدن به بریکس ۱۲) - روش کمی	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۱۷	پاولین پس از رسیدن به بریکس ۱۲	۲۳۱	۳-۸۵	۷,۵۱۹,۰۵۰
۱۸	آلبدنه های فزنی (پس از رسیدن به بریکس ۱۲) - سرب (pb)	۱۲۱	۲-۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۱۹	آلبدنه های فزنی (پس از رسیدن به بریکس ۱۲) فقط برای فرآورده در بسته بندی فوطی - فلج (Si)	۱۲۱	۲-۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۰	نشانده گازی	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
۲۱	باتری های هواری	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	باتری های مایه به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کتیک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	کترین کننده مصنوعی آینه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۵	پایمانده سموم	۴۹۶	۸-۲۷	۱۶,۱۴۸,۰۰۰
۲۶	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۷	پسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
	مجموع	۲۲۷۲	۲۷-۸۸	۷۲,۸۷۲,۱۲۰

نام فرآورده: آب پرفتال تغلیظ شده (استاندارد ملی ۲۰۸۳ - کد فرآورده: ۱۱۰۱۲)	کد فرآورده: ۱۱۰۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود
	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف نام آزمون	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کارشناسی (پایه ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)
۱ طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲ رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳ مواد خارجی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۴ شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۵ رنگ افزودنی	۲۴	۰-۷۲	۱,۴۲۵,۶۹۰
۶ نگهدارنده افزودنی (دیوات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۷ چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰
۸ خاکستر کل	۲۴	۰-۷۲	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹ pH	۱۲	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۰ سائزر (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۱ غدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۲ ماده آفت کش ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۲۱,۷۸۰
۱۳ باکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۴ باکتری های مظلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۵ اسید اسکوریک	۲۴	۰-۷۲	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶ مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۷ اسیدینه کل (بر حسب اسید ستریک)	۲۴	۰-۷۲	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۸ اکل آمینیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۹ قندهای امیا کننده	۲۴	۰-۷۲	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۰ اساس های روغنی (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۸۸	۱-۲۷	۲,۸۷۰,۹۱۰
۲۱ شیرین د سولفور (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۲ سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۲۴۵,۰۶۰
۲۳ فلج (پس از رسیدن به بریکس طبیعی) (فقط برای فرآورده با بسته بندی لوطی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۲۴۵,۰۶۰
۲۴ نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۵ کبک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۶ مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۷ بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
مجموع	۲۰۷۵	۲۲۰۷	۶۷,۵۱۵,۲۱۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۱۵		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:	نام فرآورده: آب انگور تغلیظ شده (استاندارد ملی ۴۶۱۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۱۵
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	هرینه (آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایه‌ای ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریالی)	ملاحظات
۲	رنگ فردنی	۴۴	۰-۷۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	نگهدارنده نیترات سولفات)	۹۹	۱-۶۵	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۴	طعم و بو	۵	۰-۹	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۵	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۱۷	۰-۲۸	۱۷۵,۷۷۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۲۵	۰-۴۲	۵۴۶,۸۴۰	
۸	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۸۲۰,۲۶۰	
۹	اسیدیته کل (اسید تارتاریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۱	اشکل اشلیک (پس از رسیدن به بریکس ۱۴)	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۲	لبنه‌های احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۱۳,۸۹۰	
۱۴	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۵	تثبیرید سولفور پس از رسیدن به بریکس ۱۴	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۶	(pb) ایندکس های قندی (پس از رسیدن به بریکس ۱۴) - سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۷	(St) ایندکس های قندی (پس از رسیدن به بریکس ۱۴) (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی) - قلع	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۸	پاکت‌های مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	تیک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	باتری های هواری	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	شیرین کننده مصنوعی استوارتام، آنه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۱۴۴۶	۲۴.۸۱	۴۷,۰۸۶,۸۳۰	

نام فرآورده: آب آبار تعلیق شده		کد فرآورده: ۱۱۰۱۶		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۵۶۲۳) - کد فرآورده: ۱۱۰۱۶		کد فرآورده: ۱۱۰۱۶		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (روز/دقیقه)	ساعت موثر (روز)	ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۰.۹	۱۷۵.۷۷۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۹	۱۷۵.۷۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۲	۲۵۳.۸۱۰
۴	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۲۲	۸۲۰.۲۶۰
۵	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸	۵۴۶.۸۴۰
۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵.۶۹۰
۷	اسیدته کل (در حسب اسید ستریک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵.۶۹۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۴۸.۷۲۰
۹	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵.۶۹۰
۱۰	اقل آنیونیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۲۸.۳۰۰
۱۱	عدد فرمایش	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۶۱۷.۷۵۰
۱۲	تکن (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵.۶۹۰
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳.۹۹۰
۱۴	هیدروکسی متیل فورفورال (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی) - اندازه گیری کمی	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲.۶۵۰
۱۵	ماده افت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱.۷۸۰
۱۶	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵.۰۶۰
۱۷	قلع (قلع برای فرآورده در بسته بندی فوملی) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵.۰۶۰
۱۸	شیرینده سولفور آزاد (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۶۱۷.۷۵۰
۱۹	پاکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
۲۱	رنگ فومنی	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵.۶۹۰
۲۲	یکپارده افزودنی (دیوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲.۶۵۰
۲۳	پاکتری های حواری	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴.۰۷۰
۲۴	کربک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴.۰۷۰
۲۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴.۰۷۰
۲۶	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰.۷۵۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۲	۲۵۳.۸۱۰
مجموع		۲۰۸۵	۲۴.۷۵	۶۷,۸۶۶,۷۵۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۱۷		عنوان ویژگی متشابه در صورت وجود:	نام فرآورده: آب الیافو تغلیظ شده (استاندارد ملی ۵۵۲۸) - کد فرآورده: ۱۱۰۱۷
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	ظهور و بو	۵	۰۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (لایحه: ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰۱۳	۳۵۳,۸۱۰	
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰۳۲	۸۲۰,۲۶۰	
۵	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰۳۸	۵۴۶,۸۲۰	
۶	خاکستر کل	۲۴	۰۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰	
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید مایلیک)	۲۴	۰۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰	
۸	pH	۱۴	۰۳۴	۴۶۸,۷۲۰	
۹	قندهای احیا کننده	۲۴	۰۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰	
۱۰	اقل آمونیاک (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۶۶	۱۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۱	عدد فرمیلین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۲	ساکتوز	۱۱۰	۱۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۳	مانده افتد کش ها	۴۹۶	۸۳۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۱۴	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲۰۲	۳,۴۲۵,۰۶۰	
۱۵	کلیه (قطر برای فرآورده در بسته بندی فومالی) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲۰۲	۳,۴۲۵,۰۶۰	
۱۶	آیزوپروپانول آزاد (پس از رفیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰۱۳	۳۵۳,۸۱۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۹	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، اسم سولفام	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۰	رنگ افزودنی	۲۴	۰۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰	
۲۱	نگهدارنده (سوربات، سوربات)	۹۹	۱۶۵	۳,۳۲۲,۶۵۰	
۲۲	باکتری های موزی	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	باکتری های موزی به اسید	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	کیمک	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۲۵	مهمبر	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰۱۳	۳۵۳,۸۱۰	
مجموع		۱۹۵۰	۳۲۵۰	۶۲,۴۷۲,۵۰۰	

ردیف	نام فرآورده: افشرده آب آلوکستانتوره (استاندارد ملی ۵۸۸۲) - کد فرآورده: ۱۱-۱۸	کد فرآورده: ۱۱-۱۸		عنوان ویژگی معیار در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کشاسی لایمی ۱۸۵۳۰۰۰ ریال	
۲	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۴	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، اسه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۶	نگهدارنده افزودنی (سوربات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۷	آرسنیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵۰۰,۱۹۲,۱۰۰	
۸	سرب	۱۲۱	۲-۲۰	۳,۸۲۵,۰۶۰	
۹	مس	۱۲۱	۲-۲۰	۳,۸۲۵,۰۶۰	
۱۰	آهن	۱۲۱	۲-۲۰	۳,۸۲۵,۰۶۰	
۱۱	روی	۱۲۱	۲-۲۰	۳,۸۲۵,۰۶۰	
۱۲	قلع	۱۲۱	۲-۲۰	۳,۸۲۵,۰۶۰	
۱۳	ماده افزودنی ها	۲۶۶	۸-۲۶	۱۶,۱۲۱,۷۸۰	
۱۴	چگالی	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۱۵	مواد خنثی مخلوط در آب (بریکس)	۳۵	۰-۴۴	۸۲۰,۲۶۰	
۱۶	قندهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۷	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۲۳,۸۹۰	
۱۸	اسیدینه (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۹	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۰	همروسی متیل فورفورال (بیس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی) - کمی	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	اسپکتروفوتتری
۲۱	اتیل (بیس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۲۸,۳۰۰	
۲۲	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۲۳	قلیائیت خاکستر	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۴	کدیس فرمالین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰	
۲۵	ایزیرید سولفور (بیس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰	
۲۶	روی ظرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۸	باتری های هواری	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۹	باتری های معلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۰	کتک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۱	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۳۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
	مجموع	۲۶۲۲	۲۳-۸۸	۸۵,۶۹۷,۶۴۰	

نام فرآورده: افشرده آب گلابی (کنسنتره)			
(استاندارد ملی ۵۵۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۰۱۹			
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۱۹	
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
ملاحظات			
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۹
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۹
۳	بهدار و بو	۵	۰-۹
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳
۵	شیرین کننده مصنوعی آبه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲۷۵
۶	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳
۷	نگهدارنده (نیروات سوربات)	۹۹	۱۶۵
۸	آرستیک	۱۵۴	۲۵۷
۹	سرب	۱۲۱	۲۰۲
۱۰	سیس	۱۲۱	۲۰۲
۱۱	آهن	۱۲۱	۲۰۲
۱۲	روی	۱۲۱	۲۰۲
۱۳	نق	۱۲۱	۲۰۲
۱۴	ماده آفت کش ها	۴۹۶	۸۲۶
۱۵	مگالین	۱۷	۰-۲۸
۱۶	مواد جامد محلول در آب (ریکتی)	۲۵	۰-۲۲
۱۷	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳
۱۸	ساکتاز	۱۱۰	۱۸۳
۱۹	اسیدینه (در حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳
۲۰	pH	۱۴	۰-۲۴
۲۱	همارگی متیل فورمال - کمی	۹۹	۱۶۵
۲۲	نیل	۶۶	۱۱۰
۲۳	جاکستر محلول در اسید	۵۵	۰-۹۲
۲۴	انیرید سولفور	۱۰۵	۱۷۵
۲۵	پاکتری های جواری	۷۱	۱۱۹
۲۶	پاکتری های مفلوم به اسید	۷۱	۱۱۹
۲۷	کوک	۷۱	۱۱۹
۲۸	مخمر	۷۱	۱۱۹
۲۹	تری طرف	۸	۰-۱۳
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸
۳۱	نشته بندی	۸	۰-۱۳
مجموع		۲۴۷۹	۴۱۳۱
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		۸۰۶۷۸۲۳۰	

نام فرآورده: آب شاه توت تغلیظ شده		کد فرآورده: ۱۱۰۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۵۸۷۹) - کد فرآورده: ۱۱۰۲۰		زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر (آزمون)		
ردیف	نام آزمون	زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر (آزمون)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (پایه ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)	
۱	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	مواد خارجی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
۳	طعم مزه و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	نکهدارنده (نیروات سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۵	رنگ آلودگی	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۶	بریکس در ۲۰ درجه سانتیگراد	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۷	حماکت کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	اسیدیت کل (بر حسب اسید استریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۰	فقدان احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	شکل نیلیک	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	ساکتوز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰	
۱۳	انیزید سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۴	اندیس فرمالین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۵	پاکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۶	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	کپک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۸	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
۲۰	شیرین کننده آلودگی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۱	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۱۱۶۵	۱۹,۴۲	۲۷,۹۲۷,۲۶۰	

ردیف	نام فرآورد : آب گرم فحوت تغلیظ شده (استاندارد ملی ۶۲۶۸) - کد فرآورد : ۱۱۰۲۱	کد فرآورد : ۱۱۰۲۱		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
۱	بلم آزمون	۵	۰۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی، لایحه ۱۸۵۳۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰۱۳	۳۵۳,۸۹۰
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	یکپارده افزودنی (نیزوات، سوربات)	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۳۵۰
۷	برکتی در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۸	چگالی بر ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰۳۸	۵۴۶,۸۴۰
۹	جاکستر کل	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	pH	۱۴	۰۴۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	اقلک آلپلیک (پس از رسیدن فرآورد به برکتی طبیعی)	۶۶	۱۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۴	عدد فرماین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۵	ساکتوز	۱۱۰	۱۸۳	۳,۵۲۳,۸۹۰
۱۶	ماده افت کش ها	۴۹۶	۸۴۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	لغغ	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	اشاره به سولفور (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۰	نشانه گاززی	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۱	باتری های هواری	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	باتری های معلوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کتیک	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	مخمر	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۵	شیرین کننده افزودنی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۶	پسته بندی	۸	۰۱۳	۳۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۹۲۲	۳۲.۳۷	۶۲,۳۱۸,۶۱۰

نام فرآورده: افشرده آب گیلایی کنستانتره)		کد فرآورده: ۱۱-۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
استاندارد ملی (۶۸۰۱) - کد فرآورده: ۱۱-۲۲		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	ملاحظات
ردیف	نام (زمن)			
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴	شیرین کننده افزودنی (اسپارتم، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۶	نگهدارنده افزودنی (دیوات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۷	آرستیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵۰۰,۱۹,۲۱۰
۸	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۹	مس	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۰	آهن	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۱	روی	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	ماده آفت کش ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۴	چگالی	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰
۱۵	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۶	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۷	ساکتوز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۸	اسیدینه (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۹	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۰	هیدروکسی متیل فورفرال (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی) - کمی	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۲۱	اکتیل (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۲۲	جاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۲۳	قابلیت جاکستر	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۴	اندیس فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۵	کمپلکس سولفور (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۶	پاکتری های جواری	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۷	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۸	کپک	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۹	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۳۰	پری ترف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۲۴۲۲	۲۴,۷۰	۸۵,۳۴۶,۱۰۰

نام فرآورده: نکتار گواوا		کد فرآورده: ۱۱۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود
(استاندارد ملی ۹۴۱۰) - کد فرآورده: ۱۱۱۶		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
ردیف	نام آزمون	۹۹	۱۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (برای ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)
۱	بهبودنده افزودنی (دیواته، سوربات)	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	شکل ظاهری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳	مواد خارجی	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	رنگ	۵	۰.۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	شیرین کننده افزودنی (اسپارتان، آسه سولفات)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۸	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	شکر افزوده شده	۱۵۴	۲.۵۶	۴,۹۹۹,۶۸۰
۱۱	کلک آنیونیک	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۲	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سانتیگراد (بر حسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۳	اندیس فرمیلین	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۴	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۱۶	سیس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۱۷	زروی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۱۸	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۲۰	مجموع سیس و زروی و آهن	-	-	-
۲۱	هی اسید گوگرد	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۲۲	پاکتری های مطلوب به اسید	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۲۴	کبک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	روی تروف	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۸۷۹	۳۱.۳۲	۶۱,۱۶۷,۹۶۰

نام فرآورده : آب کم‌آب (استاندارد ملی ۱۳۴۶) - کد فرآورده : ۲۰۹۹۶	کد فرآورده : ۲۰۹۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام (آزمون)	ردیف
	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)			
			هزینه (آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایالتی) ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات	
	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	۱	توامل باپروفنتی
	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	۲	نگهبانده (سویات، بنزوات)
	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۲۰,۷۵۰	۳	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام
	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	۴	شکل ظاهری
	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	۵	رنگ
	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	۶	مزه و بو
	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۷	رنگ فزونی
	۱۱۰	۱۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	۸	ساکارز
	۳۵	۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰	۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱۰	جاکستر کل
	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱۱	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک
	۱۴	۰۲۴	۴۶۸,۷۲۰	۱۲	pH
	۶۶	۱,۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	۱۳	فکل اتیلک
	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	۱۴	اندیس فرمالین
	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰	۱۵	یری شرف
	۱۷	۰۲۸	۵۴۶,۸۴۰	۱۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱۷	بازمانده خشک
	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	۱۸	آبدرید سولفور
	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	۱۹	سرب
	۱۵۴	۲,۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	۲۰	آرسنیک
	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲۱	مس
	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲۲	روی
	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲۳	آهن
	-	۰۰۰	-	۲۴	مجموع آهن، مس و روی
	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲۵	پاکتری های مفلوم به اسید
	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	۲۶	پاکتری های اسید لاکتیک
	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲۷	کپک و مخمر
	۱۱	۰,۱۸	۳۵۱,۵۴۰	۲۸	نشانه کمزری
	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰	۲۹	بسته بندی
	۱۸۱۷	۳۰,۲۷	۵۹,۱۱۷,۳۱۰		مجموع

نام فرآورده: نکتار گریب فروت		کد فرآورده: ۲۰۹۹۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۷۳۶۶) - کد فرآورده: ۲۰۹۹۷				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ فرودبی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	نگهدارنده (سویات، بنزوات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۳۵۰
۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، اسه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۸	مواد جامد محلول در آب (دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۹	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰
۱۰	باقیمانده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۲	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۳	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۶	اکثر آلپینک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۷	عدد فرمابین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۸	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۰	فلج (در بسته بندی فوطی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	انبارد سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۵	یوری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
مجموع		۱۹۶۲	۲۲-۶۹	۶۲,۸۴۲,۵۷۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۸۸		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار زرشک (استاندارد ملی ۱۷۵۲۳) - کد فرآورده : ۲۰۹۸۸
		زمان موثر (آزمون اولیه)	ساعت موثر آزمون		
	ملاحظات			عربانه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (تلاشی ۱۸۵۲۰۰۰ ریال)	
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	بوی و طعم	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
۴	رنگ ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	نکهدارنده (سویات بنوات)	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۶	رنگ گروندی	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	pH	۱۴	۰۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۰	قندهای احیا کننده	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	اقلک اولیک	۶۶	۱۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۲	عدد فرماین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱۸۳	۳,۵۲۳,۸۹۰	
۱۴	ایزید سولفور	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۶	قلع (در بسته بندی فوطی)	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، اسه سولفام	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۲۰,۷۵۰	
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۰	تیوب و مخمر	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	پزی طرف	۸	۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
مجموع		۱۳۶۲	۲۲,۶۸	۴۴,۳۱۲,۵۷۰	

نام فرآورده: آب رزشک		کد فرآورده: ۲۰۹۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۷۵۲۲) - کد فرآورده: ۲۰۹۹۹		کد فرآورده: ۲۰۹۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	بوی و طعم	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۳۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۵	شیرین کننده مصنوعی ایسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲,۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۶	شکراننده (سویات، بنزوات)	۹۹	۱,۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۷	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۸	مواد جامد محلول در آب دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۹	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۴	۰-۱۴	۳۶۸,۷۲۰
۱۱	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۲	اقلک نیلیک	۶۶	۱,۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۳	عدد فرمایین	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱,۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۵	ایسپارتام، سولفور	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	نمک خوراکی در صورت استفاده	۵۵	۰-۹۲	۱,۲۶۶,۷۶۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۴۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۱۸	فلج (در بسته بندی فوطی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۱۹	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۱	کپک و مخمر	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	پری ظرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۴۱۷	۲۳,۶۱	۴۶,۱۱۰,۳۳۰

نام فرآورده: آب کربن بری		کد فرآورده: ۲۱۰۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۷۵۲۷) - کد فرآورده: ۲۱۰۰۲		کد فرآورده: ۲۱۰۰۲		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	رنگ فرودینی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۶	شیرین کننده مصنوعی استیلتام، امه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۷	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۸	مواد جامد محلول در آب دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۹	اسیدیته کل بر حسب اسید استریک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۴	۰-۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۱	قندهای اجیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۲	اقلیلک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۳	عدد فرمایین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۵	آیسرایند سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	نمک خوراکی در صورت استفاده	۵۵	۰-۹۲	۱,۲۶۶,۷۶۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۴۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۱۸	قلع (در بسته بندی فوطی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۱۹	پاکتری های مفلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۱	کبک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	پری ظرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۴۱۷	۲۴,۶۱	۴۶,۱۱۰,۲۳۰

نام فرآورده: نکتار زغال اخته و نکتار کرن بری (استاندارد ملی ۱۷۰۳۱) - کد فرآورده: ۲۱۰۰۳	کد فرآورده: ۲۱۰۰۳		ردیف	نام آزمون	ملاحظات
	عنوان ویژگی مشخصه در صورت وجود:	عنوان ویژگی مشخصه در صورت وجود:			
	زمان موثر (زمن اولیه)	ساعت موثر آزمون	۱	وضعیت ظاهری	
	۵	۰۰۹	۲	بوی و طعم	
	۵	۰۰۹	۳	رنگ ظاهری	
	۴۴	۰۷۳	۴	رنگ فرودنی	
	۱۶۵	۲۷۵	۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	
	۹۹	۱۶۵	۶	نگهدارنده (سوربات، بنوات)	
	۲۵	۰۴۲	۷	مواد خالص محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	
	۴۴	۰۷۳	۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	
	۱۴	۰۲۴	۹	pH	
	۴۴	۰۷۳	۱۰	قندهای احیا کننده	
	۶۶	۱۱۰	۱۱	اقلک اولیک	
	۱۰۵	۱۷۵	۱۲	عدد فرماین	
	۱۱۰	۱۸۳	۱۳	ساکارز	
	۱۰۵	۱۷۵	۱۴	انیزید سولفور	
	۸	۰۱۳	۱۵	بری طرف	
	۱۲۱	۲۰۲	۱۶	سرب	
	۱۲۱	۲۰۲	۱۷	قلع (در بسته بندی فوطی)	
	۷۱	۱۱۹	۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	
	۱۰۵	۱۷۵	۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	
	۷۱	۱۱۹	۲۰	کوک و مخمر	
	۱۱	۰۱۸	۲۱	نشانه گذاری	
	۸	۰۱۳	۲۲	بسته بندی	
	۸	۰۱۳	۲۳	مواد خارجی	
مجموع	۱۳۶۲	۲۲۶۹			

ردیف	نام فرآورده : آب تازنج تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۷۰۲۲) - کد فرآورده : ۲۰۹۷۸	کد فرآورده : ۲۰۹۷۸		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
۱	بلم (زمن)			هزینه (زمن بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی، لایحه ۱۸۵۳۰۰۰ ریال)
۲	بو و مزه	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴	رنگ	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	مواد جامد محلول در آب (دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۶	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	pH	۱۴	۰۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۸	شدت طعم اسید کننده	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	ساکارز	۱۱۰	۱۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۰	اسکل آنیونیک پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۹	۶۶	۱۱۰	۳,۱۴۸,۳۰۰
۱۱	عدد فرماین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۲	وزن مخصوص (در دمای ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰۲۸	۵۴۶,۸۴۰
۱۳	ویسکوزیته	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۴	تیزریزید سولفور	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۵	کالیماندی سولوم و افت کنش ها	۴۶۶	۸۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۱۷	فلج	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	نگهدارنده (سویات، بنزوات)	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۳۵۰
۲۰	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۱	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۲	باکتری های هوازی	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	کربک	۷۱	۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۵	مخمر	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	پسته بندی	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
	مجموع	۱۹۲۲	۳۲,۲۷	۶۲,۳۱۸,۶۱۰

نام فرآورده: نکتار موز		کد فرآورده: ۱۱۱۸۷		عنوان ویژگی معیار در صورت وجود:
استاندارد ملی (۱-۵۳۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۷				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (روز/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	شماره و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	چگالی (در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰
۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۲۲	۸۲۰,۲۶۰
۶	پایمانده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۹	pH	۱۲	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۰	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۱	کل آلبینک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۲۸,۳۰۰
۱۲	نکهدارنده (سوربات، بنوات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۱۲۲,۶۵۰
۱۳	شیرین کننده (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۴	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۵	عدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	پوی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵۰,۱۹۲,۱۰۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۱۹	زینک	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۰	مس	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۱	آهن	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۳	آنتی‌بیوتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۴	پایمانده نسوم دفع افات نیایی	۲۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۲۱,۷۸۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۲۱۸۰	۲۶,۳۳	۷۰,۹۵۲,۲۹۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۶۶		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده: نکتار آلبالو (استاندارد ملی ۱۰۵۲۶) - کد فرآورده: ۱۱۲۶۶
		زمان موثر (آزمون اولیه)	ساعت موثر آزمون		
۱	نکهدارنده (سوربات، بنوات)	۹۹	۱۶۵	عربانه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایه‌ای ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریال	۳,۲۲۴,۶۵۰
۲	شیرین کننده (اسپارتان، آسه سولفام)	۱۶۵	۲,۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۳	رنگ افزودنی	۴۴	۰,۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰,۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۵	طعم و بو	۵	۰,۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۶	رنگ	۵	۰,۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۰,۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۸	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۳۵	۰,۴۲		۸۲۰,۲۶۰
۹	پایه‌بند خست	۴۴	۰,۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰,۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	pH	۱۴	۰,۲۴		۴۶۸,۲۲۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰,۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	تکلی آلبالیک	۶۶	۱,۱۰		۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۴	عدد فرماتین	۱۰۵	۱,۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱,۸۳		۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۶	لیپید سولفور آزاد	۱۰۵	۱,۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲,۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	فلج (بر بسته بندی فوطی قرزی)	۱۲۱	۲,۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	باتری های مطلق به اسید	۷۱	۱,۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	تیوب و مخمر	۷۱	۱,۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	پزی	۸	۰,۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰,۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸		۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۳۰۱	۲۱,۶۷		۴۳,۳۱۱,۵۱۰

نام فرآورده : تکنار اتار (استاندارد ملی ۱۴۳۴۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۷	کد فرآورده : ۱۱۲۶۷		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:	نام فرآورده : تکنار اتار (استاندارد ملی ۱۴۳۴۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۷
	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
ردیف	بیم آزمون		ملاحظات	
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	بوی و طعم	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰۲۸	۵۴۶,۸۴۰
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰۲۲	۸۲۰,۲۶۰
۷	پایمانده خشک	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۴۳	۲,۳۹	۴,۶۶۷,۶۷۰
۱۱	قندهای احیا کننده	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	ساکارز	۱۱۰	۱,۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۳	کلر آبیلیک	۶۶	۱,۱۰	۲,۱۲۸,۳۰۰
۱۴	عدد فرماتین	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۱۵	ماده افت کش ها	۴۹۶	۸,۴۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۱۷	قلع (در بسته بندی فوطی فزری)	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۱۸	انرژی سوپرو اژاد	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۱۹	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۲۱	کرب و مخمر	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	پزی طرف	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع				۱۸۲۷
				۵۹,۴۹۹,۳۲۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۶۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار انگور (استاندارد ملی ۱۷۵۲۵) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۸
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	رنگ	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	پریکس در ۳۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید تارتاریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۷	pH	۱۴	۰-۲۲	۴۴۸,۷۲۰	
۸	لندهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	تخل اشلیک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۲۸,۳۰۰	
۱۰	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۱-۵	۳,۵۱۳,۸۹۰	
۱۲	کتیرید سولفور آزاد	۱۰۵	۱-۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۳	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۴	قلع (در بسته بندی فوطی قزی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	نگهدارنده (سوربات، بنوات)	۹۹	۱-۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۱۶	شیرین کننده (اسپارتان، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷	۵,۳۲۰,۷۵۰	
۱۷	رنگ فرودنی	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	ویژگی خاصی
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۰	گیبک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۲۱	پوی ظرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۲۵۱,۵۴۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
		۱۳۶۹	۲۳,۸۲	۴۴,۵۶۷,۴۶۰	مجموع

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۶۹		عنوان ویژگی مشخصه در صورت وجود:	نام فرآورده: دکتار آنفاس (استاندارد ملی ۱۰۴۹۸) - کد فرآورده: ۱۱۲۶۹
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
	ملاحظات			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایحه ۱۹۵۳۰۰۰ ریالی	
۱	تعمیر و یو	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	رنگ	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	شیرین کننده ها شامل اسپارتم و امه سولفام	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۴	یکپارده سوربات، پتروات	۹۹	۱۶۵	۳,۲۱۲,۳۵۰	
۵	وضعیت ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	چگالی بر ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۸	بازمانده خشک	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید ستریک)	۴۴	۰۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	pH	۱۴	۰۲۴	۴۶۸,۲۲۰	
۱۲	ساکاروز	۱۵۴	۲۵۶	۴,۹۹۹,۶۸۰	
۱۳	عدد فرماین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰	
۱۴	اقلک آمینیک	۶۶	۱۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۵	یری	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	بسته بندی	۸	۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
۱۸	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۹	باکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	باکتریهای اسید لاکتیک	۷۷	۱۲۸	۲,۹۹۹,۸۴۰	
۲۱	کیک و مخمر	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	قلع	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۲۳	ایزوپرن سولفور آزاد	۱۰۵	۱۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰	
مجموع		۱۳۸۷	۲۳۰	۴۵,۱۱۴,۳۰۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود	نام فرآورده: آب گیوی تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۴۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۲۸۶
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (لایحه ۱۳۵۳۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۲۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۳	نگهدارنده سوربات بنزوات سدیم	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۴,۶۵۰	
۴	شیرین کننده مصنوعی آسپارتام، آسه مولفام بنزوات سدیم	۱۶۵	۲۰۷	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۵	وضعیت و ظاهر	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	بزه و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۷	رنگ فرآورده	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۸	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۲۴	۸۲۰,۲۶۰	
۹	پایماندگی خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید استریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۲	فصل اول استاندارد ملی ایران از رسیدن فرآورده به بریکس A	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۳	فصل اول استاندارد ملی ایران از رسیدن فرآورده به بریکس A	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۴	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰	
۱۵	سرب پس از رسیدن به بریکس A	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۶	قوع در بسته بندی فوطی پس از رسیدن به بریکس A	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۸	سازگاری	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۹	همپوشانی متیل فورفورال پس از رسیدن به بریکس A - کمی	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۴,۶۵۰	اسپکتروفتومتری
۲۰	همپوشانی سولفور آزاد پس از رسیدن به بریکس A	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۶۱۷,۷۵۰	
۲۱	پاکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۲۲	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۲۳	کپک	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۲۴	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
	مجموع	۱۵۲۲	۲۵۰۲	۴۹,۸۶۰,۰۹۰	

نام فرآورده: آب سبزیجات مخلوط		کد فرآورده: ۲۱۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۷۵۲۶) - کد فرآورده: ۲۱۴۴		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
ردیف	نام (زمن)			ملاحظات
۱	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۵.۳۷۰.۷۵۰
۲	رنگ خوراکی	۲۴	۰.۷۳	۱.۲۴۵.۶۹۰
۳	بکهدارنده سوربیت، بنوات	۹۹	۱.۶۵	۳.۲۲۲.۶۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۶	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۸	مواد جامد محلول در آب (دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰.۴۲	۸۲۰.۲۶۰
۹	نمک خوراکی (در صورت استفاده)	۵۵	۰.۵۲	۱.۷۹۴.۷۶۰
۱۰	اسیدیته کلی (در حساب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۳	اقل ابلهیک	۶۶	۱.۱۰	۲.۱۴۸.۳۰۰
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۳.۵۷۳.۸۹۰
۱۵	انبارید، سولفور آزاد	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۲۵.۰۶۰
۱۷	قلع (در بسته بندی فوطی فازی)	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۲۵.۰۶۰
۱۸	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۳.۲۲۴.۰۷۰
۱۹	باکتری های احیا کننده سولفیت در شرایط بی هوازی	۸۸	۱.۴۷	۳.۸۷۰.۸۱۰
۲۰	کلی فرم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰
۲۱	کربن و محلول	۷۱	۱.۱۹	۳.۲۲۴.۰۷۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۳	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۴	نشانه تمثالی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۲۰
	مجموع	۱۴۰۰	۲۳.۲۳	۲۵.۵۶۲.۲۹۰

نام فرآورده : آب زرشک تغلیظ شده			
(استاندارد ملی ۱۲۴۴۹) - کد فرآورده : ۲۰۷۹۲			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	کد فرآورده : ۲۰۷۹۲
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱،۸۵۳،۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳
۲	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳
۳	شکندارنده (نیروت و سوربات)	۹۹	۱-۶۵
۴	وضوح ظاهری	۵	۰-۰۹
۵	رنگ	۵	۰-۰۹
۶	شماره و بو	۵	۰-۰۹
۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸
۸	مواد جامد محلول در آب (دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲
۹	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳
۱۰	اسیدیته کل (اسید مالیک)	۴۴	۰-۷۳
۱۱	pH	۱۴	۰-۲۴
۱۲	کل آلومین	۶۶	۱-۱۰
۱۳	فندهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳
۱۴	عدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵
۱۵	سرب	۱۲۱	۲-۰۲
۱۶	فلج	۱۲۱	۲-۰۲
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۳-۵۷
۱۸	مس	۱۲۱	۲-۰۲
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸
۲۰	یونیت های هوزی	۷۱	۱-۱۹
۲۱	یونیت های ملایم به اسید تر میلی لیتر	۷۱	۱-۱۹
۲۲	کربن	۷۱	۱-۱۹
۲۳	مجموع	۷۱	۱-۱۹
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳
	مجموع	۱۲۴۸	۲۲،۴۶
			۲۲،۸۶۲،۳۸۰

نام فرآورده : آب تازنج		کد فرآورده : ۱۱۴-۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۱۴-۷) - کد فرآورده : ۱۱۴-۷				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لیازنی ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریالی
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹	
۳	بو	۵	۰-۰۹	
۴	طعم	۵	۰-۰۹	
۵	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	
۶	گوشه سبزه	۸	۰-۱۳	
۷	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	
۸	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	
۹	اسیدیته کلی بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰-۷۳	
۱۰	pH	۱۴	۰-۲۴	
۱۱	بازمانده خاک	۴۴	۰-۷۳	
۱۲	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	
۱۳	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰-۷۳	
۱۴	املاح رفته	۸۸	۱-۴۷	
۱۵	اندیس فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	
۱۶	ویتامین ث	۴۴	۰-۷۳	تیزآسون
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۳-۵۷	۵-۱۹,۲۱۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳-۹۴۵,۰۶۰
۱۹	مس	۱۲۱	۲-۰۲	۳-۹۴۵,۰۶۰
۲۰	روی	۱۲۱	۲-۰۲	۳-۹۴۵,۰۶۰
۲۱	آهن	۱۲۱	۲-۰۲	۳-۹۴۵,۰۶۰
۲۲	پری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	آبدرید سولفور آزاد (در صورت استفاده از منابعی مولفیت مخیم)	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰-۹۲	۱,۲۹۶,۷۶۰
۲۵	رنگ کرومینی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۲۶	شکلدارنده (نیزوات و سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۱۲۲,۳۵۰
۲۷	نشانه کفازی	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
۲۸	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۹	کبک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع				۵۲,۶۲۲,۳۵۰
				۲۶۸۵
				۱۶۱۸

نام فرآورده: آب آنتاناس تقلیظ شده کنتراستره		کد فرآورده: ۱۱۶۵		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)	
				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریالی)
۱	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۳	فولکل ناپذیرفتنی ها	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۴	چگلی (در دمای ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۸،۸۲۰
۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰،۲۶۰
۶	بافت ماده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۸	اسیدیته کل (در حساب اسید ستریک)	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۹	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۸۸،۷۲۰
۱۰	فروکتوز، گلوکز، ساکارز (در مجموع و یا بشماره)	۲۱۴	۳-۵۷	۶،۹۷۲،۲۱۰ روش HPLC
۱۱	عدد فرمیلین	۱۰۵	۱-۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰
۱۲	شکل آنتیباک (پس از رسیدن فرآورده به برکنه طبیعی)	۶۶	۱-۱۰	۲،۱۶۸،۳۰۰
۱۳	اسید اسکوربیک	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۱۴	نمک‌نارنده (نیترات و سولفات)	۹۹	۱-۶۵	۳،۲۲۲،۴۵۰
۱۵	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰
۱۶	شیرین کننده فرودنی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰
۱۷	باکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰
۱۸	باکتری های مطلق به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰
۱۹	کپک	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰
۲۱	یری	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۲۲	بافت ماده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶،۱۳۱،۷۸۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳،۴۹۵،۰۶۰
۲۴	فلز	۱۲۱	۲۰-۲	۳،۴۹۵،۰۶۰
۲۵	نسبت گوگرد به فروکتوز	-	۰-۱۰	-
۲۶	انیزید سولفور (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۰۵	۱-۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵،۵۴۰
۲۸	پسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
مجموع		۲۰۹۶	۷۴۸۳	۶۸،۲۱۸،۲۹۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آب امیبه تغلیظ شده (کنسنتره) (استاندارد ملی ۱۱۰۷۲) - کد فرآورده: ۱۱۶۶
		زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر (آزمون)		
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	زینه بریکس (در ۲۰ زینه سلسوس)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۴	چگالی (در ۲۰ زینه سلسوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰	
۵	باقی مانده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۶	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	جاکستر کل	۲۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید ستریک) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴)	۲۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	توسط (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۰	توسط (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴) فقط برای فرآورده فر بسته بندی فوطی فزونی	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۲۵,۰۶۰	
۱۱	باکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۲	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۳	کیمک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۴	مکمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
۱۷	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	آشپزید سولفور (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴)	۱-۵	۱-۱۵	۳,۳۱۷,۱۵۰	
		۸۵۸	۱۴-۳۰	۲۷,۴۲۷,۹۰۰	مجموع

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۶۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
۱	اسید اسکوربیک	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (ملاحظات)
۲	نمک‌زنده (نیوات و سوربات)	۹۹	۱.۴۵	۱,۲۲۵,۶۹۰ ریالی
۳	شیرین کننده (اسپارتان، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۴	رنگ افزودنی	۲۴	۰.۷۳	۵,۳۷۰,۷۵۰
۵	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱,۲۲۵,۶۹۰
۶	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۷	بریکسی در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۱۷۵,۷۷۰
۸	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸	۸۲۰,۲۶۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۵۴۶,۸۴۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید استریک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۳	اقلیل آمینیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکسی ۱۵)	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۴	عدد فرمالین	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۵	پاکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۱۶	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۱۷	کلیک	۷۱	۱.۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۱۹	ماده افت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۰	آبزیزید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۱	آزسیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۲۳	نقره	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۲۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰
۲۵	بسته بندی	۸	-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	بسته گذاری	۱۱	-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۲۱۴۴	۲۵.۷۲	۶۹,۷۸۰,۶۹۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورد: ۱۱۶۸		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:		نام فرآورد: افشرده آب نارنگی کنسانتره (استاندارد ملی ۷۹۵۰) - کد فرآورد: ۱۱۶۸
		زمان موثر (زمن دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	ملاحظات	
۲	بهره و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰		
۳	رنگ فرودنی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰		
۴	نگهدارنده (نموات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۳۵۰		
۵	شیرین کننده (اسپارتام، اسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰		
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۷	زینه بریکس (در ۲۰ زینت سلسیوس)	۴۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰		
۸	چگالی (در ۲۰ زینت سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۵۴۶,۸۲۰		
۹	pH (فرآورد در بریکس ۱۱)	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۱۰	اسیدیته کل (در حسب اسید سیتریک) (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰		
۱۱	نسبت زینت بریکس به اسیدیته کل	-	۰.۰۰	-	محاسبه ریاضی است	
۱۲	اسید اسکوربیک (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	تیتراسیون	
۱۳	پس مانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰		
۱۴	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰		
۱۵	اکل آنیلک (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰		
۱۶	ایزیرید سولفور (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰		
۱۷	حالت لری (پس از ۲۴ ساعت طول)	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰		
۱۸	حالت لری (شفافیت) (پس از پنج روز)	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰		
۱۹	همپوریتین (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	۱۳	۰.۲۲	۴۲۹,۶۶۰		
۲۰	دانه های سیاه (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	۱۳	۰.۲۲	۴۲۹,۶۶۰		
۲۱	زل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۲۰		
۲۲	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵۰۰,۱۹,۲۱۰		
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۴	لغغ	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۵	اسس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۸	مجموع مسی و روی و آهن (پس از رسیدن فرآورد به بریکس ۱۱)	-	۰.۰۰	-	محاسبه ریاضی	
۲۹	پاکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۳۰	پاکتری های مطلق به اسید	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۳۱	کتیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۳۲	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۳۳	نسبت بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۳۴	گوشه سیاه پراکنده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۲۰		
مجموع		۱۸۵۰	۳۰.۸۲	۶۰,۱۹۱,۴۶۰		

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: نکتار مخلوط میوه ها (استاندارد ملی ۲۴۶۸) - کد فرآورده: ۱۱۱۵۹
		زمان مؤثر (آزمون دقیقه)	ساعت مؤثر (آزمون)		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱۸۵۳۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰-۹		
۳	رنگ ظاهری	۵	۰-۹		
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳		
۵	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸		
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲		
۷	پایه‌مانده خشک	۴۴	۰-۷۳		
۸	حاصل‌شیر کل	۲۴	۰-۷۳		
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۲۴	۰-۷۳		
۱۰	pH	۱۴	۰-۲۴		
۱۱	شکل آبیلیک	۶۶	۱-۱۰		
۱۲	ساکارز	۱۵۴	۲-۵۶		
۱۳	تعداد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۴	ماده افت کش ها	۴۹۶	۸-۲۶		
۱۵	سرب	۱۲۱	۲۰-۲		
۱۶	فلج (قطر برای فرآورده در بسته بندی فوطی فازی)	۱۲۱	۲۰-۲		
۱۷	شیریند مسوهورو	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۸	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹		
۱۹	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵		
۲۰	کبک و مخمر	۷۱	۱-۱۹		
۲۱	پزی ظرف	۸	۰-۱۳		
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
۲۳	نمک‌زنده (نموزات و سوربات)	۹۹	۱-۶۵		
۲۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۵		
۲۵	شیرین کننده (اسپارتام، اسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵		
۲۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳		
مجموع		۱۹۶۲	۲۲-۷۱	۲۳,۸۸۲,۴۲۰	

نام فرآورده: آب آسبه		کد فرآورده: ۱۱۱۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
استاندارد ملی (۱۰۵۵۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۶۰					
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (تلافی - ۱۸۵۳۰۰۰ ریال)	
۱	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	نکهدارنده (نیوزات و نیوزبات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۵	رنگ القودسی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۶	شیرین کننده مصنوعی آسبه سولفام، آسبه تانام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۷	قند آسبه	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۸	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۹	مواد جامد محلول در آب فرآورده	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۰	حاکسوز نامحلول در اسید کلریدریک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۱	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۲	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۳	اقلک نیلیک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۴	عدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۵	آرسنیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۷	مس	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۸	روی	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۹	آهن	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۲۰	قلع	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۲۱	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
مجموع		۱۸۰۵	۳۰۰۸	۵۸,۷۴۶,۲۴۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۶۱		عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان مؤثر (زمن/دقیقه)	ساعت مؤثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)	
۲	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	نگهدارنده (نیروها و سورتات)	۹۹	۱-۶۵	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۴	رطوبت ظاهری	۵	۰-۰۹	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۵	ظهور و یو	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰	
۸	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۹	پایمانده سخت	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	جاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۱	اسیدیت کل (اسید سیرتیک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۲	pH	۱۲	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۳	قلیائیت جاکستر (در حساب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۴	انکلی انیلینک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۲۸,۳۰۰	
۱۵	فقدانهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰	
۱۷	عدد فرمالین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۸	شیرینده سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۹	آلومینده های فلزی: سرب (pb)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۲۲۵,۰۶۰	
۲۰	آلومینده های فلزی: نیکل (Ni)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۲۲۵,۰۶۰	
۲۱	پری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
۲۳	بakterیهای مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	بakterیهای اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۵	کلیک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۶	پایمانده نسوم و افت کتشی ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۲۷	بشرین کننده مصنوعی اسپراتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۸	پسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
	مجموع	۲۰۰۶	۷۲,۴۲	۶۵,۲۹۸,۲۶۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود	نام فرآورده: آب کوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۲
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کارشناسی ایرانی: ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظهور و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	وضیعت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۵	پاک‌مانده دانه و پوست	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۶	لکه های سیاه رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۷	خسرات و شن و خاک	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۸	وضیعت ظاهری فوطی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۹	وضیعت ظاهری شیشه	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۱۰	وضیعت ظاهری بسته های لایه دار	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۱۱	پزی طرف	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
۱۳	مواد جامد محلول در آب (پس از کسر میزان نمک) (بریکس در ۲۰ درجه سانتی گراد)	۲۵	۰-۲۲	۸۰۰,۲۶۰	
۱۴	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۵	چگالی (در ۲۰ درجه سانتی گراد)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۴۰۰	
۱۶	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۷	خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۴۶,۷۶۰	
۱۸	اسیدینه کل (بر حسب اسید سولفوریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۹	اسیدهای فرار (بر حسب اسید استیک)	۸۸	۰-۱۴۷	۳,۷۰۰,۹۱۰	
۲۰	اقلک انیلیک	۶۶	۰-۱۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۲۱	اندیس فرمالین	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۲	نمک طعام (بر حسب کلرید سدیم)	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۴۶,۷۶۰	
۲۳	فقد کل	۱۱۰	۰-۱۸۳	۳,۵۲۳,۹۱۰	
۲۴	اسید اسکروبیک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	نیترآسون
۲۵	آشیرید سولفور	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۰-۲۵۷	۵۰۰,۱۹,۲۱۰	
۲۷	سرب	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۸	مس	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۹	زنی	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۰	آهن	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۱	قلع (قلع برای فرآورده در بسته بندی فوطی فیزی)	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۲	زینک های کبک	۱۱۰	۰-۱۸۳	۳,۵۲۳,۹۱۰	
۳۳	بافتوری های هوزی	۷۱	۰-۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۳۴	بافتوری های آمیا کننده سولفیت در شرایط بی هوزی	۸۸	۰-۱۴۷	۳,۷۰۰,۹۱۰	
۳۵	کلی فرم	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۳۶	کبک و ماسر	۷۱	۰-۱۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۳۷	رنگ لودینگ	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۳۸	مانده افت کشر های گیاهی	۴۴۶	۰-۸۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۳۹	نشانه گازی	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۴۰	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۹۰	
	مجموع	۲۲۲۰	۲۴۶۷	۸۵,۲۸۷,۵۱۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آب زردآلو (استاندارد ملی ۱۱۴۹۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۶۴
		زمان مؤثر (آزمون دقیقه)	ساعت مؤثر (آزمون)		
۱	ظاهر و بو	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱۸۵۳۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰	
۴	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۵	بازمانده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۶	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید ستریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۸	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۹	فندهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	سازو	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰	
۱۱	عدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۲	اقل آلیک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۳	نمک‌زنده (نیترات و سولفات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۴	شیرین کننده افزودنی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۲۰,۷۵۰	
۱۵	پوی ظرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	بازمانده نسوم دفع افات نیاتی	۲۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۲۱,۷۸۰	
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۸	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۹	زینک	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۲۰	مس	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۲۱	آهن	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۲۲	کلسیم	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۲۳	آبمیرید سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۴	نمک‌های کلرید	۱۱	۰-۱۸	۲۵۱,۵۴۰	
۲۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۲۲۱۹	۲۶۸۷	۲۴,۲۰۲,۲۱۰	

نام فرآورده : نوشیدنی آلوئه ورا (استاندارد ملی ۱۴۶۶۶) - کد فرآورده: ۳۱۳۰۲	کد فرآورده: ۳۱۳۰۲		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:
	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
ردیف	بیم آزمون		ملاحظات
۱	رنگ ظاهری	۵	۰۰۹
۲	طعم و بو	۵	۰۰۹
۳	وضوح ظاهری	۵	۰۰۹
۴	پری طرف	۸	۰۱۳
۵	پایداری قفسه ها و مواد خارجی	۸	۰۱۳
۶	قسمت های خوراکی آلوئه ورا	۸	۰۱۳
۷	نگهدارنده (دیوات و سوربات)	۹۹	۱۶۵
۸	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳
۹	شیرین کننده مصنوعی - اسپارتم ، اسه سولفام	۱۶۵	۲۷۵
۱۰	چگالی (در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۱۷	۰۲۸
۱۱	مواد جامد محلول در آب (دیوکس)	۲۵	۰۴۲
۱۲	pH	۱۴	۰۲۴
۱۳	خاکستر	۴۴	۰۷۳
۱۴	مواد جامد کل	۲۵	۰۴۲
۱۵	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰۷۳
۱۶	ساکارز	۱۵۴	۲۵۶
۱۷	دی اکسید کربن در نوشیدنی های گازدار	۲۲	۰۳۷
۱۸	سرب	۱۲۱	۲۰۲
۱۹	فلز در انواع نوشیدنی با بسته بندی فوطی	۱۲۱	۲۰۲
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۹
۲۱	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱۷۵
۲۲	کپک و مخمر	۷۱	۱۱۹
۲۳	بسته بندی	۸	۰۱۳
۲۴	لقد کل	۱۱۰	۱۸۳
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸
مجموع		۱۳۱۲	۲۱۸۵

نام فرآورده : شربت انگور	کد فرآورده : ۲۲۱۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	کد فرآورده : ۲۲۱۹۹	کد فرآورده : ۲۲۱۹۹	
[استاندارد ملی ۲۱۱۰۶] - کد فرآورده : ۲۲۱۹۹			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون
۱	رطوبت ظاهری	۵	۰-۹
۲	طعم و مزه	۵	۰-۹
۳	رنگ	۵	۰-۹
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳
۵	pH	۱۴	۰-۲۴
۶	مواد جامد محلول در آب (ریگس)	۲۵	۰-۴۲
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید ستریک)	۴۴	۰-۷۳
۸	ساکاروز	۱۵۳	۲-۵۶
۹	عدد فرماین	۱-۵	۱-۷۵
۱۰	پزی ظرف	۸	۰-۱۳
۱۱	تیرید سولفور آزاد SO ₂	۱۰۵	۱-۷۵
۱۲	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۴۴	۰-۷۳
۱۳	نگهدارنده (دیوات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵
۱۴	شیرین کننده مصنوعی (اسپارتام، آسه سولفام پتاسیم)	۱۶۵	۲-۷۵
۱۵	باکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹
۱۶	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹
۱۷	کپک	۷۱	۱-۱۹
۱۸	مخمرهای آسومیل	۹۹	۱-۶۵
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸
۲۰	سرب (Pb)	۱۲۱	۲-۰۲
۲۱	فلج (Sb) برای بسته بندی فوطی فلزی	۱۲۱	۲-۰۲
۲۲	بسته بندی	۸	۰-۱۳
مجموع		۱۳۶۱	۲۲-۶۸
			۴۴-۲۹۲-۰۴۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۰۸		عنوان ویژگی معیار در صورت وجود	نام فرآورده: شربت زرشک (استاندارد ملی ۶۸۰۴) - کد فرآورده: ۱۱۲۰۸
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	شکلدارنده (نیروناخت سوربات)	۹۹	۱۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (لایحه: ۱.۹۵۳۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	رنگ فردینی	۴۴	-۷۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	ویژگی حسی
۳	اسید اسکوربیک	۴۴	-۷۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	تیزاسیون
۴	وضعیت ظاهری	۵	-۰۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۵	رنگ	۵	-۰۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۶	طعم و بو	۵	-۰۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۷	مواد خارجی	۸	-۱۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۸	بسته بندی	۸	-۱۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۹	یری	۸	-۱۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۰	چگالی در ۲۰ درجه سانتیگراد	۱۷	-۲۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۱	مواد جامد محلول در آب	۲۵	-۴۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۲	pH	۱۴	-۲۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۳	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	-۷۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۴	قند کل	۱۱۰	۱۸۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۵	مواد جامد کل	۲۵	-۴۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۶	خاکستر کل	۴۴	-۷۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۷	قابلیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	-۷۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۸	عدد فرمیلین	۱۰۵	۱۷۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۹	ازسیتیک	۱۵۴	۲۵۷	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۱	مس	۱۲۱	۲۰۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۲	روی	۱۲۱	۲۰۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۳	آهن	۱۲۱	۲۰۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۴	قلع	۱۲۱	۲۰۲	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۵	آبزیله-سولفور	۱۰۵	۱۷۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۶	پتاسیم-سوم	۲۹۶	۸۲۶	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۷	پاکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۸	پاکتری های هوازی	۷۱	۱۱۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۹	کپک	۷۱	۱۱۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۳۰	مخمر های آسوفیلیک	۷۱	۱۱۹	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۳۱	نشانه مخمری	۱۱	-۱۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۳۲	بسته بندی	۸	-۱۳	۱.۱۵۵.۰۰۰	
مجموع		۲۳۱۹	۳۸۶۵	۲۶۸۶۰۰۰۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۵۵			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: شربت آلبالو (استاندارد ملی ۱۸۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۲۵۵
		زمان موثر (آزمون اولیه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱،۸۵۳،۰۰۰ ریال)		
۱	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰	ملاحظات	
۲	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰		
۳	کثورت	۵۵	۰-۹۲	۱،۷۴۶،۷۶۰		
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۵	بوی	۸	۰-۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۶	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸،۷۲۰		
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰،۲۶۰		
۸	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۲۴	۰-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰		
۹	خاکستر	۲۴	۰-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰		
۱۰	شدت کل	۱۱۰	۱-۸۳	۳،۵۳۳،۸۹۰		
۱۱	اسید اسکوربیک و یا نمک سدیم آن	۴۴	۰-۷۳	۵۱۱،۰۰۰		
۱۲	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳	۵۱۱،۰۰۰		
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۳-۷	۵۰-۱۹،۲۱۰		
۱۴	سرب	۱۲۱	۲-۲	۳،۹۴۵،۰۶۰		
۱۵	مس	۱۲۱	۲-۲	۳،۹۴۵،۰۶۰		
۱۶	باکتری های مفلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰		
۱۷	باکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰		
۱۸	کوک	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰		
۱۹	مخمر های اسیدوفیلیک	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۴۴،۰۷۰		
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱،۵۲۰		
۲۱	شیرین کننده مصنوعی (سیرازلام، اسه سولفام پتانسیو)	۱۶۵	۲-۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰		
۲۲	آبزیزنده سولفورو آزاد (SDI)	۱۰۵	۱-۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰		
۲۳	نگهدارنده (نیزوات، سوربات)	۱۶۵	۲-۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰		
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
		مجموع	۱۵۴۲	۲۵،۷۰	۴۸،۳۶۲،۷۲۰	

نام فرآورده: شربت پرفال		کد فرآورده: ۱۱۲۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
استاندارد ملی (۲۳۲۵) - کد فرآورده: ۱۱۲۷۸				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)	ملاحظات
۱	بومل باید پرفنی	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایحه ۱۸۵۳۰۰۰ ریال
۲	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳	۱۷۵،۷۷۰
۳	شیرین کننده (اسپارتان/آسه سولفام)	۱۶۵	۲،۷۵	۱،۴۲۵،۶۹۰
۴	بکهدارنده (میزوات، سوربات)	۱۶۵	۲،۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰
۵	شکل ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۶	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۷	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۸	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۹	بوی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۱۰	برونکس در ۲۰ درجه سانتیگراد	۲۵	۰-۲۲	۸۲۰،۲۶۰
۱۱	بکهدارنده خشک	۴۴	۰-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰
۱۲	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸،۷۲۰
۱۳	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰
۱۴	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰
۱۵	قند کل	۱۱۰	۱،۸۳	۳،۵۷۳،۸۹۰
۱۶	عدد فورمالین	۱۰۵	۱،۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰
۱۷	زیره های شاور	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۱۸	اندازه هر یک از زیروه های شاور	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۱۹	سرب (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۲۱	۲،۰۲	۳،۴۲۵،۰۶۰
۲۰	پاکتری های هوازی	۷۱	۱،۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰
۲۱	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱،۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰
۲۲	کپک	۷۱	۱،۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰
۲۳	مخمرهای اسدوفیلک	۹۹	۱،۶۵	۳،۲۲۲،۶۵۰
۲۴	قبح (CF) برای بسته بندی فوطی فلزی	۱۲۱	۲،۰۲	۳،۴۲۵،۰۶۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱،۵۲۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
مجموع		۱۲۸۷	۲۴،۱۱	۴۵،۱۲۳،۸۲۰

نام فرآورده : شربت سکنجبین		کد فرآورده : ۱۱۲۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
رديف		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
[استاندارد ملی ۲۶۹۹] - کد فرآورده : ۱۱۲۲۲					
۱	بام (زمن)			هزینه (زمن بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (لابری ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)	
۲	رقم	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	وضیعت ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	پری ظرف	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
۶	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
۷	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سانتیگراد	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰	
۸	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۹	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۰	مواد جامد کلی	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۱	چگالی	۴۴	۰-۷۲	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۲	چگالی حاکس	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۳	شدت کل	۱۱۰	۰-۱۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۴	شیرین کننده (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۰-۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۱۵	رنگ لوریدی	۲۴	۰-۷۲	۱,۲۴۵,۶۹۰	
۱۶	نیپدازنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۰-۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۸	وزن خالص	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۶۴۹	۱۰-۸۱	۲۱,۱۱۱,۸۴۰	

نام فرآورده: شربت ابار		کد فرآورده: ۱۱۴۴۸		عنوان ویژگی معیار در صورت وجود:
استاندارد ملی (FAS) - کد فرآورده: ۱۱۴۴۸		زمان موثر (روزانه)	ساعت موثر (روزانه)	ملاحظات
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (روزانه)	ساعت موثر (روزانه)	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (پایه ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریالی)
۲	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰
۴	مواد خارجی (شش و خاک)	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۵	نمای گیاهی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۶	افت زنده	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۷	اسید دیندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۸	کبک زدگی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۹	ترشیدگی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۱۰	سوخندگی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۱۱	بوی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
۱۲	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰-۲۸	۵۴۴،۸۴۰
۱۳	اسید اسکوربیک	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۱۴	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰،۲۶۰
۱۵	pH (محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۰-۲۴	۴۴۸،۷۲۰
۱۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۱۷	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۱۸	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۱۹	قند کل	۱۱۰	۱-۸۳	۳،۵۱۳،۹۹۰
۲۰	مواد جامد کل	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰،۲۶۰
۲۱	عدد فرمایین	۱۰۵	۱-۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰
۲۲	پاکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۲۴،۰۷۰
۲۳	کبک	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۲۴،۰۷۰
۲۴	مخمرهای اسهول	۹۹	۱-۶۵	۳،۳۲۴،۰۷۰
۲۵	پاکتری های مفلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳،۳۲۴،۰۷۰
۲۶	سرب (پس از رقیق شدن و رسوب به غلظت مناسب یا بریکس ۱۲)	۱۲۱	۲-۲	۳،۴۲۵،۰۶۰
۲۷	آرسنیک (پس از رقیق شدن و رسوب به غلظت مناسب یا بریکس ۱۲)	۱۵۴	۳-۷	۵۰۰۱۹،۲۱۰
۲۸	قلع (در بسته بندی فوطی قرزی) (پس از رقیق شدن و رسوب به غلظت مناسب)	۱۲۱	۲-۲	۳،۴۲۵،۰۶۰
۲۹	نشانه گذازی	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱،۵۴۰
۳۰	رنگ لیزوفنی	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰
۳۱	پتادانزده (بیوات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳،۳۲۴،۰۷۰
۳۲	شیرین کننده مصنوعی (اسپارتام و آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳،۸۹۰
مجموع		۱۵۸۷	۲۶،۴۴	۵۱،۶۳۷،۲۲۰

نام فرآورده : شربت به لیمو		کد فرآورده : ۲۰۸۸۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود
(استاندارد ملی ۲۷۲۴) - کد فرآورده : ۲۰۸۸۹				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	مشخصات ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۶	بزی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۷	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۲۰
۸	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۲۲۰
۹	مواد جامد محلول در آب (پوشن تصحیح اسیدینه)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۰	اسیدینه (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۴۵,۶۹۰
۱۱	شماره	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۲	قند کل	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۳	روی	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	آهن	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	آرسنیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵۰,۱۹,۲۱۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	مس	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	رنگ آفریننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۴۵,۶۹۰
۲۲	پاکتری های هوازی	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کلیک	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	مخمرهای اسولولیک	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۴,۶۵۰
۲۵	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۶	بکپدانه (بزوات، سوزفات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۴,۶۵۰
۲۷	دی اکسید گوگرد آزاد	۱۰۵	۰-۱۷	۳۴۰,۰۷۵
۲۸	شیرین کننده (اسپارتان، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
مجموع		۱۷۷۲	۲۷۸۵	۵۴,۵۹۲,۲۱۵

نام فرآورده : نوشیدنی عرفیات گیاهی گازدار (استاندارد ملی ۱۳۰۱۳) - کد فرآورده: ۲۰۸۹۷	کد فرآورده: ۲۰۸۹۷		عنوان ویژگی مشخص در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
ردیف	بلم (زمن)			
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	شیرین کننده (اسپارتان، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰-۷۵۰
۵	رنگ مصنوعی	۲۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۶	نگهدارنده (دیوات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۴۶۰
۷	مواد حلاله محلول در آب (پریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۲۲	۸۲۰-۲۶۰
۸	اسیدیته کلی (در حساب اسید سیتریک)	۲۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۰	قند	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۱	ازسینک	۱۵۴	۳-۵۷	۵۰-۱۹,۲۱۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	فلج (در بسته بندی فوطی فوری)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	مگر کرمیک	۲۲	۰-۳۷	۷۲۲,۶۱۰
۱۵	شمارش کلی باکتری های هوازی موزیل	۷۱	۱-۱۹	۲,۲۲۴,۰۷۰
۱۶	میکروارگانیسم های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۲۲۴,۰۷۰
۱۷	میک	۷۱	۱-۱۹	۲,۲۲۴,۰۷۰
۱۸	مهمبر	۷۱	۱-۱۹	۲,۲۲۴,۰۷۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
مجموع		۱۲۴۰	۲۰-۶۷	۴۰,۳۶۸,۵۱۰

ردیف	نام فرآورده : شربت آناناس (استاندارد ملی ۱۲۲۸۰ - کد فرآورده: ۲۰۲۰۳)	کد فرآورده: ۲۰۲۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
۱	بلم (زمن)	۱۶۵	۲۷۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلامی: ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	یکپارنده (نیزولت، سوربات)	۴۴	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۳	رنگ فرودنی	۴۴	۲۷۵	۱,۲۲۵,۶۹۰
۴	شیرین کننده (اسپارتان، آسه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۵	وضعیت ظاهری	۵	۰,۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	رنگ	۵	۰,۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۷	طعم و بو	۵	۰,۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	مواد خارجی (شکر و خاکه)	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	بافتنی گیاهی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	افت زنده	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	آسیب دیدگی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	کبک زدگی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	تشدیدی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	سوخندگی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	بزی	۸	۰,۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰,۲۸	۵۴۶,۴۲۰
۱۸	اسید اسکوربیک	۴۴	۰,۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰,۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۲۰	pH (محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۰,۲۴	۴۶۸,۲۲۰
۲۱	اسیدینه کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰,۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۲	خاکستر کل	۴۴	۰,۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۳	لند کل	۱۱۰	۱,۸۳	۳,۵۷۳,۸۹۰
۲۴	پایه ماده خشک	۴۴	۰,۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۵	عدد فرمایین	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۶	پاکتری های هوازی	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۷	پاکتری های مطلوب به اسید	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۸	کپک	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۹	مخمرهای استوفیل	۹۹	۱,۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۳۰	سرپ (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب با بریکس ۱۲)	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۲۲۵,۰۶۰
۳۱	آرستیک (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب با بریکس ۱۲)	۱۵۴	۲,۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۳۲	قطع (در بسته بندی فوطی قرزی) (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب)	۱۲۱	۲,۰۲	۳,۲۲۵,۰۶۰
۳۳	بسته گذاری	۱۱	۰,۱۸	۳۵۱,۵۴۰
	مجموع	۱۶۲۸	۲۷,۱۲	۵۲,۸۶۵,۲۶۰

نام فرآورده : شربت لیمو (استاندارد ملی ۷۷۴۶) - کد فرآورده: ۲۰۲۰۴	کد فرآورده: ۲۰۲۰۴		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
ردیف	بیم (زمن)			
۱	طعم و بو	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	کدورت	۵۵	۰۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۴	مواد خارجی	۸	۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۵	بسته بندی	۸	۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۶	بوی	۸	۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۷	pH	۱۴	۰۲۴	۴۶۸,۲۲۰
۸	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۹	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۰	اندیس فرمالین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۱	جاکستر	۴۴	۰۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۲	فقد کفی	۱۱۰	۱۸۲	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۳	اسید اسکوربیک و یا نمک سدیم آن	۴۴	۰۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۵	ایزید سولفور آزاد	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	آزسیک (نس از رقیق شدن)	۱۵۴	۲۵۷	۵۰۰,۱۹,۲۱۰
۱۷	سرب (نس از رقیق شدن)	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	مس (نس از رقیق شدن)	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	باکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	باکتری های موزی	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	کوک	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	نیچدانه (بزوات، سوزفات)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۳	شیرین کننده (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۴	مهمزهای اسمولیک	۷۱	۱۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۶۴۷	۲۷۰۱۵	۵۲,۶۰۹,۸۵۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۴۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: شربت چکیده های گیاهی (استاندارد ملی ۵۱۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۴۴۳
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰-۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰-۰۹	ساعت کار کارشناسی	
۳	بریکس	۲۵	۰-۲۲	۱۹۵۳۰۰۰ ریال	
۴	pH	۱۴	۰-۲۴		
۵	اسیدیت (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳		
۶	قند کل	۱۱۰	۱-۸۳		
۷	خاکستر	۴۴	۰-۷۳		
۸	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰-۲۶		
۹	زلالیت	۵	۰-۰۹		
۱۰	پاکتری های مظلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹		
۱۱	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۲	کپک و مخمر	۷۱	۱-۱۹		
۱۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳		
۱۴	بوی	۸	۰-۱۳		
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
مجموع		۵۴۴	۹-۰۷		

نام فرآورده : نوشیدنی عرفیات گیاهی بدون گاز		کد فرآورده : ۱۱۲۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۱۰۷۷ - کد فرآورده : ۱۱۲۱۳)		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	
ردیف	نام (زمن)	زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)	ملاحظات
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	شیرین کننده (اسپارتن/آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۵	میزان اسانس	۸۸	۱-۴۷	۳,۸۷۰,۹۱۰
۶	سدومناس ایزومیتوز (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱-۳۸	۳,۶۹۵,۱۴۰
۷	گالکتوزیدوم های اسیانکنده سولفیت	۸۸	۱-۴۷	۳,۸۷۰,۹۱۰
۸	کلی فرم (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۹	شماره کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	آنتروکوکوس	۹۹	۱-۶۵	۳,۳۲۴,۶۵۰
۱۱	تکهدارنده (بزوات، سوزبات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۳۲۴,۶۵۰
۱۲	رنگ مصنوعی	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۳۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۴	اسیدیته کل (در حساب اسید سوزیک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۵	pH	۱۴	۰-۲۴	۳۶۸,۲۲۰
۱۶	شکل الفبلیک	۶۶	۱-۱۰	۳,۱۳۸,۳۰۰
۱۷	قلع	۱۲۱	۴۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۱۸	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۱۰
۱۹	کیک	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	مغز	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۱۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۶۳۸,۵۵۰
۲۳	پزی ظرف	۸	۰-۱۳	۳۵۳,۸۱۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
مجموع		۱۴۲۷	۲۳,۷۹	۴۶,۴۵۵,۳۶۰

نام فرآورده : نوشابه انرژی زا و نوشابه ورزشی		کد فرآورده : ۱۱۴۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
رديف		نام (آزمون)	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)
۱	دستبرد ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	آسیز نام و یا اسم سولفام	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۵	کافتن	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۶	نگهدارنده (نیوات، سوربات)	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۷	گاز کربنیک برای نوشابه های گازدار	۲۲	۰۰۳۷	۷۲۳,۶۱۰
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰۰۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۹	وزن/ حجم خالص	۸	۰۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	قدن کل	۱۱۰	۱,۸۲	۳,۵۱۳,۹۹۰
۱۱	توربین، گلوزولاکتون، (ایزوتول) در صورت استفاده)	۳۲۵	۵,۴۲	۱۰,۵۵۸,۳۶۰
۱۲	اسولانیس	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۱۳	پریکس (مواد جامد محلول در آب)	۲۵	۰۰۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۴	قدن کل	۱۱۰	۱,۸۲	۳,۵۱۳,۹۹۰
۱۵	سدیم	۶۶	۱,۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۶	پتاسیم	۷	۰۰۱۱	۲۱۴,۸۳۰
۱۷	ویتامین ها (در صورت استفاده)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۸	پری طرف	۸	۰۰۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	شمارش کلی میکروارگانیسم	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	باکتری های مطلوب به اسید	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	کپک و مخمر	۷۱	۱,۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	سدیم در صورت استفاده)	۶۶	۱,۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۲۳	پتاسیم در صورت استفاده)	۶۶	۱,۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۲۴	منیزیم در صورت استفاده)	۵۰	۰۰۸۲	۱,۶۴۰,۵۲۰
۲۵	کلسیم در صورت استفاده)	۵۰	۰۰۸۲	۱,۶۴۰,۵۲۰
۲۶	قلح (رای سنه بندی فونتی فلزی)	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۲۵,۰۶۰
۲۷	اسهت بندی	۸	۰۰۱۲	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۹۱۰	۲۱,۸۴	۶۴,۱۸۳,۵۲۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آبمیوه مخلوط (استاندارد ملی ۳۳۸۷) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۵
		زمان مؤثر (آزمون دقیقه)	ساعت مؤثر (آزمون)		
۱	شیرین کننده (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایحه - ۱۸۵۳۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		
۳	نمک‌زدنده (نیزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵		
۴	وضوح ظاهری	۵	۰.۰۹		
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۶	رنگ	۵	۰.۰۹		
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۸	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸		
۹	مواد جامد محلول در آب (دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۳۵	۰.۴۲		
۱۰	باقی‌مانده خشک	۴۴	۰.۷۳		
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		
۱۲	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک) (برای مخلوط میوه های ترش)	۴۴	۰.۷۳		
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۴	اقل آنیونیک	۶۶	۱.۱۰		
۱۵	تعداد فرماتین	۱۰۵	۱.۷۵		
۱۶	ساکتاز	۱۱۰	۱.۸۳		
۱۷	مانده افتد کش ها	۴۹۶	۸.۲۶		
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۹	فلج (در بسته بندی فوطی فرفی)	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۰	اشاره به سولفور آزاد	۱۰۵	۱.۷۵		
۲۱	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		
۲۲	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵		
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۲۴	پزی ظرف	۸	۰.۱۳		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
مجموع		۱۹۱۸	۳۱.۸۶	۶۲,۴۱۷,۸۸۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : انواع آب میوه گازدار، نکتار میوه گازدار و نوشیدنی میوه ای گازدار (استاندارد ملی ۱۲۳۴۵) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۸
		زمان موثر (آزمون/ دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شیرین کننده (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایحه: ۱.۸۵۳۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ فودنی	۲۴	-۰.۷۳		
۳	پکه‌زنده (نیوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵		
۴	وضعیت ظاهری	۵	-۰.۰۹		
۵	طعم و بو	۵	-۰.۰۹		
۶	رنگ ظاهری	۵	-۰.۰۹		
۷	مواد خارجی	۸	-۰.۱۳		
۸	مواد جامد محلول در آب (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	-۰.۴۲		
۹	بازمانده خشک	۲۴	-۰.۷۳		
۱۰	اسیدیته کلی (بر حسب اسید سیتریک)	۲۴	-۰.۷۳		
۱۱	pH	۱۴	-۰.۲۴		
۱۲	قند افزوده شده	۱۱۰	۱.۸۳		
۱۳	اقل آلکالیک	۶۶	۱.۱۰		
۱۴	گاز ترکیب	۲۲	-۰.۳۷		
۱۵	عدد فورمین	۱۰۵	۱.۷۵		
۱۶	ماده افت کش ها	۴۹۶	۸.۳۶		
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۸	قلع (در بسته بندی فوطی فیزی)	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۹	کثرت سولفور آزاد	۱۰۵	۱.۷۵		
۲۰	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		
۲۱	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵		
۲۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۲۳	بسته بندی	۸	-۰.۱۳		
۲۴	بری ظرف	۸	-۰.۱۳		
۲۵	پکتین	۲۸	-۰.۴۶		
۲۶	قندهای احیا کننده	۲۴	-۰.۷۳		
۲۷	پاتوژن در آب سبب و نکثر سبب گازدار	۲۳۱	۳.۸۵		
مجموع		۲۱۷۱	۳۶۱۸	۷۰.۶۹۸.۵۴۰	

نام فرآورده: نیکتار آئوله ورا		کد فرآورده: ۲۱۷۰۴		عنوان ویژگی همایا در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۴۶۵۸) - کد فرآورده: ۲۱۷۰۴				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	یری	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۲	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۳	عوامل بازیافتی	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	قسمت های خوراکی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۶	حماکتی کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۴۵,۶۹۰
۷	اسیدیته کل (در حساب اسید استریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۴۵,۶۹۰
۸	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۹	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۲	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۰	سورب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۶۴۵,۶۰۰
۱۱	قلع (در بسته بندی فوطی فزی)	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۶۴۵,۶۰۰
۱۲	پاکتری های مظلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۴۴۴,۰۷۰
۱۳	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۴	کبک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰
۱۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۴۵,۶۹۰
۱۶	شیرین کننده (اسپارتن، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۷	شکراننده (سوزولت، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۳۲۲,۶۵۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰-۱۲	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۰۸۳	۱۸۰۴	۳۵,۴۴۲,۱۲۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۰۳		عنوان ویژگی متعایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پوششدهنی های میوه ای بدون گاز (استاندارد ملی ۲۸۳۷) - کد فرآورده: ۱۱۱۰۳
		زمان موثر (آزمون اولیه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰-۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابتدایی ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بکشداننده (بزرگات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵		
۳	شکل ظاهری	۵	۰-۰۹		
۴	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹		
۵	طعم و بو	۵	۰-۰۹		
۶	مواد خارجی	۸	۰-۱۳		
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲		
۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک (سامر میوه ها)	۴۴	۰-۷۳		
۹	pH	۱۴	۰-۲۴		
۱۰	فکلی آنزیمیک	۶۶	۱-۱۰		
۱۱	بوی غولف	۸	۰-۱۳		
۱۲	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
۱۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳		
۱۵	سرب	۱۲۱	۲-۰۲		
۱۶	قطع (در بسته بندی فوطی)	۱۲۱	۲-۰۲		
۱۷	باکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹		
۱۸	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۹	کتیک و مخمر	۷۱	۱-۱۹		
۲۰	آبزیزده سولفور	۱۰۵	۱-۷۵		
۲۱	شیرین کننده (اسپارتاب، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵		
۲۲	ساکارز	۱۵۴	۲-۵۶		
۲۳	نکه های خوراکی میوه	۸	۰-۱۳		
مجموع		۱۳۷۰	۲۴.۸۲	۴۴,۵۶۷,۴۶۰	

نام فرآورده: نکتار میوه		کد فرآورده: ۲۱۲۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۲۶۱۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۶۰				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲	وزن/ حجم خالص	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۴	هیپروکسی متیل فورفرال - اندازه گیری کمی	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۵	ساکارز	۱۵۴	۲-۵۶	۴,۹۹۹,۶۸۰
۶	اکل انولیک	۶۶	۱-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۷	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۸	اسیدریب سولفور	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۹	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۰	طعم و بو	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	پری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۳	وهمیت ظاهری	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۵	اسیدیته کل (اسید ستریک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۳۲۵,۶۹۰
۱۶	عدد فرماین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۷	پری طرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	پسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	(آب بندی های فزونی: سرب (pb))	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۲۱	(آب بندی های فزونی: فلج (SB))	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۲۲	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸-۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۳	بگندارنده (بزرگات: سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۴	باکتری های مفلوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۵	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۶	کپک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۷	شیرینی کننده مصنوعی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
	مجموع	۲۰۱۶	۲۳-۵۹	۶۵,۶۰۱,۲۷۰

نام فرآورده: بیخ خوراکی بسته بندی شده		کد فرآورده: ۲۲۳۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
[استاندارد ملی ۲۱۱۱۲] - کد فرآورده: ۲۲۳۷۱				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	مختص کل بر حسب (CaCO ₃)	۵۰	۰.۸۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاهی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریالی
۲	کل مواد جامد محلول (TDS)	۲۵	۰.۴۲	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	
۴	بو	۵	۰.۰۹	
۵	کدورت	۵۵	۰.۹۲	
۶	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۲	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	
۸	کلی فرم (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۰۵	۱.۷۵	کلی فرم های غیر مدفومی در ۲۵۰ میلی لیتر
۹	اشربتیا کلی (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۷۵	۱.۲۵	ششامی
۱۰	اسپور گلستریدیموم (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۲۱	۲.۰۲	باکتریهای بی هوازی ایجاد کننده سولفیت در ۵۰ میلی لیتر
۱۱	شورکوکوک های روده ای (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	استریتوکوکهای مدفومی در ۲۵۰ میلی لیتر
۱۲	سودوموناس آروجنیوزا (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	سودوموناس آروجنیوزا در ۲۵۰ میلی لیتر
۱۳	سولفات SO ₄	۱۰۵	۱.۷۵	
۱۴	نیترات (NO ₃)	۹۹	۱.۶۵	
۱۵	نیتریت (NO ₂)	۶۶	۱.۱۰	
۱۶	منیزیم Mg	۶۶	۱.۱۰	
۱۷	سدیم Na	۶۶	۱.۱۰	
۱۸	کلر Cl	۵۵	۰.۹۲	
۱۹	نیکل Ni	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۰	کادمیم Cd	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۱	مس Cu	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۲	سرب Pb	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۳	منگنز Mn	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۴	جیوه Hg (معنی)	۱۵۴	۲.۵۷	
۲۵	آنتی موان Sb	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۶	آرسنیک As	۱۵۴	۲.۵۷	
۲۷	سیانید CN	۷۱	۱.۱۹	
۲۸	سلسیم Se	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۹	کروم Cr	۱۲۱	۲.۰۲	
۳۰	بورات B	۹۹	۱.۶۵	
۳۱	باریم Ba	۶۶	۱.۱۰	
۳۲	ولادیم V	۱۲۱	۲.۰۲	
۳۳	آلومینوم Al	۱۲۱	۲.۰۲	
۳۴	مولیبدن Mo	۱۲۱	۲.۰۲	
۳۵	اگمه آفقا	-	-	صرفا توسط سازمان انرژی انجام می شود
۳۶	فرانک بنا	-	-	صرفا توسط سازمان انرژی انجام می شود
۳۷	زاندوم ۲۲۶	-	-	صرفا توسط سازمان انرژی انجام می شود
۳۸	زاندوم	-	-	صرفا توسط سازمان انرژی انجام می شود
۳۹	پولونیوم	-	-	صرفا توسط سازمان انرژی انجام می شود
۴۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
مجموع		۲۴۷۷	۴۹.۶۱	۹۶.۸۸۸.۳۳۰

نام فرآورد: بنیان نوشابه گازدار کولا (استاندارد ملی ۴۷۱۰ - کد فرآورد: ۱۱۳۳۷)		کد فرآورد: ۱۱۳۳۷		عنوان ویژگی متغایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (یلاخی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال)
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	ککفین (در صورت استفاده)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	پH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۲۲۰
۶	چگالی	۱۷	۰.۲۸	۵۴۶,۸۹۰
۷	نگهدارنده (مجموع بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۲۶۶	۴.۴۴	۸,۶۷۱,۲۲۰

نام فرآورده: بنیان نوشابه های گازدار ناعم دار رنگی		کد فرآورده: ۱۱۲۲۸		عنوان ویژگی متعادل‌یز در صورت وجود:
استاندارد ملی (۲۹۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۸				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	نعم	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	pH	۱۴	۰-۳۴	۴۶۸,۷۲۰
۴	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰
۵	کنتین (در صورت استفاده)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۶	تکهارزنده (مجموع بزوات و سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۷	وضعیت ظاهری	۵	۰-۸	۱۶۲,۷۵۰
۸	بسته بندی	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۲۶۱	۴,۳۵	۸,۵۰۲,۰۶۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۰۲		عنوان ویژگی معیار در صورت وجود:	نام فرآورده: نوشابه گازدار (استاندارد ملی ۱۲۵۰) - کد فرآورده: ۱۱۱۰۲
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	رنگ	۵	۰۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کشاسی لایه ۱،۸۵۳۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهری	۵	۰۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۳	بو و طعم	۵	۰۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۴	اسیدیته کل	۴۴	۰۷۳	۱،۴۲۵،۶۹۰	
۵	مواد جامد محلول (دیگسی)	۲۵	۰۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۶	مواد جامد کل	۲۵	۰۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۷	تیر شرف	۸	۰۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۸	شدت کل	۱۱۰	۱۸۳	۳،۲۲۲،۶۵۰	
۹	کافتین	۹۹	۱۶۵	۳،۲۲۲،۶۵۰	اسیکتروتومتری
۱۰	میز کربنیک	۲۲	۰۳۷	۷۲۴،۶۱۰	
۱۱	pH	۱۴	۰۲۴	۴۶۸،۷۲۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۱،۵۴۰	
۱۴	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳،۸۲۵،۰۶۰	
۱۵	آرسنیک	۱۵۴	۳۵۷	۵،۰۱۹،۲۱۰	
۱۶	نقع	۱۲۱	۲۰۲	۳،۸۲۵،۰۶۰	
۱۷	شیرین کننده ها-اسپازتام و امه سولفام	۱۶۵	۲۷۵	۵،۳۷۰،۷۵۰	
۱۸	رنگ دارنده- بزرزینک و سوربیک اسید و نمک های سدیم و پتاسیم آن	۹۹	۱۶۵	۳،۲۲۲،۶۵۰	روش اسپیکتروتومتری
۱۹	اسید فسفریک	۶۶	۱۱۰	۲،۱۴۸،۳۰۰	روش اسپیکتروتومتری
۲۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۱	کبک و مخمر	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۲۲	باکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰	
مجموع		۱۲۲۲	۲۲۰۵	۴۲،۰۶۲،۶۵۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورد: ۱۱۳۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورد: کلاب (استاندارد ملی ۵۷۵۸) - کد فرآورد: ۱۱۳۹۹
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار شناسی (پایه ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	بو و مزه	۵	۰-۹	۱۷۵،۷۷۰	
۳	چگالی نسبی	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶،۸۲۰	
۵	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸،۷۲۰	
۶	عدد اسیدی	۴۴	۰-۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۷	عدد استری	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۸	عدد پدی	۱۱۰	۰-۱۸۳	۳،۵۷۳،۸۹۰	
۹	عدد اکسیژن	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۱۰	میزان املاح	۸۸	۰-۱۴۷	۲،۸۷۰،۹۱۰	
۱۲	نیترات	۹۹	۰-۱۶۵	۳،۱۲۲،۲۵۰	
۱۳	کلرید	۵۵	۰-۹۳	۱،۷۹۶،۷۶۰	
۱۵	آنول و متانول	۶۶	۰-۱۱۰	۲،۱۴۸،۳۰۰	روش GC
۱۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱،۵۴۰	
۱۸	آرستیک	۱۵۴	۰-۲۵۷	۵،۰۱۹،۲۱۰	
۱۹	سرب	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳،۸۲۵،۰۶۰	
۲۱	شارش کلی میکروارگانیزم ها	۷۱	۰-۱۱۹	۲،۳۴۴،۰۷۰	
۲۲	تروکوکوس	۹۹	۰-۱۶۵	۳،۱۲۲،۲۵۰	
۲۳	کلیفرم	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۲۴	کلستریدیوم های امیا کننده سولفیت	۸۸	۰-۱۴۷	۲،۸۷۰،۹۱۰	
۲۵	تیک	۷۱	۰-۱۱۹	۲،۳۴۴،۰۷۰	
۲۶	مخمر	۷۱	۰-۱۱۹	۲،۳۴۴،۰۷۰	
۲۷	سودوموناس آروچیزورا	۸۳	۰-۱۳۸	۲،۶۹۵،۱۴۰	
۲۸	شیره	۱۱۵	۰-۱۹۲	۳،۷۴۳،۲۵۰	
۲۹	پری	۸	۰-۱۳	۲۶۰،۳۰۰	
۳۰	شاخص شناسایی	۱۰۵	۰-۱۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۳۳	گندسیوم	۱۲۱	۰-۲۰۲	۳،۴۳۸،۵۵۰	
۳۵	رنگ	۵	۰-۸	۱۶۲،۷۵۰	
۳۶	نظهدارنده	۹۹	۰-۱۶۵	۳،۱۲۲،۲۵۰	
مجموع		۱۸۹۱	۳۱،۵۱	۶۱،۵۴۹،۰۳۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۲۷۶		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده : پوره گوآوا (استاندارد ملی ۲۲۲۱۸) - کد فرآورده : ۲۲۲۷۶
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	تجهیزات فرودنی (تروانه، سوربات)	۹۹	۱۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمی، ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	۳،۲۲۲،۶۵۰
۲	مواد خارجی	۸	۰-۱۳		۲۵۴،۸۹۰
۳	شماره و بو	۵	۰-۹		۱۷۵،۷۷۰
۴	رنگ	۴۴	۰-۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۵	شیرین کننده فرودنی (اسپارتام، اسه سولفام)	۱۶۵	۲،۷۵		۵،۳۷۰،۷۵۰
۶	pH	۱۴	۰-۲۴		۴۶۸،۲۲۰
۷	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰-۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۹	کل آلکلیک	۶۶	۱-۱۰		۳،۱۴۸،۳۰۰
۱۰	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سانتیگراد (بر حسب بریکس)	۳۵	۰-۴۲		۸۲۰،۲۶۰
۱۱	اندیس فرمالین	۱۰۵	۱-۷۵		۳،۴۱۷،۷۵۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲۰-۲		۳،۹۴۵،۰۶۰
۱۳	فلج	۱۲۱	۲۰-۲		۳،۹۴۵،۰۶۰
۱۴	انیمید سولفور	۱۰۵	۱-۷۵		۳،۴۱۷،۷۵۰
۱۵	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹		۳،۲۲۴،۰۷۰
۱۶	فقدانهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۱۹	نسبت قند کلوزک به فروکتوز	-	۰-۰۰	محاسبه ریاضی	-
۱۸	همپروکسی متیل فرموات	۱۶۵	۲،۷۵	اندازه گیری کمی HPLC	۵،۳۷۰،۷۵۰
۱۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱-۱۹		۳،۲۲۴،۰۷۰
۲۰	تکثیر و محضر	۷۱	۱-۱۹		۳،۲۲۴،۰۷۰
۲۱	بسته بندی	۸	۰-۱۳		۲۵۴،۸۹۰
۲۲	رنگ فرودنی	۴۴	۰-۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		۳۵۱،۵۴۰
مجموع		۱۴۵۲	۲۴،۲۰		۴۷،۲۶۶،۰۰۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۳۸۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان مونتر (آزمون دقیقه)	ساعت مونتر آزمون		
۱	رنگ آلودگی	۲۴	۰-۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایالتی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریالی	
۲	نگیندارنده (نیزوات سوربات)	۹۹	۱-۶۵		
۳	شیرین کننده آلودگی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵		
۴	طعم و بو	۵	۰-۰۹		
۵	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹		
۶	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۳۵	۰-۴۲		
۷	اسیدیته کل	۲۴	۰-۷۳		
۸	pH	۱۴	۰-۲۴		
۹	شکل انبساط	۶۶	۱-۱۰		
۱۰	فدتهای امیا کننده	۴۴	۰-۷۳		
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳		
۱۲	عدد فرمکین	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۳	امپریه سولفور	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۴	آلومینم های فزونی (سرب (pb)	۱۲۱	۲-۰۲		
۱۵	آلومینم های فزونی - فلج (SI)	۱۲۱	۲-۰۲		
۱۶	بالیمانه افت کش	۴۹۶	۸-۲۶		
۱۷	یری ظرف	۸	۰-۱۳		
۱۸	پاکتریهای ملایم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱-۱۹		
۱۹	پاکتری های حواری	۷۱	۱-۱۹		
۲۰	کلیک	۷۱	۱-۱۹		
۲۱	مهمبر	۷۱	۱-۱۹		
۲۲	سیسته بندی	۸	۰-۱۳		
۲۳	مواد خارجی	۸	۰-۱۳		
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
	مجموع	۱۸۹۰	۲۱-۲۹		۶۱,۶۹۹,۹۷۰

نام فرآورده: آب آشامیدنی بسته بندی شده (استاندارد ملی ۶۶۴۳) - کد فرآورده: ۱۱۱۵			کد فرآورده: ۱۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
ردیف	نام (زیرمون)	میزان (زیرمون/لیتر)	میزان مونتر (زیرمون)	میزان (زیرمون/لیتر)	میزان مونتر (زیرمون)	ملاحظات
۱	pH	۱۴	۰.۲۲	۲۴۸.۷۲۰	-	ملاحظات
۲	ارسیک	۱۱۵	۱.۹۲	۳.۷۲۳.۳۱۵	-	
۳	اثرشکلانی (در حد میلی لیتز)	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۱۵.۰۶۰	-	
۴	اشعه آلفا	-	۰.۰۰	-	-	صرفاً توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۵	اشعه بتا	-	۰.۰۰	-	-	صرفاً توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۶	اورانیوم	-	۰.۰۰	-	-	صرفاً توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۷	آلومینیوم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۸	آنتی موان	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۹	باریم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۱۰	بورات	۹۹	۱.۶۵	۳.۳۲۲.۶۵۰	-	
۱۱	جیوه	۱۱۵	۱.۹۲	۳.۷۲۳.۳۱۵	-	
۱۲	رادون	-	۰.۰۰	-	-	صرفاً توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۱۳	رادیم ۲۲۶	-	۰.۰۰	-	-	صرفاً توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۱۴	سختی کل (بر حسب کربنات کلسیم)	۵۰	۰.۸۲	۱.۶۴۰.۵۲۰	-	
۱۵	سدیم	۶۶	۱.۱۰	۲.۱۴۸.۳۰۰	-	
۱۶	سرب	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۱۷	سلنیوم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۱۸	سولفات	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۱۹	سیانید	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰	-	
۲۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	-	
۲۱	فلوراید	۹۹	۱.۶۵	۳.۳۲۲.۶۵۰	-	
۲۲	کادمیوم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۲۳	کدورت	۵۵	۰.۹۲	۱.۷۸۶.۷۶۰	-	
۲۴	کرم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۲۵	کل کلورید (در حد میلی لیتز)	۹۹	۱.۶۵	۳.۳۲۲.۶۵۰	-	MPN
۲۶	کل مواد جامد محلول TDS	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰.۲۶۰	-	
۲۷	کلرور	۵۵	۰.۹۲	۱.۷۸۶.۷۶۰	-	
۲۸	کلسیم	۶۶	۱.۱۰	۲.۱۴۸.۳۰۰	-	
۲۹	مس	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۳۰	منگنز	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۳۱	منیزیم	۶۶	۱.۱۰	۲.۱۴۸.۳۰۰	-	
۳۲	مولیبدن	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۳۳	میزان اکسیژن (فقط در آب آشامیدنی بسته بندی شده غنی شده با اکسیژن)	۸۳	۱.۲۸	۲.۶۹۵.۱۲۰	-	
۳۴	(فقط در آب گاز دار) میزان دی اکسید کربن	۳۲	۰.۳۷	۷۲۳.۶۱۰	-	
۳۵	نشانه گذارنی نام محصول)	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰	-	
۳۶	نترات (بر حسب NO ₃)	۹۹	۱.۶۵	۳.۳۲۲.۶۵۰	-	
۳۷	نتریت (بر حسب NO ₂)	۶۶	۱.۱۰	۲.۱۴۸.۳۰۰	-	
۳۸	نیکل	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۳۹	ولادیم	۱۰۵	۱.۷۵	۳.۴۱۷.۷۵۰	-	
۴۰	ویژگی های ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	-	
۴۱	تترا کلرید کربن	-	-	-	-	
۴۲	دی کلرومتان	-	-	-	-	
۴۳	۱ و ۲ - دی کلروتان	-	-	-	-	
۴۴	۱ و ۲ دی کلرو ائن	-	-	-	-	
۴۵	تری کلرو ائن	-	-	-	-	
۴۶	تترا کلروان	-	-	-	-	
۴۷	پنتن	-	-	-	-	
۴۸	پنتان	-	-	-	-	
۴۹	زایلن ها	-	-	-	-	
۵۰	اتیل بنز	-	-	-	-	
۵۱	استیرن	-	-	-	-	
۵۲	پیرن (8) شاخص بزو	-	-	-	-	
۵۳	مونوکلر بنز	-	-	-	-	
۵۴	۱ و ۲ - دی کلرو بنز	-	-	-	-	
۵۵	۱ و ۴ - دی کلرو بنز	-	-	-	-	
۵۶	۱ و ۳ و ۴ - تری کلرو بنز	-	-	-	-	
۵۷	۱ و ۲ و ۴ - تری کلرو بنز	-	-	-	-	
۵۸	۱ و ۲ و ۳ و ۴ - تری کلرو بنز	-	-	-	-	
۵۹	دی (۲) - اتیل هگزیل، فتالات	-	-	-	-	
۶۰	اکریل امید	-	-	-	-	
۶۱	آبی کلرو هیدرین	-	-	-	-	
۶۲	هگزا کلرو بوتادین	-	-	-	-	
۶۳	اتیل دی آمین تترا استیک اسید	-	-	-	-	
۶۴	نیتریلو تری استیک اسید	-	-	-	-	
۶۵	۱ و ۲ - دی برمواتان	-	-	-	-	
۶۶	۱ و ۴ - دیوکسان	-	-	-	-	
۶۷	متیل ترتری بوتیل اثر	-	-	-	-	
۶۸	میکروکستین	-	-	-	-	
۶۹	وینیل کلراید	-	-	-	-	
۷۰	الاکتر	-	-	-	-	
۷۱	الکتکرب	-	-	-	-	
۷۲	اکریل و دی اکریل	-	-	-	-	
۷۳	اتراژین	-	-	-	-	
۷۴	هیدروکسی اتراژین	-	-	-	-	
۷۵	کربوفوان	-	-	-	-	
۷۶	کلردان	-	-	-	-	
۷۷	کلروپروپن	-	-	-	-	
۷۸	کلروپروپن	-	-	-	-	
۷۹	سیانژین	-	-	-	-	
۸۰	ددت دی کلرو دی فیل تری کلرو اتان	-	-	-	-	
۸۱	۱ و ۲ - دی برموز - ۳ - کلروپروپان	-	-	-	-	
۸۲	۱ و ۴ - دی کلرو فونکسی استیک اسید	-	-	-	-	
۸۳	۱ و ۲ - دی کلرو پروپان	-	-	-	-	
۸۴	۱ و ۳ - دی کلرو پروپان	-	-	-	-	
۸۵	اکریل	-	-	-	-	
۸۶	اکریل و پروپن	-	-	-	-	
۸۷	اتیلان	-	-	-	-	
۸۸	(۲) - اتیل - ۴ - کلرو فونکسی استیک اسید -	-	-	-	-	
۸۹	متوکسی کتر	-	-	-	-	
۹۰	متولاکتر	-	-	-	-	
۹۱	مولفات	-	-	-	-	
۹۲	پندی متانل	-	-	-	-	
۹۳	پنتا کلروفل	-	-	-	-	
۹۴	پروپیلن	-	-	-	-	
۹۵	پیری پروکسیان	-	-	-	-	
۹۶	سیمبازین	-	-	-	-	
۹۷	تری فلورائین	-	-	-	-	
۹۸	تری بوتیل ارن	-	-	-	-	
۹۹	دی سوات	-	-	-	-	
۱۰۰	DB-۲۳	-	-	-	-	
۱۰۱	دی کلرو پروپ	-	-	-	-	
۱۰۲	فلوروپروپ	-	-	-	-	
۱۰۳	مکو پروپ	-	-	-	-	
۱۱۴	۱ و ۴ - دی کلروفل	-	-	-	-	
۱۱۵	۱ و ۶ - تری کلروفل	-	-	-	-	
۱۱۶	پنتا کلروفل	-	-	-	-	
۱۱۷	پروپان	-	-	-	-	
۱۱۸	دی بروم کلرومتان	-	-	-	-	
۱۱۹	پرومو دی کلرومتان	-	-	-	-	
۱۲۰	کلروفرم	-	-	-	-	
۱۲۱	دی کلرو استیک اسید	-	-	-	-	
۱۲۲	تری کلرو استیک اسید	-	-	-	-	
۱۲۳	متو کلرو استیک اسید	-	-	-	-	
۱۲۴	دی کلرو استون نتریل	-	-	-	-	
۱۲۵	دی پرمو استون نتریل	-	-	-	-	
۱۲۶	سیانژین کلراید	-	-	-	-	
۱۲۷	نیتروزو دی متیل آمین - N	-	-	-	-	
۱۲۸	کلروفل ۲	-	-	-	-	
۱۰۴	۱ و ۵ - تری کلرو فونکسی استیک اسید	-	-	-	-	
۱۰۵	مونو کلر آمین	-	-	-	-	
۱۰۶	کتز	-	-	-	-	
۱۰۷	سدیم دی کلرو ایزوپروپان	-	-	-	-	
۱۰۸	سیانوریک اسید	-	-	-	-	
۱۰۹	برومات	-	-	-	-	
۱۱۰	پرکلرات	-	-	-	-	
۱۱۱	کلرات	-	-	-	-	
۱۱۲	کلریت	-	-	-	-	
۱۱۳	اکریل	-	-	-	-	
۱۱۴	اکریل	-	-	-	-	
۱۱۵	اکریل	-	-	-	-	
۱۱۶	اکریل	-	-	-	-	
۱۱۷	اکریل	-	-	-	-	
۱۱۸	اکریل	-	-	-	-	
۱۱۹	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۰	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۱	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۲	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۳	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۴	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۵	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۶	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۷	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۸	اکریل	-	-	-	-	
۱۲۹	اکریل	-	-	-	-	
۱۳۰	اکریل	-	-	-	-	
۱۳۱	بسته بندی	-	-	-	-	
	مجموع	۵۰۵۷	۸۴.۳۸	۱۶۶.۵۹۲.۶۶۰	-	

نام فرآورده: آب کربن بوی و آب زغال اخته تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۷۰۲۹ - کد فرآورده: ۲۲۱۷۸)			
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۱۷۸	
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون
	عنوان ویژگی متعادل در صورت وجود:	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله) ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۱	تعمیر و بو	۵	۰-۰۹
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹
۳	مواد خارجی	۸	۰-۱۳
۴	پرکنی در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰-۴۲
۵	رومبیت ظاهری	۱۴	۰-۲۴
۶	اسیدیته کل اثر حسب اسید مالیک	۴۴	۰-۷۳
۷	pH	۱۴	۰-۲۴
۸	لبنه‌های احیا کننده	۴۴	۰-۷۳
۹	اقلن ایلینک	۶۶	۰-۱۱
۱۰	عدد فرمایین	۱۰۵	۰-۱۷۵
۱۱	ساکتوز	۱۱۰	۰-۱۸۳
۱۲	سرب	۱۲۱	۰-۲
۱۳	قح (قطر برای فرآورده در بسته بندی فوطلی)	۱۲۱	۰-۲
۱۴	ایمپرید سولفور آزاد	۱۰۵	۰-۱۷۵
۱۵	بسته بندی	۸	۰-۱۳
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸
۱۷	شیرین کننده مصنوعی استارنام، اسه سولفام	۱۶۵	۰-۲۷۵
۱۸	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳
۱۹	نیکوتیندند نیترات، سوربات	۹۹	۰-۱۶۵
۲۰	باکتری های هوازی	۷۱	۰-۱۱۹
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۰-۱۱۹
۲۲	کوک	۷۱	۰-۱۱۹
۲۳	مخمر	۷۱	۰-۱۱۹
۲۴	بسته بندی	۸	۰-۱۳
مجموع		۱۲۰۹	۲۳.۲۷

نام فرآورده: آب گوارا تغلیظ شده (کنسانتره گوارا)		کد فرآورده: ۲۲۱۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۶۸۸۵) - کد فرآورده: ۲۲۱۷۹		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمی - ۱۹۵۳۰۰ ریالی ملاحظت
ردیف	نام آزمون			
۱	شماره و پیو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	بوی خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴	بریکس در ۲۰ درجه سانتیگراد	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۵	وینیت ظاهری	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالتیک)	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۸	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	اقلک آنیونیک (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۶۶	۱-۱	۲,۱۲۸,۳۰۰
۱۰	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۱	ساکزار	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۱۴	کاتیون سولفور آزاد	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، اسه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۸	رنگ افزودنی	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۹	شکلدارنده (نیرونت، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۲۰	پاکتری های خاوری	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۱	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۲	کربک	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۳	مهم	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰
۲۴	آرستیک	۱۵۴	۲-۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۶	سین	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۷	زرد	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۸	آهن	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۲۹	مجموع سس و روی و آهن	۰	۰-۰۰	۰
۳۰	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۳۱	چگالی (در ۲۰ درجه سانتیگراد)	۱۷	۰-۲۸	۵۴۶,۸۴۰
۳۲	قلع	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۸۲۵,۰۶۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۲۲۲۹	۲۷,۱۵	۷۲,۵۵۲,۸۵۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۶۹		عنوان ویژگی مشخصه در صورت وجود:	نام فرآورده: فرآورده بیخی خوراکی (استاندارد ملی ۱۳۸۴) - کد فرآورده: ۲۰۱۶۹
		آزمون (وزن دلخواه)	آزمون		
۱	تعمیر و بو	۵	۰-۰۹	ملاحظات	
۲	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹	ملاحظات	
۳	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	ملاحظات	
۴	بریکسی در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰-۴۲	۸۲-۱۶۰	
۵	اسیدیته کل (در حسب اسید مالیک)	۲۴	۰-۷۳	۱۲۴۵۶۱۰	
۶	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸۲۰	
۷	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۳۵۳۸۹۰	
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱۵۲۰	
۹	شیرین کننده مصنوعی استوارتام، آنه سولفام	۱۶۵	۲-۷۵	۵۳۷-۷۵۰	به روش HPLC
۱۰	رنگ مصنوعی مجاز خوراکی	۱۶۵	۲-۷۵	۵۳۷-۷۵۰	کمی به روش HPLC
۱۱	تکه‌بازنده (دیوات، سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳۳۲۲۴۵۰	
۱۲	کیک	۷۱	۱-۱۹	۲۳۲۴-۷۰	
۱۳	شکر	۷۱	۱-۱۹	۲۳۲۴-۷۰	
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱-۱۹	۲۳۲۴-۷۰	
۱۵	انتریکتریاسه	۱۲۴	۲-۳۹	۴۶۶۷۷۰	MPN
۱۶	اشریشیاکلی	۱۲۱	۲-۰۲	۳۹۴۵-۶۰	MPN
۱۷	مواد جامد کل	۲۵	۰-۴۲	۸۲-۱۶۰	
۱۸	لقد کل	۱۱۰	۱-۸۳	۳۵۷۳۹۰	
۱۹	پری ظرف	۸	۰-۱۳	۲۶-۴۰۰	
۲۰	استایلوکوکوس های کواکولاز مثبت	۱۷۶	۲-۸۴	۵۲۴۱۸۲۰	
۲۱	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۳۵۳۸۹۰	
	مجموع	۱۲۵۵	۲۴-۵۹	۴۴.۱۴۴.۷۸۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۶۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		آزمون (دقیقه)	آزمون		
۱	تعمیر و بو	۵	۰-۹	۱۷۵۷۷۰	
۲	pH	۱۴	۰-۱۴	۴۶۸۷۲۰	
۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳۸۱۰	
۴	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱۵۴۰	
۵	بسته بندی	۴۴	۰-۷۳	۱۲۲۵۶۰	
۶	آزمایشک	۱۵۴	۲-۵۷	۵۰۱۹۲۱۰	
۷	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳۹۲۵۰۶۰	
۸	مس	۱۲۱	۲۰-۲	۳۹۲۵۰۶۰	
۹	روی	۱۲۱	۲۰-۲	۳۹۲۵۰۶۰	
۱۰	آهن	۱۲۱	۲۰-۲	۳۹۲۵۰۶۰	
۱۱	پزی ظرف	۸	۰-۱۳	۲۵۳۸۱۰	
۱۲	مواد جامد محلول جزیی	۴۴	۰-۷۳	۱۲۲۵۶۰	
۱۳	جزیی	۵۰	۰-۸۳	۱۶۲۰۹۹۰	
۱۴	مواد جامد کل	۳۵	۰-۴۲	۸۳۹۶۰	
۱۵	قلع	۱۲۱	۲۰۰۱۶۶۶۶۶۷	۳۹۲۸۵۵۰	
۱۶	بیوات سدیم	۹۹	۱-۶۵	۳۲۲۲۴۵۰	
۱۷	آبشاربند سولفور آزاد	۱۰۵	۱-۷۵	۳۳۱۷۷۵۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳۸۱۰	
مجموع		۱۱۸۰	۱۹.۶۹	۳۸.۴۴۸.۶۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۵۷		عنوان ویژگی متشابه در صورت وجود:	نام فرآورده : نوشیدنی جای سرد (استاندارد ملی ۱۷۵۲۸) - کد فرآورده : ۲۰۹۵۷
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	شیرین کننده (اسپارتام / آسه سولفام)	۱۶۵	۲۰۷	هرگونه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی لایحه ۱۰۰۰/۱۸۵۳۰۰ ریالی	۵۳۲۰۰۵۰
۲	رنگ کبودی	۳۴	۰۰۳		۱۳۴۵۳۹۰
۳	وضوح ظاهری	۵	۰۰۹		۱۷۵۷۷۰
۴	رنگ	۵	۰۰۹		۱۷۵۷۷۰
۵	طعم و بو	۵	۰۰۹		۱۷۵۷۷۰
۶	نمونه جامد محلول در آب (دریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰۲۲		۸۰۰۰۶۶۰
۷	قند کل	۱۱۰	۱۸۳		۳۰۵۳۳۸۹۰
۸	pH	۱۲	۰۲۴		۴۶۸۳۲۰
۹	توز کربنیک (در صورت استفاده)	۲۲	۰۳۷		۷۴۴۶۱۰
۱۰	شکل آنیون	۶۶	۱۱۰		۲۱۶۸۳۰۰
۱۱	کافئین (HPLC)	۱۶۵	۲۰۷		۵۳۲۰۰۵۰
۱۲	شمارش کلی باکتری های هوازی مزوفیل	۷۱	۱۱۹		۲۳۲۴۰۰۰
۱۳	شمارش گازیم های مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۹		۲۳۲۴۰۰۰
۱۴	تکک	۷۱	۱۱۹		۲۳۲۴۰۰۰
۱۵	مخمر	۷۱	۱۱۹		۲۳۲۴۰۰۰
۱۶	فقد (در بسته بندی فوطی فزری)	۱۲۱	۲۰۲		۳۰۴۵۰۶۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰۰۳		۲۵۳۸۹۰
۱۸	پری طرف	۸	۰۰۳		۲۵۳۸۹۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰۰۱۸		۳۵۱۵۴۰
	مجموع	۱۰۶۱	۱۷۶۸		۲۴۰۵۲۹۰۴۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : بوجرد نوشیدنی فوری (استاندارد ملی ۴۷۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۳۳۰
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمانی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریالی	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	قابلیت حل شونده	۸	۰-۱۳	۱۷۵,۷۷۰	
۴	شیرین کننده (اسپارتام / آسه سولفام)	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	در نوع بدون قند
۵	رنگ	۵	۰-۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	pH (پس از حل شدن در آب)	۱۴	۰-۳۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰-۳۲	۸۲۰,۲۶۰	
۸	قند کل	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	رطوبت	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۲	اسیدیته کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۳	اسیدیته (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۱۵۴	۲-۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۴	سرمه (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۲۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۶	کلب و مخمر	۲۱	۱-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	کلی فرم	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۴,۳۵۰	در نوع بدون قند MPN
۱۸	آکریینیا کلی	۱۲۱	۲-۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	MPN
۱۹	اکتروپاکتریاسه	۱۲۴	۲-۳۹	۴,۶۶۷,۶۶۰	در نوع با قند
۲۰	دای آسید نوگرید آزاد	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰	
۲۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۰۸	۱۴۱,۷۵۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
	مجموع	۱۲۳۸	۲۴۹۶	۴۶,۸۰۰,۳۹۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۲۱		عنوان ویژگی‌های متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پوره گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۳۲۱) - کد فرآورده: ۱۱۳۲۱
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	بخرات	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	کیفیت رنگی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	ذرات سوخته و سیاه رنگ	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	رنگ	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۷	بو	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۸	مزه	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۹	بافت	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۰	مواد جامد محلول در آب بدون احتساب نمک بر حسب درجه بریکس	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۱	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۲۲۰	
۱۲	خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۳	نمک موجود در گوجه فرنگی	۵۵	۰-۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۴	نشاسته	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۵	قلع	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲۰-۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۷	پلهای رسیه های کبک	۱۱۰	۱-۸۳	۳,۵۱۳,۸۹۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۱,۵۲۰	
۲۰	بakterی های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	بakterی های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۲	کپک	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۳۲۴,۰۷۰	
	مجموع	۱۰۰۶	۱۶-۷۶	۲۳,۷۲۲,۳۸۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : 21727		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
1	شکل ظاهری	5	0.9	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (لایحه 1.1523.000 ریال)	
2	بهره و بو	5	0.9		
3	رنگ ظاهری	5	0.9		
4	میزان خاکی	8	0.13		
5	میزان هالید محلول در آب، بریکس در 20 درجه سلسیوس	25	0.22		
6	خاکستر کل	22	0.73		
7	اسیدیت کل (بر حسب اسید مالیک)	22	0.73		
8	pH	12	0.22		
9	تکلیب	66	1.10		
10	معد فرمالین	105	1.75	HPLC	
11	ساکارز، گلوکز، فروکتوز	165	2.75		
12	همبریکس متیل فورفورال کمی	99	1.65	اسپکتروفتومتری	
13	ماده آفت کش ها	226	3.76		
14	آبزیزنده سولفور آزاد SOT	105	1.75		
15	پاتوژین	221	3.68		
16	سوزش	121	2.02		
17	قطع (در بسته بندی فوطی فزی)	121	2.02		
18	رنگ مصنوعی خوراکی آزورین	22	0.73		
19	نیکوتین (نیوات و سوربات)	165	2.75	HPLC	
20	بسته بندی	8	0.13		
21	باتری های مطلق به اسید	71	1.19		
22	نسبت گوگرد به فروکتوز	0	0.00	محاسبه ریاضی	
23	شیرین کننده مصنوعی	165	2.75		
24	سوربیتول	165	2.75	HPLC	
25	عصاره بدون قند	12	0.22		
26	باتری های اسید لاکتیک	105	1.75		
27	کتیک و مخمر	71	1.19		
28	آزاد بری	8	0.13		
مجموع		2477	41.27	80.66.820	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۸۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: انواع پوره میوه (استاندارد ملی ۱۱۶۹۲) - کد فرآورده: ۲۰۸۰۰
		زمان مونتر (آزمون/دقیقه)	ساعت مونتر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۲	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله ۱.۸۵۳۰۰۰ ریالی)	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۲		
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹		
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۵	مواد جامد نامحلول در آب	۲۸	۰.۴۶		
۶	مواد جامد محلول در آب (درجه بریکس)	۳۵	۰.۴۲		
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۲		
۸	قلیائیت خاکستر	۵۵	۰.۹۲		
۹	اسیدیت کل	۴۴	۰.۷۲		
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۱	تکلیل نیلیک	۶۶	۱.۱۰		
۱۲	قندهای امیا کننده	۴۴	۰.۷۲		
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳		
۱۴	عدد فرماتین	۱۰۵	۱.۷۵		
۱۵	آبیرید سولفور	۹۹	۱.۶۵		
۱۶	هیدروکسی متیل فوروزال - کمی	۱۲۱	۲.۰۲	اسیکتوفومتری	
۱۷	آلینده های فلزی: سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۸	آلینده های فلزی: قلع (Sn) در بسته بندی فوطی	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۹	پری ظرف	۸	۰.۱۲		
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۲۱	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام ، آسه سولفام	۱۳۲	۲.۲۰		
۲۲	نگهدارنده (دیوات ، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	اسیکتوفومتری	
۲۳	پاکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		
۲۴	پاکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵		
۲۵	گیگ و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۲		
مجموع		۱۵۴۹	۲۵.۸۱	۵۰۴۰۶۹۳۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۶۹		عنوان ویژگی مشابه در صورت وجود	نام فرآورده: پوره زرشک (استاندارد ملی ۱۳۸۴) - کد فرآورده: ۲۲۷۶۹
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (پلاسی ۱،۸۵۳،۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	رنگ فوردنی	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۳	رطوبت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۵	مواد جامد نامحلول در آب	۲۸	۰.۴۶	۸۹۸،۳۸۰	
۶	مواد جامد نامحلول در آب (درجه بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۸	قلیائیت خاکستر	۵۵	۰.۹۲	۱،۷۹۶،۶۶۰	
۹	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۲	۴۶۸،۷۲۰	
۱۱	اقلک انشلیک	۶۶	۱.۱۰	۲،۱۴۸،۳۰۰	
۱۲	فقدان اجزا کهنه	۴۴	۰.۷۳	۱،۲۲۵،۶۹۰	
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۳،۵۷۳،۹۹۰	
۱۴	عدد فریمان	۱۰۵	۱.۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۱۵	اندازه سولفور	۱۰۵	۱.۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۱۶	هیپروکسی متیل فورفورال - کمی	۹۹	۱.۶۵	۳،۲۲۲،۶۵۰	اسپکتوفوتتری
۱۷	سورب	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۲۵،۰۶۰	
۱۸	آزمینک	۱۵۴	۲.۵۷	۵،۰۱۹،۲۱۰	
۱۹	سین	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۲۵،۰۶۰	
۲۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۲۵،۰۶۰	
۲۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۲۵،۰۶۰	
۲۲	طبع (SD) بر سه بندی فوپی	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۲۵،۰۶۰	
۲۳	بوی ظرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
۲۴	نشانه گزاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱،۵۴۰	
۲۵	شیری کننده مصنوعی اسپارنم ، امه سولفار	۱۲۲	۲.۳۰	۴،۲۴۶،۶۰۰	اسپکتوفوتتری
۲۶	نگهدارنده (ذرات ، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۳،۲۲۲،۶۵۰	
۲۷	باکتری های معلوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۳،۳۲۴،۰۷۰	
۲۸	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵	۳،۴۱۷،۷۵۰	
۲۹	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۳۰	باقیمانده نسوم و افت کنی	۴۴۶	۸.۳۶	۱۶،۱۳۱،۷۸۰	
۳۱	توامیل بایدروفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰	
۳۲	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۳،۳۲۴،۰۷۰	
۳۳	مواد جامد نامحلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰،۲۶۰	
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰	
مجموع		۲۵۹۸	۴۴.۳۰	۸۴،۵۶۲،۹۰۰	

نام فرآورده: آب نمشک تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۲۹-۲۰-۲۲۷۶۴-۲۲۷۶۴-۲۲۷۶۴)		کد فرآورده: ۲۲۷۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال ملاحظت
۱	عمق و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	بویاد خارجی	۸	۰.۱۲	۲۵۳,۸۱۰
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۲۲	۸۲۰,۲۶۰
۵	شفافیت ظاهری	۱۴	۰.۱۲	۲۴۸,۲۲۰
۶	اسیدیت کلی	۲۴	۰.۲۲	۱,۲۲۵,۶۹۰
۷	pH	۱۴	۰.۱۲	۲۴۸,۲۲۰
۸	قندهای اجبار کننده	۲۴	۰.۲۲	۱,۲۲۵,۶۹۰
۹	الکل اتیلیک	۶۶	۰.۶۰	۳,۱۲۸,۳۰۰
۱۰	عدد فرمایین	۱۰۵	۰.۹۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۰.۹۵	۳,۵۷۳,۸۹۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۱.۰۹	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	طلع	۱۲۱	۱.۰۹	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	نیترید سولفور آزاد	۱۰۵	۰.۹۵	۳,۶۱۷,۷۵۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۰۷	۲۵۳,۸۱۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۰	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، اسه سولفام	۱۶۵	۱.۵۰	۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۸	رنگ افزودنی	۲۴	۰.۲۲	۱,۲۲۵,۶۹۰
۱۹	نگهدارنده دیروکت، سوربات	۹۹	۰.۹۰	۳,۲۲۲,۶۵۰
۲۰	باتری های هواری	۷۱	۰.۶۵	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	باتری های مقاوم به اسید	۷۱	۰.۶۵	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	کربن	۷۱	۰.۶۵	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	مهمر	۷۱	۰.۶۵	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	هیپروکسی متیل فوروزال - کمی	۹۹	۰.۹۰	۳,۲۲۲,۶۵۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۱.۰۹	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	خاکستر کلی	۲۴	۰.۲۲	۱,۲۲۵,۶۹۰
۲۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۱۵	۵۴۶,۸۲۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۰۷	۲۵۳,۸۱۰
	مجموع	۱۶۸۹	۱۵۸.۱۵	۵۴,۹۷۶,۹۵۰

نام فرآورده : نکتار پشین فروت (استاندارد ملی ۱۹۹۲۰ - کد فرآورده : ۲۲۷۶۱)	کد فرآورده : ۲۲۷۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود
	آزمون (دقیقه)	آزمون	
ردیف	آزمون	محدوده استاندارد	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۰-۱۳	۲۵۳۸۹۰
۲	رنگ خودی	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۳	نگهدارنده بنزوات سدیم، سوربات	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	طعم و بو	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	رنگ ظاهری	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	مواد جامد محلول در آب (ریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰-۴۲	۸۲۰,۴۶۰
۹	بقلیماده خشک	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	خاکستر کل	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	اسیدته کل (اسید استریک)	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	pH	۰-۳۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۴	اقل آمونیاک	۰-۱۱	۲,۱۴۸,۲۰۰
۱۵	قندهای احیا کننده	۰-۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶	ساکارز	۰-۱۱	۳,۵۷۳,۶۹۰
۱۷	عدد فرمالین	۰-۷۳	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۹	شیرین کننده سولفور	۰-۷۳	۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۰	سرب (pb)	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۲۱	قلع (SI) برای قوطی فلزی	۲۰-۲	۳,۴۲۵,۰۶۰
۲۲	پزی طرف	۰-۱۳	۲۵۳۸۹۰
۲۳	پاکتینهای مقاوم به اسید	۰-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	پاکتینهای اسید لاکتیک	۰-۳۸	۲,۴۹۹,۸۴۰
۲۵	گیب و مخمر	۰-۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۶	شیرین کننده مصنوعی آبه سولفام، اسپارتام	۲-۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۲۸	بسته بندی	۰-۱۳	۲۵۳۸۹۰
۳۰	نشانه گذاری	۰-۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع	۱۴۲۱	۲۳,۶۸	۴۶,۲۴۷,۰۴۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : یورو توت فرنگی (استاندارد ملی ۲۲۱۱۹) - کد فرآورده : ۲۲۷۴۰
		زمان مونتر (آزمون/دقیقه)	ساعت مونتر آزمون		
۱	بافت	۵	۰-۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (بلافاصله) ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	رنگ ظاهری	۵	۰-۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰-۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۶	فروکتوز، گلوکز، ساکارز (در مجموع و یا پشتهایی)	۱۶۵	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	روش HPLC
۷	اسیدیته کل	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۸	pH	۱۴	۰-۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۹	قندهای احیا کننده	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۰	اکسل آلپهیک	۶۶	۰-۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۱	عدد فرماتین	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۲	هیپروکسی متیل فورفورال - کمی	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	اسپکتروفتومتری
۱۳	آبپارید سولفور آزاد SOR	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۴	نسبت گلوکز به فروکتوز	-	۰-۰	-	محاسبه ریاضی
۱۵	سرب	۱۲۱	۲-۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۶	قلع (در بسته بندی فوطی فزی)	۱۲۱	۲-۲	۳,۸۴۵,۰۶۰	
۱۷	رنگ القرونی	۴۴	۰-۷۳	۱,۲۲۵,۶۹۰	
۱۸	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲-۷۵	۵,۲۷۰,۷۵۰	
۱۹	لچهدارنده (بزوات و سوربات)	۹۹	۱-۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	اسپکتروفتومتری
۲۰	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
۲۲	باکتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱-۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۳	کبک و مخمر	۷۱	۱-۱۹	۳,۲۲۴,۰۷۰	
		۱۴۹۷	۲۲۸۳	۴۴,۷۸۲,۲۹۰	مجموع

نام فرآورده: آب معدنی طبیعی بسته بندی شده (استاندارد ملی ۲۴۴۱) - کد فرآورده: ۱۱۱۹				
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۹		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	pH	۱۴	۰.۲۲	۴۶۸,۷۲۰
۲	آرسنیک	۱۱۵	۱.۹۲	۳,۲۴۴,۱۲۰
۳	اسید کلروپریدوم های اسیا کننده سولفیت (در ۵۰ میلی لیتر)	۱۲۱	۲۰.۲	۳,۲۴۵,۰۶۰
۴	آنتی بیوتیک یا کلیریم کوما پای (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۵	آنتی بیوتیک های روده ای (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۶	آنتی موانع	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۷	باریم	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۸	بورات	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۴۴,۶۵۰
۹	جیوه	۱۱۵	۱.۹۲	۳,۲۴۴,۱۲۰
۱۰	سختی کل (بر حسب کربنات کلسیم)	۵۰	۰.۸۲	۱,۶۶۶,۳۲۰
۱۱	سرب	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۱۲	سلیسیم	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۱۳	سولفوسازون (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۴	سولفات	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۱۵	سولفید	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۲۰
۱۶	تنگستن و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	تنگستن	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۴۴,۶۵۰
۱۸	تنگستن	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۱۹	تنگستن	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۰	کل کلیریم ها (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۱	کل کلیریم ها (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۶۶,۷۶۰
۲۲	کلسیم	۶۶	۱.۱۱	۲,۱۸۶,۳۰۰
۲۳	کلسیم	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۴	کلسیم	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۲۵	کلسیم	۶۶	۱.۱۱	۲,۱۸۶,۳۰۰
۲۶	کلسیم	۸	۰.۱۳	۲۴۳,۸۸۰
۲۷	کلرید کلرید (در ۱۰۰ میلی لیتر و نوع فرآورده)	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۶۰
۲۸	نیترات (بر حسب NO ₃)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۴۴,۶۵۰
۲۹	نیترات (بر حسب NO ₃)	۶۶	۱.۱۱	۲,۱۸۶,۳۰۰
۳۰	نیترات	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۲۱۷,۷۵۰
۳۱	نیترات	۰	۰.۰۰	۰
۳۲	نیترات	۰	۰.۰۰	۰
۳۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۳۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۳۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۳۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۳۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۳۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۳۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۰	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۱	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۲	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۴۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۰	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۱	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۲	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۵۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۰	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۱	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۲	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۶۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۰	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۱	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۲	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۷۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۰	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۱	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۲	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۸۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۰	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۱	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۲	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۳	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۴	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۵	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۶	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۷	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۸	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۹۹	نیترات کلرید کلرید	۰	۰.۰۰	۰
۱۰۰	مجموع	۲۴۸۵	۵۸۰.۶	۱۱۳,۳۹۷,۲۲۰
	محاسبه ریاضی	۰	۰.۰۰	۰
		۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۷۹۴		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده: بوره موز (استاندارد ملی ۱۴۸۱) - کد فرآورده: ۲۲۷۹۴
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰-۸	هزینت آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایرانی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریالی	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰-۸		
۳	رنگ ظاهری	۵	۰-۸		
۴	مواد غار جی	۸	۰-۱۳		
۵	pH	۱۴	۰-۲۳		
۶	اسیدیته کل	۲۴	۰-۷۳		
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰-۴۲		
۸	قندهای احیا کننده	۲۴	۰-۷۳		
۹	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳		
۱۰	فرمالین	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۱	شکل انبلیک	۶۶	۱-۱۰		
۱۲	هیروکسی متیل فورفورال	۹۹	۱-۶۵		
۱۳	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام	۱۶۵	۲-۷۵		
۱۴	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام بناسیم	۱۶۵	۲-۷۵		
۱۵	لگیدارنده (بیزوات سدیم)	۹۹	۱-۶۵		
۱۶	لگیدارنده (سوربات)	۹۹	۱-۶۵		
۱۷	انترید سولفور آزاد	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۸	پالیمانه سیموم و افتت کن	۲۴۶	۸-۲۷		
۱۹	سرب	۱۲۱	۲-۲		
۲۰	لغج در بسته بندی فوطی	۱۲۱	۲-۲		
۲۱	بakterی های هوازی	۷۱	۱-۱۸		
۲۲	بakterیهای مقاوم به اسید	۷۱	۱-۱۸		
۲۳	کلیک	۷۱	۱-۱۸		
۲۴	مخمر	۷۱	۱-۱۸		
۲۵		۲۴	۰-۷۳		
۲۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳		
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
مجموع		۲۲۴۸	۲۷,۴۷	۷۲,۱۷۲,۴۰۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۸۹		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده : پوره انبیه (استاندارد ملی ۱۷۲۰ - کد فرآورده : ۲۲۷۸۹)
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰۰۸	هزبنه آزمون بر اساس نرخ	۱۶۲,۷۵۰
۲	طعم و بو	۵	۰۰۸	ساعت کار کارشناسی	۱۶۲,۷۵۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۰۰۸	ایزانی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۱۶۲,۷۵۰
۴	شیرین کننده مصنوعی امه سولفام بتانسیم	۱۶۵	۲,۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام	۱۶۵	۲,۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۶	رنگ افزودنی	۴۴	۰,۷۳		۱,۴۴۲,۰۰۰
۷	نگهدارنده (بیزوات سدیم)	۹۹	۱,۶۵		۳,۲۲۲,۶۵۰
۸	نگهدارنده (سوربات)	۹۹	۱,۶۵		۳,۲۲۲,۶۵۰
۹	مواد جاذب محلول در آب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰,۴۲		۸۱۳,۷۵۰
۱۰	اسیدیته کل (در حساب اسید سیتریک)	۴۴	۰,۷۳		۱,۴۴۲,۰۰۰
۱۱	pH	۱۴	۰,۲۳		۴۵۵,۰۰۰
۱۲	گلوکز فروکتوز/ساکتوز	۱۶۵	۲,۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۳	نسبت گلوکز به فروکتوز	۰	۰,۰۰	محاسبه ریاضی	-
۱۴	انکل آنیلیک	۶۶	۱,۱۰		۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۵	عدد فرمالین	۱۰۵	۱,۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	آنتیبرید سولفور آزاد (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۱۰۵	۱,۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰,۱۳		۲۶۰,۰۰۰
۱۸	پاکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱,۱۸		۳,۳۱۱,۰۵۰
۱۹	کوک	۷۱	۱,۱۸		۳,۳۱۱,۰۵۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱,۱۸		۳,۳۱۱,۰۵۰
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱,۱۸		۳,۳۱۱,۰۵۰
۲۲	پیشینه ماده نسوخته و افت کش ها	۴۴۶	۸,۲۷		۱۶,۱۴۴,۰۰۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲,۰۲		۳,۵۳۸,۵۵۰
۲۴	لغز در بسته بندی فوطی	۱۲۱	۲,۰۲		۳,۵۳۸,۵۵۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸		۳۵۸,۰۵۰
	مجموع	۲۱۵۲	۲۵,۸۷		۷۰,۰۴۷,۶۰۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۳۷۷۸		عنوان ویژگی مشخصات در صورت وجود:	نام فرآورده : پوره هویج
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (لایحه ۱۸۵۲۰۰۰ ریال)	ملاحظات
۲	بو و مزه	۵	۰۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۳	رنگ ظاهری	۵	۰۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰۱۳	۲۶۰,۳۰۰	
۵	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰۴۲	۸۱۳,۷۵۰	
۶	اسیدیته کل	۲۴	۰۷۳	۱,۳۲۲,۲۰۰	
۷	pH	۱۴	۰۲۳	۴۵۵,۲۰۰	
۸	گلوکز، فروکتوز، ساکارز (در مجموع و یا هر یک به تنهایی)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۹	نسبت گلوکز به فروکتوز	۰	۰۰۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۰	کاروتنوئیدها	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۱۱	تکلی اسیدیک	۶۶	۱۱۰	۲,۱۲۸,۳۰۰	
۱۲	عدد فرمالین	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۳	باقیمانده نیترید، سولفور آزاد	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۴	باقیمانده نیترات	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۱۵	باتری های معلوم به اسید	۷۱	۱۱۸	۳,۳۱۱,۰۵۰	
۱۶	باتری های اسید لاکتیک	۱۰۵	۱۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۷	کرب و مخمر	۷۱	۱۱۸	۳,۳۱۱,۰۵۰	
۱۸	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۱۹	المن در بسته بندی فوطی	۱۲۱	۲۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۰	شیرین کننده مصنوعی (اسپالم و آسه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۱	رنگ افزودنی	۴۴	۰۷۳	۱,۳۲۲,۲۰۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
۲۳	بهبوددهنده (بمزوات سدیم و سوربات)	۹۹	۱۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
	مجموع	۱۶۱۹	۲۶۰۸	۵۲,۶۹۸,۲۵۰	

نام فرآورده شرکت انجیر		کد فرآورده : ۲۴۶۷۲		عنوان ویژگی مشابه در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۱۹۳۲۷) - کد فرآورده : ۲۴۶۷۲		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
ردیف	نام (زمن)				
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰-۸	۱۶۲,۷۵۰	
۲	بو و مزه	۵	۰-۸	۱۶۲,۷۵۰	
۳	رنگ	۵	۰-۸	۱۶۲,۷۵۰	
۴	پایداری قتی ها	۵	۰-۸	۱۶۲,۷۵۰	
۵	پری ظرف	۸	۰-۱۳	۲۶,۰۴۰	
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰-۴۲	۸۱۳,۷۵۰	
۷	اسیدیته کلی	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۴۲,۲۰۰	
۸	قند کلی	۱۱۰	۱۸۳	۳,۵۸۰,۵۰۰	
۹	عدد فرماتین	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۰	بالمیانه انبرید سولفور آزاد	۱۰۵	۱,۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰-۷۳	۱,۴۴۲,۲۰۰	
۱۲	نیکه‌دارنده (پروتیک اسید)	۹۹	۱,۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۱۳	نیکه‌دارنده (سوربیک اسید)	۹۹	۱,۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۱۴	شیرین کننده های مصنوعی (اسپارتام)	۱۶۵	۲,۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۱۵	شیرین کننده های مصنوعی (آسه سولفام)	۱۶۵	۲,۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۱۶	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۲۶,۰۴۰	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
۱۸	پاکتری های هواری	۷۱	۱,۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۱۹	پاکتری های مغلوب به اسید	۷۱	۱,۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۰	کبک	۷۱	۱,۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۱	مجموع های اسولفولیک	۹۹	۱,۶۵	۳,۲۲۲,۶۵۰	
۲۲	PH	۱۴	۰-۲۳	۴۵۵,۷۰۰	
مجموع		۱۲۲۴	۲۲,۲۳	۴۴,۴۲۱,۷۰۰	

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۶۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (زمن/دقیقه)	ساعت موثر (زمن)		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی (پایلی ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریال)	
۲	بوی و مزه	۵	۰۰۸		
۳	رنگ	۵	۰۰۸		
۴	بوی ظرف	۸	۰۱۳		
۵	مواد جامد محلول در آب بر حسب بریکس	۲۵	۰۴۲		
۶	مواد جامد کل	۴۴	۰۷۳		
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰۷۳		
۸	PH	۱۴	۰۲۲		
۹	قند کل	۱۱۰	۱۸۲		
۱۰	مواد نامذیبه	۵	۰۰۸		
۱۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰۷۳		
۱۲	یا قیماده نگهدارنده (اسید بنزوئیک و نمک های آن)	۹۹	۱۶۵		
۱۳	یا قیماده نگهدارنده (اسید سوربیک و نمک های آن)	۹۹	۱۶۵		
۱۴	(SOT) ایندیکس سولفور آزاد	۱۰۵	۱۷۵		
۱۵	شیرین کننده های مصنوعی (اسارتام)	۱۶۵	۲۷۵		
۱۶	شیرین کننده های مصنوعی (اسه سولفام)	۱۶۵	۲۷۵		
۱۷	نشسته بندی	۸	۰۱۳		
۱۸	نشانه مجازی	۱۱	۰۱۸		
۱۹	پاکتری های هواری	۷۱	۱۱۸		
۲۰	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱۱۸		
۲۱	کپک	۷۱	۱۱۸		
۲۲	مغزهای اسولفلیک	۹۹	۱۶۵		
مجموع		۱۷۷۲	۲۱۱۲		۴۱,۴۴۶,۱۵۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورد: ۲۲۲۷۴		عنوان ویژگی شمار در صورت وجود	ملاحظات
		زمان موثر (زمن دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های حسی	۵	۰-۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی آملی ۱,۸۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	پری ظرف	۸	۰-۱۳		
۳	مواد جامد محلول در آب (پریکس در ۲۰ °C)	۲۵	۰-۴۲		
۴	PH	۱۴	۰-۳۳		
۵	لغند کل	۱۱۰	۱-۸۳		
۶	مواد خارجی	۵	۰-۸		
۷	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸		
۸	سسته بندی	۸	۰-۱۳		
۹	میکروارگانیسم های هواری	۷۱	۱,۱۸۳,۳۳۳,۳۳۳		
۱۰	پاکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۱۸۳,۳۳۳,۳۳۳		
۱۱	کلیفریو	۱۰۵	۱-۷۵		
۱۲	کتک و مخمر	۷۱	۱-۱۹		
۱۳	پاکتری های احیا کننده سولفیت در شرایط بی هواری	۸۸	۱-۴۷		
۱۴	درصد مجموع تکه های خوراکی	۸	۰-۱۳		
۱۵	بهدارنده ها	۹۹	۱-۶۵		
۱۶	رنگ های مصنوعی مجاز خوراکی	۴۴	۰-۷۳		
۱۷	لغج	۱۲۱	۲۰-۲		
۱۸	سرمه	۱۲۱	۲۰-۲		
۱۹	شیرین کننده های مصنوعی	۱۶۵	۲-۱۵		
	مجموع	۱۱۵۰	۱۹,۱۸		