

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

نام فرآورده : فلافل	کد فرآورده : ۱۱۳۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	رنگ	۱
	۰.۰۹	۵		طعم	۲
	۰.۱۳	۸		بافت	۳
	۰.۰۹	۵		شکل ظاهری	۴
	۰.۷۳	۴۴		رطوبت	۵
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین	۶
	۰.۸۳	۵۰		چربی	۷
	۱.۳۸	۸۳		اندیس پر اکسید چربی استخراجی	۸
	۱.۳۸	۸۳		اسیدیته روغن استخراجی	۹
	۰.۷۳	۴۴		خاکستر کل	۱۰
	۰.۹۲	۵۵		نمک	۱۱
	۱.۷۵	۱۰۵		کربوهیدرات ( بر حسب نشاسته)	۱۲
	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۳
MPN	۱.۶۵	۹۹		کلی فرم	۱۴
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشرشیا کلی	۱۵
	۱.۱۹	۷۱		کپک	۱۶
شمارش کلنی	۲.۹۴	۱۷۶		کلستریدیوم پرفرنزانس	۱۷
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوک های گواکو لاز مثبت	۱۸
شمارش کلنی	۲.۴۸	۱۴۹		باسیلوس سرئوس	۱۹
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۲۰
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۲۱
	۰.۱۳	۸		مواد خارجی	۲۲
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا	۲۳
	۲۶.۳۳	۱۵۸۰	۵۱,۴۲۲,۴۹۰	مجموع	

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

نام فرآورده : پودر کتلت ( استاندارد ملی ۶۹۳۵ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۸۰	کد فرآورده : ۱۱۳۸۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پودر کتلت ( استاندارد ملی ۶۹۳۵ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۸۰	ردیف	نام آزمون
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)				
			ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال		
	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰	۱	ناپذیرفتنی ها
	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰	۲	شکل ظاهری
	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰	۳	رنگ
	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰	۴	بو
	۰.۷۳	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰	۵	رطوبت
	۱.۶۵	۹۹		۳,۲۲۲,۴۵۰	۶	پروتئین
	۰.۷۳	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰	۷	خاکستر کل بر اساس ماده خشک
	۰.۹۲	۵۵		۱,۷۹۶,۷۶۰	۸	خاکستر غیر محلول در اسید
	۰.۲۴	۱۴		۴۶۸,۷۲۰	۹	pH (محلول ده درصد)
	۰.۸۳	۵۰		۱,۶۲۰,۹۹۰	۱۰	چربی بر اساس ماده خشک
	۱.۱۰	۶۶		۲,۱۴۸,۳۰۰	۱۱	فیبر بر اساس ماده خشک
	۱.۷۵	۱۰۵		۳,۴۱۷,۷۵۰	۱۲	کربوهیدرات بر اساس ماده خشک
	۰.۸۳	۵۰		۱,۶۲۰,۹۹۰	۱۳	فعالیت اوره آز
	۵.۵۰	۳۳۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰	۱۴	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال
	۱.۱۹	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰	۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها
MPN	۱.۶۵	۹۹		۳,۲۲۲,۴۵۰	۱۶	کلی فرم ها
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		۲,۴۴۱,۲۵۰	۱۷	اشریشیا کلی
MPN	۲.۹۴	۱۷۶		۵,۷۴۱,۸۲۰	۱۸	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت
	۱.۱۹	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰	۱۹	کپک
	۱.۱۹	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰	۲۰	مخمر
شمارش کلنی	۲.۴۸	۱۴۹		۴,۸۴۳,۴۴۰	۲۱	باسیلوس سرئوس
	۰.۱۳	۸		۲۵۳,۸۹۰	۲۲	بسته بندی
	۰.۱۸	۱۱		۳۵۱,۵۴۰	۲۳	نشانه گذاری
	۰.۱۳	۸		۲۵۳,۸۹۰	۲۴	وزن
	۲۶.۹۷	۱۶۱۸		۵۲,۶۷۲,۴۱۰		مجموع

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

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۳۴۷		نام فرآورده : پیتزا منجمد آماده طبخ ( استاندارد ملی ۹۴۱۷ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۴۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۱
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۲
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۵
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۱.۷۵	۱۰۵	نشاسته	۶
	۳,۴۱۷,۷۵۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۳	۸	وزن	۹
	۲۵۳,۸۹۰	۷.۰۵	۴۲۳	مجموع	
	۱۳,۷۶۸,۶۵۰				

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

ردیف	نام فرآورده : سوپ آماده و نیمه آماده (استاندارد ملی ۳۸۲۷) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۹	کد فرآورده : ۲۰۰۳۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۵	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۷	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۹	شیرین کننده ها	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۳۱	آنتی اکسیدان های مجاز در صورت استفاده	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰	(HPLC)
۳۲	شمارش کلی میکروارگانیسم	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۳	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی
۳۴	کلستریدیوم پرفرنژنس	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	شمارش کلنی
۳۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۳۶	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۷	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش کلنی
۳۸	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شناسایی
۳۹	استرپتوکوکوس های گرم مثبت گروه D لانسفیلد	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۴۰	کلی فرم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	شناسایی
مجموع		۲۵۲۴	۴۲.۰۶	۸۲,۱۴۳,۱۸۰	

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

نام فرآورده : سالاد الویه	کد فرآورده : ۲۱۴۹۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	( استاندارد ملی ۱۷۸۱۳ ) - کد فرآورده : ۲۱۴۹۸			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۹	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۰	کربوهیدرات، برحسب نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۱	بنزوات سدیم به تنهایی یا مخلوط با اسیداسکوربیک و نمک های آن	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰ (HPLC)
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۳	کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰ MPN
۱۴	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰ شناسایی
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۶	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز(+)	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰ MPN
۱۷	کلستریدیوم پرفرژانس	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰ شمارش کلنی
۱۸	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰ شمارش کلنی
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۶۰۸	۲۶.۸۰	۵۲,۳۴۰,۴۰۰

تعارفہ - غذای آمادہ، غذای نیمہ آمادہ و فرآوردہ های گوشتی

ردیف	نام آزمون	کد فرآوردہ : ۲۱۹۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
( استاندارد ملی ۱۶۹۸۴ ) - کد فرآوردہ : ۲۱۹۲۵					
۱	ویژگیهای حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۵	چربی کل	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۶	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۷	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	درصد نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۹	پراکسید(میلی اکی والان/گرم روغن استخراجی)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۱۰	اسیدیتته(میلی گرم/روغن استخراجی)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۱۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۵	شمارش کلی فرمها(در هر گرم)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	MPN
۱۶	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی
۱۷	سالمونلا(در ۲۵ گرم)	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۱۸	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شناسایی
۱۹	کیپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	کلستریدیوم پرفرنزانس ( در گرم نمونه )	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	شمارش کلنی
۲۱	بافت های غیر مجاز	۴۷۳	۷.۸۹	۱۵,۴۰۹,۱۷۰	
مجموع		۱۸۹۴	۳۱.۵۶	۶۱,۶۳۶,۶۸۰	

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

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۲۰۰		نام فرآورده : سمنو ( استاندارد ملی ۷۵۷۵ ) - کد فرآورده : ۲۰۲۰۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال				
	۱۷۵،۷۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵،۷۷۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۳
	۸۲۰،۲۶۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس(مواد جامد محلول در آب)	۴
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۵
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	قندهای احیاء کننده	۶
	۱،۶۲۰،۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
	۳،۲۲۲،۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین(براسا ماده خشک)	۸
	۴۶۸،۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۹
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۳۵۱،۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
	۲،۳۲۴،۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۲
شناسایی	۲،۱۴۸،۳۰۰	۱.۱۰	۶۶	کلی فرم	۱۳
	۲،۳۲۴،۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۴
	۲،۳۲۴،۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۵
شمارش کلنی	۴،۸۴۳،۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	اسپوره های باسیلوس سرئوس	۱۶
	۲۵،۳۳۰،۴۱۰	۱۲.۹۷	۷۷۸	مجموع	

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

نام فرآورده : پودر فلافل ( استاندارد ملی ۲۰۲۱ ) - کد فرآورده : ۲۲۲۲۷	کد فرآورده : ۲۲۲۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ویژگی ظاهری	۱
	۵	۰.۰۹		رنگ	۲
	۵	۰.۰۹		عطر و طعم	۳
	۵	۰.۰۹		عوامل ناپذیرفتنی	۴
	۴۴	۰.۷۳		افت جرمی (درصد رطوبت)	۵
	۴۴	۰.۷۳		خاکستر کل (بر مبنای ماده خشک)	۶
	۵۵	۰.۹۲		خاکستر غیر محلول در اسید (بر مبنای ماده خشک)	۷
	۹۹	۱.۶۵		پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۸
	۵۵	۰.۹۲		نمک (بر مبنای ماده خشک)	۹
	۱۱	۰.۱۸		نشانه گذاری	۱۰
شناسایی	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۱
شمارش کلنی	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	کلستریدیوم پرفرنزاس	۱۲
شمارش کلنی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	کلی فرم	۱۳
شناسایی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	اشرشیاکلی	۱۴
	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	کپک	۱۵
شمارش کلنی	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	باسیلوس سرئوس	۱۶
	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	بسته بندی	۱۷
مجموع	۱۰۴۰	۱۷.۳۴	۳۳,۸۶۵,۰۲۰		



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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۵۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : فرآورده های میگوی پخته شده آماده - نیمه آماده مصرف (استاندارد ملی ۱۳۹۶۲) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۰
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	ملاحظات هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	یکنواختی	۰.۱۳	۸		
۳	مزه و بو	۰.۰۹	۵		
۴	بافت	۰.۱۳	۸		
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		
۶	پروتئین	۱.۶۵	۹۹		
۷	نمک	۰.۹۲	۵۵		
۸	پر اکسید	۰.۷۳	۴۴		
۹	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴		
۱۰	pH	۰.۲۴	۱۴		
۱۱	خاکستر	۰.۷۳	۴۴		
۱۲	چربی کل	۰.۸۳	۵۰		
۱۳	کربوهیدرات	۱.۷۵	۱۰۵		
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها ( پخته شده آماده مصرف )	۱.۱۹	۷۱		
۱۵	سالمونلا ( پخته شده آماده مصرف )	۲.۹۴	۱۷۶		
۱۶	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت ( پخته شده آماده مصرف )	۲.۴۸	۱۴۹	شناسایی	
۱۷	کلیفرم ( پخته شده آماده مصرف )	۱.۶۵	۹۹	MPN	
۱۸	اشریشیا کلی ( پخته شده آماده مصرف )	۱.۲۵	۷۵	شناسایی	
۱۹	کلستریدیوم پرفرزانس ( پخته شده آماده مصرف )	۲.۹۴	۱۷۶	شمارش کلنی	
۲۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸		
۲۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
۲۲	وزن	۰.۱۳	۸		
مجموع		۲۱.۶۴	۱۲۹۸	۴۲,۲۶۲,۹۲۰	

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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۵۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کوکوی پخته آماده مصرف منجمد ( استاندارد ملی ۲۱۳۸۲ ) - کد فرآورده : ۲۲۵۷۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۳۲,۲۰۰
۳	چربی تام	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۷,۵۰۰
۴	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۵	خاکستر	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۳۲,۲۰۰
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۰,۲۵۰
۷	اسیدیته چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲,۷۰۱,۶۵۰
۸	ترکیبات قطبی چربی استخراجی	۱۳۲	۲.۲۰		۴,۲۹۶,۶۰۰
۹	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱.۱۸		۲,۳۱۱,۰۵۰
۱۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳		۵,۷۲۸,۸۰۰
۱۱	استافیلو کوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		۴,۸۴۹,۹۵۰
۱۲	کیپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸		۲,۳۱۱,۰۵۰
۱۳	کلیفرم	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۴	اشر شیا کلی	۷۵	۱.۲۵		۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۵	باسیلوس سرئوس	۱۷۶	۲.۹۳		۵,۷۲۸,۸۰۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۸,۰۵۰
	مجموع	۱۴۴۸	۲۴.۱۳		۴۷,۱۳۲,۴۰۰