

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۵۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : بلغور گندم (استاندارد ملی ۱۹۷۱۴) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلائی ۱۹۵۳۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	افت زنده و مرده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	کیک زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	سیاهک زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	خاکستر کل بر اساس ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	خاکستر نامحلول در اسید بر اساس ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۱	دانه نارس	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	دانه کامل گندم	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	آرد گندم	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۸	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰	
۲۰	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۸۵,۲۶۰	
۲۱	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۸۵,۲۶۰	
۲۲	دی آکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰	
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۵	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
مجموع		۲۵۲۵	۴۲.۰۸	۸۲,۱۸۲,۲۴۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : بلغور جو (استاندارد ملی ۱۹۷۱۵) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۲	کد فرآورده : ۲۲۰۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱ بو ومزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲ رنگ	۵	۰.۰۹		
۳ مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۴ افت زنده و مرده	۸	۰.۱۳		
۵ کیک زدگی	۸	۰.۱۳		
۶ سیاهک زدگی	۸	۰.۱۳		
۷ درصد رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۸ خاکستر کل بر اساس ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		
۹ خاکستر نامحلول در اسید بر اساس ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		
۱۰ پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		
۱۱ دانه نارس	۸	۰.۱۳		
۱۲ دانه کامل جو	۸	۰.۱۳		
۱۳ دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳		
۱۴ آرد جو	۸	۰.۱۳		
۱۵ بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۶ نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۷ شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		
۱۸ کیک	۷۱	۱.۱۹		
۱۹ افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		
۲۰ افراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		
۲۱ زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		
۲۲ دی آکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰		
۲۳ باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶		
۲۴ سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۵ کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		
مجموع	۲۵۲۵	۴۲.۰۸		

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۱۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : انواع آرد گندم (استاندارد ملی ۱۰۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۱۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۴	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۵	افت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۹	خاکستر کل(بر مبنای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۲	گلوتن مرطوب	۲۸	۰.۴۶		۸۹۸,۳۸۰
۱۳	اسیدینه	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۴	اندازه ذرات(روی الک ۴۷۵ میکرون)	۸	۰.۱۳	(آرد نول وستاره یک الک ۴۷۵ کمتر دارد)	۳۵۳,۸۹۰
۱۵	اندازه ذرات(روی الک ۱۸۰ میکرون)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۶	اندازه ذرات(روی الک ۱۲۵ میکرون)	۸	۰.۱۳		۳۵۳,۸۹۰
۱۷	اندازه ذرات(زیر الک ۱۲۵ میکرون)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۸	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۳۵۳,۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۲۱	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۲	اکرانوکسین A	۳۳۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۲۳	زیرالنون	۳۳۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۲۴	دی اکسی نیواتنول	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	آهن(در صورت ادعا و درج بر روی بسته بندی)	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	باقی مانده سموم	۴۹۶	۸.۲۶		۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۹	بالکیت	۱۰۵	۱.۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
<b>مجموع</b>		<b>۲۸۲۷</b>	<b>۴۷.۱۱</b>		<b>۹۲,۰۰۵,۸۳۰</b>

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : انواع آرد سوخاری (استاندارد ملی ۲۳۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۱۹	کد فرآورده : ۱۱۳۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲	کیک	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳	کلی فرم	۹۹	۳,۲۲۲,۴۵۰
۴	انرشیاکلی	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۵	رنگ	۵	۱۷۵,۷۷۰
۶	وضعیت ظاهری	۵	۱۷۵,۷۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۸	عطر و طعم	۵	۱۷۵,۷۷۰
۹	پروتئین	۹۹	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۰	نمک (برحسب ماده خشک)	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۱	چربی	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۲	pH	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۴	اندیس پراکسیدچربی استخراج شده	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۵	رطوبت	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶	بسته بندی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
<b>مجموع</b>			
		۷۶۰	۲۴,۷۲۴,۹۸۰
		۱۲,۶۶	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : انواع گندم پوست کنده (استاندارد ملی ۲۵۲۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۴	کد فرآورده : ۱۱۳۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده		
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
۱	دانه سن زده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۲	دانه آفت زده(به استثنای دانه سن زده)	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۳	دانه چروکیده و شکسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۴	دانه های گرمادیده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۵	دانه نارس	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۶	دانه های جوانه زده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۷	دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۸	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰		
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰		
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۱۲	بذر علف های هرز	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰		
۱۳	آفت زنده و مرده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۱۴	دانه سیاهک زده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۱۵	دانه کپک زده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۱۷	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۱۸	باقیمانده مانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰		
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰		
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۲۳	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰		
۲۴	اکرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۸۵,۲۶۰		
۲۵	دی آکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰		
۲۶	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۸۵,۲۶۰		
مجموع				۲۴۶۴	۴۱.۰۶	۸۰,۱۹۰,۱۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : انواع آرد برنج (استاندارد ملی ۱۱۱۳۶) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۳	بسیلوس سرویس	۱۴۹	۲.۴۸	ملاحظات	۴,۸۴۳,۴۴۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۶	افت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۸	باقیمانده افت کشتها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۹	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	در مجموع یا به تنهایی	۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۱۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۵	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۷	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۸	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۹	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۴۷۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۰	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۱۸۰ میکرومتر)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۱	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۱۲۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۲	اندازه ذرات(ذرات کوچکتر از ۱۲۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۴	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
	مجموع	۱۸۶۸	۳۱.۱۴		۶۰,۸۱۶,۴۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۲۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : انواع ذرت (استاندارد ملی ۱۰۶۹۰) - کد فرآورده : ۲۰۲۳۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	درجه بندی	۲۵	۰.۴۲	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۸۲۰.۲۶۰
۲	افت زنده	۸	۰.۱۳	ملاحظات	۲۵۳.۸۹۰
۳	قارچ و کپک زدگی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۴	فصله حیوانات	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۵	علف هز سمی و غیر سمی	۲۵	۰.۴۲		۸۲۰.۲۶۰
۶	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۷	حد مجاز سایر رنگ ها	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۸	شکل	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۹	حد مجاز سایر اشکال	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۱۰	بوی غیر طبیعی ناشی از فساد	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۱۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۲	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۱۳	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۱۴	مواد خارجی یا منبع حیوانی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۵	فیبر بر مبنای ماده خشک	۶۶	۱.۱۰		۲.۱۴۸.۳۰۰
۱۶	خاکستر کل بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۷	مواد خارجی (کل)	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۸	دانه های صدمه دیده(حرارت دیده)	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۹	دانه های شکسته	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۲۰	وزن حجمی	۱۷	۰.۲۸		۵۴۶.۸۴۰
۲۱	باقیمانده مانده افت کسها	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۲۲	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۳	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۴	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۵	دی آکسی نیوالنون	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۶	فومانازین های B1 و B2	۴۳۶	۷.۲۶		۱۴.۱۷۸.۷۸۰
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۸	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
مجموع		۲۵۰۸	۴۱.۸۰		۸۱.۶۳۵.۴۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : فرآورده حجیم شده بر پایه بلغور و آرد غلات (استاندارد ملی ۲۸۸۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۶					
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵.۷۷۰
۲	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۳	ویژگی بافتی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۵	چربی (بر مبنای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۶	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۷	خاکستر غیر محلول در اسید (بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۸	نمک (بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲.۶۹۵.۱۴۰
۱۰	اسیدینه چربی استخراجی (بر حسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸		۲.۶۹۵.۱۴۰
۱۱	رنگ های طبیعی مجاز خوراکی	۰	۰.۰۰		۰
۱۲	ازت کل فرار (در صورت استفاده از گوشت ماهی الزامی می باشد)	۶۶	۱.۱۰		۲.۱۴۸.۳۰۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۶	شمارش اسپور کلوستریدیوم احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۲.۸۷۰.۹۱۰
۱۷	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲.۴۴۱.۲۵۰
۱۸	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	شمارش به روش پلیت	۴.۶۶۷.۶۷۰
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵.۷۴۱.۸۲۰
۲۱	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین بوتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۲	سان ست یلو	۹۹	۱.۶۵	روش اسپکتروفتومتری	۳.۲۲۲.۴۵۰
۲۳	قندهای ساده (موزو و دی ساکاریدها)	۴۴	۰.۷۳	برای فرآورده های شیرین الزامی است)	۱.۴۲۵.۶۹۰
۲۴	اسیدینه آبی (بر حسب اسید استیک)	۴۴	۰.۷۳	برای فرآورده های ترش الزامی است)	۱.۴۲۵.۶۹۰
۲۵	اسیدهای چرب ترانس روغن استخراجی	۲۷۵	۴.۵۹		۸.۹۶۴.۲۷۰
مجموع		۱۹۹۰	۳۳.۱۶		۶۴.۷۶۱.۴۸۰



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : ویفر (استاندارد ملی ۵۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۵	کد فرآورده : ۱۱۰۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	انترویاکتریاسه	۱۴۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	انتریشیاکلی	۷۵	MPN
۳	سالمونلا	۱۷۶	۴,۴۴۱,۲۵۰
۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۵,۷۴۱,۸۲۰
۵	کپک	۷۱	۴,۸۴۳,۴۴۰
۶	مخمر	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۷	وضعیت ظاهری(نان - کرم)	۵	۱۷۵,۷۷۰
۸	طعم (مزه و بو)	۵	۱۷۵,۷۷۰
۹	نسبت وزن کرم قابل تفکیک به وزن نان	۸	۳۵۳,۸۹۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۲	براکسید چربی استخراجی	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۳	pH	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۴	اسیدیته چربی استخراجی	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۵	بسته بندی	۸	۳۵۳,۸۹۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	اندیس بندی	۱۱۰	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۸	رنگ	۵	۱۷۵,۷۷۰
۱۹	لک زدگی، ترک خوردگی و سوختگی	۵	۱۷۵,۷۷۰
۲۰	پوشش	۵	۱۷۵,۷۷۰
مجموع		۱۱۲۹	۳۶,۷۳۵,۹۳۰
		۱۸.۸۱	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پاستا (استاندارد ملی ۲۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۱	کد فرآورده : ۱۱۱۰۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پاستا (استاندارد ملی ۲۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۱
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
۱	مزه و بویس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	بهم چسبیدگی(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	لپیدگی(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	تغییرشکل(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	قطعات خرد شده(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۷	ترک خوردگی(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	ناصافی و نایکنواختی (پس از پخت)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۰	نقاط تیره و گچی(پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	وزن (پس از پخت)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۴	مواد جامد کل در آب پخت	۲۱	۰.۳۵	۶۸۳,۵۵۰
۱۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۲	قیبر	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۲۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	کیک ردگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	رنگ	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	آفات	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۰۹۹
۲۷	بو و مزه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	بهم چسبیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۶۴۹	۱۰.۸۱	۲۱,۱۱۷,۷۸۹

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کیک (استاندارد ملی ۲۵۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۱۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	انتروپاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		MPN
۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۴	سالمونلا برای فرآورده هایی که پس از تولید به آنها پودر کاکائو یا نارگیل اضافه می شود	۱۷۶	۲.۹۴		۴,۶۶۷,۶۷۰
۵	کیک	۷۱	۱.۱۹		۴,۸۴۳,۴۴۰
۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲,۴۴۱,۲۵۰
۷	وضعیت ظاهری(بوسته - یافت کیک)	۸	۰.۱۳		۵,۷۴۱,۸۲۰
۸	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	قندهای ساده (مطو و دی ساکاریدها بر حسب دکستروز) بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲۵۳,۸۹۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۲	خاکستر غیر محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		۲۵۳,۸۹۰
۱۳	نسبت مغزی به کیک	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۷	چربی استخراجی	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۸	اسید سوربیک و نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲.۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰ (HPLC)
۱۹	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی صفحه نازک	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰ روش کروماتوگرافی صفحه نازک
۲۰	پروتئین (بر مبنای ماده خشک ضرب ۵.۷)	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
	نایدیرفتنی ها	۱۴	۰.۲۳		۴۵۵,۷۰۰
	نسبت وزن مغز به وزن کیک	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
	اسیدچرب ترانس	۸۳	۱.۳۸		۲,۷۰۱,۶۵۰
۲۱	اسیدیتته چربی استخراجی بر حسب اسید اولئیک	۸۳	۱.۳۸		۲,۶۹۵,۱۴۰
	مجموع	۱۵۱۱	۲۵.۱۹		۴۹,۱۹۶,۰۷۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : دانه های حجیم شده غلات به روش انفجاری (استاندارد ملی ۴۵۰۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۱		کد فرآورده : ۱۱۱۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال		
۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	روش کروماتوگرافی صفحه نازک		
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰			
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰			
۵	چربی استخراجی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰			
۶	اسیدپتت چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰			
۷	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰			
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۹	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰			
۱۰	قدکل	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰			
۱۱	تکه های شکسته شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰			
۱۲	دانه های حجیم نشده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰			
۱۳	دانه های نیمه حجیم شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰			
۱۴	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰			
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰			
۱۶	شمارش اسپور کلستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰			
۱۷	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی		
۱۸	انترویکترياسه	۱۴۳	۲.۳۹	۴,۶۶۷,۶۷۰	MPN		
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش		
۲۱	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰			
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	در صورت استفاده از پودر نارنگیل و پودر کاکائو		
۲۳	اسیدپتت آبی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰			
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۲۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۲۷	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰			
۲۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰			
۲۹	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰			
۳۰	باقیمانده آفت کش	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰			
	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰			
	زیرالئون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰			
	داکسی نیوانول	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰			
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰			
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰			
<b>مجموع</b>		<b>۳۷۴۷</b>	<b>۶۲.۴۵</b>	<b>۱۲۱,۹۷۱,۳۶۰</b>			

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان برنجی (استاندارد ملی ۱۸۱۹) - کد فرآورده : ۲۱۸۹۲	کد فرآورده : ۲۱۸۹۲			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	تردی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	وزن هر دانه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۶	شکستگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۷	قطعات خرد شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۸	پودر شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۱	اندیس پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	تندی	۳۳	۰.۵۵	۱,۰۷۴,۱۵۰
۱۴	درجه بندی	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۳۶۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
<b>مجموع</b>				
		۳۱۶	۵.۲۷	۱۰,۲۹۲,۳۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۴۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی با منشأ گیاهی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	مواد خارجی با منشأ غیر گیاهی	۸	۰.۱۳		
۳	پرک دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳		
۴	پرک های خرد شده	۸	۰.۱۳		
۵	پرک های شفاف و بلوری شده	۸	۰.۱۳		
۶	دانه های پرک نشده	۸	۰.۱۳		
۷	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۸	خاکستر	۴۴	۰.۷۳		
۹	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۳	کالسیوم	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۴	زیرالبون	۲۹۷	۴.۹۵		
۱۵	داکسی نیوالنول	۱۳۲	۲.۲۰		
۱۶	اکراتوکسین A	۲۹۷	۴.۹۵		
۱۷	افلاتوکسین توتال B۱ افلاتوکسین	۳۳۰	۵.۵۰		
۱۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		
۱۹	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸		کلی
۲۰	رنگ	۵	۰.۰۹		
۲۱	مزه	۵	۰.۰۹		
۲۲	بو	۵	۰.۰۹		
۲۴	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۲۶	انتریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵		
۲۷	کیک	۶۶	۱.۱۰		
مجموع		۱۸۳۸	۳۰.۶۳	۲۸.۵۰۷.۹۲۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان نیمه آماده نازک (یوفکا) (استاندارد ملی ۲۰۲۱۸) - کد فرآورده : ۲۲۰۶۰
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ضخامت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۰	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۱	فعالیت آبی (aw)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۴	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	کلی
۱۵	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی
۱۶	کتیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۱۸	استافیلوکوکوسلوئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شناسایی
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش
۲۰	اسپورکستریدیومهای احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰	
مجموع		۱۱۷۳	۱۹.۵۵	۳۸,۱۸۱,۱۵۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۲۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	شکستگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	اندیس کرایس / تندی	۳۳	۰.۵۵	۱,۰۷۴,۱۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	قند کل (منو و دی ساکاریدها)	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۱۱	فیبر در بیسکویت سیوس دار ، با ادعای فیبر	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۲	اسیدیته چربی استخراجی (بر حسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۱۳	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۵	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۱۶	اسید چرب ترانس چربی استخراجی	۲۷۵	۴.۵۹	۸,۹۶۴,۲۷۰	
۱۷	رنگ (در صورت مشکوک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	روش کروماتوگرافی صفحه نازک
۱۸	تعداد میکرواز گانسیم پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰	
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۱	الترویاکتریاسه	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	شناسایی
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۲۳	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	برای بیسکویت های نیمه خشک: شناسایی
۲۴	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۵	مخممر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۶	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی
مجموع		۱۷۲۲	۲۸.۷۰	۵۶,۰۵۱,۱۰۰	



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پودر نیمه آماده خمیر پیتزا و پیراشکی (استاندارد ملی ۲۱۷۹۶) - کد فرآورده : ۲۲۲۶۶	کد فرآورده : ۲۲۲۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۱۷۵,۷۷۰
۳	مزه و بو	۵	۱۷۵,۷۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	pH	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۷	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۳,۲۲۲,۴۵۰
۸	نمک	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۹	اسیدیته	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	ساکارز	۱۵۴	۱,۷۹۲,۰۰۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	کیک	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۳	کلیفرم	۱۰	۳۳۲,۰۱۰
۱۴	اثرشیاکلی	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۶	بسته بندی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۸۴۹	۲۴,۴۲۷,۲۷۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۵۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : سیوس برنج (استاندارد ملی ۲۵۱۴) - کد فرآورده : ۲۰۵۶۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	نرمی	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	تند شدگی	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۳۳۵
۴	آفات آبیاری	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۷	فیبر	۶۶	۱.۱۰		۳,۱۴۸,۳۰۰
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۴۰۳	۶.۷۱		۱۳,۱۱۱,۰۷۵

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۸۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : فرآورده های خمیری - رشته فوری (استاندارد ملی (۱۱۹۸۱) - کد فرآورده : ۲۰۸۸۶)
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	یافت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید(برحسب ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۷	خاکستر کل(برحسب ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی(برحسب میلی اکی والان بر کیلوگرم)	۸۳	۱.۳۸		۳,۶۹۵,۱۴۰
۱۰	اسیدیتته چربی استخراجی(برمینای اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸		۳,۶۹۵,۱۴۰
۱۱	چربی(برمینای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۲	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید(برمینای ماده خشک) در جاشنی	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۴	خاکستر کل(برمینای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۵	نمک در جاشنی	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۳,۳۲۴,۰۷۰
۱۷	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴,۸۴۹,۹۵۰
۱۸	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۹	کیک	۷۱	۱.۱۹		۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۱	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵		۳,۳۲۲,۴۵۰
۲۲	لشرباکی	۷۵	۱.۲۵		۲,۴۴۱,۲۵۰
۲۳	تخم انگل	۱۴۹	۲.۴۸		۴,۸۴۹,۹۵۰
۲۴	کستریدیوم پرفرنزانس	۱۷۶	۲.۹۳		۵,۷۲۸,۸۰۰
۲۶	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸		۴,۸۴۹,۹۵۰
	مجموع آفلاتوکسین	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
	B1 آفلاتوکسین	-	-		-
	A آفلاتوکسین	۳۳۵	۵.۴۲		۱۰,۵۷۸,۷۵۰
	زیرالنون	۳۳۵	۵.۴۲		۱۰,۵۷۸,۷۵۰
	داکسی نیوالنول	۳۳۵	۵.۴۲		۱۰,۵۷۸,۷۵۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
	مجموع	۳۰۴۸	۵۰.۸۱		۹۹,۲۱۲,۴۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : غلات صبحانه		کد فرآورده : ۲۱۲۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده
(استاندارد ملی ۱۳۵۷۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۵		زمان موثر	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال
۱	یافت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۵	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲,۶۹۵,۱۴۰
۶	اسیدپنه چربی استخراجی(بر حسب اسیداولئیک)	۸۳	۱.۳۸		۲,۶۹۵,۱۴۰
۸	باقی مانده دی اکسید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۹	تکه های شکلات	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۶	انتریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۷	انترویاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰
۱۸	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۹	کبک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵,۷۴۱,۸۲۰
۲۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۳۲,۲۰۰
۲۲	اسیدچرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۸		۸,۹۵۱,۲۵۰
۲۳	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۰,۲۵۰
۲۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۵	روغن معادل کره کاکائو	۲۷۵	۴.۵۸		۸,۹۵۱,۲۵۰
۲۶	چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲,۷۰۱,۶۵۰
۲۷	قندکل	۱۱۰	۱.۸۳		۳,۵۸۰,۵۰۰
۲۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۳۲,۲۰۰
۲۹	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۰,۲۵۰
۳۰	افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۳۱	PH	۱۴	۰.۲۳		۴۵۵,۷۰۰
۳۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۳۲,۲۰۰
۳۳	اگرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۷۸,۷۵۰
۳۴	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۷۸,۷۵۰
۳۵	داکسی نیوالنول	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۷۸,۷۵۰
۳۶	مجموع فومابزین های B1 و B2	۴۳۶	۷.۲۷		۱۴,۱۹۱,۸۰۰
۳۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۳۸	رنگ	۵	۰.۰۸		۱۶۲,۷۵۰
۳۹	شمارش اسپور کلسترییدیوم احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	شمارش	۲,۸۷۰,۹۱۰
۴۰	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۴,۸۴۳,۴۴۰
مجموع		۴۳۲۸	۷۲.۱۳		۱۴۰,۸۷۶,۴۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۸۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آرد کامل ذرت (استاندارد ملی ۸۱۵۱) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ناپذیرفتنی ها	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۲۵۳.۸۹۰
۲	رنگ	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۳	مزه	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
	بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۵	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۶	خاکستر غیر محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۷	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۸	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۹	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۸۵۰ میکرون)	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۰	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۳۵۰ میکرون)	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۱	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۲۱۲ میکرون)	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۲	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۱۰۶ میکرون)	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۳	PH	۱۴	۰.۲۴		۱۶۸.۰۰۰
۱۴	کالیمیم	۱۲۱	۲.۰۲		۱۶۸.۰۰۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۱۶۸.۰۰۰
۱۶	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
۱۹	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۰	اکرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۱	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۲	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۳	فومونیسین	۴۳۶	۷.۲۶		۱۴.۱۷۸.۷۸۰
۲۴	باقیمانده مانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۶.۱۳۱.۷۸۰
۲۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۶	کپک	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
	مجموع	۳۰۵۲	۵۰.۸۷		۹۱.۵۱۳.۸۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۳۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد (استاندارد ملی ۱۳۵۲۸) - کد فرآورده: ۲۱۳۱۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	بو و مزه	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰
۴	بافت	۰.۱۳	۸		۲۵۳,۸۹۰
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	pH	۰.۲۴	۱۴		۴۶۸,۷۲۰
۷	خاکستر(بر اساس ماده خشک)	۰.۷۳	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰
۸	نمک	۰.۹۲	۵۵		۱,۷۹۶,۷۶۰
۹	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۱.۶۵	۹۹		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۰	چربی	۰.۸۳	۵۰		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۱	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۲۵۳,۸۹۰
۱۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۳۵۱,۵۴۰
۱۳	کلی فرم	۱.۶۵	۹۹	شمارش به روش MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۴	انرژی‌کالی	۱.۲۵	۷۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۵	کیک	۱.۱۹	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۶	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶		۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۷	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲.۹۴	۱۷۶	شمارش به روش MPN	۵,۷۴۱,۸۲۰
		۱۵.۷۸	۹۴۷	مجموع	۳۰,۸۱۸,۳۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پن کیک (استاندارد ملی ۱۴۷۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۲۵۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بافت و رنگ	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۲۵۳,۸۹۰
۲	عطر و طعم	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	نسبت وزن مغزی به وزن پن کیک	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	پروتئین(برمبنای ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۶	قندهای ساده(برحسب دکستروز)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	چربی استخراجی(برمبنای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۸	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲,۶۹۵,۱۴۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۰	حاکنتر نامحلول در اسید(برمبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۱	فعالیت آبی(در ۲۵ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۸۲۰,۲۶۰
۱۲	اسیدیته چربی استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸		۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۵	انترویاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰
۱۶	انریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۸	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۹	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۱۲۲۳	۲۰.۲۸		۳۹,۸۰۲,۱۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۸۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آرد جو (استاندارد ملی ۲۳۲۷) - کد فرآورده: ۲۱۴۸۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	ملاحظات
۲	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۶	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۹	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	اندازه ذرات(روی الک ۴۷۵ میکرون)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	اندازه ذرات(روی الک ۱۸۰ میکرون)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	اندازه ذرات(روی الک ۱۲۵ میکرون)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	اندازه ذرات(زیر الک ۱۲۵ میکرون)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	اکرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰	
۱۷	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰	
۱۸	داکسی نیوالنول	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰	
۱۹	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۱	باقیمانده سموم آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۷	۱۶,۱۴۴,۸۰۰	
۲۲	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۳	گلوتن مرطوب	۲۸	۰.۴۷	۹۱۱,۴۰۰	
۲۴	عددفالیگ	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۲,۲۰۰	
۲۵	خلکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰	
۲۶	لسیدینه الکلی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۲,۲۰۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۲۶۰۴	۴۳.۴۱	۸۴,۷۷۹,۷۳۰	



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پرک جو (استاندارد ملی ۲۲۸۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۴	کد فرآورده : ۲۱۹۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۱۷۵,۷۷۰
۲	مزه	۵	۱۷۵,۷۷۰
۳	بو	۵	۱۷۵,۷۷۰
۴	رنگ	۵	۱۷۵,۷۷۰
۵	مواد خارجی با منشا گیاهی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۶	مواد خارجی با منشا غیر گیاهی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۷	آفات انباری و فضولات	۸	۲۵۳,۸۹۰
۸	پرک دانه های سایر غلات	۸	۲۵۳,۸۹۰
۹	پرک های خرد شده(بر حسب الک (میلیمتر))	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	پرک های شفاف و بلوری شده	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	دانه های پرک نشده	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	رطوبت	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	خاکستر	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۴	خاکستر نا محلول در اسید	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۵	pH	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	کادمیوم	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	زیرنئون	۲۹۷	۹,۶۶۷,۳۵۰
۱۹	داکسی نیونول	۳۳۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۰	اکرانوکسین A	۲۹۷	۹,۶۶۷,۳۵۰
۲۱	افلاتوکسین بوتال/ افلاتوکسین B1	۳۳۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کلی فرم ها	۱۰	۳۳۲,۰۱۰
۲۴	اثریشیاکلی	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۲۵	کیک	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۶	بسته بندی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۹۷۶	۶۴,۳۳۱,۸۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۶۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده (استاندارد ملی ۸۱۵۲) - کد فرآورده : ۲۱۶۸۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	افت زنده	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۲۵۳,۸۹۰
۲	حشرات مرده و بقایای آنها	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۳	مزه و بو	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۴	وضوحیت ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۵	باقیمانده افت کسپها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۶	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۷	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۸	زیرنون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۹	دی آکسی نیونول	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۱۰	فومونین	۴۳۶	۷.۲۶		۱۴,۱۷۸,۷۸۰
۱۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	خاکستر کل(بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۴	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۵	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۶	اندازه ذرات	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۳,۳۲۴,۰۷۰
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۹		۳,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	اندازه ذرات(روی الک ۱۸۰)	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۰	اندازه ذرات(روی الک ۳۵۰)	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۱	اندازه ذرات(زیر الک ۱۸۰)	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۲	اندازه ذرات(روی الک ۱۴۰۰)	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۳	اندازه ذرات(روی الک ۷۱۰)	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۴	اندازه ذرات(زیر الک ۷۱۰)	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۵	مجموع فومنانازین های B1 و B2	۴۳۶	۷.۲۷		۱۴,۱۹۱,۸۰۰
۲۶	رنگ	۵	۰.۰۸		۱۶۲,۷۵۰
۲۷	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۳۲۳۵	۵۳.۹۱		۱۰۵,۳۸۶,۲۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : فالوده (استاندارد ملی ۱۶۰۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۸۸۵	کد فرآورده : ۲۱۸۸۵			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		ساعت موثر آزمون
	۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
	۲	طعم، بو، رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
	۳	ماده خشک(برحسب گرم درصد)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
	۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
	۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
	۶	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
	۷	وزن آب کش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
	۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
	۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
	۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
	۱۱	انتریاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۴,۶۶۷,۶۷۰
	۱۲	استافیلوکوکوس اورئوس	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰
	۱۳	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
	۱۴	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰
	۱۵	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
	۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰
	مجموع			۱۰.۹۶	۳۵,۶۸۱,۳۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : خوراک کمکی شیرخواران و کودکان بر پایه غلات (استاندارد ملی ۲۲۸۵) - کد فرآورده : ۲۱۹۱۸		کد فرآورده : ۲۱۹۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	ملاحظات		
۱	استافیلوکوکهای کوکولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شناسایی		
۲	استریتوکوک	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	شمارش		
۳	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش		
۴	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	کیک		
۵	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی		
۶	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۴,۶۶۷,۶۷۰	MPN		
۷	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰			
۸	کلی فرم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	شناسایی		
۹	کلستریدیوم احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰	شمارش		
۱۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰			
۱۱	فروکتوز	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۱۲	انرژی کل	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۱۳	یکپواختی	۸	-۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰			
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۱۵	پراکسید	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۱۶	پتاسیم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۱۷	کلسیم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۱۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۱۹	سدیم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۲۰	فیبر	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۲۱	فسفر	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۲۲	چگالی انرژی	-	-۰.۰۰	-	محاسبه ریاضی است		
۲۳	نسبت کلسیم به فسفر	-	-۰.۰۰	-	محاسبه ریاضی است		
۲۴	ید	۵۵	-۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰			
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۲۶	رطوبت کل	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۲۷	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۱,۲۸۱,۰۰۰			
۲۸	اسیدینه	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۲۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰			
۳۰	یو	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰			
۳۱	مزه	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰			
۳۲	رنگ	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰			
۳۳	چربی	۵۰	-۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰			
۳۴	کربوهیدرات	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰			
۳۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۳۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۳۷	متیزیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰			
۳۸	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۳۱۰			
۳۹	اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹	۸,۹۶۴,۲۷۰			
۴۰	اسیدهای چرب ( اسید لوریک / اسید اروسیک / اسید میرستیک / اسید لینولیک / اسید آرشیدونیک / اسیدهای چرب M۳ اسیدهای چرب n۶ )	۲۷۵	۴.۵۹	۸,۹۶۴,۲۷۰			
۴۱	ویتامین های گروه B ( نیاسین، اسید فولیک، ویتامین B۱، ویتامین B۲، ویتامین B۶، اسید پنتوتنیک )	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۴۲	ویتامین A	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۴۳	ویتامین C	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۴۴	ویتامین D	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۴۵	ویتامین E	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۴۶	ویتامین K	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰			
۴۷	افلاتوکسین B۱ / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰			
۴۸	اکرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰			
۴۹	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰			
۵۰	مجموع فومنازین های B۱ و B۲	۴۳۶	۷.۲۷	۱۴,۱۹۱,۸۰۰			
۵۱	داکسی نیوالنول	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰			
۵۲	افلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۱۱,۴۶۴,۱۱۰			
۵۴	نشانه گذاری	۱۱	-۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰			
	مجموع	۶۶۶۷	۱۱۱.۱۱	۲۱۴,۶۹۸,۳۳۰			

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۹۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان خرمایی (استاندارد ملی ۱۶۹۸۱) - کد فرآورده : ۲۱۹۶۳
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵.۷۷۰
۲	مغزی نان خرمایی	۸	۰.۱۳	ملاحظات	۲۵۳.۸۹۰
۳	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۵	قندهای ساده (برحسب دکستروز در بخش نان)	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۶	چربی استخراجی بخش نان	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۷	pH بخش نان	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸.۷۲۰
۸	pH کل	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸.۷۲۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید (برمبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۰	اندیس پراکسید چربی استخراجی (بخش نان)	۸۳	۱.۳۸		۲.۶۹۵.۱۴۰
۱۱	اسیدیتته چربی استخراجی (بخش نان)	۸۳	۱.۳۸		۲.۶۹۵.۱۴۰
۱۲	وزن مغزی به وزن نان خرمایی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۳	انترویکتاریسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۴.۶۶۷.۶۷۰
۱۴	انتریشاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲.۴۴۱.۲۵۰
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	شناسایی	۵.۷۴۱.۸۲۰
۱۶	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴.۸۴۳.۴۴۰
۱۷	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
مجموع		۱۱۱۸	۱۸.۶۴		۳۶.۴۰۳.۹۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : خمیر پیراشکی منجمد (استاندارد ملی ۲۰۲۱۹) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۴	بافت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۸	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۴	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	شمارش به روش پلیت	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۵	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۶	کیک	۷۱	۱.۱۹	کیک	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۸	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۴,۸۴۳,۴۴۰
۲۰	اسپورکلیترییدیوم احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	شمارش	۲,۸۷۰,۹۱۰
<b>مجموع</b>		<b>۱۱۵۱</b>	<b>۱۹.۱۸</b>		<b>۳۷,۴۵۸,۵۴۰</b>

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان های حجیم (استاندارد ملی ۲۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های ظاهری نان ( بصورت کلی)	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۲	ویژگی های بافت داخلی نان( بصورت کلی)	۸	۰.۰۰	ملاحظات	۰
۳	نسبت حجم به وزن	۸	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۴	میوه خشک	۸	۰.۱۳		۳۵۳,۸۹۰
۵	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰		۳,۱۴۸,۳۰۰
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۸	خاکستر نا محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۹	نمک بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	PH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۱	مواد جامد بدون چربی	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۳۵۳,۸۹۰
۱۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳		۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۳۵۳,۸۹۰
۱۸	کیک زدگی	۸	۰.۱۳		۳۵۳,۸۹۰
۱۹	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	نلیدیرفتنی ها	۵	۰.۰۸		۱۶۲,۷۵۰
۲۱	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۲	انتریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
		۹۸۸	۱۶.۲۹	مجموع	۳۱,۸۲۰,۸۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : نان سوخاری (استاندارد ملی ۲۲۰۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۷	کد فرآورده : ۱۱۳۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	عطر و طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۷	چربی(بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۸	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۰	اندریس پراکسید(روغن استخراجی)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۲	نمک(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۵	اسیدیتته روغن استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۶	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۷	اثریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۸	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰
۲۰	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۴,۶۶۷,۶۷۰
۲۱	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰
مجموع		۱۳۴۹	۲۲.۴۹	۴۳,۹۲۳,۹۷۰



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان سنتی (استاندارد ملی ۲۶۲۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	سطح رویی	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۴	بافت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	قابلیت جویدن	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۶	عطر و بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۷	طعم	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۰	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۱۱	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۱۲	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۱۳	دی آکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۷	خاکستر (بر مبنای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۹	خاکستر غیر محلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۰	نمک(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۱	بلاتکتیت	۱۰۵	۱.۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۲۲	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۴	کیک زدگی	۵	۰.۰۸		۱۶۲,۷۵۰
۲۵	نلیدیرفتنی ها	۵	۰.۰۸		۱۶۲,۷۵۰
۲۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۷	اثر میکساکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
مجموع		۲۱۹۲	۳۶.۵۴		۷۱,۳۶۲,۶۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	
نام فرآورده : سیوس گندم مورد مصرف انسان (استاندارد ملی ۱۷۰۲۸) - کد فرآورده : ۲۰۳۶۶				
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳	باکتری کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۳۲۲,۴۵۰ (در محصولات سیوس خام (مجاز برای مصرف ، ماده اولیه ) الزامی می باشد MPN شناسایی (در همه محصولات الزامی می باشد )
۴	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۵	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰ در استاندارد اشاره نشده است
۶	کلیستریدیوم های احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰ شمارش (در محصولات سیوس خام (مجاز برای مصرف ، ماده اولیه ) الزامی می باشد
۷	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۹	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	اقت زنده و مرده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	کیک زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۴	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۳۲۲,۴۵۰
۱۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۸	ph	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۹	اندازه ذرات(برای نان زیر الک ۲۵۰ میکرون)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	اندازه ذرات(برای سایر محصولات)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	فیبر	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰
۲۲	اسید فیتیک بر اساس ماده خشک (روش اسپکتروفتومتری )	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۷	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۲۸	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۲۹	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۳۰	کیک و بوی نامطبوع کیک زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۳۱۷۴	۵۲.۹۰	۱۰۳,۳۱۳,۷۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۶۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
(استاندارد ملی ۶۹۴۹) - کد فرآورده : ۲۰۳۶۷				
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	انترویاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۴,۶۶۷,۶۷۰
۴	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۲,۴۴۱,۲۵۰
۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواکولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۵,۷۴۱,۸۲۰
۶	کیک	۷۱	۱.۱۹	۴,۸۴۳,۴۴۰
۷	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	بافت	۸	-۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	بو و مزه	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۰	رنگ	۵	-۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	مواد خارجی	۸	-۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	-۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۴	رطوبت	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۵	خاکستر کل	۴۴	-۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶	pH	۱۴	-۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۷	بسته بندی	۸	-۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	-۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۰۷۰	۱۷.۸۳	۳۴,۸۲۱,۹۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمودنی	کد فرآورده: ۲۰۳۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: گندم جوانه زده (استاندارد ملی ۱۱۲۴۴) - کد فرآورده: ۲۰۳۷۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	بافت جوانه	۸	۰.۱۳	ملاحظات	۲۵۳,۸۹۰
۴	بافت اندوسپرم	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	قوه نامیه	۱۷	۰.۲۸		۵۴۶,۸۴۰
۶	طول جوانه	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۷	گندم جوانه زده آسیب دیده(فیزیکی)(تعداد در ۱۰۰ عده)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۸	گندم جوانه زده پلاسیده	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۹	گندم جوانه زده آفت زده	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۰	گندم جوانه زده لزوج	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۱	جوانه با طول بیش از ۵ میلی متر)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۲	دانه جوانه زده	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۳	گندم جوانه زده فاسد شده	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۴	جوانه حاوی برگ سبز	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۷	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷		۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
	مجموع	۵۲۹	۸.۸۱		۱۷,۲۰۵,۹۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : رشته آشی - پلویی (استاندارد ملی ۲۰۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	۱۷۵,۷۷۰
۴	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	۱,۷۹۶,۷۶۰
۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	۱,۷۹۶,۷۶۰
۸	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۳,۲۲۲,۴۵۰	۳,۲۲۲,۴۵۰
۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	۴۶۸,۷۲۰
۱۰	رشته های ناممگون	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	رشته های شکسته	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۳,۳۳۴,۰۷۰	۳,۳۳۴,۰۷۰
۱۳	کیک	۱.۱۹	۷۱	۳,۳۳۴,۰۷۰	۳,۳۳۴,۰۷۰
۱۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	نلذیرفتنی ها	۰.۰۸	۵	۱۶۲,۷۵۰	۱۶۲,۷۵۰
۱۷	رشته های نیمه شکسته	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	آرد باقی مانده (نسبت به وزن خالص)	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۸.۷۵	۵۲۵	۱۷,۰۹۵,۲۶۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان جو (استاندارد ملی ۶۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۴۴۷
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۲۵۳,۸۹۰
۲	کیک زدگی	۰.۱۳	۸	کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۲۵۳,۸۹۰
۳	رنگ	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰
۴	پخت	۰.۱۳	۸		۲۵۳,۸۹۰
۵	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰
۶	تخلخل	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰
۷	بو و مزه	۰.۰۹	۵		۱۷۵,۷۷۰
۸	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	pH	۰.۲۴	۱۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۰	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)	۰.۷۳	۴۴		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	نمک	۰.۹۲	۵۵		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۲	پروتئین(بر مبنای ماده خشک)	۱.۶۵	۹۹		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۳	فیبر خام(بر مبنای ماده خشک)	۱.۱۰	۶۶		۳,۱۴۸,۳۰۰
۱۴	خاکستر نامحلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۰.۹۲	۵۵		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۵	کیک	۱.۱۹	۷۱		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۶	انترویاکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۳	MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰
۱۷	انترشیکلی	۱.۲۵	۷۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۸	زیرالنون		۳۳۰		
۱۹	داکسی نیوالنون		۳۳۰		
۲۰	اگراتوکسین A		۳۳۰		
۲۱	الفا توکسین توتال		۳۳۰		
۲۲	الفا توکسین B1	۵.۵۰	۳۳۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۲۵۳,۸۹۰
۲۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۷.۶۸	۲۳۸۱		۲۴,۵۲۹,۰۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : بلغور ذرت (استاندارد ملی ۵۶۵۶) - کد فرآورده : ۲۰۹۵۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مزه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	ناپذیرفتنی ها	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	خاکستر کل بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۲	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۵	شمارش کلی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۶	کلیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	اکرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰	
۱۸	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰	
۱۹	داکسی نیوالنول	۳۲۵	۵.۴۲	۱۰,۵۷۸,۷۵۰	
۲۰	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۲	باقیمانده سموم آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۷	۱۶,۱۴۴,۸۰۰	
۲۳	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۴	مجموع فومانیازین های B1 و B2	۴۳۶	۷.۲۷	۱۴,۱۹۱,۸۰۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۲۹۷۳	۴۹.۵۵	۹۶,۷۶۴,۶۴۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۲۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : جو پوست کنده (استاندارد ملی ۲۵۲۴) - کد فرآورده : ۲۰۱۲۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۲.۳۲۴.۰۷۰
۲	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۳	دانه آفت زده	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۴	دانه چروکیده و شکسته	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۵	دانه گرما دیده	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۶	دانه نارس	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۷	دانه جوانه زده	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۸	دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۹	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۲	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۳	بذر علف های هرز	۲۵	۰.۴۲		۸۲۰.۲۶۰
۱۴	آفت زنده و مرده	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۵	دانه سیاهک زده	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۶	دانه کیک زده	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۱۸	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۱۹	باقیمانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۶.۱۳۱.۷۸۰
۲۰	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۱	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۲	زیرالتون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۳	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۸		۱۶۲.۷۵۰
۲۵	نایدیرفتنی ها	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۲۶	مزه و بو	۵	۰.۰۸		۱۶۲.۷۵۰
۲۷	جرم در هکتولیترا	۱۷	۰.۲۸		۵۵۳.۳۵۰
۲۸	وضعیت ظاهری	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۲۹	فومونیسین	۴۳۶	۷.۲۶		۱۴.۱۷۸.۷۸۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
<b>مجموع</b>		<b>۲۹۲۷</b>	<b>۴۸.۷۸</b>		<b>۹۵.۲۶۰.۸۳۰</b>



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نشاسته گندم (استاندارد ملی ۱-۳۸۱) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۲.۳۲۴.۰۷۰
۲	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۳	اثریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		۲.۴۴۱.۲۵۰
۴	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸		۴.۸۴۳.۴۴۰
۵	کلیستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۲.۸۷۰.۹۱۰
۶	شمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۷	شمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۸	شمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۰	یاقیمانده پس از الک	۸	-۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۱۱	رطوبت	۴۴	-۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۲	خاکستر	۴۴	-۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۳	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	-۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۴	pH	۱۴	-۰.۲۴		۴۶۸.۷۲۰
۱۵	اسیدیته	۴۴	-۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۱۷	چربی	۵۰	-۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۵.۰۱۹.۲۱۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۰	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۱	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۲	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۳	دی آکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۴	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۸۵.۲۶۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	-۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
۲۶	بسته بندی	۸	-۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۲۷	وضع ظاهری	۵	-۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۲۸	رنگ	۵	-۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۲۹	بو و مزه	۵	-۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۳۰	مواد خارجی	۸	-۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۳۱	واکنش یا معرفت بد	۱۱	-۰.۱۸		۳۵۸.۰۵۰
۳۲	حلالیت	۸	-۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۳۳	واکنش باید	۱۱	-۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
مجموع		۲۹۸۸	۴۹.۷۹		۹۷.۲۴۶.۲۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : کراکر (استاندارد ملی ۲۶۸۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۴	کد فرآورده : ۱۱۲۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ویژگی های ظاهری	۵	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۱۷۵,۷۷۰
۳	بو و مزه	۵	۱۷۵,۷۷۰
۴	یافت	۸	۲۵۳,۸۹۰
۵	رطوبت(کراکر ساده)	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۷	pH	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۸	چربی استخراجی	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰
۹	نمک	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	قندهای ساده(منو و دی ساکاریدها)بر حسب دکستروز و ماده خشک	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۲	اسیدیتته چربی استخراجی: کراکر تخمیری(بر حسب اسید اولئیک)	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۳	میزان مغزی به وزن کل کراکر	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	بقایای گیاهی در صورت اضافه نمودن انواع سبزی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	بسته بندی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	انتروپاکتریاسه	۶۶	۲,۱۴۸,۳۰۰ شناسایی
۱۸	انتریشیاکلی	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰ شناسایی
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۵,۷۳۸,۸۰۰
۲۰	کیک	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	کلی فرم	۶۶	۲,۱۴۸,۳۰۰ شناسایی
مجموع		۹۴۰	۳۰,۶۱۰,۰۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

کد	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۴۰		نام فرآورده: گلوتن (استاندارد ملی ۴۲۹۷) - کد فرآورده: ۱۱۳۴۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	وضع ظاهری
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	۲	بو و طعم
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	۳	رطوبت
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	۴	پروتئین(بر مبنای ماده خشک)
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	۵	حاکنتر(بر مبنای ماده خشک)
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	۶	چربی(بر مبنای ماده خشک)
	۲,۱۴۸,۳۰۰	۱.۱۰	۶۶	۷	فیبر خام(بر مبنای ماده خشک)
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	۸	pH
	۸۲۰,۲۶۰	۰.۴۲	۲۵	۹	فرم پذیری خمیر
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	۱۰	جذب آب (به ازاء هر گرم)
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	۱۱	اندازه ذرات (زیر الک ۲۵۰ میکرومتر)
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	۱۲	اندازه ذرات(بالای الک ۱۸۰ میکرومتر)
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	۱۳	بسته بندی
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	۱۴	نشانه گذاری
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	۱۶	کلی فرم ها
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	۱۷	اثریشیاکلی
شمارش	۲,۸۷۰,۹۱۰	۱.۴۷	۸۸	۱۸	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	۱۹	کیک
	۲۶,۰۳۳,۴۹۰	۱۳.۲۳	۸۰۰		مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۱۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : عصاره مالت جو مورد مصرف در صنایع غذایی (استاندارد ملی ۳۸۹۷) - کد فرآورده : ۲۱۱۹۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	نگهدارنده بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۹۹	۱.۶۵	۱,۴۲۵,۶۹۰	اسپکتروفتومتری
۳	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام / آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸	۱۷۵,۷۷۰	
۷	ضریب شکست در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۴۶,۸۴۰	
۸	مواد جامد کل	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	قنداحیاکننده (برحسب مالتوز منو هیدراته)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۳	pH محلول ۱۰ درصد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	باکتری های کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN ۳,۲۲۲,۴۵۰	شناسایی
۱۸	انترشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۱۹	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	مخممر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	مواد جامد محلول در آب (بر حسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
مجموع		۱۰۶۳	۱۷.۷۱	۳۴,۵۸۷,۶۳۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: برنج (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده : ۲۱۵۸۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی معدنی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۲۵۳,۸۹۰
۲	مواد خارجی آلی	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۲۵۳,۸۹۰
۳	شلتوک	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۴	برنج قهوه ای	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	برنج سفید	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۶	برنج قهوه ای نیم پز	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۷	برنج سفید نیم پز	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۸	ریزه	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۹	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۰	دانه های آسیب دیده	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۱	دانه های نارس/غیر طبیعی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۲	دانه های گچی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۳	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۴	دانه های نیمه زلاتینه	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۵	دانه های سرسوخته	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۶	ریزه	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۷	دانه شکسته کوچک	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی	۰
۱۸	دانه شکسته متوسط و بزرگ	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۱۹	برنج واکسی	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۰	سایر ارقام	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۱	ویژگی های حسی و عمومی	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۲	اقت زنده	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۳	دانه کامل	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۴	میانگین طول دانه خیلی بلند	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۵	میانگین طول دانه بلند	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۶	میانگین طول دانه متوسط	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۷	میانگین طول دانه کوتاه و گرد	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۲۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۹	درجه بندی (در صورت ادعا)	۷	۰.۱۱		۲۱۴,۸۳۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۳۳	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۳۴	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۳۵	اکرانوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰,۵۸۵,۲۶۰
۳۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۷	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۵,۰۱۹,۲۱۰
۳۹	رذیابی تراریختگی	۴۴۹	۷.۴۸		۱۴,۶۰۸,۴۴۰
مجموع					۷۳,۶۸۶,۶۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۲۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آرد سویا (استاندارد ملی ۲۳۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۲۳۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۳	اندازه ذرات(استفاده از ۲ نوع الک)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۴	یافت(یکنواخت)	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	براکسید در چربی استخراجی در بافت سخت(روش سوکسله)	۸۳	۱.۲۸		۳,۶۹۵,۱۴۰
۷	پروتئین (کل) بر مبنای ماده خشک(روش کجدال)	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۸	چربی کل (سوکسله)	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۹	خاکستر غیر محلول	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	رنگ و مواد طعم دهنده مصنوعی(چشایی)	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۱۲	فعالیت آبی در ۲۵ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲		۸۲۰,۲۶۰
۱۳	فعالیت لوره	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۴	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰		۲,۱۴۸,۳۰۰
۱۵	قندهای ساده(منو و دی ساکارید)	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۶	لک، تاول زدگی و آزار سوختگی	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۸	PI	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۲۱	سموم قارچی افلاتوکسین B.G	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰,۷۴۱,۵۰۰
۲۲	ترکیب اسید چرب(پروفایل)	۲۷۵	۴.۵۹		۸,۹۶۴,۲۷۰
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	کپک	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
MPN	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۶	نایدپرفتنی ها	۸	۰.۱۳		۲۶۰,۴۰۰
۲۷	باقی مانده سموم آفت کش	۴۹۶	۸.۲۷		۱۶,۱۴۴,۸۰۰
۲۸	فلزات سنگین	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۳۸,۵۵۰
۲۹	باقی مانده حلال هگزان	۱۶۵	۲.۷۵		۵,۳۷۰,۷۵۰
شناسایی	اثر شیاکلی	۷۵	۱.۲۵		۲,۴۴۱,۲۵۰
	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵,۷۴۱,۸۲۰
	مجموع	۲۵۲۵	۴۲.۱۰		۸۲,۲۱۴,۷۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	یافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۵	براکسید در چربی استخراجی در بافت سخت	۸۳	۱.۳۸	۳,۶۹۵,۱۴۰	
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۸	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۹	اسیدیته روغن استخراجی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	قندهای ساده(مونو و دی ساکارید)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	لک، تاول زدگی و آثار سوختگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	رطوبت (روش اتو)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۲۰	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۲۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۲۲	سوربات	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۲۳	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	
۲۴	انتروباکتریاسه	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	کلنی
مجموع		۱۴۶۰	۲۴.۲۳	۴۷,۵۲۳,۰۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۲۵۵۴) - کد فرآورده : ۲۰۳۵۲					
۱	کیک زدگی ظاهری	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	رطوبت (روش آتو)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۵	اسیدته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۶	پراکسید	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۷	چربی(سوکسله)	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۸	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	فعالیت آبی	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۳۶۰	
۱۱	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۲	مغزی کلوچه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	نان کلوچه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	وزن مغزی و نسبت وزن مغزی به وزن کلوچه اوزن پوشش	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	وزن مغزی به وزن کلوچه (درصد وزنی)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۰	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	مخمّر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۲۳	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۲۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	
۲۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۶	کلوچه حاوی پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰	
۲۷	وضعیت ظاهری (نان و مغزی کلوچه)	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۲۸	نگهدارنده بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۲۹	انترویاکتریاسه	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	کلنی
مجموع		۱۶۲۶	۲۷.۱۰	۵۲,۹۳۲,۸۱۰	



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کلمیه (استاندارد ملی ۵۳۱۵) - کد فرآورده : ۲۰۳۴۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	۱۷۵,۷۷۰
۳	علامت ظاهری(ناول زدگی، سفتی، خشکی، رنگ نامطلوب پوششی)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۵	PH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	۴۶۸,۷۲۰
۶	پراکسید در چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	۲,۶۹۵,۱۴۰
۷	اسیدیته (بر حسب اسید اولئیک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱,۴۲۵,۶۹۰
۸	اندازه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۹	رطوبت (روش اتو)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	چربی(سوکسله)	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	قند پوشش(کلمیه شکری)	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	۳,۵۷۳,۹۹۰
۱۴	وزن مغزی و نسبت وزن مغزی به وزن کلوجه اوزن پوشش	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	انترویاکتریاسه	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۸	باسیلوس سرتوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۹	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲,۴۴۱,۲۵۰
۲۰	کیک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۹۱۲	۱۵.۲۰	۲۹,۶۸۵,۶۰۰	۲۹,۶۸۵,۶۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان بستنی (استاندارد ملی ۴۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۲۱۵	کد فرآورده : ۱۱۲۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	ویژگی های عمومی	۱
	۰.۷۳	۴۴		رطوبت	۲
	۰.۹۲	۵۵		خاکستر غیر محلول در اسید	۳
	۰.۲۴	۱۴		pH	۴
	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی باکتریهای هوازی مزوفیل	۵
	۱.۲۵	۷۵		اشریشیاکلی	۶
	۱.۳۸	۸۳		کلی فرم	۷
	۱.۱۹	۷۱		کیک	۸
	۱.۱۹	۷۱		مخمر	۹
	۱.۶۵	۹۹		بوراکس	۱۰
	۰.۷۳	۴۴		رنگ های مصنوعی	۱۱
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۲
	۰.۱۳	۸		نشانه گذاری	۱۳
مجموع	۱۰.۸۲	۶۴۹			

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	کلیفرم	۸۳	۱.۳۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵		
۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		
۴	کیک	۷۱	۱.۱۹		
۵	باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک	۷۷	۱.۲۸		
۶	اسپور باکتری های طنبایی	۷۱	۱.۱۹		
۷	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شمارش
۸	مخمر ساکارومیسیس سرویزیه	۱۰۰	۱.۶۷		
۹	بسته بندی	۸	-۰.۱۳		
۱۰	ویژگی ظاهری و فیزیکی	۵	-۰.۰۹		
۱۱	خاکستر کل	۴۴	-۰.۷۳		
۱۲	pH	۱۴	-۰.۲۴		
۱۳	رطوبت	۴۴	-۰.۷۳		
۱۴	قابلیت پختی و پراکندگی در آب	۸	-۰.۱۳		
۱۵	قدرت تولید گاز CO <sub>2</sub>	۸	-۰.۱۳		
۱۶	قابلیت ورامدن	۸	-۰.۱۳		
۱۷	نشانه گذاری	۸	-۰.۱۳		
مجموع		۹۴۹	۱۵.۸۲	۳۰.۸۹۶.۴۶۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : دونات و پیراشکی (استاندارد ملی ۱۶۹۸۰ - کد فرآورده : ۱۱۵۰۱)	کد فرآورده : ۱۱۵۰۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال
۱	مزه و بو		۱۷۵,۷۷۰
۲	رطوبت		۱,۴۲۵,۶۹۰
۳	اسید چرب ترانس		۸,۹۶۴,۲۷۰
۴	چربی		۱,۶۲۰,۹۹۰
۵	پراکسید روغن استخراجی		۲,۶۹۵,۱۴۰
۶	اسیدیته روغن استخراجی(برحسب اسیداولئیک)		۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	pH		۴۶۸,۷۲۰
۸	خاکستر نامحلول در اسید		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	قند کل		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۱	انترویاکتریاسه		۴,۶۶۷,۶۷۰
۱۲	اشریشیا کلی		۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۳	سالمونلا		۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	شمارش	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۵	کیک		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۶	مخمر		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۷	بسته بندی		۲۵۳,۸۹۰
۱۸	نشانه گذاری		۲۵۳,۸۹۰
۱۹	ترکیبات قطبی کل		۴,۲۹۶,۶۰۰
۲۰	تکه های سوخته		۱۶۲,۷۵۰
۲۱	وضعیت ظاهری		۱۶۲,۷۵۰
۲۲	بافت		۱۶۲,۷۵۰
۲۳	کیک زدگی		۱۶۲,۷۵۰
۲۴	مواد خارجی		۱۶۲,۷۵۰
۲۵	رنگ افزودنی مصنوعی		۱,۴۲۲,۲۰۰
۲۶	روغن جانشین کره کاکائو		۸,۹۵۱,۲۵۰
۲۷	رنگ ظاهری		۱۵۶,۲۴۰
مجموع			۵۸,۴۹۸,۸۶۰
		۱۷۹۷	۲۹,۹۵

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۳۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۲۲۳) - کد فرآورده : ۲۲۳۱۶					
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	آفت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	کیک زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	دانه های معیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	چربی بر اساس ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۱	اسیدینه روغن استخراج شده به روش سرد بر حسب اسید اولئیک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۱۰,۷۴۱,۵۰۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۱۰۹۲	۱۸.۲۰	۳۵,۵۴۴,۶۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۵۴۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی سطح رویی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	ویژگی سطح زیرین	۵	۰.۰۹		
۳	رنگ	۵	۰.۰۹		
۴	عطر و بو	۵	۰.۰۹		
۵	مزه	۵	۰.۰۹		
۶	قابلیت جویدن	۵	۰.۰۹		
۷	مجموع امتیاز حسی و ظاهری	۵	۰.۰۹		
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۰	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۱۲	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۱۳	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۴	PH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸.۷۲۰
۱۵	اندیس پراکسید(روغن استخراجی)	۸۳	۱.۳۸		۳.۶۹۵.۱۴۰
۱۶	اسیدیته (روغن استخراجی)(بر حسب اسید اولئیک)	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۷	قند کل(برای نان های خشک شیرین)	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۸	فیبر خام(برای نان های خشک سیوس دار)	۶۶	۱.۱۰		۳.۱۴۸.۳۰۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۲۱	کلیفرم ها	۸۳	۱.۳۸		۳.۶۹۵.۱۴۰
۲۲	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		۳.۴۴۱.۲۵۰
۲۳	کیک	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
مجموع		۱۱۲۳	۱۸.۷۱		۳۶.۵۴۰.۶۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۵۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نشاسته ذرت (استاندارد ملی ۲-۲۸۱) - کد فرآورده : ۲۲۵۹۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل میکروسکوپی نشاسته ذرت	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۲۵۳.۸۹۰
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۶	حلالیت	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۷	واکنش با معرف ید	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۸	باقیمانده پس از الک	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۰	خاکستر (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸.۷۲۰
۱۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۱۴	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۱۵	چربی (بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۱۶	انیدرید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵		۳.۴۱۷.۷۵۰
۱۷	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷		۵۰.۱۹۲.۲۱۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۱۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۰	آفلاتوکسین B <sub>1</sub> / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۱	اکراتوکسین A	۲۹۷	۴.۹۵		۹.۶۶۷.۳۵۰
۲۲	دی اکسی نیوالنون	۳۳۰	۵.۵		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۲۳	زیرنون	۲۹۷	۴.۹۵		۹.۶۶۷.۳۵۰
۲۴	فومونازین	۴۰۷	۶.۷۹		۱۳.۲۶۰.۸۷۰
۲۵	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۶	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸		۳.۶۹۵.۱۴۰
۲۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		۲.۴۴۱.۲۵۰
۲۸	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۴.۸۴۳.۴۴۰
۲۹	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۳.۸۷۰.۹۱۰
۳۰	شمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۳۱	شمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۳۲	شمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۲۲.۴۵۰
۳۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
۳۵	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳		۲۵۳.۸۹۰
مجموع		۳۴۱۳	۵۶.۸۹		۱۱۱,۱۰۶,۱۷۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نشاسته سیب زمینی (استاندارد ملی ۴-۳۸۱) - کد فرآورده : ۲۲۷۳۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۵	حلالیت	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۶	واکنش با معرف پد	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۷	باقیمانده پس از الک	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۴	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۵	انیدرید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵		۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۷	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۰	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸		۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۳	اشریشیاکلی	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸		۴,۸۴۳,۴۴۰
۲۵	کلستریدوم های احیاکننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۲,۸۷۰,۹۱۰
۲۶	شمارش کل هاگ های باکتریهای گرمادوست	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۷	شمارش هاگ باکتریهای عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۸	شمارش هاگ باکتریهای گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۱۷۳۸	۲۸.۹۷		۵۶,۵۷۸,۴۱۰



تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۵	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۶	خاکستر کل ( بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۷	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۸	PH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۹	چربی (بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۱۰	نمک خوراکی	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۶۳۹	۱۰.۶۴	۲۰,۷۷۹,۹۲۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده: گندم (استاندارد ملی ۱۰۴) - کد فرآورده: ۲۲۷۷۲					
۱	آفات زنده	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	سن زدگی	۰.۱۳	۸		
۳	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		
۴	مانده آفت کنی ها	۸.۲۷	۴۹۶		
۵	فعالیت الفا آمیلاز	۰.۷۳	۴۴		
۶	وزن حجمی	۰.۲۸	۱۷		
۷	دانه های سایر غلات	۰.۱۳	۸		
۸	دانه شکسته و چروکیده	۰.۱۳	۸		
۹	دانه جوانه زده	۰.۱۳	۸		
۱۰	دانه تغییر رنگ یافته در جوانه	۰.۱۳	۸		
۱۱	دانه حشره زده	۰.۱۳	۸		
۱۲	بذور غیر سمی	۰.۱۳	۸		
۱۳	بذور سمی	۰.۴۲	۲۵		
۱۴	ازگوت (ناخنک)	۰.۰۸	۵		
۱۵	دانه سیاهک زده	۰.۱۳	۸		
۱۶	دانه کبک زده	۰.۱۳	۸		
۱۷	دانه گرما دیده	۰.۱۳	۸		
۱۸	ناخالصی ها	۰.۱۳	۸		
۱۹	پروتئین	۱.۶۵	۹۹		
۲۰	آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰		
۲۱	A اکراتوکسین	۵.۴۲	۳۲۵		
۲۲	زیرالون	۵.۴۲	۳۲۵		
۲۳	داکسی نیوالنول	۵.۵۰	۳۳۰		
۲۴	سرب	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۵	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۶	سیاهک ناقص	۰.۱۳	۸		
مجموع		۲۹.۷۷	۲۳۸۶	۷۷.۶۶۴.۳۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱۶۲.۷۵۰
۲	تناوب زراعی	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۳	ایزولاسیون	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۴	بوته های سایر ارقام	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۵	بوته های سایر گونه ها	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۶	علفهای هرز غیرمجاز	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۷	آلوده به سیاهک پنجهان	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۸	آلوده به سیاهک آشکار	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۹	آلوده به فوزاریوم سنبله	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۱۰	چوانه زنی	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۱۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۳۲.۲۰۰
۱۲	بذر خالص	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۱۳	بذر علفهای هرز غیرمجاز	۲۵	۰.۴۲		۸۱۳.۷۵۰
۱۴	بذر سایر محصولات	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۱۵	مواد جامد	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۶۰.۴۰۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۸.۰۵۰
مجموع		۱۸۹	۳.۱۵		۶.۱۵۱.۹۵۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۴۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	حشرات (مرده، زنده و یا قطعات بدن حشرات)	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۳	رنگ	۵	۰.۰۸		
۴	بوی نامطبوع و کپک زدگی	۵	۰.۰۸		
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		
۸	انیدرید سولفور	۱۰۵	۱.۷۵		
۹	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		
۱۰	دانسیته ظاهری	۱۷	۰.۲۸		
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۳	شمارش کلی	۷۱	۱.۱۸		
۱۴	بایسیلوس سرتوس	۱۴۹	۲.۴۸		
۱۵	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸		
۱۶	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵		
۱۷	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۸		
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۸		
مجموع		۱۰۰۱	۱۶.۶۸		۳۲.۵۸۲.۵۵۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : فرآورده های سرخ شده بر پایه سیب زمینی، غلات و حبوبات (استاندارد ملی ۱۲۰۹۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۰۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱.۴۲۵.۶۹۰
۲	چربی (بر مبنای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱.۶۲۰.۹۹۰
۳	نمک(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۴	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱.۷۹۶.۷۶۰
۵	پراکسید چربی استخراجی)	۸۳	۱.۳۸		۲.۶۹۵.۱۴۰
۶	اسیدیت(چربی استخراجی)	۸۳	۱.۳۸		۲.۶۹۵.۱۴۰
۷	اسید چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹		۳.۲۱۳.۰۰۰
۸	ترکیبات کل قطبی	۱۳۲	۲.۲۰		۱.۵۴۰.۰۰۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸.۷۲۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۱	اسپور کلستریدیوم احیاءکننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۲.۸۷۰.۹۱۰
۱۲	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲.۴۴۱.۲۵۰
۱۳	انترویاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۴.۶۶۷.۶۷۰
۱۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴.۸۴۳.۴۴۰
۱۵	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۴.۸۴۳.۴۴۰
۱۶	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵.۷۴۱.۸۲۰
۱۸	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۱۰.۷۴۱.۵۰۰
۱۹	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۲۰	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۲۱	یافت	۸	۰.۱۳		۹۱.۰۰۰
۲۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۲۳	کیک زدگی	۸	۰.۱۳		۹۱.۰۰۰
۲۴	تکه های برشته شده	۵	۰.۰۹		۱۷۵.۷۷۰
۲۵	تکه شکسته و خرد شده	۸	۰.۱۳		۳۵۳.۸۹۰
۲۶	تکه سوخته	۸	۰.۱۳		۳۵۳.۸۹۰
۲۷	رنگ مصنوعی افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۱.۴۲۵.۶۹۰
۲۸	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۳۵۳.۸۹۰
۲۹	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۷۸.۷۵۰
۳۰	زیراتون	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۷۸.۷۵۰
۳۱	داکسی نیوالنول	۳۲۵	۵.۴۲		۱۰.۵۷۸.۷۵۰
۳۲	مجموع فومابازین های B1 و B2	۴۳۶	۷.۲۷		۱۴.۱۹۱.۸۰۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱.۵۴۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۳۵۳.۸۹۰
مجموع		۳۵۷۹	۵۹.۶۵		۱۰۷.۶۵۶.۲۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۶۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آرد نخود (استاندارد ملی ۶۹۵۰) - کد فرآورده : ۲۱۶۲۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۳,۲۲۲,۴۵۰
۴	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۵	اندازه ذرات	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۶	اسیدیته الکلی	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۳,۳۲۴,۰۷۰
۱۲	انرژی کل	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۳,۴۴۱,۲۵۰
۱۵	کلی فرم	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۶	کتیک	۷۱	۱.۱۹		۳,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۲۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۲۳	افت و افت زدگی	۸	۰.۱۳		۹۱,۰۰۰
۲۸	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
<b>مجموع</b>		<b>۷۲۰</b>	<b>۱۱.۹۹</b>		<b>۲۳,۲۵۳,۵۸۰</b>