

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

ردیف	نام فرآورده : کباب لقمه خام منجمد (استاندارد ملی ۶۹۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۸۱	کد فرآورده : ۱۱۲۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	حسی ، فیزیکی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳،۰۰۰ ریال	
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		
۴	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۵	خاکستر	۴۴	۰.۷۳		
۶	کربو هیدرات	۱۰۵	۱.۷۵		
۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۹	ویژگی های بافت شناسی (به غیر از بافت سویا)	۴۷۳	۷.۸۹		
۱۰	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹		
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۹		
۱۲	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸		شمارش کلنی
۱۳	کپک	۷۱	۱.۱۹		
۱۴	فسفات	۶۶	۱.۱۰		
۱۵	نمک	۵۵	۰.۹۱		
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		
	مجموع	۱۴۳۳	۲۳.۸۸	۴۶,۶۳۷,۶۴۰	

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

ردیف	نام فرآورده : مرغ برگر خام منجمد (استاندارد ملی ۶۹۳۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۰	کد فرآورده : ۱۱۴۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	استافیلوکوکوس ارئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش کلنی
۴	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۵	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۷	حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۹	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۱۰	نشاسته (کربوهیدرات کل)	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۱	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۵	ویژگی های بافت شناسی (به جز بافت سویا)	۴۷۳	۷.۸۹	۱۵,۴۰۹,۱۷۰	
۱۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
	مجموع	۱۴۵۳	۲۴.۲۲	۴۷,۳۰۱,۶۶۰	

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

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۲۱۳		نام فرآورده : فراورده های سوخاری منجمد مرغ (استاندارد ملی ۹۸۶۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۱۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ و بو
		۰.۱۳	۸	۲	بافت
		۷.۸۹	۴۷۳	۳	بافت شناسی
		۱.۶۵	۹۹	۴	پروتئین
		۰.۸۳	۵۰	۵	چربی کل
		۰.۷۳	۴۴	۶	خاکستر
		۰.۹۲	۵۵	۷	نمک
		۰.۲۴	۱۴	۸	pH
		۰.۷۳	۴۴	۹	پراکسید
		۰.۷۳	۴۴	۱۰	اسیدیته
		۰.۱۳	۸	۱۱	بسته بندی
		۰.۱۸	۱۱	۱۲	نشانه گذاری
		۰.۱۳	۸	۱۳	کیک زدگی
		۰.۰۹	۵	۱۴	پوشش سوخاری
		۱.۱۹	۷۱	۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها
		۲.۹۴	۱۷۶	۱۶	سالمونلا در ۲۵ گرم
شمارش کلنی		۲.۴۸	۱۴۹	۱۷	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت
		۱.۱۹	۷۱	۱۸	کیک
MPN		۱.۶۵	۹۹	۱۹	کلی فرم
MPN		۲.۰۲	۱۲۱	۲۰	اشرشیا کلی
		۲۵.۹۴	۱۵۵۶		مجموع
	۵۰,۶۶۰,۸۲۰				

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

نام فرآورده : سویا برگر (استاندارد ملی ۹۷۱۵) - کد فرآورده : ۱۱۴۶۶	کد فرآورده : ۱۱۴۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	رطوبت	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲	پروتئین	۹۹	۳,۲۲۲,۴۵۰
۳	چربی	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰
۴	نشاسته	۱۰۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۵	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۶	اشریشیا کلی	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۷	سالمونلا در ۲۵	۱۷۶	۵,۷۴۱,۸۲۰
۸	استافیلوکوکوس ارتوس کوآگولاز مثبت	۱۷۶	۵,۷۴۱,۸۲۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	بسته بندی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
۱۲	وزن	۸	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۸۹۵	۲۹,۱۱۹,۲۳۰

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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۹۴۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۳	پروتئین تام	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۴	چربی تام	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۵	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۱۰	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش کلنی
۱۱	کیپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۲	باقت شناسی	۴۷۳	۷.۸۹	۱۵,۴۰۹,۱۷۰	
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۵	وزن	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۱۳۷۰	۲۲.۸۳	۴۴,۵۸۶,۹۹۰	

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

نام فرآورده : همبرگر (استاندارد ملی ۲۳۰۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۶	کد فرآورده : ۱۱۱۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	ردیف
۱	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	رطوبت
۲	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	پروتئین
۳	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	چربی
۴	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	نشاسته (کربوهیدرات کل)
۵	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	خاکستر
۶	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	عوامل ناپذیرفتنی
۷	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	بسته بندی
۸	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	نشانه گذاری
۹	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	شمارش کلی میکروبی در گرم
۱۰	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	استافیلوکوکوس ارئوس
۱۱	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	کپک و مخمر
۱۲	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	سالمونلا در ۲۵ گرم
۱۳	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	اشرشیا کلی (در گرم)
۱۴	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	فسفات
۱۵	۴۷۳	۷.۸۹	۱۵,۴۰۹,۱۷۰	ویژگی های بافت شناسی
۱۶	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	حسی و فیزیکی
مجموع	۱۴۹۹	۲۴.۹۹	۴۸,۸۰۵,۴۷۰	

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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : سوسیس و کالباس (استاندارد ملی ۲۳۰۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	۱۷۵،۷۷۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۳	پروتئین کل	۹۹	۱.۶۵		۳،۲۲۲،۴۵۰
۴	چربی کل	۵۰	۰.۸۳		۱،۶۲۰،۹۹۰
۵	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸،۷۲۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱،۷۹۶،۷۶۰
۸	فسفر کل بر حسب p۲۵۵	۶۶	۱.۱۰		۲،۱۴۸،۳۰۰
۹	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵		۳،۴۱۷،۷۵۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۲،۳۲۴،۰۷۰
۱۱	باکتری های کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۳،۲۲۲،۴۵۰
۱۲	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲،۴۴۱،۲۵۰
۱۳	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۴	MPN	۵،۷۴۱،۸۲۰
۱۴	کلستریدیوم احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	شمارش کلنی	۲،۸۷۰،۹۱۰
۱۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲،۳۲۴،۰۷۰
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۵،۷۴۱،۸۲۰
۱۷	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵،۷۷۰
۱۸	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳		۱،۴۲۵،۶۹۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳،۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱،۵۴۰
۲۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۲۶۰،۴۰۰
۲۲	بافت و برش پذیری	۸	۰.۱۳		۲۶۰،۴۰۰
۲۳	باقی مانده نیتريت	۶۶	۱.۱۰		۲،۱۴۸،۳۰۰
۲۴	کربوهیدرات کل (برحسب نشاسته)	۱۰۵	۱.۷۵		۳،۴۱۷،۷۵۰
۲۵	حفرات هوا و نفوذ چربی زیر پوشش	۸	۰.۱۳		۲۶۰،۴۰۰
۲۶	ویژگی بافت شناسی	۴۷۳	۷.۸۹		۱۵،۴۰۹،۱۷۰
مجموع		۱۹۷۶	۳۲.۹۴		۶۴،۳۳۱،۸۲۰

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

نام فرآورده : تخم مرغ مایع پاستوریزه (استاندارد ملی ۱۳۲۴۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۲	کد فرآورده : ۱۱۴۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	رنگ	۱
	۰.۱۳	۸		یکنواختی	۲
	۰.۰۹	۵		بو و مزه	۳
	۰.۷۳	۴۴		مواد جامد کل (تخم مرغ مایع کامل)	۴
	۰.۷۳	۴۴		مواد جامد کل (زرده تخم مرغ)	۵
	۰.۷۳	۴۴		مواد جامد کل (سفیده تخم مرغ)	۶
	۰.۲۴	۱۴		pH (تخم مرغ مایع کامل)	۷
	۰.۲۴	۱۴		pH (زرده تخم مرغ)	۸
	۰.۲۴	۱۴		pH (سفیده تخم مرغ)	۹
	۱.۴۷	۸۸		آلفا آمیلاز (تخم مرغ مایع کامل - زرده تخم مرغ)	۱۰
	۱.۶۵	۹۹		آلفا آمیلاز (سفیده تخم مرغ)	۱۱
	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی میکروارگانیزمها	۱۲
	۱.۱۹	۷۱		کپک و مخمر	۱۳
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا	۱۴
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکوس ارئوس کوآگولاز مثبت	۱۵
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشریشیا کلی	۱۶
MPN	۱.۶۵	۹۹		کلی فرم	۱۷
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۸
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۹
	۰.۱۳	۸		مواد خارجی	۲۰
مجموع	۱۷.۴۸	۱۰۴۹	۳۴,۱۳۸,۴۴۰		

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

نام فرآورده : تخم مرغ خوراکی (استاندارد ملی ۲۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۰	کد فرآورده : ۱۱۴۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال		ملاحظات
	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	ارتفاع اتاقتک هوایی	۱
	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	بسته بندی	۲
	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	وزن تخم مرغ	۳
	۱.۲۵	۷۵	۲،۴۴۱،۲۵۰	اشریشیاکلی	۴
	۱.۶۵	۹۹	۳،۲۲۲،۴۵۰	کلی فرم	۵
	۲.۹۴	۱۷۶	۵،۷۴۱،۸۲۰	سالمونلا	۶
	۱.۱۹	۷۱	۲،۳۲۴،۰۷۰	شمارش کلی میکرو ارگانسیم	۷
	۲.۴۸	۱۴۹	۴،۸۴۳،۴۴۰	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت	۸
	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	محتویات (زرده و سفیده)	۹
	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	پوسته	۱۰
	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	ناپذیرفتنی	۱۱
	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱،۵۴۰	نشانه گذاری	۱۲
	۱۰.۴۳	۶۲۵	۲۰،۳۶۹،۷۹۰	مجموع	

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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۲۴۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۸۵					
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ملاحظات
۲	حلالیت و باسازی در آب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	طعم و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	اندازه ذرات مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	آلفا آمیلاز	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰	روش یدومتری
۱۳	اسیدهای چرب آزاد بر حسب اولئیک اسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰	
۱۸	استافیلوکوکوس اورئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	کلنی
۱۹	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی
۲۰	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	MPN
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۱۱۵۴	۱۹.۲۴	۳۷,۵۷۵,۷۲۰	

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

نام فرآورده : پودر سفیده تخم مرغ (استاندارد ملی ۵۹۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۴۸۵	کد فرآورده : ۱۱۴۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پودر سفیده تخم مرغ (استاندارد ملی ۵۹۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۴۸۵	ردیف	نام آزمون
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)				
			ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال		
	۰.۰۹	۵		۱۷۵،۷۷۰	۱	رنگ
	۰.۱۳	۸		۲۵۳،۸۹۰	۲	حلالیت و باسازی در آب
	۰.۰۹	۵		۱۷۵،۷۷۰	۳	بو
	۰.۰۹	۵		۱۷۵،۷۷۰	۴	طعم و مزه
	۰.۷۳	۴۴		۱،۴۲۵،۶۹۰	۵	رطوبت
	۰.۲۴	۱۴		۴۶۸،۷۲۰	۶	pH
	۰.۸۳	۵۰		۱،۶۲۰،۹۹۰	۷	چربی
	۱.۶۵	۹۹		۳،۲۲۲،۴۵۰	۸	پروتئین تام
	۰.۷۳	۴۴		۱،۴۲۵،۶۹۰	۹	خاکستر کل
	۰.۱۳	۸		۲۵۳،۸۹۰	۱۰	اندازه ذرات مواد خارجی
	۱.۱۹	۷۱		۲،۳۲۴،۰۷۰	۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها
	۱.۱۹	۷۱		۲،۳۲۴،۰۷۰	۱۲	کپک
	۱.۱۹	۷۱		۲،۳۲۴،۰۷۰	۱۳	مخمر
	۲.۹۴	۱۷۶		۵،۷۴۱،۸۲۰	۱۴	سالمونلا
کلنی	۲.۴۸	۱۴۹		۴،۸۴۳،۴۴۰	۱۵	استافیلوکوکوس اورئوس
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		۲،۴۴۱،۲۵۰	۱۶	اشرشیا
MPN	۱.۶۵	۹۹		۳،۲۲۲،۴۵۰	۱۷	کلی فرم
	۰.۱۳	۸		۲۵۳،۸۹۰	۱۸	بسته بندی
	۰.۱۸	۱۱		۳۵۱،۵۴۰	۱۹	نشانه گذاری
	۱۶.۹۱	۱۰۱۵		۳۳،۰۲۵،۲۳۰		مجموع

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

نام فرآورده : پودر زرده تخم مرغ (استاندارد ملی ۲۹۶۴) - کد فرآورده : ۱۱۴۸۶	کد فرآورده : ۱۱۴۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	حلالیت و باسازی در آب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	طعم و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۸	پروتئین تام	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	اندازه ذرات مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	آلفا آمیلاز	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۷۰,۹۱۰
۱۲	اسیدهای چرب آزاد بر حسب اولئیک اسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۴	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۷	استافیلوکوکوس اورئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۸	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۱۴۷	۱۹.۱۱	۳۷,۳۲۱,۸۳۰

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

نام فرآورده : ژامبون (استاندارد ملی ۵۷۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۸	کد فرآورده : ۱۱۴۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱
MPN	۱.۶۵	۹۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	باکتریهای کلیفرم	۲
شناسایی	۱.۲۵	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	اشریشیاکلی	۳
MPN	۲.۹۴	۱۷۶	۵,۷۴۱,۸۲۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۴
شمارش کلنی	۲.۹۴	۱۷۶	۵,۷۴۱,۸۲۰	کلستریدیوم پرفرزنس	۵
	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	کپک و مخمر	۶
	۲.۹۴	۱۷۶	۵,۷۴۱,۸۲۰	سالمونلا	۷
	۱.۶۵	۹۹	۲,۳۲۲,۴۵۰	پروتئین	۸
	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	رطوبت	۹
	۰.۸۳	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰	چربی	۱۰
	۱.۷۵	۱۰۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	نشاسته	۱۱
	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	خاکستر	۱۲
	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	ویژگی های حسی	۱۳
	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	pH	۱۴
	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	نمک	۱۵
	۱.۱۰	۶۶	۲,۱۴۸,۳۰۰	مانده فسفات	۱۶
	۱.۱۰	۶۶	۲,۱۴۸,۳۰۰	مانده نیتریت سدیم	۱۷
	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	بسته بندی	۱۸
	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	نشانه گذاری	۱۹
	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	رنگ مصنوعی	۲۰
	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	مواد خارجی	۲۱
	۷.۸۹	۴۷۳	۱۵,۴۰۹,۱۷۰	بافت غیر مجاز	۲۲
مجموع	۳۲.۳۰	۱۹۳۸	۶۳,۰۸۱,۹۰۰		

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

نام فرآورده : مرغ منجمد (استاندارد ملی ۲۵۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۳	کد فرآورده : ۱۱۳۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	
۱	پوست	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰
۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰
۳	آلایش های خوراکی	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰
۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰
۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰
۶	سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۱۷۶	۲.۹۴	۵،۷۴۱،۸۲۰
۷	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت (در گرم)	۱۴۹	۲.۴۸	۴،۸۴۳،۴۴۰
۸	اشرشیا کلی (در گرم)	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۴۵،۰۶۰
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱،۵۴۰
۱۰	گوشت مرغ	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰
۱۱	قارچ زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰
۷	(باقیمانده دارو ،هورمون، آفت کش ، سایر مواد شیمیایی) ویژگیهای شیمیایی	۱۰۳	۱.۷۲	۳،۳۵۲،۶۵۰
مجموع		۶۶۸	۱۱.۱۵	۲۱،۷۶۹،۴۴۰

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

نام فرآورده : گوشت تازه طیور (استاندارد ملی ۹۷۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۶	کد فرآورده : ۱۱۴۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	باقیمانده داروهای دامپزشکی و سایر مواد شیمیایی	۱۰۳	۱.۷۲	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۳,۳۵۹,۱۶۰
۳	اشرشیا کلی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۳۲۴,۰۷۰
۴	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۴۵,۰۶۰
۵	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۵,۷۴۱,۸۲۰
۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۴,۸۴۳,۴۴۰
۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۵۳,۸۹۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۳۵۱,۵۴۰
۹	سفتی و قوام	۸	۰.۱۳	۱۷۵,۷۷۰
۱۰	بو	۵	۰.۰۹	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	سطح پوست	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	حسی و ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۵,۷۴۱,۸۲۰
۱۴	وزن آب تراوش شده از گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۸۵۳	۱۴.۲۲	۲۷,۷۷۱,۶۶۰

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

نام فرآورده : گوشت قرمز یخ زده (استاندارد ملی ۳۲۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۴۴	کد فرآورده : ۲۱۷۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	اندرونه، زائده، ضمائم و چربی	۱
	۰.۱۳	۸		خون مردگی، آسیب دیدگی، و ذره های بیرونی	۲
	۰.۰۹	۵		رنگ	۳
	۰.۰۹	۵		داغ سرما	۴
	۰.۰۹	۵		بو	۵
	۰.۱۳	۸		خونابه و یا آب یخ زده	۶
	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷
MPN	۲.۰۲	۱۲۱		اشرشیا کلی	۸
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا	۹
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۰
	۰.۸۳	۵۰		رنگ چربی	۱۱
	۰.۰۹	۵		نمای فیزیکی سرشتی	۱۲
	۱.۷۲	۱۰۳		باقیمانده داروهای دامپزشکی و سایر مواد شیمیایی	۱۳
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۴
	۹.۷۶	۵۸۶		مجموع	

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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۳۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : ماهی ، فیله استیک تند یخ زده (استاندارد ملی ۶۷۱۹) - کد فرآورده : ۲۲۳۰۸
		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	هیستامین (HPLC)	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	ازت فرار	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۶	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	کلی فرم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	شناسایی
۹	استافیلوکوک های گواکو لاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش کلنی
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	ناسرشت شدگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	اندازه گیری سنگینی یخ پوشی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	استخوان	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	خشک شدگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	انگل	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۸۰۲	۱۳.۳۶	۲۶,۰۹۲,۰۸۰	

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

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۲۱۹		نام فرآورده : فیش برگر (استاندارد ملی ۵۸۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۲۱۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	فیزیکی	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۲
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۸۳	۵۰	چربی تام	۳
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۵
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۶
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۷
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	اندیس پرکسید	۸
	۲,۱۴۸,۳۰۰	۱.۱۰	۶۶	T.V.N مقدار ازت فرار	۹
	۳,۴۱۷,۷۵۰	۱.۷۵	۱۰۵	مواد نشاسته ایی	۱۰
	۲,۱۴۸,۳۰۰	۱.۱۰	۶۶	پلی فسفات ها	۱۱
	۶,۴۴۴,۹۰۰	۳.۳۰	۱۹۸	هیستامین (HPLC)	۱۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۱۵
شمارش کلنی	۲,۶۹۵,۱۴۰	۱.۳۸	۸۳	باکتری های کلی فرم	۱۶
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۷
شمارش کلنی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۸
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	کلستریدیوم پرفرنژنس	۱۹
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۲۰
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۲۱
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۲۲
	۵۱,۷۹۳,۵۶۰	۲۶.۵۲	۱۵۹۱	مجموع	

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

ردیف	نام فرآورده : سوسیس و کالباس گیاهی-ویژگی ها و روش های آزمون (استاندارد ملی ۱۵۸۱۲) - کد فرآورده : ۲۲۸۹۴	کد فرآورده : ۲۲۸۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و طعم	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۴	پروتئین خام	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۶	چربی تام	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۷,۵۰۰	
۷	کربوهیدرات (نشاسته)	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۸	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰	
۱۱	باقی مانده نیتريت سدیم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۲	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۱۳	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۳	۵,۷۲۸,۸۰۰	
۱۴	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۳	۵,۷۲۸,۸۰۰	
۱۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۱۶	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۱۸	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۹,۹۵۰	
۱۹	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۲,۸۶۴,۴۰۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
	مجموع	۱۴۱۹	۲۳.۶۵	۴۶,۱۸۸,۴۵۰	

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

ردیف	نام فرآورده : گوشت قطعه بندی شتر مرغ (استاندارد ملی ۱۸۳۸۴) - کد فرآورده : ۲۲۴۲۴	کد فرآورده : ۲۲۴۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های ظاهری	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	ویژگی های فیزیکی	۵	۰.۰۸		
۳	pH	۱۴	۰.۲۳		
۴	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		
۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		
۷	(باقیمانده دارو ، هورمون ، آفت کش ، سایر مواد شیمیایی) ویژگیهای شیمیایی	۱۰۳	۱.۷۲		
۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸		
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳		
۱۲	اشرشیاکلی	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۳	استافیلو کوکوس ارئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		
	مجموع	۹۳۳	۱۵.۵۵		۳۰,۳۶۹,۱۵۰

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

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۳۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : سوسیس و کالباس از گوشت ماهی (استاندارد ملی ۲۲۰۳۹) - کد فرآورده : ۲۲۳۵۶					
۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
۲	ویژگی های حسی (رنگ - طعم - بافت)	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۳	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۷,۵۰۰	
۷	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۹	ازت آزاد فرار TVN	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۰	هیستامین	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰	
۱۱	پراکسید PV	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۱۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰	
۱۳	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۴	نیتريت سدیم	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰	
۱۵	اسید اسکوربیک	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۱۸	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۲,۷۰۰	
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۰	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۱	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۵,۷۲۸,۸۰۰	
۲۳	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۹,۹۵۰	
۲۴	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۲,۷۰۱,۶۵۰	
۲۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۶	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۲۷	کلستریدیوم پرفرنزس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۹,۹۵۰	
۲۸	ویبریوپاراهمولیتیکوس	۸۳	۱.۳۸	۲,۷۰۱,۶۵۰	
۲۹	یرسینیا	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
مجموع		۲۳۲۶	۳۸.۷۷	۷۵,۷۱۱,۳۰۰	

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

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۴۰۱		نام فرآورده : گوشت قرمز تازه (استاندارد ملی ۹۷۱۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	سطح گوشت	۱
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۲۳	۱۴	PH	۲
	۴۵۵,۷۰۰	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۴
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۲.۰۲	۱۲۱	اشریشیا کلی	۵
	۳,۹۳۸,۵۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۷
	۴,۸۴۹,۹۵۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۸
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
	۳۵۸,۰۵۰	۰.۰۸	۵	رنگ	۱۰
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۱۳	۸	سفتی و قوام	۱۱
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۰۸	۵	بو	۱۲
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۳
	۱,۶۲۷,۵۰۰	۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۵,۷۲۸,۸۰۰	۱۰.۳۸	۶۲۳	مجموع	
	۲۰,۲۷۸,۶۵۰				

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

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته (استاندارد ملی ۵۷۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۸		کد فرآورده : ۱۱۴۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰			
۲	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰			
۳	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰			
۴	استافیلوکوکوس ارئوس کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۹,۹۵۰			
۵	کلستریدیوم پرفرژنس	۱۷۶	۲.۹۳	۵,۷۲۸,۸۰۰			
۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰			
۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۵,۷۲۸,۸۰۰			
۸	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰			
۹	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰			
۱۰	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰			
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰			
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰			
۱۳	ویژگی های بافت شناسی	۴۷۳	۷.۸۸	۱۵,۳۹۶,۱۵۰			
۱۴	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۱۵	باقیمانده نیتريت	۶۶	۱.۱۰	۲,۱۴۸,۳۰۰			
۱۶	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰			
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰			
۱۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰			
۲۰	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۷,۵۰۰			
۲۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰			
۲۶	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰			
مجموع		۱۸۰۴	۳۰.۰۷	۵۸,۷۲۰,۲۰۰			