

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو نخود سبز (استاندارد ملی ۱۱۸) - کد فرآورده : ۲۰۴۳۴	کد فرآورده : ۲۰۴۳۴		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	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	
۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	
۵	پری	۸	۰.۱۳	
۶	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	
۷	غیر یکنواختی	۸	۰.۱۳	
۸	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	
۹	عیوب:نخودهای کم آسیب دیده	۸	۰.۱۳	
۱۰	عیوب:نخودهای زیاد آسیب دیده	۸	۰.۱۳	
۱۱	عیوب:نخودهای خرد شده و له شده	۸	۰.۱۳	
۱۲	عیوب:نخودهای بد رنگ	۸	۰.۱۳	
۱۳	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳	
۱۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	
۱۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
۱۹	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	
۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۲۱	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	
۲۲	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۲۳	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	
۲۴	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد	۵	۰.۰۹	
۲۵	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۵	۰.۰۹	
۲۶	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	
۲۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۲۸	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
مجموع		۷۵۴	۱۲.۵۶	۲۴,۵۲۹,۶۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۴۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : ترشی چغندرلبوبی (استاندارد ملی (۴۶۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۴۳۴
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	کپک	۷۱	۱.۱۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۴	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۵	مواد خارجی (حشرات- شن و خاک)	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	فقط در کنسرو کامل
۶	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۸	خشبی بودن	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۹	بریکس پس از کسر نمک	۲۵	۰.۴۲	۸۱۳,۷۵۰	
۱۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۱۱	وزن ابکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
۱۲	اسیدیته کل بر حسب اسید استیک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۱۳	نمک بر کلرید سدیم	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰	
۱۴	نگهدارنده ها(بنزوئیک و سوربیک)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۱۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۱۷	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰	
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
مجموع		۸۱۱	۱۳.۵۲	۲۶,۳۹۸,۰۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو رب گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۴	کد فرآورده : ۱۱۰۵۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	وضعیت ظاهری قوطی/شیشه/کیسه های قابل انعطاف چندلایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک	۸	۰.۱۳		
۸	مزه	۵	۰.۰۹		
۹	بو	۵	۰.۰۹		
۱۰	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۱	بافت	۸	۰.۱۳		
۱۲	ذرات سیاه رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۱۴	مواد جامد محلول در اب بدون احتساب نمک	۲۵	۰.۴۲		
۱۵	پری	۸	۰.۱۳		
۱۶	خاکستر نامحلول در اسیدکلریدریک ۱۰٪ برحسب ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		
۱۷	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲		
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۹	حشرات	۸	۰.۱۳		
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۲	بقایای ریشه های کپک	۱۱۰	۱.۸۳		
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۵	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		
۲۶	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد	۵	۰.۰۹		
۲۷	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۵	۰.۰۹		
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۲۹	باقیمانده پوست با ابعاد ۱ تا ۳ میلی مبر	۸	۰.۱۳		
۳۰	باقی مانده پوست با ابعاد بیش از ۳ میلی متر	۸	۰.۱۳		
۳۱	باقیمانده دانه شکسته	۸	۰.۱۳		
۳۲	دانه کامل	۸	۰.۱۳		
۳۳	نشاسته	۱۰۵	۱.۷۵		
۳۴	نگهدارنده ها(بنزوات و سوربات)	۹۹	۲.۷۵		
۳۵	رنگ افزودنی	۱۶۵	۲.۷۵		
۳۶	کپک زدگی	۸	۰.۱۳		
مجموع		۱۲۷۱	۲۲.۲۸	۴۳.۵۱۲.۸۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : ترشی مخلوط (استاندارد ملی (۹۴۴۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۰۷	کد فرآورده : ۱۱۲۰۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	کپک	۷۱	۲,۳۱۱,۰۵۰
۲	مخمر	۷۱	۲,۳۱۱,۰۵۰
۳	وضعیت ظاهری شیشه	۸	۲۶۰,۴۰۰
۴	رنگ	۵	۱۶۲,۷۵۰
۵	بو و مزه	۵	۱۶۲,۷۵۰
۶	وزن ابکس ترشی مخلوط درشت	۱۱	۳۵۸,۰۵۰
۷	وزن ابکس ترشی مخلوط خرد شده ریز	۱۱	۳۵۸,۰۵۰
۸	پری	۸	۲۶۰,۴۰۰
۹	بقایای گیاهی	۸	۲۶۰,۴۰۰
۱۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۶۲,۷۵۰
۱۱	pH	۱۴	۴۵۵,۷۰۰
۱۲	نمک طعام	۵۵	۱,۷۹۰,۲۵۰
۱۳	اسیدیته کل بر حسب اسید استیک	۴۴	۱,۴۳۲,۲۰۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۳,۹۳۸,۵۵۰
۱۵	آرسنیک	۱۵۴	۵,۰۱۲,۷۰۰
۱۶	وزن ابکس ترشی مخلوط لیته	۱۱	۳۵۸,۰۵۰
۱۷	رنگ مصنوعی	۴۴	۱,۴۳۲,۲۰۰
۱۸	نگهدارنده ها(بنزوئیک و سوربیک)	۱۶۵	۵,۳۷۰,۷۵۰
۱۹	بسته بندی	۸	۲۶۰,۴۰۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۸,۰۵۰
مجموع		۸۲۰	۲۷,۰۱۶,۵۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو تن ماهی در روغن (استاندارد ملی ۲۸۷۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۸	کد فرآورده : ۱۱۰۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاھر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاھر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	قطعات غیر خوراکی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	زوائد غیر گوشتی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	بلورهای استروویت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	تغییر رنگ سولفیدی گوشت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۸	نوع عرضه فرآورده به صورت فیله گوشت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۹	رنگ گوشت فرآورده	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۰	بافت گوشت فرآورده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	هیستامین - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰
۲۲	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۴	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۷	پراکسید روغن	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۸	سبزیجات معطر	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	باقیمانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۳۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۴	جیوه	۱۵۴	۲.۵۶	۴,۹۹۹,۶۸۰
۳۵	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۷	تعیین گونه ماهی مصرفی - PCR	۴۴۹	۷.۴۸	۱۴,۶۰۸,۴۴۰
مجموع		۲۳۲۳	۳۸.۷۲	۷۵,۶۲۰,۱۶۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو عدسی (استاندارد ملی ۶۶۹۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۱
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	بو	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	مزه	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	وزن ایکش	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	همسانی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۲۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۶	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۷	آفت زدگی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	عیوب	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۹	وضعیت ظاهری بسته	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
مجموع		۱۳.۵۰	۸۱۰	۲۶,۳۶۵,۵۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیاجیتی با قارچ (استاندارد ملی ۴۹۴۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۲	کد فرآورده : ۱۱۰۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	لوبیا و قارچ آفت زده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	وزن ابکش قارچ	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۵	سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۶	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۸	لوبیای آسیب دیده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	لوبیای بد رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳۰	مواد جامد محلول در آب سس	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۳۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۳۲	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
مجموع		۱۴۵۵	۲۴.۲۵	۴۷,۲۶۰,۲۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۶۳۵ - کد فرآورده : ۱۱۰۸۳)	کد فرآورده : ۱۱۰۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ لوبیا چیتی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	رنگ سس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۸	وزن اینکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	لوبیای افت زده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	لوبیای آسیب دیده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	لوبیای سنگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	پراکسید روغن	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
مجموع		۹۷۲	۱۶.۲۰	۳۱,۶۳۸,۶۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ذرت شیرین (استاندارد ملی ۲۷۸۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۴	کد فرآورده : ۱۱۰۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	وزن ایکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۸	عیوب قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	عیوب دانه ذرت لکه دار یا تغییر رنگ داده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	عیوب پوسته ازاد دانه ذرت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	عیوب رشته های ابریشمی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۷۵۱	۱۲.۵۱	۲۴,۴۳۲,۰۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سبزی مخلوط (استاندارد ملی ۵۶۶۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۶	کد فرآورده : ۱۱۰۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	پری در دمای محیط	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	وزن ابکش قارچ در صورت مصرف	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	وزن ابکش سایر سبزی ها به تفکیک	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	اسیبه های مکانیکی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	افت زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	میزان رشته های ابریشم ذرت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۳	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۵	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۱	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۳۵	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
	مجموع	۱۳۷۹	۲۲.۹۸	۴۴,۸۷۹,۹۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سس ماکارونی با سویا (استاندارد ملی ۵۲۱۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۷	کد فرآورده : ۱۱۰۸۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۹	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۶۱۰	۱۰.۱۷	۱۹,۸۶۲,۰۱۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۸۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو دلمه برگ مو (استاندارد ملی ۸۵۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۹
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	وضعیت ظاهری قوطی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	بو مزه	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	پاره شدگی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	وارفتگی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	وزن ابکس کل	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۸	یکنواختی (نسبت وزن بزرگترین قطعه به کوچکترین قطعه)	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	درصد وزنی گوشت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۰	مواد خارجی خوراکی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۱	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۲۳	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۴	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۵	نمک طعام	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۶	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۸.۵۷	۵۱۴	۱۶,۷۳۷,۲۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۸۵۷۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۰	کد فرآورده : ۱۱۰۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۴۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	پری حجم کل ظرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	تعداد در صد گرم	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	وزن اینکس کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۲	بریکس مواد جامد محلول در اب در ۲۰ درجه سلیسیوس	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۷	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۳۴۰	۲۲.۳۳	۴۲,۶۱۰,۴۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو نخود آبگوشتی (استاندارد ملی ۸۵۷۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۱	کد فرآورده : ۱۱۰۹۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر	ساعت موثر		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	تعداد در صد گرم	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	نخودهای تغییر رنگ یافته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۴	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۳۰	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
مجموع		۱۲۶۵	۲۱.۰۸	۴۱,۱۶۹,۲۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی صبور (استاندارد ملی ۸۴۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۲		کد فرآورده : ۱۱۰۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	نام آزمون	زمان موثر	ساعت موثر	هزینه آزمون بر اساس نرخ		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله	
۱۸	pH کنسرو ماهی	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۱۹	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰		
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۱	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰		
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۴	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۵	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۱۵۶۱	۲۶.۰۲	۵۰,۸۱۷,۰۶۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو بدون گوشت (استاندارد ملی ۹۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۳		کد فرآورده : ۱۱۰۹۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	نام آزمون	زمان موثر	ساعت موثر	هزینه آزمون بر اساس نرخ		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۲	مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۶	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله	
۲۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۲۴	درصد وزنی باقلا	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۵	درصد وزنی عدس	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۶	درصد وزنی سویا	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۷	درصد وزنی بدون سویا	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۸	درصد وزنی سیب زمینی یا سایر سبزی ها	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۹	درصد وزنی لوبیا سبز	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
مجموع		۵۸۳	۹.۷۱	۱۸,۹۶۳,۶۳۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خوراک مرغ (استاندارد ملی ۴۸۵۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۴	کد فرآورده : ۱۱۰۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر	ساعت موثر		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	رنگ-بو-طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۱۸	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۹	درصد گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۰	وزن اینکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۶۸۲	۱۱.۳۶	۲۲,۱۸۶,۰۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۶	کد فرآورده : ۱۱۱۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۴۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۷	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		
۱۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۱۳	شکستگی	۸	۰.۱۳		
۱۴	لهیدگی	۵	۰.۰۹		
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹		
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۱۷	پری	۸	۰.۱۳		
۱۸	یکنواختی	۸	۰.۱۳		
۱۹	قارچ	۸	۰.۱۳		
۲۰	میگو	۸	۰.۱۳		
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳		سوکسله
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴		
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۹	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷		
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۱۳۴۰	۲۲.۲۳	۴۳,۶۱۰,۴۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو شور بامیه (استاندارد ملی ۴۹۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۱		کد فرآورده : ۱۱۱۴۱	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۲	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۳	شن و خاک	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۴	حشرات	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۶	نمک برحسب کلرید سدیم	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۱۸	اسیدیته بر حسب اسید استیک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۵,۶۹۰		
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۱	باقیمانده سموم و دفع افات نباتی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰		
۲۲	غیریکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰		
۲۳	آسیب مکانیکی	۰	۰.۰۰	۰		
۲۴	درصدپری	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰		
۲۵	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰		
۲۶	سبزی های معطر	۰	۰.۰۰	۰		
۲۷	نگهدارنده ها (اسیدسوربیک و اسیدبنزواتیک)	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	منفی	
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۱۳۸۲	۲۳.۰۴	۴۴,۹۹۷,۱۲۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو در آب نمک (استاندارد ملی ۷۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۷	کد فرآورده : ۱۱۱۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		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	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۴	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۵	پری	۸	۰.۱۳		
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۷	pH	۱۴	۰.۲۴		
۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۱	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۲	روی	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۳	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷		
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۶	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۸	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۲۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		
۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۲۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
مجموع		۱۲۶۴	۲۱.۰۶	۴۱,۱۳۰,۱۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو ماهی ماکرل در روغن سس (استاندارد ملی ۳۰۳۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۶		کد فرآورده : ۱۱۱۳۶	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۲	بو- طعم-رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۴	بافت گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۵	محتویات قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۶	وزن ابکس شده ماهی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۷	فاز مایع در ماهی در روغن	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	وزنی	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۱۹	نمک در ماهی در روغن	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۰	پری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۱	روغن در فاز مایع در ماهی در روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله	
۲۲	مواد جامد سس در ماهی در سس	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰		
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰		
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۸	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰		
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۱۳۷۲	۲۲.۸۷	۴۴,۶۶۵,۱۱۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا در سس (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۸
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸،۷۲۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸،۷۲۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸،۷۲۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲،۳۲۴،۰۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	
۱۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	
۱۴	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۷۵،۷۷۰	
۱۵	بافت	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	
۱۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱،۵۴۰	
۱۷	مواد جامد محلول در آب	۰.۴۲	۲۵	۸۲۰،۲۶۰	
۱۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸،۷۲۰	
۱۹	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱،۷۹۶،۷۶۰	
۲۰	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	
۲۱	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳،۹۴۵،۰۶۰	
۲۲	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳،۹۴۵،۰۶۰	
۲۳	جیوه	۲.۵۷	۱۵۴	۵،۰۱۹،۲۱۰	
۲۴	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۳،۹۴۵،۰۶۰	
۲۵	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	
۲۶	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳،۸۹۰	
۲۷	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱،۵۴۰	
مجموع		۱۷.۲۴	۱۰۳۴	۲۳،۶۶۹،۷۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا (استاندارد ملی ۲۸۶۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتری ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	پراکسید	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	بافت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۹	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	جیوه	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۳	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۴	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۵	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۶	هیستامین روش HPLC	۳۰۳.۰۰	۱۹۸	۵۹۱,۷۵۹,۰۰۰	
۲۷	فاز مایع	۱۳.۰۰	۸	۲۵,۳۸۹,۰۰۰	
۲۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۲۳۶.۷۳	۱۴۵۰	۶۵۷,۶۳۳,۶۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورش قیمه (استاندارد ملی ۴۲۹۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۶		کد فرآورده : ۱۱۱۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری در دمای محیط	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	لیپه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	سیب زمینی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	بادمجان	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۰	باقتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۱	باقتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۴	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۲۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۶	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۸	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
		مجموع	۱۷.۰۲	۳۲,۲۴۰,۰۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو اسفناج (استاندارد ملی ۱۵۷۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۳	کد فرآورده : ۱۱۱۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		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
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۶	رسوب مایع	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	مانده آفت کش	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۱	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۲	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۵	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۷	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۸	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۱۷۴۵	۲۹.۰۸	۵۶,۷۹۳,۲۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشید قورمه سبزی (استاندارد ملی ۴۲۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۵	کد فرآورده : ۱۱۱۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	پری حجم کل ظرف	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	درصد وزنی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	درصد وزنی لوبیا	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۱	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۴	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۸۸۴	۱۴.۷۴	۲۸,۷۸۷,۲۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو قلیه ماهی تن (استاندارد ملی ۵۴۳۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۷	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۰	وضعیت ظاهری قوطی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	بو، طعم و رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	بافت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	گوشت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	سبزی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۶	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۱۷	پراکسید روغن استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۱۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۹	جیوه	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۰	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۱	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۳	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۴	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۵	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۶	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۷	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۲۷.۰۴	۱۶۲۲	۵۲,۸۰۹,۱۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو فلفل شور (استاندارد ملی ۵۶۲۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۳	کد فرآورده : ۱۱۱۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		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	
۲	شفافیت	۵	۰.۰۹		
۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳		
۴	پری	۸	۰.۱۳		
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۷	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳		
۸	فلفل بد رنگ	۵	۰.۰۹		
۹	آفت زدگی	۸	۰.۱۳		
۱۰	مزه و بو	۵	۰.۰۹		
۱۱	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۳	اسیدیته برحسب اسید استیک	۴۴	۰.۷۳		
۱۴	سبزیجات برحسب گرم درصد وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۱۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		
۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹		
۲۱	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۲۲	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۲۴	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۲۵	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۲۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
مجموع		۴۹۳	۸.۲۱	۱۶,۰۳۴,۱۳۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورش فسنجان با گوشت تکه ای (استاندارد ملی ۷۳۰۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۶	کد فرآورده : ۱۱۱۴۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	
۱۶	وزن آبکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	
۱۷	وزن آبکش گردو	۱۱	۰.۱۸	
۱۸	بافتنهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	
۱۹	بافتنهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	
۲۱	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
	مجموع	۵۹۸	۹.۹۷	۱۹,۴۷۱,۴۱۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو آبگوشت (استاندارد ملی ۷۳۰۵) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۷		کد فرآورده : ۱۱۱۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۷	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	وزن آبکش گوشت خالص	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۰	دنبه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۱	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۲	وزن آبکش حیوانات	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
		مجموع	۵۳۴	۸.۹۰	۱۷,۳۸۱,۷۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو مایه عدس پلو با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۳	کد فرآورده : ۱۱۱۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۶۳۸	۱۰.۶۳	۲۰,۷۶۰,۲۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی (بادبان و مارلین ماهی) در آب (استاندارد ملی ۹۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۴	کد فرآورده : ۱۱۱۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳		
۱۲	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹		
۱۳	طعم و بو گوشت	۵	۰.۰۹		
۱۴	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸		
۱۵	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳		
۱۶	پری	۸	۰.۱۳		
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳		سوکسله
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴		
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۲۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۹	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
مجموع		۱۶۶۲	۲۷.۷۰	۵۴,۰۹۸,۱۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشت قیمه با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۷) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۵	کد فرآورده : ۱۱۱۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۴۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	وزن ابکش سبب زمینی مصرفی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	وزن ابکش بادمجان مصرفی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	بافتنهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۲	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۵	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۶۵۹	۱۰.۹۸	۲۱,۴۴۳,۹۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو کشک و ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۵۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۱	کد فرآورده : ۱۱۱۹۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۴۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	گوشت ماهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	سس محتوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۴	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۸۴۳	۱۴.۰۵	۲۷,۴۳۹,۶۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشید کرفس (استاندارد ملی ۷۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۵	کد فرآورده : ۱۱۱۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	درصد گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	یکنواختی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	یکنواختی کرفس	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	زوائد مربوط به گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۵	قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۶۱۱	۱۰.۱۸	۱۹,۸۸۱,۵۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۹۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)		
نام فرآورده : کنسرو زیتون پرورده (استاندارد ملی ۸۶۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۷					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسیدمزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	وضعیت ظاهری ظرف	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	بو و طعم	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	بافت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	دم و زیتون	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	نمک طعام	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۹	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۲۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۱	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	پراکسید روغن مصرفی	۱.۳۸	۸۳	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۲۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۱۲.۵۵	۷۵۳	۲۴,۵۱۰,۱۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو بلال کوچک (استاندارد ملی ۱۲۱۷۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۳		کد فرآورده : ۱۱۲۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال		
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۵	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۶	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۷	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۸	اندازه	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۹	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۱۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۱۱	وزن آبکش کل بدون احتساب فلفل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱،۵۴۰		
۱۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱،۷۹۶،۷۶۰		
۱۳	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱،۴۳۵،۶۹۰		
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۴۵،۰۶۰		
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۴۵،۰۶۰		
۱۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳،۸۹۰		
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱،۵۴۰		
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۲۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۲۱	وضع ظاهری محتویات پس از ۵-۷ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵،۷۷۰		
۲۲	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸،۷۲۰		
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸،۷۲۰		
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸،۷۲۰		
۲۵	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰		
۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰		
۲۷	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰		
۲۸	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲،۳۲۴،۰۷۰		
۲۹	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶،۱۳۱،۷۸۰		
مجموع		۱۲۸۸	۲۱.۴۶	۴۱،۹۱۱،۳۸۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۱۸	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۵۶۹	۹.۴۹	۱۸,۵۳۳,۹۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشید میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۵	کد فرآورده : ۱۱۲۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بافت میگو	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	شکستگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن آبکش میگو	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۱	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۲۵۳	۲۲.۵۵	۴۴,۰۴۰,۱۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو در روغن (استاندارد ملی ۹۵۷۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۷	کد فرآورده : ۱۱۲۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	غیریکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	اندازه میگوی درشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	اندازه میگوی متوسط	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	اندازه میگوی ریز	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	شکسته درسته	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۱	شکسته مخلوط	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۲	لهیده درسته	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۳	لهیده مخلوط	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۴	لهیده شکسته	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۶	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۳۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۱۰۱	۱۸.۲۶	۳۵,۸۵۷,۰۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی تون با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۸		کد فرآورده : ۱۱۲۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ملاحظات
۲	درصد وزن آبکش ماهی بر حسب درصد وزن کل محتوی قوطی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۳	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۵	درصد روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۹	درصد پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۰	درصد وزن آبکش فرآورده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۱	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰	
۱۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۰	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
	مجموع	۱۸۵۰	۳۰.۸۳	۶۰,۲۱۰,۹۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۵۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو خورشید آلو اسفناج
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	(استاندارد ملی ۱۲۸۳۱) - کد فرآورده: ۱۱۳۵۳	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	وزن آبکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۶	وزن آبکش الو	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۰	پراکسید روغن مصرفی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
		۶۴۸	۱۰.۸۰	۲۱,۰۹۲,۴۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو کشک و بادمجان (استاندارد ملی ۱۲۵۹۰) - کد فرآورده: ۱۱۳۵۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۰.۲۴	۱۴		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴		
۷	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۹	باکتری های ترموفیل	۱.۱۹	۷۱		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده	۰.۰۹	۵		
۱۲	بو مزه	۰.۰۹	۵		
۱۳	رنگ	۰.۰۹	۵		
۱۴	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵		
۱۵	پری	۰.۱۳	۸		
۱۶	pH	۰.۲۴	۱۴		
۱۷	روغن	۱.۶۲۰.۹۹۰	۵۰	سوکسله	
۱۸	نمک	۱.۷۹۶.۷۶۰	۵۵		
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۲.۶۹۵.۱۴۰	۸۳		
۲۰	بقایای گیاهی در ۵۰۰ گرم	۲۵۳.۸۹۰	۸		
۲۱	قلع	۳.۹۴۵.۰۶۰	۱۲۱		
۲۲	سرب	۳.۹۴۵.۰۶۰	۱۲۱		
۲۳	مس	۳.۹۴۵.۰۶۰	۱۲۱		
۲۴	روی	۳.۹۴۵.۰۶۰	۱۲۱		
۲۵	آهن	۳.۹۴۵.۰۶۰	۱۲۱		
۲۶	آرسنیک	۴.۹۹۹.۶۸۰	۱۵۴		
۲۷	باقی مانده سموم و افت کشها	۱۶.۱۳۱.۷۸۰	۴۹۶		
۲۸	وزن خالص	۲۵۳.۸۹۰	۸		
۲۹	بسته بندی	۲۵۳.۸۹۰	۸		
۳۰	نشانه گذاری	۳۵۱.۵۴۰	۱۱		
مجموع		۳۱.۱۰	۱۸۶۶	۶۰.۷۳۸.۳۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو آش (استاندارد ملی ۹۵۳۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۹		کد فرآورده : ۱۱۳۵۹	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۹	وزن آبکش حبوبات	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۲۰	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۲۲	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۵۵۵	۹.۲۵	۱۸,۰۶۵,۲۵۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خوراک جوجه کباب (استاندارد ملی ۱۲۸۲۹) - کد فرآورده : ۱۱۳۷۰	کد فرآورده : ۱۱۳۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	
۱۶	وزن ابکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	سوکسله
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	
۲۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	
۲۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
مجموع		۵۹۴	۹.۹۰	۱۹,۳۳۴,۷۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو گوشت قرمز تکه ای (استاندارد ملی ۸۷۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۷	کد فرآورده : ۱۱۴۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۴۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۰	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	گوشت خرده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	وزن اینکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	نمک خوراکی	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۳	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۵	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۶	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۷۴۷	۱۲.۴۵	۲۴,۳۱۴,۸۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قارچ (استاندارد ملی (۲۸۷۱) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴	کد فرآورده : ۲۰۰۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو قارچ (استاندارد ملی (۲۸۷۱) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرماخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۱۷۵,۷۷۰
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۵یا۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴روز	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۳	۵ روز	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۴	پری حجم کل ظرف	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۵	وزن انکس قارچ	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۱۸	عیوب	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲		۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۲۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸		۲,۳۰۴,۵۴۰
۲۵	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۸		۲,۳۰۴,۵۴۰
۲۶	باکتری مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۸		۲,۳۰۴,۵۴۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۹۴۰	۱۵.۶۶		۳۰,۵۸۳,۹۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه (استاندارد ملی ۹۴۶۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۵		کد فرآورده : ۲۰۰۳۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۷	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	
۲۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۶۲۲	۱۰.۲۶	۲۰,۲۳۲,۰۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو مرغ (استاندارد ملی ۸۵۳۰) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۸	کد فرآورده : ۲۰۰۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	میزان گوشت خرده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	وزن ابکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۱	اسیدیته روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۶۷۰	۱۱.۱۷	۲۱,۸۱۵,۰۱۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا (استاندارد ملی ۷۳۰۶) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۰	کد فرآورده : ۲۰۰۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	لوبیا سبز فیبری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	اندازه و شکل مواد اولیه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	وزن ابکش کل در خوراک لوبیا با سویا	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	وزن ابکش گوشت مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۱	وزن ابکش سویای مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با سویا	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۲	وزن ابکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۳	مجموع سایر مواد مصرفی در خوراک لوبیا با گوشت	۰	۰.۰۰	۰
۲۴	بافتهای غیر خوراکی گوشت در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۷	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۳۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۳۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۶۵۷	۱۰.۹۵	۲۱,۳۸۵,۳۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه (استاندارد ملی ۵۵۵۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۴		کد فرآورده : ۱۱۱۴۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۸	وزن آبکش لوبیا	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۹	وزن آبکش سوسیس	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۲۰	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله	
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع			۱۱.۴۰	۲۲,۲۶۴,۲۰۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی با گوشت (استاندارد ملی ۶۱۵۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۲		کد فرآورده: ۲۰۰۴۲	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر	ساعت موثر			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ	ملاحظات
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۴	وزن ابکتش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۵	وزن ابکتش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی گوشت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۷	حشرات	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۸	باقیمانده گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰		
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله	
۲۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۶۳۵	۱۰.۵۸	۲۰,۶۶۲,۷۴۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۳	کد فرآورده: ۲۰۰۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل هوایی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای گرمادوست هوایی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	حشرات	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	بقایای ریشه های کوچک	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	مواد خارجی معدنی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	مواد بافتی غیرقابل قبول	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	مواد خارجی با منشأ غیرگیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۰	پوست گوجه فرنگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳۱	بریکس	۲۵	۰.۴۱	۸۰۰,۷۳۰
۳۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۹۵۵	۱۵.۹۱	۳۱,۰۷۲,۲۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو طاس کباب (استاندارد ملی ۷۳۰۷) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۴	کد فرآورده : ۲۰۰۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۴۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	وزن ابکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۸	بافتنهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	بافتنهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۶۰۹	۱۰.۱۵	۱۹,۸۲۲,۹۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو خوراک ماهیچه (استاندارد ملی ۱۳۸۲۵) - کد فرآورده: ۲۰۱۰۳	کد فرآورده: ۲۰۱۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	وضعیت ظاهری بسته (زنگ زدگی و بادکردگی)	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۲۵۳,۸۹۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	وزن آبکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۹	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۲	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۸۹۰	۱۴.۸۴	۲۸,۹۸۲,۵۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خیار شور (استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵	کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۴۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	تردی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	سبزی های معطر	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	شفافیت محلول	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۵	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۶	وزن اینکس کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۲	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۳	درجه بندی و ویژگی ها / درجه بندی و بیشینه عیوب / درجه کیفی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۴	طول	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۵	قطر	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۶	صدمات مکانیکی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۷	چروکیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۸	بدرنگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳۹	باقیمانده دم و گل	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴۰	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴۱	خمیدگی و بدشکلی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴۲	مجموع عیوب مجاز	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴۳	تعداد و کل خیار	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۸۴۷	۱۴.۱۲	۲۷,۵۷۶,۳۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز (استاندارد ملی ۱۱۹) - کد فرآورده : ۲۰۴۲۶	کد فرآورده : ۲۰۴۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	وزن ابکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	یکنواختی طول بزرگترین لوبیا به طول کوچکترین	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	یکنواختی وزن	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۹	عیوب قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	عیوب لوبیا سبز با سر و ته قطع نشده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	لوبیا سبز لکدار-تغییر رنگ داده-لهیده-فیبری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۷۴۳	۱۲.۳۸	۲۴,۱۷۸,۱۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشت آلو اسفناج با سویا (استاندارد ملی ۱۳۸۶۶) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۱	کد فرآورده : ۲۰۷۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		
۳	رنگ	۵	۰.۰۹		
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹		
۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹		
۶	پری	۸	۰.۱۳		
۷	مقدار سویا	۸	۰.۱۳		
۸	مقدار آلو تازه یا خشک	۸	۰.۱۳		
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۰	روغن	۵۰	۰.۸۳		سوکسله
۱۱	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۲۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		
۲۲	ظااهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۵	۰.۰۹		
۲۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۲۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۲۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
مجموع		۸۶۱	۱۴.۳۵	۲۸,۰۲۵,۵۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۴) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۵	کد فرآورده : ۲۰۷۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۲۵۳.۸۹۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۹	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
۱۰	وزن آبکش لوبیا سبز	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
۱۱	وزن آبکش سیب زمینی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
۱۲	لوبیا سبز فیبری شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۳	بافت های گیاهی غیر خوراکی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۷۹۶.۷۶۰
۱۵	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۶۲۰.۹۹۰ سوکسله
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۱۷	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲.۶۹۵.۱۴۰
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
۲۲	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۳	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۴	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۵	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیاسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
	مجموع	۹۰۹	۱۵.۱۵	۲۹.۵۸۷.۹۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سس سیب (استاندارد ملی ۱۴۰۱۵) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۶	کد فرآورده : ۲۰۷۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری بسته (زنگ زدگی و بادکردگی)	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۷	ساکارز - کنسرو سس سیب / سس سیب شیرین شده	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	قندهای احیا شده	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۱	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	پاتولین	۲۳۱	۳.۸۵	۷,۵۱۹,۰۵۰	
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	مانده آفت کش	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۷	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
	مجموع	۱۷۴۸	۲۹.۱۳	۵۶,۸۹۰,۸۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۱۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو (استاندارد ملی ۶۹۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	کپک و مخمر
۱۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	طعم و بو
۱۱	یافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	یافت
۱۲	حشرات	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	حشرات
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	مواد خارجی
۱۴	معایب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	معایب
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	وزن آبکش
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	پری
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	نمک
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	pH
۱۹	میزان اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	میزان اسیدیته برحسب اسید سیتریک
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	باقیمانده سموم کشاورزی
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	وزن خالص
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	بسته بندی
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	نشانه گذاری
مجموع		۹۶۴	۱۶.۰۷	۳۱,۳۸۴,۷۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو غوره شور (استاندارد ملی ۵۶۲۰) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۲	کد فرآورده : ۲۰۹۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	غوره های له شده	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	غوره های لک زده و بدرنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	غوره های چروکیده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۴۴۹	۷.۴۹	۱۴,۶۲۷,۹۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۳۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۱	کد فرآورده : ۲۱۲۱۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳		
۱۳	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹		
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹		
۱۶	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳		
۱۷	سس محتوی	۸	۰.۱۳	وزنی	
۱۸	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲		
۱۹	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸		
۲۰	پری	۸	۰.۱۳		
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	سوکسله	
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴		
۲۵	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۷	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۳۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۲	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۳۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۱۶۱۵	۲۶.۹۲	۵۲.۵۷۴.۷۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو باقلا پخته (استاندارد ملی ۵۲۲۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۲	کد فرآورده : ۲۱۲۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	چگونگی پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	پوست	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۳	غلظت مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	لک دار	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۸	باقیمانده سموم کشاورزی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۴۳۰	۲۳.۸۲	۴۶,۵۳۹,۹۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو خوراک بادمجان (استاندارد ملی ۳۷۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۳	کد فرآورده : ۲۱۲۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۶	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۷	طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۸	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۹	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۴	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۱۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۸	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۱	باقیمانده سموم کشاورزی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۵۱,۵۴۰	
۲۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
مجموع		۱۶۶۱	۲۷.۶۹	۵۴,۰۷۸,۵۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در آب نمک (استاندارد ملی ۶۹۵۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۷	کد فرآورده: ۲۱۲۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	درصد گوشت تکه ای	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰	
۳	درصد گوشت خرده	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰	
۴	درصد گوشت مخلوط	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰	
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۷۹۶.۷۶۰	
۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰	
۸	چیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵.۰۱۹.۲۱۰	
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۱۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۱۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۱۲	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵.۰۱۹.۲۱۰	
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۱۵	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۱۶	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۸	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰	
۲۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	
۲۳	طعم گوشت	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	
۲۴	مایع پوششی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰	
۲۵	شفافیت مایع پوششی	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰	
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰	
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰	
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰	
مجموع		۱۵۳۵	۲۵.۵۸	۴۹.۹۵۷.۷۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی سالمون در روغن (استاندارد ملی ۱۴۰۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۸	کد فرآورده : ۲۱۲۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	کیفیت بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۱	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۶۵۲	۲۷.۵۲	۵۲,۷۶۶,۰۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشت مرغ ترش (استاندارد ملی ۱۴۱۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۹	کد فرآورده : ۲۱۲۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۶	بافت های غیرخوراکی گوشت(درصد وزن خالص)	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۸	درصد وزنی گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۹	درصد وزنی لبه	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۰	نمک(برحسب درصد وزنی)	۵۵	۰.۹۲	۱.۷۹۶.۷۶۰
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۶۲۰.۹۹۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۲۳	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)	۸۳	۱.۳۸	۲.۶۹۵.۱۴۰
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳.۹۴۵.۰۶۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
مجموع		۸۶۹	۱۴.۴۸	۲۸.۲۷۹.۴۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خوراک کدو مسمایی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۰	کد فرآورده : ۲۱۲۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	وزن خالص	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۲	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۸۶۴	۱۴.۴۰	۲۸,۱۲۳,۲۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو (استاندارد ملی ۸۱۶۵) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۲	کد فرآورده : ۱۱۴۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲.۳۲۴.۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵.۷۷۰
۱۷	مواد خارجی خوراکی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۸	بافت غیر خوراکی مربوط به گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۱۹	بافت غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۰	درصدوزنی ترکیبات متشکله	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۷۹۶.۷۶۰
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۶۲۰.۹۹۰
۲۳	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲.۶۹۵.۱۴۰
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸.۷۲۰
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳.۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱.۵۴۰
مجموع		۶۴۲	۱۰.۷۰	۲۰.۸۹۷.۱۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سالاد ماهی تن و نیزه ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۷۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۳	کد فرآورده : ۲۱۲۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	گوشت خرد در کنسرو خرد	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	گوشت تکه و خرد در کنسرو مخلوط	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	مایع یا نس محتوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۱	وزن آبکش ماهی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۲	درصد سبزی در مجموع	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	شکستگی و دولبه شدن سبزی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	لهیدگی سبزی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۵	بافت سبزی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۳۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۳۱	میزان هیستامین در محصول نهایی -	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰
۳۲	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۳	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۳۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۳۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۴۰	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۴۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۹۳۴	۳۲.۲۳	۶۲,۹۴۵,۱۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سوسیس در آب نمک
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۲۴ - (استاندارد ملی ۵۳۶۲)	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳		
۱۴	بافت	۸	۰.۱۳		
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۱۷	پری	۸	۰.۱۳		
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴		
۲۰	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		
۲۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۲۲	کربوهیدرات	۱۰۵	۱.۷۵		
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۵	خاکستر	۴۴	۰.۷۳		
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۱۰۲۸	۱۷.۱۳	۳۲.۴۵۴.۸۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سوسیس در سس گوچه فرنگی (استاندارد ملی ۵۲۴۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۵	کد فرآورده : ۲۱۲۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹		
۱۳	یکنواختی قطعات سوسیس	۸	۰.۱۳		
۱۴	بافت سوسیس	۸	۰.۱۳		
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۱۷	پری	۸	۰.۱۳		
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۹	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴		
۲۱	فسفات	۶۶	۱.۱۰		
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۶۰۲	۱۰.۰۳	۱۹.۵۸۸.۵۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قلیه نیزه ماهی (استاندارد ملی ۹۳۳۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۷	کد فرآورده : ۲۱۲۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هواری	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هواری	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	گوشت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	سبزی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	درصد گوشت تکه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	نسب محتوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۵	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۲	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۵	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳۶	هیستامین	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰
۳۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۲۲۳	۲۲.۰۶	۴۳,۰۸۳,۱۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۲۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده : کنسرو گل کلم (استاندارد ملی ۱۵۷۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۹					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	باکتری مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۵	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۶	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۷	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۸	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۹	تردی	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۰	مایع محتوی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	وزنی
۱۱	عیوب	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۳	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۴	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۶	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۷	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
مجموع		۱۹.۴۱	۱۱۶۵	۳۷,۹۰۷,۷۳۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سفید در آب نمک و کنسرو لوبیا (استاندارد ملی ۹۵۳۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۰	کد فرآورده : ۲۱۲۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	
۱۴	قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	
۱۵	وزن آیکش	۱۱	۰.۱۸	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	
۱۷	لوبیای تغییر رنگ یافته	۸	۰.۱۳	
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۱	مس	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۲	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	
۲۳	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۵	روی	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
مجموع		۱۲۵۲	۲۰.۸۶	۴۰.۷۳۹.۵۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۳۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
نام فرآورده : کنسرو مارچوبه (استاندارد ملی ۱۳۷۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۲					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	بافت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	شفافیت	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	وزن آبکش مارچوبه نوک دار بلند و متوسط	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۶	وزن آبکش مارچوبه کوتاه و قطعه شده	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۸.۲۶	۴۹۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۲۱	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۲	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۳	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۴	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۶	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۲۹.۰۸	۱۷۴۵	۵۶,۷۹۳,۲۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن (استاندارد ملی ۵۰۰۵) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۳		کد فرآورده: ۲۱۲۳۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۱	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۲	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله	
۱۸	آب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	وزنی	
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۰	چیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰		
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۳	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۴	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۵	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰		
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۷	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰		
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۱۵۶۲	۲۶.۰۴	۵۰,۸۵۶,۱۲۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه (استاندارد ملی ۴۴۷۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۵	کد فرآورده : ۲۱۲۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	کیفیت پخت لوبیا	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	وزن آبکش لوبیا	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۵	گوشت ماهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۰	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۳	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۰۸۷	۱۸.۱۲	۲۵,۴۸۸,۳۶۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی ساردین (استاندارد ملی ۳۳۰۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۶	کد فرآورده : ۲۱۲۳۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۴	پراکسید روغن محصول	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۵	میزان روغن محصول	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۶	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۰	میزان مواد جامد سس	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۲	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۳۱۰
۲۶	هیستامین	۱۹۸	۳.۳۰	۶,۴۴۴,۹۰۰
۲۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۷۹۹	۲۹.۹۸	۵۸,۵۵۰,۹۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۸	کد فرآورده: ۲۱۲۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	میزان مواد جامد محلول در آب(برحسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۳	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۰۲۴	۱۷.۲۴	۳۲,۶۶۹,۷۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بز) در آب پاچه (استاندارد ملی ۶۱۷۸) - کد فرآورده: ۲۱۴۵۷	کد فرآورده: ۲۱۴۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۲۵۳,۸۹۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۲	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۸	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
مجموع		۴۸۴	۸.۰۶	۱۵,۷۴۱,۱۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در روغن (استاندارد ملی ۷۶۳۴) - کد فرآورده: ۲۱۵۱۰	کد فرآورده: ۲۱۵۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۹	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۲	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰
۲۳	سبزی های معطر و ادویه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۱۵۰	۱۹.۱۶	۳۷,۴۱۹,۴۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو ماهیان خاویاری (استاندارد ملی ۶۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۴		کد فرآورده: ۲۱۵۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۲,۶۹۵,۱۴۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۴	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۸	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۱۶۴۶	۲۷.۴۴	۵۲,۵۹۰,۳۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آورده : کنسرو خورشت سبزی با سویا (استاندارد ملی ۱۲۲۳۹) - کد فرآورده : ۲۲۲۱۷	کد فرآورده : ۲۲۲۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷ تا ۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	قطعات گیاهی غیرخوراکی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۷	وزن آبکش لوبیا	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۲۰	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۲۹۳	۲۱.۵۵	۴۲,۰۸۷,۱۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۲۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو پوره نخود(حمص) با ارده (استاندارد ملی ۲۱۷۹۴) - کد فرآورده : ۲۲۲۹۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم(بو و مزه)	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۵	پری	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۶	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۷	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۸	مواد جامد کل	۰.۴۲	۲۵	۸۲۰,۲۶۰	
۹	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری محتویات ظرف پس از ۷ تا ۱۰ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	وضع ظاهری محتویات بعد از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۴	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۶	باکتری های ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۲	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	
مجموع		۱۲.۶۶	۷۶۰	۲۴,۷۲۴,۹۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت نارنگی (استاندارد ملی ۵۰۸۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۱	کد فرآورده : ۱۱۰۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه پس از ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه پس از ۷ - ۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	طبقه بندی بر پایه اندازه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	وزن میوه ایکش شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۸	شفافیت ابگونه پوششی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	اسیب دیدگی و رواداری آن	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	باقیمانده سموم و افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۴	نرمی وسفتی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۳۱۰
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۷۸۷	۲۹.۷۸	۵۸,۱۶۰,۳۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت سیب (استاندارد ملی ۱۰۷۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۲	کد فرآورده : ۱۱۰۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	
۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۸	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی/شیشه	۸	۰.۱۳	
۱۳	رنگ تکه های سیب	۵	۰.۰۹	
۱۴	بوی کمپوت سیب	۵	۰.۰۹	
۱۵	طعم	۵	۰.۰۹	
۱۶	بافت میوه	۸	۰.۱۳	
۱۷	وزن ابکش	۱۱	۰.۱۸	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	
۲۰	غلظت (درصد مواد محلول در اب)	۲۵	۰.۴۲	
۲۱	یکنواختی از نظر وزن	۸	۰.۱۳	
۲۲	عیوب تعداد در قوطی	۸	۰.۱۳	
۲۳	شفافیت	۵	۰.۰۹	
۲۴	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
مجموع		۷۷۴	۱۲.۹۰	۲۵,۱۹۳,۷۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کمپوت گلابی (استاندارد ملی ۳-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۳	کد فرآورده : ۱۱۰۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	وضعیت ظاهری(ظاهر ظرف)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	وضعیت ظاهری(ظاهر شربت)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	وضعیت ظاهری (ظاهر قطعات میوه)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۶	مواد جامد محلول در آب شربت	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۷	غیر یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	اسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	لک زدگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۳	اسیدپته کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۵	وزن آبکش	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۷۷۰	۱۲.۸۴	۲۵,۰۷۶,۵۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت زردآلو (استاندارد ملی ۴-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۴	کد فرآورده: ۱۱۰۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۵	ویژگیهای حسی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۸	غلظت(درصد مواد جامد محلول در آب)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۹	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۰	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۵	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۶	اسیدیته کل بر اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۷۰۷	۱۱.۷۸	۲۲,۰۰۶,۳۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت آلبالو (استاندارد ملی ۵-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۵	کد فرآورده : ۱۱۰۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳	کپک	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۴	مخمر	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۵	ویژگیهای حسی	۵	۱۷۵,۷۷۰
۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
۷	pH	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۸	غلظت(درصدموادجامدمحلول در اب)	۲۵	۸۲۰,۳۶۰
۹	یکنواختی از نظر وزن	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	بافت میوه	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	شفافیت	۵	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	اسیدیته کل بر اسید سیتریک	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۳	پری	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	باقیمانده افت کشها	۴۹۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۷	بسته بندی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	آسیب دیدگی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	تعداد در ۱۰۰ گرم	۸	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	مواد خارجی	۸	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	افت زدگی	۸	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۲۰۲	۳۹,۱۱۸,۵۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۹۷۲۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۶					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۸	باکتری های گرما دوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۴	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۶	بقایای گیاهی دم و برگ	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	هسته آزاد در بسته ۴۵۰ گرمی فقط در درجه ۲۰	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۲۰	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۳	وزن ابکس	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۴	غیر یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	درصد آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	درصد افت زدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۹	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۰	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۱	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۳۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۱۳۱۰	۲۱.۸۳	۴۲,۶۳۳,۹۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کمپوت هلو (استاندارد ملی ۸-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۷	کد فرآورده : ۱۱۰۷۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۶	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۷	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	وضع ظاهری میوه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۹	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۰	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	غلظت شربت (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰ بریکس
۱۳	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	وزن میوه ابرکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۸	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	مواد خارجی پوست میوه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	مانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۳	نسبت وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۶	اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
مجموع		۱۱۶۲	۱۹.۳۶	۳۷,۸۱۰,۰۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کمپوت آناناس (استاندارد ملی ۱۳۱۷۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۱۷	کد فرآورده : ۱۱۱۱۷		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	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	
۵	بافت	۸	۰.۱۳	
۶	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	
۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	
۸	اسیب دیده گی و خردشدگی	۸	۰.۱۳	
۹	موادجامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	
۱۰	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	
۱۲	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	
۱۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
۱۸	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۱۹	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	
	مجموع	۶۲۸	۱۰.۴۶	۲۰,۴۲۸,۳۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت سیب و گلابی (استاندارد ملی ۲۳۲۶ و ۵۴۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۰
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وزن آبکش شده	۰.۱۸	۱۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	پری	۰.۱۳	۸	۳۵۱.۵۴۰	
۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳.۸۹۰	
۴	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۲۵۳.۸۹۰	
۵	درصد میوه ها	۰.۱۳	۸	۲۵۳.۸۹۰	
۶	عیوب	۰.۱۳	۸	۲۵۳.۸۹۰	
۷	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۲۵۳.۸۹۰	
۸	نرمی و سفتی	۰.۱۳	۸	۲۵۳.۸۹۰	
۹	غلظت شربت	۰.۴۲	۲۵	۸۲۰.۳۶۰	بریکس
۱۰	شفافیت شربت	۰.۰۹	۵	۱۷۵.۷۷۰	
۱۱	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک	۰.۷۳	۴۴	۱.۴۲۵.۶۹۰	
۱۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸.۷۲۰	
۱۳	باکتری های مزوفیل هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۴	باکتری های گرمادوست هوازی	۱.۱۹	۷۱	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۵	کپک	۱.۱۹	۷۱	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۶	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۲.۳۲۴.۰۷۰	
۱۷	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۷۵.۷۷۰	
۱۸	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۷۵.۷۷۰	
۱۹	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵.۷۷۰	
۲۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۲۱	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳.۹۴۵.۰۶۰	
۲۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱.۵۴۰	
مجموع		۱۱.۸۲	۷۰۹	۲۳.۰۸۴.۴۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۲۱		نام فرآورده : کمپوت کیوی (استاندارد ملی ۴۷۷۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	بو	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	مزه	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۴
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	پری	۶
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی	۸
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	شفافیت	۹
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	نرمی و سفتی	۱۱
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۲
	۸۲۰,۲۶۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس	۱۳
	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	۸.۲۶	۴۹۶	مانده سموم	۱۴
	۵,۰۱۹,۲۱۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۵
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۶
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۷
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۱۸
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۱۹
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۰
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۱
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۲۲
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۲۳
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۲۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۲۵
	۵۴,۲۹۳,۴۰۰	۲۷.۸۰	۱۶۶۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت میوه مخلوط (استاندارد ملی ۵۳۴۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۲	کد فرآورده : ۱۱۱۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ناپذیرفتنیها	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	نگهدارنده	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۸	درصد میوه ها	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	نرمی وسفتی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۱۳	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۱۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۶	ازمونهای حسی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	باقیمانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
مجموع		۱۳۰۴	۲۱.۷۳	۴۲,۴۳۸,۶۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت توت فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۶۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۴	کد فرآورده : ۱۱۲۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	بریکس	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	یکنواختی رنگ	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۸	یکنواختی اندازه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۹	درصد وزن آبکش فراورده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	ناخالصیهای معدنی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۶	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۷	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
	مجموع	۵۳۹	۸.۹۸	۱۷,۵۳۷,۹۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت انبه (استاندارد ملی ۸۰۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۶	کد فرآورده : ۱۱۴۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	انبه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	وزنی
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	وزن میوه آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۸	غلظت مایع محتوی	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	بریکس
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۰	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	بتاکاروتن	۱۶۵	۲.۷۵	۵,۳۷۰,۷۵۰	
۱۲	کلرید کلسیم	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۳	باقیمانده سموم	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۷	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۱۳۵۴	۲۲.۵۶	۴۴,۰۵۹,۶۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کمپوت آلوئه ورا (استاندارد ملی ۱۴۶۵۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۳	کد فرآورده : ۲۱۲۸۳		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 ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۱	وضعیت ظاهری		۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو		۱۷۵,۷۷۰
۳	رنگ		۱۷۵,۷۷۰
۴	شربت (شفافیت)		۱۷۵,۷۷۰
۵	استحکام		۲۵۳,۸۹۰
۶	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی		۲۵۳,۸۹۰
۷	مواد جامد محلول در آب		۸۲۰,۲۶۰
۸	اسیدیتته		۱,۴۲۵,۶۹۰
۹	pH		۴۶۸,۷۲۰
۱۰	پری		۲۵۳,۸۹۰
۱۱	بسته بندی		۲۵۳,۸۹۰
۱۲	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۳	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۴	کپک و مخمر		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری		۳۵۱,۵۴۰
۱۶	قلع		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	سرب		۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	وزن آبکش		۳۵۱,۵۴۰
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری		۱۷۵,۷۷۰
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز		۱۷۵,۷۷۰
۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز		۱۷۵,۷۷۰
مجموع			
			۲۰,۵۲۶,۰۳۰
		۶۳۱	۱۰,۵۱

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت گریپ فروت (استاندارد ملی ۱۰۰۸۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۰۶	کد فرآورده : ۲۱۷۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ
۲	بو	۵	۰.۰۹	ساعت کار کارشناسی
۳	مزه	۵	۰.۰۹	
۴	بافت	۸	۰.۱۳	
۵	یکنواختی	۸	۰.۱۳	
۶	وزن میوه ابکش	۱۱	۰.۱۸	
۷	پری	۸	۰.۱۳	
۸	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	
۱۰	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۳۶۰
۱۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	مانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۷	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۸	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۲	ظااهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
مجموع		۱۱۳۶	۱۸.۹۴	۳۶,۹۸۹,۸۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت پرتقال (استاندارد ملی ۶۹۵۶) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۲	کد فرآورده : ۲۱۷۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		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
۲	بو	۵	۰.۰۹	
۳	مزه	۵	۰.۰۹	
۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	
۵	اندازه	۸	۰.۱۳	
۶	وزن میوه ابکش شده	۱۱	۰.۱۸	
۷	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۳۶۰
۸	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۹	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	مواد افزودنی	۰	۰.۰۰	۰
۱۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۳	مانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۸	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۱	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۲	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۱۲۰۵	۲۰.۰۸	۳۹,۲۱۶,۲۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت خرما (استاندارد ملی ۱۱۹۵۴) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۵	کد فرآورده : ۲۱۷۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال		
۱	ویژگیهای حسی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۵	تردی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۰	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۲	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
	مجموع	۹۹۵	۱۶.۵۸	۳۲,۳۸۰,۷۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : مربای شفاقل (استاندارد ملی ۴۱۴۲, ۸۸۹۸) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۶	کد فرآورده : ۲۱۹۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	قند کل (درصد وزنی)	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰
۲	درصد مواد قندی و غیر قندی محلول در آب (برحسب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰
۳	PH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	ساقه محتوی (درصد وزنی)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۶	پری (درصد)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۷	طعم,رنگ,بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۱	بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۵	باکتری های اسیدلاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰
۱۶	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۷	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
	مجموع	۸۹۹	۱۴.۹۸	۲۹,۲۵۵,۹۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۴۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	سایر اندامهای گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۸	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سانتیگراد	۲۵	۰.۴۲	۸۲۰,۲۶۰	
۹	اسیدیته بر حسب اسید غالب	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۶	باکتری های لاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۱۷	باکتری مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۹	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۱	عدد فرمالین	۱۰۵	۱.۷۵	۳,۴۱۷,۷۵۰	
۲۲	پاتولین در مربا و مرملاد سیب	۲۳۱	۳.۸۵	۷,۵۱۹,۰۵۰	
۲۳	میزان اندام گیاهی (میوه محتوی)	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
مجموع		۱۰۶۸	۱۷.۸۰	۳۴,۷۶۳,۴۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزرده : کنسرو ماهی قزل آلا در روغن (استاندارد ملی ۲۱۳۸۸) - کد فرآورده : ۲۲۲۴۴	کد فرآورده : ۲۲۲۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۹	وزن آبکش گوشت ماهی براساس وزن خالص محصول	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۰	نمک براساس وزن خالص	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۱	میزان روغن در فازمایع براساس وزن خالص محصول	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	موزونیه
۱۲	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۳	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۷	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)	۴۹۶	۸.۲۶	۱۶,۱۳۱,۷۸۰	
۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۱	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۲	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۳	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۴	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۶	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۷	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
مجموع		۱۵۸۰	۲۶.۲۳	۵۱,۴۲۲,۴۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۴۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۴۷۶۵) - کد فرآورده : ۲۲۴۱۷
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	بافت	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۸	لکه سیاه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۹	لکه سبز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۰	چشم سیب زمینی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۱	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۶	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۸	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۹	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۱	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۲	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۳	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۴	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۷۴۱	۱۲.۳۷	۲۴,۱۵۸,۶۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس (استاندارد ملی ۷۵۷۲) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۳	کد فرآورده : ۲۲۴۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	وضعیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	وزن ابکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	وزن ابکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۲	باقیمانده کودهای ازت دار- نیترات	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۳۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۴۵۳	۲۴.۲۱	۴۷,۲۸۲,۱۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن (استاندارد ملی ۱۲۲۳۸) - کد فرآورده : ۲۲۳۹۴	کد فرآورده : ۲۲۳۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	وزن ابکس کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۸	وزن ابکس بادمجان	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	وزن ابکس گوجه	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۰	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۱	پراکسید روغن مصرفی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۵,۶۹۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۳	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۳۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۳۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳۳	قطعات گیاهی غیر خوراکی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
مجموع		۱۵۱۲	۲۵.۲۱	۴۹,۲۳۵,۱۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : زیتون شور (استاندارد ملی ۹۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۸	کد فرآورده : ۱۱۴۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس پس از ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۲	وضعیت ظاهری (قوطی-شیشه-ظروف پلاستیکی)	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۵	طعم میوه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	بافت میوه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۷	اندازه زیتون با هسته	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۱۸	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۱	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۳	اسیدیته کل در زیتون سبز رنگ یا رنگ برگشته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۲۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۲۵	تثبیت کننده رنگ آهن	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۶	مواد نگهدارنده	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۲۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۳۰	اسید اسکوربیک	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۳۳	غیریکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۳۴	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۱۲۰۰	۲۰.۰۰	۳۹,۰۶۰,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۸۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : خیارشور تخمیری (استاندارد ملی ۱۶۹۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۸۶۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۳	بو	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۴	مزه	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۵	بافت	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۶	یکنواختی اندازه	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۷	نمک طعام	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۸	اسیدیته کل برحسب اسیدلاکتیک	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۴۶۸,۷۲۰	
۱۰	پری(درصد وزنی/حجمی)	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	درصد وزن آبکش کل خیارشور ویژه	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
۱۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۳	آسیب های مکانیکی در خیارشور تخمیری معمولی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	چروکیدگی در خیارشور تخمیری معمولی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۵	میان تهی و بادکردگی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۶	باقی مانده دم و گل	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۷	آفت زدگی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۸	خمیدگی و بدشکلی	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۱۹	بدرنگی	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	
۲۰	مجموع عیوب	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۱	اندازه طول	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۴.۲۶	۲۵۶	۸,۳۱۹,۷۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قلبه میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۱) - کد فرآورده : ۲۲۴۸۵	کد فرآورده : ۲۲۴۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	مزه و بو (طعم)	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	وضعیت ظاهری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۴	مواد جامد کل	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۶	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰
۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۱	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۶	۴,۹۹۹,۶۸۰
۱۴	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۶	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۸	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۹	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۱	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۶	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۱۲۹۸	۲۱.۶۳	۴۲,۲۴۲,۳۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سالاد میگو (استاندارد ملی ۱۰۷۵۰) - کد فرآورده : ۲۲۷۷۱	کد فرآورده : ۲۲۷۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲	رنگ گوشت و ترکیبات تشکیل دهنده	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۵	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۶	بافت میگو	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۷	شکستگی میگو	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۸	لهیدگی میگو	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۹	درصد سبزی در مجموع	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۰	بافت سبزی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۱۲	وزن آبکش کل کنسرو سالاد	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۱۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰	
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۱۶	مس	۰	۰.۰۰	۰	
۱۷	روی	۰	۰.۰۰	۰	
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۱۹	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
۲۱	وزن آبکش میگو	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۲۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۳	به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۴	۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۲۵	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰	
۲۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	سوکسله
۲۸	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۰	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
۳۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
مجموع		۱۱۱۴	۱۸.۵۶	۳۶,۲۴۷,۶۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو آش دوغ (استاندارد ملی ۱۹۱۳۴) - کد فرآورده : ۲۲۵۹۰		کد فرآورده : ۲۲۵۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات	
۱	وضعیت ظاهری قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۲	وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۳	وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۷	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۸	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰		
۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	MPN	
۱۰	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی	
۱۱	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۳,۴۴۰	شمارش کلنی	
۱۲	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰		
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۶	بافت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰		
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۱۹	رطوبت (در پودر آش دوغ خشک نیمه آماده)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰		
۲۰	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰		
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰		
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰		
۲۳	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰		
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰		
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰		
مجموع		۱۰۰۵	۱۶.۷۴	۳۲,۶۹۳,۲۲۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۸۷۶) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۴	کد فرآورده : ۲۲۴۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۴	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۵	پری	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۷	شکستگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۸	لهیدگی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۶,۷۶۰
۱۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۲	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۵,۰۱۹,۲۱۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۸	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰
۲۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
۳۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰
	مجموع	۱۳۰۲	۲۱.۷۰	۴۲,۳۸۰,۱۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سویا با سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۲۵۸۷) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۲	کد فرآورده : ۲۲۴۶۲		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 ۱۰۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	
۳	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	
۵	پری	۸	۰.۱۳	
۶	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	
۷	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	
۸	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	
۹	پوسته جدا شده از دانه	۸	۰.۱۳	
۱۰	دانه شکسته و له شده	۸	۰.۱۳	
۱۱	لوبیای سنگی	۸	۰.۱۳	
۱۲	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳	
۱۳	نمک	۵۵	۰.۹۲	
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴	
۱۵	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	
۱۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	
۱۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۲۴	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	
۲۵	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	
۲۶	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	
۲۷	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	
۲۸	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۲۹	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	
۳۰	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	
۳۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
۳۲	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	
۳۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	
	مجموع	۱۳۶۱	۲۲.۶۸	۴۴,۲۹۴,۰۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو هویج (استاندارد ملی ۱۰۴۹۶) - کد فرآورده : ۲۲۷۶۸	کد فرآورده : ۲۲۷۶۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	رنگ	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۱۷۵,۷۷۰
۳	بافت	۸	۱۷۵,۷۷۰
۴	پری	۸	۲۵۳,۸۹۰
۵	نمک	۵۵	۲۵۳,۸۹۰
۶	شکر		۱,۷۹۶,۷۶۰
۷	وزن آبکش سبزی	۸	۰
۸	وزن آبکش کل	۱۱	۲۵۳,۸۹۰
۹	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۳۵۱,۵۴۰
۱۰	عیوب	۸	۱۷۵,۷۷۰
۱۱	سرب	۱۲۱	۲۵۳,۸۹۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۳	بسته بندی	۸	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۵۳,۸۹۰
۱۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۳۵۱,۵۴۰
۱۶	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۵	۱۷۵,۷۷۰
۱۷	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۵- روز	۵	۱۷۵,۷۷۰
۱۸	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۱۹	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد	۱۴	۴۶۸,۷۲۰
۲۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۲	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۳	کپک	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
۲۴	مخمر	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰
مجموع		۷۱۹	۲۳,۴۱۶,۴۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۱۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	بو	۰.۰۸	۵	۱۶۲,۷۵۰	
۲	رنگ	۰.۰۸	۵	۱۶۲,۷۵۰	
۳	مزه	۰.۰۸	۵	۱۶۲,۷۵۰	
۴	میوه محتوی	۰.۴۲	۲۵	۸۱۳,۷۵۰	
۵	شفافیت	۰.۰۸	۵	۱۶۲,۷۵۰	
۶	غلظت مایع	۰.۴۲	۲۵	۸۱۳,۷۵۰	
۷	پری	۰.۱۳	۸	۲۶۰,۴۰۰	
۸	آسیب دیدگی	۰.۱۳	۸	۲۶۰,۴۰۰	
۹	لهیدگی	۰.۱۳	۸	۲۶۰,۴۰۰	
۱۰	درصد اختلاط میوه محتوی	۰.۱۳	۸	۲۶۰,۴۰۰	
۱۱	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۱۲	pH	۰.۲۳	۱۴	۴۵۵,۷۰۰	
۱۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲۶۰,۴۰۰	
۱۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۳۵۸,۰۵۰	
۱۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۱۶	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۱۷	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۱۸	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۵,۰۱۲,۷۰۰	
۱۹	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۰	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۳۸,۵۵۰	
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۸	۷۱	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۲	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۸	۷۱	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۲۳	کپک و مخمر	۱.۱۸	۷۱	۲,۳۱۱,۰۵۰	
مجموع		۱۹.۱۸	۱۱۵۱	۳۷,۴۶۵,۰۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده :: ۲۲۱۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت بدون شکر (استاندارد ملی ۱۲۷۳۵) - کد فرآورده :: ۲۲۱۸۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۶۲,۷۵۰	
۳	وضعیت ظاهری شیشه	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۴	وضعیت ظاهری درب شیشه	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۵	رنگ تکه های میوه	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۶	بوی کمپوت	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۷	طعم	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۸	بافت میوه	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
مجموع		۶۳	۱.۰۵	۲,۰۵۰,۶۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۲۵۵۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۳	کد فرآورده : ۱۱۰۵۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال		
۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۸
۲	کپک	۷۱	۱.۱۸
۳	مخمر	۷۱	۱.۱۸
۴	ریسه های کپک باقیمانده	۱۱۰	۱.۸۳
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳
۷	ذرات حاصل از سوختگی	۸	۰.۱۳
۸	دانه و پوست	۱۰۵	۱.۷۵
۹	رنگ	۵	۰.۰۸
۱۰	مزه و بو	۵	۰.۰۸
۱۱	یکنواختی	۸	۰.۱۳
۱۲	پری	۸	۰.۱۳
۱۳	خاکستر نامحلول	۴۴	۰.۷۳
۱۴	اسیدیته بر حسب اسید استیک	۴۴	۰.۷۳
۱۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۳
۱۷	نمک طعام خوراکی بر حسب کلرور سدیم	۵۵	۰.۹۲
۱۸	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳
۲۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
۲۳	افزودنی	۹۹	۱.۶۵
مجموع		۸۸۸	۱۴.۸۰
			۲۸,۹۰۴,۴۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو تمشک (استاندارد ملی ۷۷۰۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۵	کد فرآورده: ۱۱۰۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۴	قبل از گرمخانه گذاری pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۶	بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۷	بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۸	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰
۹	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰
۱۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۸	شفافیت	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۹	دانه های صدمه دیده	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۲۰	دانه های له شده و شکسته	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۲۱	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۲۳	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۸۱۳,۷۵۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰
	مجموع	۶۴۹	۱۰.۸۲	۲۱,۱۲۴,۹۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: مارمالاد خرما (استاندارد ملی ۸۱۶۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۸۲	کد فرآورده : ۱۱۳۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: مارمالاد خرما (استاندارد ملی ۸۱۶۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۸۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	طعم	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو	۵	۰.۰۸	۱۶۲،۷۵۰	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۲۶۰،۴۰۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۶۰،۴۰۰	
۶	پری	۸	۰.۱۳	۲۶۰،۴۰۰	
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۸۱۳،۷۵۰	
۸	میوه محتوی	۸	۰.۱۳	۲۶۰،۴۰۰	
۹	اسیدیته برحسب اسید مالیک	۴۴	۰.۷۳	۱،۴۳۲،۲۰۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵،۷۰۰	
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱،۷۹۰،۲۵۰	
۱۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۳۸،۵۵۰	
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۳۸،۵۵۰	
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳،۹۳۸،۵۵۰	
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸	۲،۳۱۱،۰۵۰	
۱۶	کپک	۷۱	۱.۱۸	۲،۳۱۱،۰۵۰	
۱۷	مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲،۳۱۱،۰۵۰	
۱۸	آزمون بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰،۴۰۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸،۰۵۰	
مجموع		۷۷۵	۱۲.۹۲	۲۵،۲۲۶،۲۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خیار شور (استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵	کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۴	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۵	بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۶	بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۳	تردی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۱۴	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۵	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۶	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۷	سبزی های معطر	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۸	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۹	شفافیت محلول	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۲۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰
۲۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰
۲۵	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰
۲۶	وزن ایکش کل	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰
۲۷	پری	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۹۳۸,۵۵۰
۳۰	افزودنی ها	۰	۰.۰۰	۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۲	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۳	درجه بندی و ویژگی ها	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۴	درجه بندی و بیشینه عیوب	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۵	طول	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۶	قطر	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۷	حداکثر طول	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۸	حداکثر قطر	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۳۹	درجه کیفی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۰	صدمات مکانیکی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۱	چروکیدگی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۲	بدرنگی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۴۳	باقیمانده دم و گل	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۴	افت زدگی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۵	خمیدگی و بدشکلی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۶	مجموع عیوب مجاز	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۴۷	تعداد و کل خیار	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
مجموع		۸۵۵	۱۴.۲۵	۲۷,۸۳۰,۲۵۰