

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۹۳		نام فرآورده : کره اسپرید ( استاندارد ملی ۱۰۰۸۴ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۳	
		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	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۹	۵	عطروطعم	۳
		۰.۸۳	۵۰	چربی(درصد وزنی)	۴
		۱.۸۳	۱۱۰	اندیس یدی	۵
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۶
		۱.۴۷	۸۸	اندیس صابونی	۷
		۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۸
		۰.۵۵	۳۳	نقطه ذوب	۹
		۴.۵۹	۲۷۵	ترکیب اسیدهای چرب	۱۰
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۱
		۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۲
		۶.۴۲	۳۸۵	آفلاتوکسین M۱	۱۳
MPN		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۴
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۵
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۶
		۱.۱۹	۷۱	میکروارگانسیم های سرمازا	۱۷
		۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۸
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
		۳۱.۲۲	۱۸۷۳	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۵۵		نام فرآورده : شیر پاستوریزه (استاندارد ملی ۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	وضع ظاهری	۱
		۰.۰۹	۵	رنگ	۲
		۰.۰۹	۵	بو	۳
		۰.۰۹	۵	طعم شیر	۴
		۰.۲۸	۱۷	وزن مخصوص (در ۱۵ درجه سلیسیوس)	۵
		۰.۸۳	۵۰	چربی(درصد وزنی)	۶
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	۷
		۰.۲۴	۱۴	pH(دردمای ۱۵ درجه سلیسیوس)	۸
		۰.۵۵	۳۳	نقطه انجماد	۹
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته( برحسب اسید لاکتیک)	۱۰
		۰.۵۵	۳۳	تست بازدارنده میکروبی	۱۱
		۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۲
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۳
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی در میلی لیتر	۱۴
		۰.۷۳	۴۴	پراکسیداز	۱۵
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۶
		۳.۳۰	۱۹۸	هریک از سویه های پروبیوتیک	۱۷
		۰.۷۳	۴۴	باقی مانده لاکتوز	۱۸
		۰.۱۳	۸	حجم	۱۹
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
		۵.۸۷	۳۵۲	افلاتوکسین M۱	۲۱
		۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۲
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۳
		۲۵.۱۲	۱۵۰۷	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۵۶		نام فرآورده : شیر فرا دما UHT (استریلیزه)	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ارزشیابی ویژگیهای حسی و فیزیکی
روش لاکتودانسی متر		۰.۲۸	۱۷	۲	وزن مخصوص (در ۱۵ درجه سلسیوس)
		۰.۷۳	۴۴	۳	اسیدیته قبل از گرمخانه گذاری
		۰.۷۳	۴۴	۴	ماده خشک بدون چربی
		۰.۵۵	۳۳	۵	نقطه انجماد بر حسب درجه سلسیوس
		۰.۱۸	۱۱	۶	نشانه گذاری
		۰.۴۶	۲۸	۷	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز
		۰.۴۶	۲۸	۸	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز
		۱.۱۹	۷۱	۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰ درجه سلسیوس
		۱.۱۹	۷۱	۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵ درجه سلسیوس
		۰.۷۳	۴۴	۱۱	اسیدیته بعد از گرمخانه گذاری
محاسبه ریاضی است		۰.۰۰	۰	۱۲	اختلاف اسیدیته قبل و بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز و یا گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز هر دو بر حسب اسید لاکتیک
		۰.۵۵	۳۳	۱۳	تست بازدارنده میکروبی
		۰.۱۳	۸	۱۴	حجم / وزن
		۰.۱۳	۸	۱۵	بسته بندی
		۰.۸۳	۵۰	۱۶	چربی
		۳.۶۷	۲۲۰	۱۷	استرول گیاهی
		۵.۸۷	۳۵۲	۱۸	افلاتوکسین M۱
		۱۷.۷۷	۱۰۶۶		مجموع

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۵۷		نام فرآورده : شیر خشک	
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	( استاندارد ملی ۲۰۱۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۷	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	مواد بیگانه	۴
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین در ماده خشک بدون چربی	۵
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	افلاتوکسین M ۱	۶
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۷
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	اندیس حلالیت	۹
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	ذرات سوخته	۱۰
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۱
	۲,۶۹۵,۱۴۰	۱.۳۸	۸۳	اکسیژن	۱۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۵
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	تعداد کلیفرمها	۱۶
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۷
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۸
	۳,۵۷۳,۹۹۰	۱.۸۳	۱۱۰	درصد لاکتوز	۱۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۲۰
	۸,۹۶۴,۲۷۰	۴.۵۹	۲۷۵	اسید بوتیریک / اسید کاپروئیک / اسید کاپریلیک / اسید کارپریک / اسید لوریک / اسید میریستیک / اسید میریستولئیک / اسید پالمیتیک / اسید پالمیتولئیک / اسید استئاریک / اسید اولئیک / اسید لینولئیک / اسید آلفا لینولئیک / اسید اراشیدیک	۲۱
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲
	۹,۶۶۷,۳۵۰	۴.۹۵	۲۹۷	ملامین	۲۳
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۴
	۷۱,۴۰۱,۶۸۰	۳۶.۵۶	۲۱۹۴	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۵۸		نام فرآورده : بستنی ( استاندارد ملی ۲۴۵۰ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ویژگیهای حسی و فیزیکی	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۸۳	۵۰	درصدوزنی چربی شیر ( بستنی تهیه شده از شیر )	۲
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	درصدوزنی موادجامد شیر(بدون چربی)	۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	درصدوزنی موادجامد بستنی	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	درصدوزنی ساکارز	۵
	۳,۵۷۳,۹۹۰	۱.۸۳	۱۱۰	درصدوزنی قند کل	۶
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	درصد اسیدیته	۷
	۵۴۶,۸۴۰	۰.۲۸	۱۷	افزایش حجم	۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	نسبت وزن روکش به مغز بستنی	۹
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	درصدوزنی چربی روکش شکلاتی/کاکائویی/میوه ای	۱۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۳
MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۴
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی در گرم	۱۵
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۶
	۸,۹۵۱,۲۵۰	۴.۵۸	۲۷۵	اسیدهای چرب اشباع	۱۷
	۱۲,۵۳۱,۷۵۰	۶.۴۲	۳۸۵	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۸,۹۵۱,۲۵۰	۴.۵۸	۲۷۵	اسیدلوریک	۱۹
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۲۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۲۱
	۶۴,۸۰۷,۰۵۰	۳۳.۱۸	۱۹۹۱	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۵۹		نام فرآورده : پنیر رسیده در آب نمک ( استاندارد ملی ۱-۲۳۴۴ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ارزشیابی مجموع امتیاز ویژگی های حسی	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته ( برحسب اسید لاکتیک )	۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۵
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۶
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۹
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۰
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۱
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۷.۲۶	۴۳۶	افلاتوکسین M۱	۱۵
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۶
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۷
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۸
	۵۱,۶۴۳,۸۳۰	۲۶.۴۴	۱۵۸۷	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT) ( استاندارد ملی ۱۹۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۰
		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	۱۷۵,۷۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۷۵,۷۷۰
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱,۶۲۰,۹۹۰
۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۲۵,۶۹۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴		۴۶۸,۷۲۰
۶	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		۱۱,۴۶۴,۱۱۰
۷	گرمخانه گذاری در ۳۰درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶		۸۹۸,۳۸۰
۸	گرمخانه گذاری در ۵۵درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶		۸۹۸,۳۸۰
۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰درجه سانتیگراد	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵درجه سانتیگراد	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۱	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۲,۳۲۴,۰۷۰
۱۲	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۸,۹۶۴,۲۷۰
۱۳	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۷,۱۶۷,۵۱۰
۱۴	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰
۱۵	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰
۱۶	استافیلوکوکوس	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰
۱۷	وزن	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
۱۸	ملامین	۲۹۷	۴.۹۵		۹,۶۶۷,۳۵۰
۱۹	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۷,۱۶۱,۰۰۰
۲۰	نشانه غذای	۱۱	۰.۱۸		۳۵۱,۵۴۰
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۵۳,۸۹۰
مجموع		۲۱۰۲	۳۵.۰۴		۶۸,۴۲۶,۶۱۰

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : کره پاستوریزه ( استاندارد ملی ۱۶۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۱	کد فرآورده : ۱۱۰۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۸۳	۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳,۰۰۰ ریال	چربی	۱
روش موژونیه	۰.۷۳	۴۴	۱,۶۲۰,۹۹۰	اسیدیته	۲
	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۲۵,۶۹۰	عدد پراکسید	۳
	۱.۴۷	۸۸	۲,۸۷۰,۹۱۰	عدد صابونی	۴
	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۳۲,۲۰۰	رطوبت	۵
	۱.۸۳	۱۱۰	۳,۵۷۳,۹۹۰	عدد یدی	۶
	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	ماده خشک بدون چربی	۷
	۰.۵۵	۳۳	۱,۰۷۴,۱۵۰	نقطه ذوب	۸
روش مور	۰.۹۲	۵۵	۱,۷۹۶,۷۶۰	نمک	۹
	۴.۵۹	۲۷۵	۸,۹۶۴,۲۷۰	ترکیب اسید چرب	۱۰
	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۹۴۵,۰۶۰	سرب	۱۱
	۶.۴۲	۳۸۵	۱۲,۵۳۸,۲۶۰	افلاتوکسین M۱	۱۲
	۳.۶۷	۲۲۰	۷,۱۶۷,۵۱۰	استرول های گیاهی غیر از کلسترول	۱۳
	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	وزن محتوی بسته بندی	۱۴
	۰.۱۸	۱۱	۳۵۱,۵۴۰	نشانه گذاری	۱۵
	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	رنگ	۱۶
	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	باقی	۱۷
	۰.۰۹	۵	۱۷۵,۷۷۰	عطر و طعم	۱۸
MPN	۱.۶۵	۹۹	۳,۲۲۲,۴۵۰	کلیفرمها در گرم	۱۹
شناسایی	۱.۲۵	۷۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	اشریشیاکلی در گرم	۲۰
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹	۴,۸۴۳,۴۴۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۲۱
	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	میکروارگانسیمهای سرما گرا	۲۲
	۱.۱۹	۷۱	۲,۳۲۴,۰۷۰	کیک و مخمر	۲۳
	۰.۱۳	۸	۲۶۰,۴۰۰	وضعیت ظاهری - بسته بندی	۲۴
	۰.۱۳	۸	۲۵۳,۸۹۰	بسته بندی	۲۵
مجموع	۳۴.۰۶	۲۰۴۳	۶۶,۵۱۲,۶۷۰		



تعرفه - لابیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۶۲		نام فرآورده: دوغ (استاندارد ملی ۲۴۵۳) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۹	۵	طعم	۳
		۰.۲۴	۱۴	pH	۴
		۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۵
		۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۶
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۷
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم در گرم	۹
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی در گرم	۱۰
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۱
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
		۵.۸۷	۳۵۲	افلاتوکسین M۱	۱۳
		۰.۱۳	۸	حجم	۱۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۵
		۰.۳۷	۲۲	گاز کربنیک	۱۶
		۱۶.۲۸	۹۷۷	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۶۳		نام فرآورده: شیر طعم دار (استاندارد ملی ۱۵۲۷) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۲۴	۱۴	pH	۱
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۲
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۲.۵۶	۱۵۴	ساکارز	۳
	۴,۹۹۹,۶۸۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۴
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۵
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۶
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
	۳۵۱,۵۴۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۹
MPN	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۰
شناسایی	۴,۶۶۷,۶۷۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی در میلی لیتر	۱۱
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۳
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری	۱۴
محاسبه ریاضی است	۰	۰.۰۰	۰	اختلاف pH قبل و بعد از گرمخانه گذاری	۱۵
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	افلاتوکسین M۱	۱۶
	۱,۰۷۴,۱۵۰	۰.۵۵	۳۳	باقیمانده مواد بازدارنده میکروبی	۱۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	حجم	۱۸
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۹
	۸۹۸,۳۸۰	۰.۴۶	۲۸	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۲۰
	۸۹۸,۳۸۰	۰.۴۶	۲۸	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۲۱
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰درجه سانتیگراد	۲۲
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵درجه سانتیگراد	۲۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۴
	۵۰,۱۹۲,۱۰۰	۲۵.۷۰	۱۵۴۲	مجموع	

تعرفه - لابیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۶۴		نام فرآورده : کشک مایع صنعتی ( استاندارد ملی ۶۱۲۷ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	بافت	۱
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۲
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۳
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۵
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۶
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۹
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۰
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۱
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۳
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۴
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۵
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۶
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۷
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک بدون چربی و نمک	۱۸
	۳۲,۶۵۴,۱۶۰	۱۶.۷۲	۱۰۰۳	مجموع	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : ماست ( استاندارد ملی ۶۹۵ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۶	کد فرآورده : ۱۱۰۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	ارز شیبایی حسی	۱
	۰.۷۳	۴۴		اسیدیته	۲
	۰.۲۴	۱۴		pH	۳
	۰.۷۳	۴۴		مواد جامد بدون چربی شیر	۴
	۰.۸۳	۵۰		چربی	۵
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۶
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۷
MPN	۱.۶۵	۹۹		باکتریهای کلیفرم	۸
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشریشیا کلی	۹
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۰
	۱.۱۹	۷۱		کیک و مخمر	۱۱
	۳.۶۷	۲۲۰		سایراستروول ها به غیر از کلاستروول	۱۲
	۰.۰۰	۰		نگه دارنده ها و آنتی بیوتیک ها	۱۳
	۰.۰۸	۵		ناپذیرفتنی ها	۱۴
	۰.۰۸	۵		رنگ	۱۵
	۰.۱۳	۸		یافت	۱۶
	۰.۷۳	۴۴		اسیدیته برحسب اسیدلاکتیک	۱۷
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین	۱۸
	۰.۷۳	۴۴		ماده خشک کل بدون چربی	۱۹
	۰.۰۸	۵		بو و مزه	۲۰
	۰.۱۳	۸		وزن	۲۱
	۵.۸۷	۳۵۲		آفلاتوکسین M۱	۲۲
	۲۲.۶۷	۱۳۶۰		مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۵۵		نام فرآورده : پنیر پروسس ( استاندارد ملی ۴۶۵۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۵	
		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	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۳
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۴
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۵
		۰.۲۴	۱۴	pH	۶
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۷
		۲.۷۵	۱۶۵	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۸
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۹
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
		۰.۱۳	۸	وزن خالص	۱۲
		۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۳
		۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۱۴
MPN		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۵
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۶
		۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۷
		۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری	۱۸
		۰.۸۳	۵۰	چربی در ماده خشک	۱۹
		۰.۷۳	۴۴	کمینه ماده خشک	۲۰
		۰.۱۳	۸	مزه و بو	۲۱
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۲۲
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۳
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۲۴
		۳۳.۲۶	۱۹۹۶	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۵۶		نام فرآورده : پنیر موزارلا (پیتزا) (استاندارد ملی ۴۶۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	یافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	قابلیت رنده شدن	۴
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	قابلیت ذوب شدن	۵
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	قابلیت الاستیسیته / کش آمدن	۶
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	تکه های خرد شده پنیر	۷
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی ها	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۹
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۰
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۱۱
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۲
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۳
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۴
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۵
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۶
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۷
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۸
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۹
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۰
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۱
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۲۲
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۲۳
	۳۸,۱۲۲,۵۶۰	۱۹.۵۲	۱۱۷۱	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۵۷		نام فرآورده : پنیر تازه ( استاندارد ملی ۶۶۲۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ویژگی های حسی	۱
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته ( برحسب اسید لاکتیک )	۲
		۰.۲۴	۱۴	pH	۳
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۴
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۵
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰.۸۳	۵۰	چربی ( پنیر بدون چربی )	۷
MPN		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۸
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۹
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۰
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۱
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۲
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
		۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری - بسته بندی	۱۵
		۳.۳۰	۱۹۸	هریک از سویه های پروبیوتیک	۱۶
		۰.۱۳	۸	وزن	۱۷
		۷.۲۷	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۹
		۲۹.۵۱	۱۷۷۱	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۵۸		نام فرآورده : پنیر خامه ای ( استاندارد ملی ۵۸۸۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته( برحسب اسید لاکتیک)	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۵
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۶
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین کل	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۸
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۱۰
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۳
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۴
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۵
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۶
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۷
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۰.۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتی	۱۹
	۱۶۲,۷۵۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۰
	۳,۹۳۸,۵۵۰	۰.۱۳	۸	وزن	۲۱
	۲۵۳,۸۹۰				
	۵۵,۴۴۵,۶۷۰	۲۸.۳۹	۱۷۰.۳	مجموع	



تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۲		نام فرآورده : پنیر بوتربکیزه ( استاندارد ملی ۹۰۱۴ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۲	
		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	رنگ	۱
	۱۷۵،۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۷۵،۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱،۶۲۰،۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۳،۲۲۲،۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱،۷۹۶،۷۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۴۶۸،۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
MPN	۱،۴۲۵،۶۹۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۰
شناسایی	۳،۲۲۲،۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۱
شناسایی	۲،۴۴۱،۲۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
	۴،۸۴۳،۴۴۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۳
	۲،۳۲۴،۰۷۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۴
	۵،۷۴۱،۸۲۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۳۵۱،۵۴۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۷
	۱۴،۱۷۸،۷۸۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۸
	۷،۱۶۷،۵۱۰	۲۶.۱۶	۱۵۷۰	مجموع	
	۵۱،۰۹۰،۴۸۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۳		نام فرآورده : پنیر پارمسان ( استاندارد ملی ۹۰۱۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۳۵۱,۵۴۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۴,۸۴۳,۴۴۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۷
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۲۶.۱۶	۱۵۷۰	مجموع	
	۵۱,۰۹۰,۴۸۰				

تعرفه - لیبیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۴		نام فرآورده : پنیر پروسس آنالوگ ( استاندارد ملی ۱۰۶۹۶ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۲۴	۱۴	pH	۳
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۴
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین کل	۵
		۰.۸۳	۵۰	چربی در ماده خشک	۶
		۶.۶۱	۳۹۷	مواد امولسیون کننده	۷
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۸
		۲.۷۵	۱۶۵	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۹
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
		۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۷
		۰.۱۳	۸	وزن	۱۸
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۹
		۲۵.۸۲	۱۵۴۹	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۵		نام فرآورده : پنیر کاجیوتا ( استاندارد ملی ۹۰۱۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۵	
		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	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۳۵۱,۵۴۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۴,۸۴۳,۴۴۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۷
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۲۶.۱۶	۱۵۷۰	مجموع	
	۵۱,۰۹۰,۴۸۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۶		نام فرآورده : پنیر گودا ( استاندارد ملی ۹۰۱۳ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۴
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۷
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱۸
	۴۹,۸۴۰,۵۶۰	۲۵.۵۲	۱۵۳۱	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۷۹		نام فرآورده: ماست پروبیوتیک (استاندارد ملی ۱۱۳۲۵) - کد فرآورده: ۱۱۱۷۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
MPN	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۱,۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱
شناسایی		۱,۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۲
شناسایی		۲,۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۳
		۱,۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۴
		۰,۰۹	۵	ارزشیابی حسی	۵
		۰,۸۳	۵۰	چربی	۶
		۰,۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۷
		۰,۲۴	۱۴	pH	۸
		۰,۷۳	۴۴	اسیدیته	۹
		۳,۳۰	۱۹۸	قابلیت زیستی (شمارش زنده) هر یک از سویه های اعلام شده بر روی محصول	۱۰
		۰,۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
		۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
		۳,۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۱۳
		۵,۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M۱	۱۴
		۲۲,۳۴	۱۳۴۰	مجموع	

تعرفه - لابیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۲۳۳		نام فرآورده : کشک مایع (استاندارد ملی ۲۴۵۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۳۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ویژگیهای حسی و ظاهری	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲
	۴۶۸,۷۲۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۳
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۴
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۵
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۶
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۷
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۸
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۹
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۰
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۱
	۲,۸۷۰,۹۱۰	۱.۴۷	۸۸	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک کل	۱۴
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۵
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	بافت	۱۶
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	بو و مزه	۱۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۸
	۳۶,۶۱۲,۲۴۰	۱۸.۷۵	۱۱۲۵	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۳۵۸		نام فرآورده : شیر تغلیظ شده شیرین ( استاندارد ملی ۶۹۴۴ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۸	
		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	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بافت	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	حلالیت	۴
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی شیر	۵
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	مواد جامد در شیر	۶
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین در مواد جامد بدون چربی شیر	۸
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M۱	۹
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۰
MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۱
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۳
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	مخمر اسموفیل	۱۴
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
	۳,۹۲۵,۵۳۰	۲.۰۱	۱۲۱	قلع	۱۷
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۴۶,۶۹۶,۲۳۰	۲۳.۹۱	۱۴۳۵	مجموع	



تعرفه - لابیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۶۱		نام فرآورده: نوشیدنی کفیر (استاندارد ملی ۱۱۱۷۷) - کد فرآورده: ۱۱۳۶۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳،۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	طعم	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۶
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱.۱۰	۶۶	اتانول	۹
	۲,۱۴۸,۳۰۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلیفرمها در میلی لیتر	۱۲
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی در میلی لیتر	۱۳
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در میلی لیتر	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	حجم خالص	۱۶
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	بو	۱۷
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتی	۱۸
	۶,۴۴۴,۹۰۰	۳.۳۰	۱۹۸	شمارش سویه های پروبیوتیک	۱۹
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	افلاتوکسین M۱	۲۰
	۴۱,۴۱۶,۶۲۰	۲۱.۲۱	۱۲۷۲	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام فرآورده : پنیر تازه با چربی گیاهی (آنالوگ) (استاندارد ملی ۱۲۷۳۶) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۹	کد فرآورده : ۱۱۳۶۹		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	یافت	۸	۰.۱۳		
۳	عطر و طعم	۵	۰.۰۹		
۴	اندیس اسیدی روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		
۵	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		
۶	pH	۱۴	۰.۲۴		
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۱۱	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵		MPN
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۱۳	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۸	وزن	۸	۰.۱۳		
۱۹	اسیدهای چرب لریک / اسید چرب اسباع / اسیدهای چرب تک غیر اشباع / اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹		
۲۰	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		
مجموع		۱۷۱۵	۲۸.۵۹		۵۵,۸۳۶,۲۷۰

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۴۳۴		نام فرآورده : پنیر کاممبرت ( استاندارد ملی ۱۲۲۷۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۴
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۵
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۶
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۹۲	۵۵	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۷
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH (محلول ۱۰ درصد)	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۹
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلیفرم ها (در گرم)	۱۰
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی (در گرم)	۱۱
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوک های کوآگولاز مثبت (در گرم)	۱۲
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۱۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۶
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۷
	۴۷,۵۱۶,۴۹۰	۲۴.۳۳	۱۴۶۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۴۳۵		نام فرآورده : پنیر چدار ( استاندارد ملی ۱۱۸۳۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	باقث	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
MPN	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۰
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۱
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۳۵۱,۵۴۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۷
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱۹
	۱۷۵,۷۷۰				
	۵۱,۲۶۶,۲۵۰	۲۶.۲۵	۱۵۷۵	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۵۴		نام فرآورده: کشک خشک ( استاندارد ملی ۱۱۸۸ ) - کد فرآورده: ۱۱۴۵۴	
		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	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	طعم و مزه	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	بو	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۵
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
موزنیه	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
مور	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۹
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
شناسایی	۲,۱۴۸,۳۰۰	۱.۱۰	۶۶	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۲,۸۷۰,۹۱۰	۱.۴۷	۸۸	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱۶
	۲۵,۴۲۸,۰۶۰	۱۳.۰۲	۷۸۱	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۵۸۶		نام فرآورده : پنیر پیتزا پروسس ( استاندارد ملی ۱۳۵۲۶ ) - کد فرآورده : ۲۰۵۸۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	بافت	۱
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۵
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی در ماده خشک	۶
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۸
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۲.۷۵	۱۶۵	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۹
	۵,۳۷۰,۷۵۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۰
MPN	۷,۱۶۷,۵۱۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۱
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۳
شناسایی	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۴,۸۴۳,۴۴۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۳۵۱,۵۴۰	۱.۳۸	۸۳	اندیس اسیدی روغن استخراجی	۱۷
	۲,۶۹۵,۱۴۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۲۶.۶۲	۱۵۹۷	مجموع	
	۵۱,۹۸۸,۸۶۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۷۷۸		نام فرآورده: پنیر اولیه (استاندارد ملی ۱۳۴۱۸) - کد فرآورده: ۲۰۷۷۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بافت	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۵
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۶
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۷
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۹
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۰
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۱
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۲
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی - وضع ظاهری	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول	۱۷
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۴۸,۲۹۷,۶۹۰	۲۴.۷۳	۱۴۸۴	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۷۷۹		نام فرآورده : پنیر پروولون ( استاندارد ملی ۱۳۳۲۶ ) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۳
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۴
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۵
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۶
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۷
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۸
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۹
		۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۰
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۱
		۰.۰۹	۵	شکل	۱۲
		۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۳
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول ( در محصولات با مواد دارای چربی گیاهی )	۱۴
		۲۲.۶۲	۱۳۵۷	مجموع	



تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۷۸۰		نام فرآورده : پنیر لاکتیکی ( استاندارد ملی ۱۳۸۶۳ ) - کد فرآورده : ۲۰۷۸۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	بافت	۱
		۰.۰۹	۵	رنگ	۲
		۰.۰۹	۵	طعم	۳
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۴
		۰.۲۴	۱۴	pH	۵
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۶
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۷
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۸
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۹
		۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۰
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۳
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۴
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۵
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۶
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۷
		۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول	۱۹
		۲۸.۱۸	۱۶۹۱	مجموع	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : پودر پنیر ( استاندارد ملی ۵۸۷۷ ) - کد فرآورده : ۲۱۴۸۷	کد فرآورده : ۲۱۴۸۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	حالت فیزیکی	۱
	۰.۰۹	۵		طعم و بو	۲
	۰.۰۹	۵		رنگ	۳
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین	۴
موزنیه	۰.۸۳	۵۰		چربی	۵
	۰.۹۲	۵۵		نمک	۶
	۲.۰۲	۱۲۱		قلع	۷
در ویرایش جدید استاندارد حذف شده	۱.۱۹	۷۱		شمارش کلی میکروارگانیسمها	۸
MPN	۱.۶۵	۹۹		کلی فرم ها	۹
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشریشیاکلی	۱۰
	۷.۲۶	۴۳۶		آفلاتوکسین M۱	۱۱
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۲
	۰.۴۳	۲۶		ماده خشک	۱۳
	۳.۶۷	۲۲۰		استرول گیاهی	۱۴
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۵
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۶
	۲۳.۹۳	۱۴۳۶	۴۶,۷۳۵,۲۹۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۴۹۱		نام فرآورده: شیر خشک با چربی گیاهی (استاندارد ملی ۱۰۲۰۸) - کد فرآورده: ۲۱۴۹۱	
		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	رنگ	۱
	۱۷۵،۷۷۰	۰.۱۳	۸	باقث ظاهری	۲
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
	۱۷۵،۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱،۶۲۰،۹۹۰	۰.۸۴	۵۰	فعالیت فسفاتاز	۶
	۱،۶۴۰،۵۲۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۷
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۱۳	۸	ذرات سوخته	۸
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۱۳	۸	ضریب حالیت	۹
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۰
	۱،۴۲۵،۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۱۱
	۲،۶۹۵،۱۴۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته روغن استخراجی	۱۲
	۷،۱۶۷،۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	کلسترول / استرول	۱۳
	۲،۳۲۴،۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۴
MPN	۳،۲۲۲،۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۵
شناسایی	۲،۴۴۱،۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۶
شناسایی	۴،۸۴۳،۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۷
	۱۱،۴۶۴،۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۳،۹۴۵،۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	فلزات سنگین - سرب	۱۹
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۰
	۳۵۱،۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۱
	۲۵۳،۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۲۲
	۸،۹۶۴،۲۷۰	۴.۵۹	۲۷۵	ویژگی های فاز چربی	۲۳
	۵۸،۰۰۴،۱۰۰	۲۹.۷۰	۱۷۸۲	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۴۹۷		نام فرآورده : بستنی پروبیوتیک ( استاندارد ملی ۱۴۶۸۳ ) - کد فرآورده : ۲۱۴۹۷	
		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	ویژگی های فیزیکی	۱
		۰.۲۴	۱۴	pH	۲
		۳.۳۰	۱۹۸	قابلیت زیستی (شمارش زنده ) سویه های پروبیوتیک	۳
		۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۴
MPN		۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۵
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۶
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۷
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۸
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۹
موزونیه		۰.۸۳	۵۰	چربی شیر	۱۰
		۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۱۱
		۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بستنی	۱۲
		۰.۷۳	۴۴	ساکارز	۱۳
		۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۱۴
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۵
		۰.۸۳	۵۰	چربی روکش	۱۶
		۰.۱۳	۸	مغز خوراکی	۱۷
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۸
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
		۰.۱۳	۸	وزن	۲۰
		۲۲.۰۵	۱۳۲۳	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۰۵		نام فرآورده : پودر خامه ( استاندارد ملی ۷۶۸۶ ) - کد فرآورده : ۲۱۵۰۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	ذرات سوخته	۴
	۷۲۲,۶۱۰	۰.۳۷	۲۲	گاز	۵
	۱,۰۷۴,۱۵۰	۰.۵۵	۳۳	اندیس نامحلولی	۶
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	درصد وزنی چربی شیر	۷
	۳,۴۱۷,۷۵۰	۱.۷۵	۱۰۵	درصد وزنی آب	۸
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	درصد وزنی پروتئین در مواد جامد بدون چربی	۹
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۰
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسورها	۱۱
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۲
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۵
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۶
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۱۷
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
	۳۷,۴۳۹,۰۱۰	۱۹.۱۷	۱۱۵۰	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۰۶		نام فرآورده : پنیر کولومبیرز ( استاندارد ملی ۱۳۳۲۸ ) - کد فرآورده : ۲۱۵۰۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	یافت	۲
		۰.۰۹	۵	شکل و اندازه ظاهری	۳
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
MPN		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۶
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۷
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۸
		۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۹
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۰
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
		۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۴
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۵
		۲۲.۶۲	۱۳۵۷	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۴۱۰		نام فرآورده : ماست طعم دار ( استاندارد ملی ۴۰۴۶ ) - کد فرآورده : ۲۰۴۱۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	مزه و بو	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	یافت	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۴
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک بدون چربی	۵
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۶
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۳	۸	وزن	۹
MPN	۲۵۳,۸۹۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۰
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۱
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۲
	۴,۸۴۳,۴۴۰	۰.۷۳	۴۴	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۱۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۱۵
	۳,۵۷۳,۹۹۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۶
	۴۶۸,۷۲۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول	۱۷
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۱۶.۲۷	۹۷۶	مجموع	
	۳۱,۷۷۵,۳۱۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۳۲۸		نام فرآورده : پودر آب پنیر ( استاندارد ملی ۶۹۵۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	مزه و طعم	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بافت	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۴
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۵
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	لاکتوز	۶
موژونیه	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۰
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۱
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۲
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته بر حسب اسید لاکتیک	۱۳
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۴
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۵
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۶
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۹
	۳۹,۷۴۲,۵۵۰	۲۰.۳۵	۱۲۲۱	مجموع	



تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۸۴۵		نام فرآورده : پودر خامه ای کننده لبنی و غیرلبنی ( استاندارد ملی ۱۱۱۳۹ ) - کد فرآورده : ۲۱۸۴۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱
		۰.۱۳	۸	ذرات سوخته	۲
		۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۳
		۰.۰۹	۵	رنگ	۴
		۰.۰۹	۵	طعم و بو	۵
		۰.۱۳	۸	قابلیت حل شدن	۶
		۰.۱۸	۱۱	قابلیت سفید شدن	۷
		۰.۵۵	۳۳	ریزش آزاد	۸
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۹
		۰.۲۴	۱۴	pH	۱۰
		۱.۸۳	۱۱۰	قند کل (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۱۱
		۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۱۲
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۱۳
		۰.۸۳	۵۰	چربی (کم چرب)	۱۴
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
		۵.۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M۱	۱۷
		۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۸
		۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۹
		۱۸.۱۷	۱۰۹۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : دسر نوشیدنی بر پایه لبنی ( استاندارد ملی ۱۹۶۹۷ ) - کد فرآورده : ۲۲۲۱۵	کد فرآورده : ۲۲۲۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۲۴	۱۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	pH	۱
	۲.۵۶	۱۵۴		ساکارز	۲
	۰.۷۳	۴۴		ماده خشک (ناشی از شیر) بدون احتساب چربی(MSNF)	۳
	۰.۷۳	۴۴		ماده خشک کل (درصد وزنی)	۴
	۰.۸۳	۵۰		چربی کل	۵
	۰.۲۴	۱۴		اختلاف pH قبل و بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۶
	۰.۲۴	۱۴		اختلاف pH قبل و بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۷
	۱.۱۹	۷۱		توتال کانت بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسوس	۸
	۱.۱۹	۷۱		توتال کانت بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسوس	۹
	۰.۰۹	۵		وضعیت ظاهری بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسوس	۱۰
	۰.۰۹	۵		وضعیت ظاهری بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسوس	۱۱
	۰.۱۳	۸		بافت	۱۲
	۰.۰۹	۵		ویژگی های حسی و ظاهری	۱۳
	۵.۸۷	۳۵۲		آفلاتوکسین M۱	۱۴
	۰.۵۵	۳۳		باقیمانده مواد بازدارنده میکروبی	۱۵
	۳.۶۷	۲۲۰		کلسترول / استرول های گیاهی به غیر از کلسترول	۱۶
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۷
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۸
	۱۸.۷۵	۱۱۲۵		مجموع	
	۳۶,۶۱۸,۷۵۰				

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۴۵۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: خامه طعم دار پاستوریزه و فرادما (استاندارد ملی ۱۳۶۳۵) - کد فرآورده: ۱۱۴۵۱
		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	بو	۰.۰۹	۵		
۳	طعم	۰.۰۹	۵		
۴	بافت	۰.۱۳	۸		
۵	pH	۰.۲۴	۱۴		
۶	اسیدیته کل	۰.۷۳	۴۴		
۷	ساکارز	۲.۵۶	۱۵۴		
۸	چربی کل	۰.۸۳	۵۰		
۹	استرول	۳.۶۷	۲۲۰		
۱۰	افلاتوکسین M۱	۵.۸۷	۳۵۲		
۱۱	ویژگی های حسی	۰.۰۹	۵		
۱۲	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۰.۴۶	۲۸		
۱۳	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۰.۴۶	۲۸		
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱		
۱۵	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۳		
۱۶	اشریشیا کلی	۱.۲۵	۷۵		
۱۷	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹		
۱۸	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱		
۱۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
۲۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸		
مجموع		۲۴.۱۲	۱۴۴۷	۴۷,۱۰۶,۳۶۰	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۴۱۷		نام فرآورده : دوغ پروبیوتیک ( استاندارد ملی ۱۱۳۲۴ ) - کد فرآورده : ۲۱۴۱۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	۲	بافت
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	۳	طعم
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۸۳	۵۰	۵	چربی
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	۶	مواد جامد بدون چربی شیر
مور	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۹۲	۵۵	۷	نمک
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۱۳	۸	۸	بسته بندی
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	۹	نشانه گذاری
MPN	۳۵۱,۵۴۰	۱.۶۵	۹۹	۱۰	کلی فرم ها در میلی لیتر
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	۱۱	اشریشیا کلی در میلی لیتر
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	۱۲	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در میلی لیتر
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	۱۳	کپک و مخمر
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۳.۳۰	۱۹۸	۱۴	قابلیت زیستی (شمارش زنده) هر یک از سویه های پروبیوتیک براساس نشانه گذاری
	۶,۴۴۴,۹۰۰	۵.۸۷	۳۵۲	۱۵	آفلاتوکسین M۱
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۰.۱۳	۸	۱۶	حجم
	۲۵۳,۸۹۰	۱۹.۲۱	۱۱۵۳		مجموع
	۳۷,۵۱۷,۱۳۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۲۷		نام فرآورده : پنیر ادام ( استاندارد ملی ۱۱۸۳۳ ) - کد فرآورده : ۲۱۵۲۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۷۹۶,۷۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
MPN	۱,۴۲۵,۶۹۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۰
شناسایی	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۱
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
	۴,۸۴۳,۴۴۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۳
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۴
	۵,۷۴۱,۸۲۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۷
	۲۵۳,۸۹۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۴,۱۷۸,۷۸۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۹
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۲۶.۲۹	۱۵۷۷	مجموع	
	۵۱,۳۴۴,۳۷۰				

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۵۲۸		نام فرآورده: پنیر سامسو (استاندارد ملی ۱۴۸۱۳) - کد فرآورده: ۲۱۵۲۸	
		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	رنگ	۱
		۰،۱۳	۸	باقث	۲
		۰،۰۹	۵	طعم و بو	۳
		۰،۷۳	۴۴	ماده خشک	۴
		۰،۸۳	۵۰	چربی	۵
		۱،۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰،۹۲	۵۵	نمک	۷
		۰،۲۴	۱۴	pH	۸
MPN		۱،۶۵	۹۹	کلی فرم	۹
شناسایی		۱،۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۰
شناسایی		۲،۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۱
		۱،۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
		۲،۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
		۷،۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۴
		۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
		۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
		۰،۱۳	۸	وزن	۱۷
		۳،۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۸
		۲۵،۵۶	۱۵۳۴	مجموع	
	۴۹،۹۱۸،۶۸۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۹۸۳		نام فرآورده : پنیر امنتال ( استاندارد ملی (۱۳۷۰۱) - کد فرآورده : ۲۱۹۸۳	
		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	رنگ	۱
		۰،۱۳	۸	بافت	۲
		۰،۰۹	۵	بو و طعم	۳
		۰،۸۳	۵۰	چربی	۴
		۱،۶۵	۹۹	پروتئین	۵
		۰،۹۲	۵۵	نمک	۶
		۰،۲۴	۱۴	pH (محلول ۱۰ درصد)	۷
		۰،۷۳	۴۴	ماده خشک	۸
		۰،۱۳	۸	بسته بندی	۹
		۷،۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۰
MPN		۱،۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۱
شناسایی		۱،۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۲
شناسایی		۲،۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۳
		۳،۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۴
		۱،۰۰	۶۰	کلرید کلسیم	۱۵
		۱،۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۶
		۲،۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۷
		۲۶،۲۵	۱۵۷۵	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۵۳۴		نام فرآورده: پودر پروتئین تغلیظ شده شیر (استاندارد ملی ۱۶۰۳۳) - کد فرآورده: ۲۱۵۳۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۵
	۱,۰۷۴,۱۵۰	۰.۵۵	۳۳	ضریب نامحلولی	۶
موزونیه	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	ذرات سوخته	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۰
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	لاکتوز	۱۱
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۱۲
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۳
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیا کلی	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۵
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M۱	۱۶
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۸
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
	۳۵,۰۳۶,۸۲۰	۱۷.۹۴	۱۰۷۶	مجموع	



تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : نوشیدنی شیری میوه ایی ( استاندارد ملی ۱۶۸۸۱ ) - کد فرآورده : ۲۱۵۳۵	کد فرآورده : ۲۱۵۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	ویژگی های حسی	۱
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵		پروتئین	۲
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳		ماده خشک	۳
	۸۲۰,۲۶۰	۰.۴۲		مواد جامد محلول در آب	۴
	۴,۹۹۹,۶۸۰	۲.۵۶		ساکاروز	۵
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴		pH	۶
MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰	۲.۳۹		انتروباکتریاسه	۷
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵		اشریشیا کلی	۸
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸		استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۹
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹		باکترهای مقاوم به اسید	۱۰
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹		کپک و مخمر	۱۱
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹		شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰ درجه (استریلیزه)	۱۲
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹		شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵ درجه (استریلیزه)	۱۳
	۸۹۸,۳۸۰	۰.۴۶		گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه (نوع استریلیزه)	۱۴
	۸۹۸,۳۸۰	۰.۴۶		گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه (نوع استریلیزه)	۱۵
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳		بسته بندی	۱۶
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳		پری	۱۷
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸		نشانه گذاری	۱۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳		حجم	۱۹
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷		آفلاتوکسین M۱	۲۰
	۶,۴۴۴,۹۰۰	۳.۳۰		قابلیت زیستی (شمارش زنده) سویه های پروبیوتیک	۲۱
	۵۳,۱۸۰,۱۹۰	۲۷.۲۳		مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۲۹		نام فرآورده : کازئین و کازئینات ( استاندارد ملی ۴۴۴۸ ) - کد فرآورده : ۲۱۵۲۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	حالت ظاهری	۲
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	ذرات سوخته	۴
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۵
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	مقدار کازئین در پروتئین	۶
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۷
موزونیه	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۸
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۹
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	لاکتوز	۱۰
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته آزاد	۱۱
	۴۶۸,۷۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۲
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۳
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۵
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۶
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیاکلی	۱۷
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۲.۴۸	۱۴۹	استفایلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۸
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
	۳۶,۳۴۵,۳۳۰	۱۸.۶۱	۱۱۱۷	مجموع	

تعرفه - لابیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۵۸۳		نام فرآورده : اسپیرید مخلوط ( استاندارد ملی ۱۱۸۴۳ ) - کد فرآورده : ۲۰۵۸۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۱.۸۳	۱۱۰	عدد یدی	۲
	۳,۵۷۳,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	اندیس اسیدی	۳
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۴
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۵۵	۳۳	نقطه ذوب	۵
	۱,۰۷۴,۱۵۰	۴.۵۹	۲۷۵	ترکیب اسیدهای چرب / مجموع اسیدهای چرب ترانس / اسیدهای چرب اشباع / اسید بوتیریک	۶
	۸,۹۶۴,۲۷۰	۲.۰۲	۱۲۱	آلایندهای فلزی-آهن	۷
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	آلاینده های فلزی-مس	۸
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	آلاینده های فلزی-سرب	۹
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۵۷	۱۵۴	آلاینده های فلزی-آرسنیک	۱۰
	۵,۰۱۹,۲۱۰	۲.۰۲	۱۲۱	آلاینده های فلزی-نیکل	۱۱
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۰.۱۳	۸	وزن محتوی بسته بندی	۱۲
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۳
	۳۵۱,۵۴۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۱۴
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۵
MPN	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیاکلی	۱۶
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کواگولازمیت	۱۷
شناسایی	۴,۸۴۳,۴۴۰	۳.۶۷	۲۲۰	کلسترول	۱۸
	۷,۱۶۱,۰۰۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۹
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۲۰
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۳۲.۸۴	۱۹۷۰	مجموع	
	۶۴,۱۳۰,۰۱۰				

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پودر نوشیدنی فوری طعم دار بر پایه شیر خشک ( استاندارد ملی ۳۸۶۵ ) - کد فرآورده : ۲۲۷۵۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۷۵,۷۷۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۷	قابلیت حل شوندگی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۰,۹۹۰	موژونیه
۹	آنترو باکتریاسه	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	MPN
۱۰	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۲	استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۷,۱۶۷,۵۱۰	
۱۳	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۳,۵۷۳,۹۹۰	
۱۴	استافیلوکوکوس	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	شناسایی
۱۵	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۲۵,۶۹۰	
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۱۷	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	MPN
۱۸	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	شناسایی
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۲,۳۲۴,۰۷۰	
۲۰	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۲	وزن	۸	۰.۱۳	۲۵۳,۸۹۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۱,۵۴۰	
مجموع		۱۴۲۳	۲۳.۸۸	۴۶,۶۴۴,۱۵۰	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۲۵۴۰		نام فرآورده : شیر تبخیر شده ( استاندارد ملی ۶۹۴۵ ) - کد فرآورده : ۲۲۵۴۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۰۹	۵	۲	بو و مزه
	۱۷۵,۷۷۰	۰.۸۳	۵۰	۳	چربی شیر
	۱,۶۲۰,۹۹۰	۰.۷۳	۴۴	۴	مواد جامد کل
	۱,۴۲۵,۶۹۰	۰.۷۳	۴۴	۵	مواد جامد بدون چربی
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	۶	پروتئین
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	۷	سرب
	۱۱,۴۶۴,۱۱۰	۵.۸۷	۳۵۲	۸	آفلاتوکسین M۱
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها
MPN	۴,۶۶۷,۶۷۰	۲.۳۹	۱۴۳	۱۰	انتروباکتریاسه
شناسایی	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	۱۱	اشریشیا کلی
	۲,۳۲۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	۱۲	کپک
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۳	قلع
	۳,۹۴۵,۰۶۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	سرب
	۷,۱۶۷,۵۱۰	۳.۶۷	۲۲۰	۱۵	استرول گیاهی
	۲۵۳,۸۹۰	۰.۱۳	۸	۱۶	بسته بندی
	۳۵۱,۵۴۰	۰.۱۸	۱۱	۱۷	نشانه گذاری
	۵۰,۸۷۵,۶۵۰	۲۶.۰۵	۱۵۶۳		مجموع

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۸۹۳		نام فرآورده: پنیر سنت پائولین - ویژگیها و روشهای آزمون (استاندارد ملی ۱۴۸۱۲) - کد فرآورده: ۲۲۸۹۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۸	۵	شکل ظاهری	۳
		۰.۰۸	۵	بو و طعم	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی بر پایه ماده خشک	۵
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
		۰.۲۳	۱۴	pH	۸
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۰
		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۱
		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۳
		۱.۱۸	۷۱	کپک و مخمر	۱۴
		۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۵
		۷.۲۷	۴۳۶	M۱ آفلاتوکسین	۱۶
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
		۲۵.۵۰	۱۵۳۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فر آورده : ۲۲۷۲۶		نام فر آورده : پودر بستنی ( استاندارد ملی ۱۹۲۵۷ ) - کد فر آورده : ۲۲۷۲۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	طعم ( بو و مزه )	۲
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	وضع ظاهری	۳
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	اندیس حلالیت	۵
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	اندازه گیری مقدار ذرات سوخته	۶
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته قابل تیتر	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۸
	۳,۵۸۰,۵۰۰	۱.۸۳	۱۱۰	ساکارز	۹
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	لاکتوز	۱۰
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	گلوکز	۱۱
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۱۲
	۱,۶۲۷,۵۰۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۳
	۷,۱۶۱,۰۰۰	۳.۶۷	۲۲۰	اندازه گیری استرول های گیاهی	۱۴
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۵
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	رنگ مصنوعی	۱۶
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروبی	۱۷
	۴,۶۵۴,۶۵۰	۲.۳۸	۱۴۳	آنتروباکتریاسه	۱۸
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۹
	۵,۷۲۸,۸۰۰	۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا	۲۰
	۴,۸۴۹,۹۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت	۲۱
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	کپک و مخمر	۲۲
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۳
	۳۵۸,۰۵۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۴
	۴۸,۲۷۱,۶۵۰	۲۴.۷۲	۱۴۸۳	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۲۶۸۳		نام فرآورده : پودر پرمیت ( استاندارد ملی ۲۰۲۶۵ ) - کد فرآورده : ۲۲۶۸۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	آزمون های حسی (رنگ ، بافت، مزه و بو، مواد ناپذیرفتنی )	۱
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	لاکتوز	۲
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۳
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۴
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۵
	۱,۶۲۷,۵۰۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۶
	۱۱,۴۵۷,۶۰۰	۵.۸۷	۳۵۲	M۱ آفلاتوکسین	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتری های کلی فرم	۸
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیا کلی	۹
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	کپک ومخمر	۱۰
	۴,۸۴۹,۹۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکو س های کواگولاز مثبت	۱۱
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروارگانسیم ها	۱۲
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	رنگ مجاز	۱۳
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	ناپذیرفتنی ها	۱۴
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی وضع ظاهری	۱۵
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
	۳۵۸,۰۵۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۷
	۳۷,۱۰۷,۰۰۰	۱۹.۰۰	۱۱۴۰	مجموع	



تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۲۷۰۷		نام فرآورده : پنیر بری ( استاندارد ملی ۱۳۷۰۲ ) - کد فرآورده : ۲۲۷۰۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	۰،۰۸	۵	رنگ	۱
		۰،۱۳	۸	بافت	۲
		۰،۰۸	۵	بو و طعم	۳
		۰،۸۳	۵۰	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۴
		۱،۶۵	۹۹	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۵
		۰،۹۲	۵۵	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۶
		۰،۲۳	۱۴	pH	۷
		۰،۷۳	۴۴	ماده خشک ( درصد بر پایه وزن پنیر )	۸
		۱،۶۵	۹۹	کلی فرم	۹
		۱،۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۰
		۲،۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۱
		۱،۱۸	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
		۲،۹۳	۱۷۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۳
		۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
		۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
		۱۴،۴۸	۸۶۹	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۲۵۲۸		نام فرآورده : تاپینگ پیتزا ( استاندارد ملی ۱۵۶۹۶ ) - کد فرآورده : ۲۲۵۲۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	یافت	۱
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۰۸	۵	رنگ	۲
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	طعم ( مزه و بو )	۳
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۲۳	۱۴	pH	۴
	۴۵۵,۷۰۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۵
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۸۳	۵۰	چربی در ماده خشک	۶
	۱,۶۲۷,۵۰۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۷
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۸
	۱,۷۹۰,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	اسید سوربیک و نمک های آن	۹
	۵,۳۷۰,۷۵۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته روغن استخراجی	۱۰
	۲,۷۰۱,۶۵۰	۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۱۱
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۱.۱۸	۷۱	آنیزیدین	۱۲
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۴.۵۸	۲۷۵	اسید های چرب اشباع / اسید چرب لینولنیک / اسید های چرب ترانس / اسد های چرب لوریک	۱۳
	۸,۹۵۱,۲۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۴
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۵
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۱۸	۷۱	کیک و مخمر	۱۶
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس	۱۷
	۴,۸۴۹,۹۵۰	۷.۲۷	۴۳۶	M۱ افلاتوکسین	۱۸
	۱۴,۱۹۱,۸۰۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
	۳۵۸,۰۵۰	۲۹.۴۵	۱۷۶۷	مجموع	
	۵۷,۵۱۵,۸۵۰				

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۹۳۱		نام فرآورده دسرهای شیری (استاندارد ملی (۱۴۶۸) - کد فرآورده : ۲۰۹۳۱)	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	طعم	۲
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	یافت	۳
	۴۵۵,۷۰۰	۰.۲۳	۱۴	pH	۴
	۵,۰۱۲,۷۰۰	۲.۵۷	۱۵۴	ساکارز	۵
	۱,۶۲۷,۵۰۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۶
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۷
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۸
	۴,۸۴۹,۹۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۹
	۲,۴۴۱,۲۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۰
	۵,۷۲۸,۸۰۰	۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا	۱۱
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	کیک و مخمر	۱۲
	۴,۶۵۴,۶۵۰	۲.۳۸	۱۴۳	آنتروباکتریاسه	۱۳
	۹۱۱,۴۰۰	۰.۴۷	۲۸	گرمخانه گذاری در دسرهای با ماندگاری طولانی	۱۴
	۱۱,۴۵۷,۶۰۰	۵.۸۷	۳۵۲	M۱ آفلاتوکسین	۱۵
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
	۳۵۸,۰۵۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۷
	۹۱۱,۴۰۰	۰.۴۷	۲۸	گرم خانه گذاری در دسرهای فرادما در ۳۰ درجه	۱۸
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروبی دسر فرادما ( ۳۰ درجه )	۱۹
	۲,۳۱۱,۰۵۰	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروبی دسر فرادما ( ۵۵ درجه )	۲۰
	۹۱۱,۴۰۰	۰.۴۷	۲۸	گرم خانه گذاری در دسرهای فرادما در ۵۵ درجه	۲۱
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۲۲
	۵۱,۱۰۳,۵۰۰	۲۶.۱۷	۱۵۷۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده :		نام فرآورده : پنیر دانبو ( استاندارد ملی ۱۳۶۹۹ ) - کد فرآورده :	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	۱	رنگ
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	۲	بو و مزه
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	۳	بافت
	۴۵۵,۷۰۰	۰.۲۳	۱۴	۴	pH
	۱,۹۵۳,۰۰۰	۱.۰۰	۶۰	۵	کلرید کلسیم
	۱,۶۲۷,۵۰۰	۰.۸۳	۵۰	۶	چربی
	۱,۴۳۲,۲۰۰	۰.۷۳	۴۴	۷	ماده خشک
	۳,۲۲۲,۴۵۰	۲	۹۹	۸	پروتئین
	۷,۱۴۷,۹۸۰	۴	۲۲۰	۹	استرول گیاهی
	۱۶۲,۷۵۰	۰.۰۸	۵	۱۰	شکل ظاهری
	۱,۷۹۰,۲۵۰	۰.۹۲	۵۵	۱۱	نمک
	۱۴,۰۶۱,۶۰۰	۷	۴۳۶	۱۲	آفلاتوکسین
	۲۶۰,۴۰۰	۰.۱۳	۸	۱۳	بسته بندی
	۳۵۸,۰۵۰	۰.۱۸	۱۱	۱۴	نشانه گذاری
	.	.	.	۱۵	نگهدارنده ها
	۳۳,۰۵۷,۷۸۰	۱۷	۱۰۲۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۳۰۰۴		نام فرآورده : پنیر کوزه ای ( استاندارد ملی ۲۳۱۷۵ ) - کد فرآورده : ۲۳۰۰۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۹۵۳،۰۰۰ ریال	۰،۰۸	۵	رنگ	۱
		۰،۱۳	۸	بافت	۲
		۰،۰۸	۵	بو	۳
		۰،۰۸	۵	طعم	۴
		۰،۰۸	۵	شکل ظاهری	۵
		۰،۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۶
		۰،۸۳	۵۰	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۷
		۱،۶۵	۹۹	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۸
		۰،۹۲	۵۵	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۹
		۰،۲۳	۱۴	pH	۱۰
		۰،۷۳	۴۴	ماده خشک ( درصد بر پایه وزن پنیر )	۱۱
		۱،۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۲
		۱،۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
		۲،۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴
		۱،۱۸	۷۱	کپک	۱۵
		۲،۹۳	۱۷۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۶
		۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
		۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
		۳،۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۹
		۷	۴۳۶	آفلاتوکسین	۲۰
		۲	۱۲۱	سرب	۲۱
		۲۸	۱۶۶۱	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۹۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر سیاهمزیگی ( استاندارد ملی ۲۳۱۲۸ ) - کد فرآورده : ۲۲۹۴۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۳	بو	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۴	طعم	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۵	شکل ظاهری	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰	
۷	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۷,۵۰۰	
۸	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۹	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۵۵	۰.۹۲	۱,۷۹۰,۲۵۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۳	۴۵۵,۷۰۰	
۱۱	ماده خشک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰	
۱۲	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۳,۲۲۲,۴۵۰	
۱۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲,۴۴۱,۲۵۰	
۱۴	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۴,۸۴۹,۹۵۰	
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۱۱,۰۵۰	
۱۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۳	۵,۷۲۸,۸۰۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰	
۱۹	استرول گیاهی	۲۲۰	۴	۷,۱۶۱,۰۰۰	
۲۰	آفلاتوکسین	۴۳۶	۷	۱۴,۰۶۱,۶۰۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲	۳,۹۴۵,۰۶۰	
	مجموع	۱۶۶۱	۲۸	۵۳,۹۴۱,۸۶۰	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : پنیر تازه گاومیش ( استاندارد ملی ۲۳۱۳۹ ) - کد فرآورده :					
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده :		نام آزمون	ردیف
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۹۵۳,۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۸	۵	بو	۳
		۰.۰۸	۵	طعم	۴
		۰.۰۸	۵	شکل ظاهری	۵
		۰.۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۶
		۰.۸۳	۵۰	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۷
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۸
		۰.۹۲	۵۵	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۹
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۰
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۱
		۰.۲۳	۱۴	pH	۱۲
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک ( درصد بر پایه وزن پنیر )	۱۳
		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۴
		۱.۲۵	۷۵	اشربشیا کلی	۱۵
		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۶
		۱.۱۸	۷۱	کیک و مخمر	۱۷
		۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۸
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
		۴	۲۲۰	استرول گیاهی	۲۱
		۷	۴۳۶	آفلاتوکسین	۲۲
		۲	۱۲۱	سرب	۲۳
		۲۹	۱۷۴۹	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۹۷۳		نام فرآورده: ماست گاومیش (استاندارد ملی ۲۳۱۴۰) - کد فرآورده: ۲۲۹۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۹۵۳۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۸	۵	بو	۳
		۰.۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۶
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
		۰.۲۳	۱۴	pH	۸
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک بدون چربی	۹
		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۰
		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۱
		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۲
		۱.۱۸	۷۱	کپک و مخمر	۱۳
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
		۴	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۶
		۷	۴۳۶	آفلاتوکسین	۱۷
		۲	۱۲۱	سرب	۱۸
		۲۴	۱۴۲۰	مجموع	



تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فر آورده :		نام فر آورده : شیر پاستوریزه گاومیش ( استاندارد ملی ۲۳۱۳۹ ) - کد فر آورده :	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۹۵۳.۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۸	۵	بو	۳
		۰.۰۸	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰.۸۳	۵۰	فسفاتاز	۷
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۸
		۰.۲۳	۱۴	pH	۹
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۱۰
		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۱
		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
		۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکرو ارگانیسم ها	۱۳
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
		۴	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۶
		۷	۴۳۶	آفلاتوکسین	۱۷
		۲	۱۲۱	سرب	۱۸
		۱	۳۳	تست بازدارنده میکروبی	۱۹
		۲۳	۱۳۹۸	مجموع	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : شیر فرادما گاومیش ( استاندارد ملی ۲۳۱۴۲ ) - کد فرآورده :				
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده :		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۲	بو	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۳	مزه	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۴	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۶۲,۷۵۰
۵	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۶۲۷,۵۰۰
۶	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰
۷	ماده خشک بدون چربی	۴۴	۰.۷۳	۱,۴۳۲,۲۰۰
۸	گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶	۸۹۸,۳۸۰
۹	گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶	۸۹۸,۳۸۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در ۳۰ درجه سلسیوس	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۰۴,۵۴۰
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در ۵۵ درجه سلسیوس	۷۱	۱.۱۸	۲,۳۰۴,۵۴۰
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۶۰,۴۰۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۳۵۸,۰۵۰
۱۴	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۰	۷,۰۳۰,۸۰۰
۱۵	آفلاتوکسین	۴۳۶	۷	۱۴,۰۶۱,۶۰۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲	۳,۹۴۵,۰۶۰
۱۷	تست بازدارنده میکروبی	۳۳	۱	۱,۰۷۴,۱۵۰
۱۸	اختلاف اسیدیته قبل و بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز و یا گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز هر دو بر حسب اسید لاکتیک	۰	۰	۰
۱۹	نقطه انجماد	۳۳	۱	۱,۰۷۴,۱۵۰
مجموع		۱۲۱۸	۲۰	۳۹,۳۵۲,۹۵۰

محاسبه ریاضی است