	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	پاستوریس سرپرس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g
شماره استاندارد روش آزمونها	سال انتشار	شماره استاندارد مرتبط	کتاب راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی	997	997,10899-1	9793-3140-8869	3194-4721	2198-7724-2	9432-5353-19265-2197-2323	2324	9934-6806-1,3	1810	2461-1,2	11166-9263-7725-1,3	5272-1,2,8248,5271
	1397	6267				با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون					با 1/250 ml روش فیلتراسیون	انواع آب آشامیدنی
	1397	4403				با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون					با 1/250 ml روش فیلتراسیون	انواع آب معدنی
						با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون					با 1/250 ml روش فیلتراسیون	آب استخر
سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد.سرکه سنتی نیاز به آزمون اسیددوست ندارد.		87,881,815		10	10		1.10^{2}								آبلیمو،آبغوره ،سرکه
				1.10^{4}	1.10^{3}						منفی	منفی	منفی	1.10^{2}	5.10^{5} آبمیوه غیربسته بندی (طالبی ، هویج ،...)
بروش پورپلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10^{6} باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414		<1	<1		*<1								انواع آبمیوه و فراورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک
بروش پورپلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10^{6} باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414		<1	<1		*<1							<1	مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک) با استفاده از 1> محیط کشت فری شوگر
شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1> می باشد. تعداد* پروبیوتیک حداقل 10^{6} باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414												<1	مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک با استفاده از 1>* محیط کشت فری شوگر
،باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو *		17524-3414		<1	<1		*<1								آب زرشک
	1398	3414			کپک و مخمر <1		<1		<1					<1	مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فراورده های آن
	1398	6332		10	10		10								1.10^{2} آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده
	1398	6332		5.10^{2}	5.10		1.10^{2}								1.10^{3} غیر آسپتیک(آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده
	1398	3414			کپک و مخمر <1				<1					<1	آب سبزی و فراورده های آن
فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	1394	2695			کپک و مخمر 1.10^{2}						منفی	منفی*		50	ارده
سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	1390	14409			کپک و مخمر 5.10^{2}							منفی*	منفی*		5.10^{3} افزودنی خوراکی (اسید آلژنیک)
سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	1390	14409			کپک و مخمر 5.10^{2}							منفی*	منفی*		5.10^{3} افزودنی خوراکی (آلژینات سدیم، پتاسیم،آمونیم،کلسیم)

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی قرم ها cfu/g	کلستریدیاسپورم cfu/g	شمارش کلی اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	کلستریدیوم و های احیاکننده سولفیت cfu/g	باکتری کوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار
افزودنی خوراکی (آگار)	5.10^3			منفی	منفی							کپک و مخمر 5.10^2			14409	1390
افزودنی خوراکی (کاراگینان)	5.10^3			منفی	منفی*							کپک و مخمر 3.10^2			14409	1390
افزودنی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390
افزودنی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390
افزودنی خوراکی (پولولان)		منفی*			منفی							کپک و مخمر 1.10^2			14409	1390
الوچه ترش فرآوری شده	2.10^2		10	منفی						منفی		کپک و مخمر 1.10^2			11089	1387
آویشن شیرازی	5.10^5	1.10^3		منفی			$1*10^2$	$1*10^2$				5.10^3		منفی	20806	1394
آجیل ها ،دانه های خوراکی، مغزها (بوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشیرین)		1.10^2		منفی								1.10^2				
آجیل ها،دانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشیرین)		1.10^2		منفی								1.10^3				
آجیل: پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغزخام و فرآیندشده	1.10^5	1.10^2		منفی	منفی							1.10^3			9636-3639-218-4631	
آجیل: پسته (مغز برشته شده)	1.10^4	10		منفی	منفی							1.10^2			218	1392
آجیل: پسته فرایند شده(برشته شده) بوداده	1.10^4	10		منفی	منفی							5.10^2			15	1392
آرد برنج	1.10^5						1.10^2					5.10^3			2393	
آرد جو،جو پوست کنده و بلغور	1.10^5											5.10^3			2393	
آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10^4											5.10^3			2393	
آردو پودرسوخاری	5.10^3	10		منفی								1.10^2			2393	
آرد و پروتئین سویا	1.10^4	10		منفی	منفی							1.10^2			2393	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرخرس cfu/g	کلستریدیوم و های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
آرد سیب زمینی	1.10^4							1.10^{2*}				5.10^3					شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
آرد کاساوای خوراکی	1.10^4							1.10^{2*}				5.10^3	5.10^3		13827	1397	شمارش اسپور*
آردگندم ، گندم پوست کنده وبلغور، آرد چاودار	1.10^5											5.10^3			2393		
آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10^4	10			منفی							1.10^2			2393		
اسپریدهای مخلوط، کره نباتی (مارگارین)	1.10^3	10			منفی	منفی						1.10	5*10		11843		
اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی					منفی						منفی	10	10				در صورتیکه این فراورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد
آنزیم در صنایع غذایی	5.10^4 باکتری	<3.10		منفی	منفی							مجموع کپک و مخمر 10^2			2200 -1		(...،مانند آمیلاز ،پکتیناز)
انواع اسنک (ذرت بو داده ، گندم، برنج و دانه سویا برشته ، غلات صبحانه و انواع پلت)	1.10^3		1.10^2	منفی*	منفی	منفی	1.10^2	5.10 اسپور				مجموع کپک و مخمر 10^2			11603		در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل
انواع ادویه ، لیموعماتی، طعم دهنده ها	5.10^5	1.10^3			منفی		1.10^2	1.10^{2*}				5.10^3		منفی	3677		شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
انجیرفرایندشده	5.10^4		1.10^2		منفی							1.10^2	1.10^2		7868		
استارتر		10		منفی	منفی	منفی						1.10^2					
استارترپروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک	5.10^{2*}		<10	منفی	منفی	منفی	$<1.10^2$	<1.10				1.10^2 کپک و مخمر*			19459	94	شمارش کلی مربوط به باکتری های غیرلاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است*. شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود.کپک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100در غیرتخمیری است.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارترپروبیوتیکی باکتریایی غیرلاکتیک			<10	منفی	منفی		$<1.10^2$	<1.10				1.10^2 کپک و مخمر			19459	94	لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است. شمارش و. شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارترپروبیوتیکی مخمری	1.10^{3*}		<10	منفی	منفی	منفی	$<1.10^2$	<1.10				1.10^2			19459	94	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود.جدمجازاسپورباکتری های طنابی شکل 10 می باشد.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است*منظورباکتری های لاکتیک است.شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
اینولین	1.10^3		10	منفی	منفی	منفی	10					2.10 کپک و مخمر			21544	1395	
بتاکاروتن از Blakeslea trispora					منفی در 5 گرم		منفی					1.10^2	1.10^2		740	1398	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرپس cfu/g	باسیلوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
موز خشک شده و چیپس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10^4		1.10^2	منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10^2			11079-11080-11081-11082		
برنج پخته	1.10^5	1.10^2		منفی		منفی	<10						1.10^2					
برنج خام فله یا بسته بندی شده	1.10^3						1.10^2									11602	1398	
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.10^4		1.10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^2			2406		
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10^4		1.10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^2			2406		
بستنی ساده	5.10^{4*}		1.10	منفی	منفی	منفی										2406		
بستنی پروبیوتیک	5.10^{4*}		1.10	منفی	منفی	منفی							1.10^3			2406		#REF!
انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی	$*5.10^2$			منفی		منفی						منفی	<10	کاندیدا آلبی کنز منفی		20111		مخمرهای غیر کاندیدا آلبی کنز کمتر از 10، حدمجاز برای فراورده های دورچشم و غشاء مخاطی و استفاده در کودکان زیرسه سال100، شمارش در 30درجه سلسیوس
بهبوددهنده آنزیمی نان	5.10^4			منفی		منفی							کپک و مخمر 5.10^2					
بادام (مغز خلال شده)	1.10^4	10		منفی									1.10^2			3415	1393	
بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)		10		منفی									1.10^2			16032	1392	
بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)		10		منفی									1.10^2			16031	1392	
باقلوای سنتی قزوین			1.10^2	منفی	منفی	منفی							1.10^2	1.10^2				
پرو کرک (جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)	$<1.10^6$				منفی				$< 1.10^2$	$< 1.10^2$						19759	1393	
پودر بستنی	1.10^3		10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^2			19257	1393	
پودر بستنی شیری بدون چربی	1.10^3		10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^2			20217	1394	
پودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	$* 1.10^5$			منفی		منفی						منفی	منفی*	منفی*		20109	1394	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی10به توان 6 می باشد..* کاندیدا آلبیکنس و کپک های پاتوژن باید منفی باشد

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	شمارش کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سرخرس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
پودر فلافل		$1\cdot10^2$		منفی		منفی	$1\cdot10^2$		$1\cdot10^2$*				$1\cdot10^3$			20211	1394	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس* .در صورت استفاده از آرد* برنج و نشاسته آزمون باسیلوس انجام نمیشود.
پودر گلوکز مایع	$5\cdot10^2$	منفی											10	10		20224	1394	
پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شربت یا آب میوه) اسپتیک ، پوره توت فرنگی											<10*		<10	<10		19336-22129	1393-1396	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شربت یا آب میوه) منجمد	$5\cdot10^2$										10*		50	1.10^2		19336	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوشک و نوار بهداشتی ،پوشینه، پد بهداشتی و زیرانداز	$5\cdot10^2$			منفی *		منفی*						منفی *				1830-2	1395	منفی در یکدهم گرم (شمارش)
پودر نیمه آماد خمیر پیتزا و پیراشکی		10		منفی		منفی							$5\cdot10^3$			21796	1395	
پیتزا آماده طبخ منجمد	1.10^5	10		منفی	منفی	10			*50				1.10^2			14680	1391	کلستریدیوم پرفرینژنس*
پرکننده و حجم دهنده(مالتودکسترین ..) پرمیکس	1.10^5												$5\cdot10^3$					
پلی فسفات	$1\cdot10^5$			منفی	منفی								$1\cdot10^2$	1.10^2				
پنبه هیدروفیل غیرسترون	3.10^2	<10				<10	.			<10		<10	1.10^2			7274		
انواع پنیرخامه ای و پروسس تهیه شده از شیر پاستوریزه	*$1\cdot10^3$	10		منفی	منفی	منفي							کپک و مخمر 1.10			2406	1398	این ویژگی برای پنیر پروسس است، اگر تحت فرایند حرارتی با دمای بالاتر از 135 درجه سانتیگراد قرار گرفته باشد شمارش کلی میکروارگانیسم ها 10^2
سایرانواع پنیر (گودا،ریکوتا، بتریکیزه، پارمسان، کاچیوتا چدار،پرذوولون،کولومیرز،ادام،سامسو،موزارلا،امنتال)انواع پنیرطعم		10		منفی	منفی	منفي							کپک و مخمر $1\cdot10^2$			2406	1398	
پنیر رسیده در آب نمک، پنیر لاکتیکی ، پنیرهای تازه با چربی گیاهی، پنیر تازه آتالوگ،		10		منفی	منفی	منفي							کپک و مخمر 1.10^2			2406		کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و برسینیا ایئتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیرتازه، پنیر سنتی، پنیر لیقوان، پنیر کوزه، پنیر تبریز		10		منفی	منفی	منفي							کپک 1.10^2					کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و برسینیا ایئتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر پیتزای پروسس		10		منفی		منفی							کپک و مخمر $1\cdot10^2$			13526	1395	
پنیر پروبیوتیک		10		منفی	منفی	منفي							کپک و مخمر 1.10^2			2406		
پنیر UF		10		منفی		منفی							10					

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس ug	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرپرس cfu/g	کلستریدیوم و های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفي						کپک و مخمر 1.10^2			10439		
پودرهای نیمه آماده غلات	1.10^4		1.10^2	منفی	منفی	منفی						5.10^2	5.10^2		3851	1392	
پودر آلبومین	1.10^4	10		منفی	منفی	منفی						کپک و مخمر 1.10^2					
پودر و قرص انواع ویتامین ومینرال	1.10^3	<10		منفی	منفی	منفی					منفی	کپک و مخمر 1.10^2					
انواع پودر پنیروآب پنیر، پودر پرمیت، کازیینات سدیم و کلسیم، پس آب کره،پودرپروتئین تغلیظ شده شیر و پودر کشک	1.10^2	10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1.10^2			2406	1398	
پیازسرخ شده (تند یخ زده) منجمد	1.10^6	1.10^3		منفي											12589	1392	
پیازسرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادمجان سرخ شده ، انواع سبزیجات سرخ شده*	1.10^3	<10		منفي				10				1.10^2			12589	1392	ویژگیهای بادمجان وانواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود
پودر سفیده تخم مرغ	$2.5.10^4$	10		منفی	منفی	1.10^2						5.10	5.10		5949	1396	
پودر تخم مرغ	$2.5.10^4$	10		منفی	منفی	1.10^2						5.10	5.10		2487	1396	
تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	5.10^4	1.10^2		منفی	منفی	منفی						کپک و مخمر 1.10^2					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	104	1		منفی	منفی	منفی						1					
تخم ماکیان	5.10^4	10		منفی	منفی	منفی											
پودر خامه	1.10^4		10	منفی	منفی	منفی	1.10^2	1.10^2	1.10^2			کپک و مخمر 1.10^2			2406	1395	
پودر فشرده و غیرفشرده با طعم دهنده های گیاهی	1.10^3	1.10^2	10	منفی		10 *	منفی					کپک و مخمر 1.10^2			22699	1397	کلستریدیوم پرفرنژنس
پودر رب گوجه فرنگی	1.10^4											کپک و مخمر 1.10			6156		ریسه های کپک = 45%
پودر سیروموسیر(انواع ادویه)	5.10^5	1.10^3		منفی			1.10^2	*1.10^2				5.10^3		منفی	3677		کلستریدیوم پرفرنژنس *
انواع پودرشیرکاکائوو پودر شیر قهوه	3.10^4		10	منفی	منفی	منفی									2406		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کنترل باکتریایسه cfu/g	شمارش کلی cfu/g	ساموئلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	پاسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
پودرکاکائوو فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم	3.10^3		10	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^2			3307		
دانه قهوه سبز ماده اولیه	1.10^5		1.10^2									کپک و مخمر 1.10^3			15545	1397	
دانه قهوه سبز بو داده شده ماده اولیه	5.10^4		5*10									کپک و مخمر 5.10^2			15545	1397	
دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم	3.10^3		منفی									کپک و مخمر 1.10^2			15545	1397	
پودرقهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه	5.10^4		5*10									کپک و مخمر 5.10^2			15545	1397	
انواع پودرقهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم ، پودر قهوه فوري مخلوط	3.10^3		10	منفی								کپک و مخمر 1.10^2			15545	1397	
پودرکتلت گیاهی	1.10^5	1.10^2		منفی		<10	1.10^3					1.10^3	1.10^3		6935		
پودر میوه	5.10^3	<10		منفي	منفي	منفي		<10				کپک و مخمر 1.10^2					
پودر نارگیل، آرد نارگیل	5.10^4	10			منفي							1.10^4			3461		
نارگیل خشک رنده شده	5.10^3	10		منفی	منفي							5.10	5.10		8690	1385	
پودر بچه ،پودرهای آرایشی و بهداشتی *	$*5.10^2$			منفی		منفي					منفي	<10*	<10		20111		درفراورده هاي دور چشم و موردمصرف *کودکان حد شمارش کلي 10^2 است .* کاندیدا آلبی کنز منفی باشد.
پودرهای نوشیدنی فوری	5.10^2	10*	10*	منفي								کپک و مخمر 5.10^2			4714	1397	انتروباکتریاسه در پودرهای نوشیدنی حاوی قند، کلی فرم در پودرهای نوشیدنی فاقد قند انجام شود.
پوره خشک شده سیب زمینی	1.10^5	5.10		منفي	منفي	منفي						1.10^2	1.10^2		6001		
پوشش چای کیسه ای		منفی			منفي	منفي			منفي			منفی	منفی		2506		
تاپینگ پیتزا		10		منفي		منفي						کپک و مخمر 1.10^2			15696	1398	
تخم شربتی		1.10^2		منفی								1.10^3					
تخم ماکیان مایع تازه وتخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد(بایابدون ماده افزودنی مجاز)	$m=5.10^4$ $M=5.10^5$	$m=10^2$ $M=10^3$		منفی	منفی	منفی						$m=10^2$ $M=10^3$			6203	1390	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرینژنس cfu/g	شمارش کلی cfu/g	ساکارولایتیک cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	باسیلوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
تخم ماکیان	$m=5.10^4$ $M=5.10^5$	m=10 $M=10^2$		منفی	منفی	منفي										6203	1390	
تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد(بایابدون ماده افزودنی مجاز)	$m=5.10^4$ $M=5.10^5$	m=1 M=10		منفی	منفي	منفي							m=1 M=10			6203	1390	
تخمه آفتابگردان فرایند شده		10		منفی									1.10^2			16028	1392	
تخمه کدو فرایند شده		10		منفی									1.10^2			16030	1392	
تخمه هندوانه فرایند شده		10		منفی									1.10^2			16029	1392	
تخم مرغ مایع پاستوریزه	3.10^4	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^2			13248	1389	
ترشی انبه													1.10^2	1.10^2		21107	1395	
ترشی سیر													1.10^2	1.10^2		9446	1386	
ترشی فلفل													1.10^2	1.10^2		9447	1386	
ترشی قارچ													1.10^2	1.10^2		9444	1386	
ترشی کلم													1.10^2	1.10^2		9445	1386	
ترشی مخلوط													1.10^2	1.10^2		9442	1394	
ترشی موسیر													1.10^2	1.10^2		9443	1386	
ترشی چقندر لبویی													1.10^2	1.10^2		4657		
تمبرهندی											$*2.10^2$		1.10^2	1.10^2		6160		مقاوم به اسید ها، درصد ریسه های کپک 25 درصد
جوانه ذرت				منفی									5.10^2			12343	1396	
انواع چای سیاه، سبز، اولانگ،سفید،طعم دار و چای کیسه ای	7.10^4	10		منفی						منفی			1.10^3			17070		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش باکتریهای کزاز ug	شمارش کلی اشریشیا کلی cfu/g	ساموئیلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
چای فوری	1.10^3	10		منفی					منفی			1.10^2			17070		
چوب بستنی *	1.10^2			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی				حدود میکروبیولوژی به ازاي هر چوب بستني است.*
چای سرد (نوشیدنی)	*10									**<1		کپک و مخمر <1			17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10^2		منفی								1.10^3					
خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)		1.10^2		منفی	منفی	منفی						1.10^2			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)		2.10^2		منفی	منفی	منفی	10	*50				5.10^2			20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10^2				1.10^2			11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10^2														2406		گرمخانه گذاري همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10^2	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه- شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10^2	10		منفی		منفی									2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10^2		*10	منفی		منفی						کپک و مخمر 1.10			2406		لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10^2		10	منفی		منفی						کپک و مخمر 5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1.10					لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدي شده پاستو ریزه	2.10^4	10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1.10					لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خاویار	1.10^4	10		منفی	منفی	منفی		منفی				کپک و مخمر 1.10^2			186		لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترون و غیر پاستوریزه
خمیرپیراشکی منجمد بدون ادویه	1.10^2			منفی	منفی	منفی						1.10^2			20219	1394	
خمیرپیراشکی منجمد با ادویه	2.10^2			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10^2			20219	1394	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیاکاربلسه ug	انتروباکتریاسه cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	باسیلوس	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
خمیرماهی کیلکا	1.10^{6}	5.10		منفی	منفی	منفی			منفی				1.10^{3}	1.10^{2}		4141	1376	
خمیرخرما	$2*10^{3}$	منفی											5.10^{2}	5.10^{2}		5720	1399	
خرما خشک و نیمه خشک	$2*10^{3}$	10		منفی						منفی			2.10^{2}	2.10^{2}		15544	1397	
خرما نرم بسته بندی	5.10^{4}		1.10^{2}	منفی									5.10^{2}	5.10^{2}		16217		
خمیربازي کودکان	5.10^{2}	منفي		منفی		منفي						منفي	منفي	منفي				
خمیرمایه تر(فشرده)		10		منفی	منفی	منفی					منفی		1.10^{2}	$>6.10^{8*}$		6095		درخمیر مایه تروخشك حداسپورباکتریهاي طنابي به ترتیب* 10و100 در گرم میباشد.- شمارش مخمر ساکارومایسس سرویسیه است
خمیرمایه خشک		1.10^{2}		منفی	منفی						منفی		1.10^{3}	$>2.10^{9*}$		6095		درخمیر مایه تروخشك حداسپورباکتریهاي طنابي به ترتیب* 10و100 در گرم میباشد.*اسپورباکتری های گرمادوست بی هوازی10 ، شمارش مخمر ساکارومایسس سرویسیه است
خمیر مرغ	5.10^{5}			* 5.10	منفی	5.10^{2}										9529		کمپیلوباکتر ژوژنی و اشرشیا کلی پاتوژن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10^{3}	1.10^{2}		منفی	منفی	منفی							1.10^{2}					
فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10^{3}												1.10^{2}			2393	92	
فراورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10^{4}	1.10^{2}		منفی	منفی	منفی							1.10^{2}			2393	92	
فراورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده	5.10^{4}	1.10^{2}		منفی	منفی	منفی							1.10^{2}			2393	92	
خمیر نیم پخت	1.10^{3}	منفی		منفی	منفی	منفی							1.10^{2}					
دانه ذرت خشک	1.10^{6}								1.10^{2}					1.10^{4}		11603		
دانه ذرت منجمد	1.10^{6}	1.10^{3}		منفی									1.10^{2}	1.10^{2}		5585		
دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک،برنجک،سویا		5.10^{2}		منفی									5.10^{3}					
مسواک، دندانی کودک و فراورده های در تماس با بافت دهان، دهان شویه، نخ دندان،خلال دندان، خمیردندان،سرپستانک	1.10^{2}			منفی		منفي						منفي	<10	<10		مشابه 20111		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	انتروباکتریاسه‌ها cfu/g	شمارش کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
دانه هاي بوداده آماده مصرف بدون ادويه		1.10^2			منفی								1.10^3					
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1.10^2			10	منفی		منفی						کپک و 5.10^2 *مخمر			2406-14681		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی	2.10^4			10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10^2 *مخمر			17983		
انواع دسر استریل UHT	1.10^2																	گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد.درصورت نشتی و بادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.
انواع دستمال و پد مرطوب	$*5.10^2$				منفی		منفي					منفي	*10>	<10				درفراورده هاي دور چشم و موردمصرف *کودکان حد شمارش کلي 10^2 است .* کاندیدا آلبی کنز منفی باشد.
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	1.10^{6*}				منفی	منفی							کپک و 1.10^4 *مخمر				1400	باسیلوس کواگولانس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد.دم نوش نعنا آزمون مخمر ندارد.شمارش کلی میکروارگانیسم هابرای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست
فراورده های ژله ای: ژله فرم دار -پاستیل				1.10^2	منفی	منفی*							1.10^2	1.10^2		17983	1392	آزمون سالمونلا در خصوص فراورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ
انواع دوغ و دوغ پروبیوتیك			10		منفي		منفي						کپک و 1.10^2 *مخمر			2406-2453		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد.دوغ تخمیری تخمیری آزمون مخمر ندارد.
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	2.10^4			10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10^2 مخمر			19697	1394	
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1.10^2				منفی	منفی							کپک و 1.10^2 مخمر			19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرادما)	$1*10^2$ (30, 55)															19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
دسر و فراورده های ژله ای(پودر)				1.10^2	منفی	منفی							1.10^2	1.10^2		17983	1392	25 در سالمونلا ، مرغ تخم پودرکاکائو/پودرنارگیل/پودرکاکائو/پودرتخم مرغ ، سالمونلا در 25
دسر و فراورده های ژله(آماده مصرف)	1.10^4			10	منفی	منفی	منفی						1.10^2	1.10^2		17983	1392	
دسر و فراورده های ژله(فرم دار)				1.10^2	منفی	منفی							1.10^2	1.10^2		17983	1392	
دسر شیری(پاستوریزه)	2.10^4			10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10^2 مخمر			14681	1391	
دسر شیری(فرادما)	$1*10^2$ (30, 55)															14681	1391	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
انواع رنگهای خوراکی گیاهی	1.10^2				منفی		منفی					منفی	1.10^2	1.10^2				

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g*	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی کلستریدیوم ها cfu/g	شمارش کلی اشریشیا کلی cfu/g	سالمونیلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	پاسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار
شمارش سرمادوست ها مد نظر است *	1.10^{4*}	2.10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1.10^{2}				
رشته آشی	1.10^{5}											5.10^{3}			2393	
انواع رشته غیر آشی	1.10^{3}											1.10^{2}			2393	
رشته فوری	5.10^{2}				منفی	منفی						1.10^{2}			2393	
رب گوجه فرنگي ،غیرسترون تجاری	1.10^{2}									1.10^{2}		1.10^{2}	1.10^{2}			
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10^{2}			منفی		منفی					منفی	1.10^{2}	1.10^{2}			
زیتون، شور ، خیار شور ، غیرسترون تجاری،غیر بسته بندي (فله)												1.10^{2}	1.10^{2}		987	خیارشورهای تخمیری آزمون مخمر ندارد. فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326
زیتون خام		1.10		منفی								1.10^{3}	1.10^{3}			
زیتون پرورده (غیر سترون تجاری)		1.10^{2}		منفی		منفی						5.10^{2}	1.10^{2}	منفی		فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326-8692
زرشك												1.10^{3}				
زعفران و آب زعفران *	3.10^{5}			منفی				*اسپور 1.10^{2}				1.10^{3}			5689	1397 برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است*
افشانه زعفران				منفی				اسپور 1.10^{2}	منفی			1.10^{2}	1.10^{3}		17034	1392
ژلاتین	1.10^{3}			منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10^{2}			3474	1397
سالاد ماکارونی	1.10^{3}	10		منفی	منفی	منفی	1.10^{2}	*5.10^{2}				کپک و مخمر 1.10^{2}			19256	1393 لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی *اسپور کلستریدیوم *
سالاد الویه	1.10^{5}	5.10		منفی	منفی	10	1.10^{2}	5.10				کپک و مخمر 1.10^{2}			17813	1393 لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
سبزي های معطر عمل آوری شده با نمک ، بسته بندی شده	1.10^{5}	1.10^{2}		منفی	منفی				1.10^{2}			1.10^{3}		منفی	10081	
انواع سالاد،سالادکاهو ، جوانه ها بصورت تازه	1.10^{6}	1.10^{2}	1.10^{2}	منفی*	منفی	1.10^{2}		*5.10^{2}	1.10^{2}			1.10^{3}	1.10^{3*}	منفی	22666	1397 اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر10 گرم (یا آنتی سرم تایید شود) آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی. *درصورت وجود انواع گوشت درسالاد آزمون کلستریدیوم پرفرنژنس 50 و گوشت یا غلات کلستریدیوم احیا کننده سولفیت , و وجود سس درسالادمخمر انجام می شود.

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	نترو باکتریاسه cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	ساموئلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سرئوس cfu/g باسیلوس	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف	1.10^{6}	1.10^{2}		منفی*	منفی				1.10^{2}			1.10^{3}		منفی	10082		اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر10 گرم (یا آنتی سرم تایید شود) ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف		1.10^{2}		منفی	منفی				1.10^{2}			1.10^{4}		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف		1.10^{2}		منفی	منفی							1.10^{3}		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.
سبزي برگي خام بسته بندي *	1.10^{6}	1.10^{2}		منفی	منفی				1.10^{2}			1.10^{3}		منفی	10082		سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*ویبریو کلرا در گرم منفی
انواع سبزي خشك(برگی، غده ای،به شکل کامل یا پودرشده)	1.10^{5}	1.10^{3}		منفی			1.10^{2}		منفی			1.10^{3}		منفی	5939		
سبزي برگي منجمد ،جوانه ها بصورت منجمد*		1.10^{2}		منفی	منفی							1.10^{3}		منفی			سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
سبزي هاي غده اي (پیاز،هویج،...)بصورت پودر و خلال	1.10^{4}	1.10^{2}		منفی					منفی			5.10^{2}					شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی1000است.ویژگی پودر سیر مانند ،ادویه است
سبزیجات منجمد(هویج ،نخودسبز،...)	1.10^{4}	1.10^{3}		منفی											5168-5170		
سمنو	5.10^{2}	منفی					منفی					5.10	1.10		7575	1383	اسپور باسیلوس سرنوس مد نظر است
سوپ خشك فوري *	5.10^{3}	منفی		منفی	منفی	منفی	1.10^{2*}	1.10^{2}	منفی			1.10^{2}			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرنوس آزمون می شود.*این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به 10دقیقه یا کمتر جوشاندن برای آماده شدن)	2.10^{5}			منفی	منفی	منفی	1.10^{2*}	1.10^{2}	منفی			1.10^{3}			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرنوس آزمون می شود.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به بیش از 10 دقیقه جوشاندن برای آماده شدن)				منفی	منفی			1.10^{2}				1.10^{3}			2396		
سوپ خشك غيرفوري* ،عصاره خشك مرغ وگوشت*	2.10^{5}			منفی	منفی	$< 1.10^{2}$		1.10^{2}				1.10^{3}					این سوپها پس از حل کردن 10تا20دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس ماهی	1.10^{5}	<10		منفی	منفی	<10		*5.10				کپک و مخمر 1.10^{2}			22039	1395	ویبریو پاراهمولیتیکوس و یرسینیا انتروکولتیکا در 25 گرم منفی
سوسیس و کالباس	1.10^{5}	10		منفی	منفی	<10		*5.10				کپک و مخمر 1.10^{2}			2303		شمارش کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت*
سوسیس و کالباس گیاهی	1.10^{5}	10		منفی	منفی	منفی	منفی	10				کپک و مخمر 1.10^{2}			15812	1397	
سویا دوغ		<10		منفی	منفی	منفی	<10				کپک و مخمر 1.10^{2}				22040	1395	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
سویا ماست		<10		منفی	منفی	<10					کپک و مخمر 1.10^2				22041	1395	
سویا(کنجاله)	1.10^4	10		منفی								1.10^2					
سیب زمینی منجمدآماده براي سرخ کردن	6.10^3	10		منفی	منفی							1.10^2	1.10^2				
سیب زمینی منجمدنیمه سرخ شده، فراورده های سرخ شده برپایه سیب زمینی	1.10^2	<10			منفی		منفی					10	10		12099	1388	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، بدون ادویه	1.10^3	<10			منفی			10				1.10^2			6022	1381	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس ، با ادویه	5.10^3		1.10^2		منفی			5*10				5.10^2			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز	103		5.10		منفی			5*10				1.10^2			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز	5.10^3		1.10^2		منفی			5*10				5.10^2			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی خشک شده	1.10^3		5.10		منفی			5*10				10			11603	1397	
انواع سس سالاد(فرانسوی،هزارجزیره،انبه...),انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته	*				منفی					1.10^3		1.10^2	1.10^2		2965	1396	باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتیتیو در یکدهم گرم منفی * *سالاد سس ها سالادی که دارای روغن، تخم مرغ باشند
سس گوجه فرنگی- سس کباب (باربیکیو)- سس سالسا										<10*		<10	<10		8897-13570	1385-1389	حد ریسه های کپک 40%- * باکتریهای مقاوم به اسید
سس انار(اسپتیک)	1.10^2									<10*		10	10		19115-6332a	1393	<باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های کپک 12%*
سس انار (غیراسپتیک)	1.10^3									1.10^2*		50	5.10^2		19115-6332a	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
سس های سالاد سرکه و سبزی(که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)		10			منفی					منفی		1.10^2	1.10^2		12830		باکتریهای مقاوم به اسید*
سس خردل	1.10^3			منفی	منفی							1.10^2	1.10^2		19462	1393	باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمانتتو در 0/1 گرم منفی
سس همبرگر	1.10^4		منفی*	منفی	منفی							1.10^2	1.10^2		10226	1388	منفی در 0/1 گرم*
سویا برگر	1.10^5			منفی	منفی	10						کپک و مخمر 1.10^2			9715	1386	

سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونیلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	نشاسته cfu/g	
1386	9638			کپک و مخمر 1.10^2						منفی	منفی		منفی		10		شیر سویا (غیرلبنی)
1397	20111		کاندیدا آلبی کنز منفی	<10	منفی					منفی			منفی				شامپو
1398	6274		*10*5	<10			10**										انواع شربت
1396	22165		10	10													شربت با فروکتوز بالا
92	14632		*10	10													شکر رنگی
92	14630		*10	10													شکر مایع
1395	3544			10 کپک و مخمر									منفی				انواع شکرسفید وقهوه ای
88	12772		*10	25									منفی در 100 گرم				شکرقهوه ای
1391	14632		*10	20													شکرقهوه ای نرم
1395	3544			کپک و مخمر 1.10^2										منفی			سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی
	2395		1.10^2	1.10^2						منفی	منفی	1.10^2	منفی				شکلات و فراورده های کاکائویی
	2406																انواع شیراستریل UHT
	2406												منفی		10		شیر تازه پاستوریزه*
	2406												منفی		10		شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا
	2406												منفی		10		شیر(بازساخته-بازترکیبی) پاستوریزه
	2406												منفی		10		شیر پروبیوتیک
	2406			کپک و مخمر 1>								10	منفی				شیر طعم دار پاستوریزه , شیر کاکائو, شیرقهوه

انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت

گرمخانه گذاري همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد.درصورت نشتی وبادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.

شمارش کلی میکروارگانیسم هادر30درجه. موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است .مخمرهای غیرکاندیدا آلبی کنز کمتر از 10

**مخمراسموفیلیک، *شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم

*شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم

شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک

شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک

شمارش کلی باکتری،

شمارش کلی باکتری،

شمارش کلی باکتری،

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	انتروباکتریاسه‌ها cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	باسیلوس کاستاریپیوم و های اسپورزننده cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروژینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
شیر طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	$5\cdot10^{2}$	10			منفی										2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت
شیرتغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*	$1\cdot10^{4}$		10		منفی							<10	$1\cdot10^{2}$ اسموفیلیک * اصغر		2406		مخمرهای اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین
انواع شیرخام (سنتی) جوشیده شده	$1\cdot10^{2}$																بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیرخام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	$3\cdot10^{4}$														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیرخام درجه 1، شیر خام درجه 1 گاو میش	$1\cdot10^{5}$														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیرخام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	$5\cdot10^{5}$														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیرخام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	$1\cdot10^{6}$														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
شیرخشك نوزادان زیر 6 ماه	n=5 m=10^{3} M=5*10^{3} c=2			منفی	منفی		n=5 m=50 M=500 c=1	اسپور $1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{2}$			کپک و $1\cdot10^{2}$ مخمر			5839	1397	جستجوی کرونوباکترساکازاکی منفی در 60 گرم 5 نمونه
شیرخشك برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال	n=5 m=10^{3} M=5*10^{3} c=2		10		منفی	منفی	n=5 m=100 M=500 c=1	اسپور $1\cdot10^{2}$							5839	1397	
شیرخشك برای گروه سنی یکسال تا سه سال	n=5 m=10^{3} M=5*10^{3} c=3		10		منفی	منفی		اسپور $1\cdot10^{2}$							5839	1397	
شیرخشك برای گروه سنی بالاتر از سه سال *	n=5 m=10^{3} M=10^{4} c=2		10		منفی	منفی		اسپور $1\cdot10^{2}$							5839	1397	
شیر خشک فوری	$1\cdot10^{4}$		10		منفی	منفی	منفی	$1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{2}$			کپک و $1\cdot10^{2}$ مخمر			2406	1395	
شیره انگور، شیره سیب و شیره سایر میوه جات...	$5\cdot10^{2}$	منفی										<10	<10				
شیره خرما بسته بندي	$5\cdot10^{2}$	منفی										<10	<10		5075		
شیريني تر				$1\cdot10^{2}$	منفی	منفی	منفی	$1\cdot10^{2}$				$3\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{3}$		2395	1397	
شیرینی نیمه خشک				$1\cdot10^{2}$	منفی	منفی*	منفی					$1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{2}$		2395	1397	مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فراورده استفاده شده * باشد.
شیريني خشك و بیسکویت خشک بدون کرم و...، (انواع ساده و پروبیوتیک)				منفی								$1\cdot10^{2}$			2395	1397	شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^{6} باشد

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	نترو باکتریاسه cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مربوطه	سال انتشار	
ضدعفونی کننده ها، نگهدارنده های ضد میکروبی (شماره شناسایی سویه ها ATCC)				E coli K12 NCTC 10538 , E coli ATCC 8739		ATCC 6538	B cereus ATCC 12826 B subtilis ATCC 6633	C sporogens CIP 7939	ATCC faesium6057 hirae 10541		ATCC 15442, ATCC 9027	ATCC 16404 A.brasiliansis	ATCC 10231 C.albicans	ISO, EN, ASTM	استانداردهای ملی مربوطه و 10505		Mycobacterium.avium ATCC 15769, Mycobacterium terrae ATCC 15755
کاربرد استانداردهای ضدعفونی کننده ها														EN14885	15352	1396	
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی ویرال)														EN14476	16676	1395	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آدنو ، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی باکتریال)														EN14561 EN13727	11793, 10504	1395, 1387	آزمون بر روی E coli K12, P.aeroginosa, S aureus, E hirae, E faecium انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی فونگال)														EN 13624 EN14562 EN1275	19851, 11797, 16677	1393, 1387, 1392	آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی وایرال)														EN14675	22607		
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال)														EN 14349	19850	1394	آزمون بر روی Proteus vulgaris, P.aeroginosa, S aureus, E hirae,اجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال)														EN1257	16677	1392	آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز وحداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی باکتریال و فونگال)														EN 16615			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال) سورفیس تست														EN 16438			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال) سورفیس تست														EN 16437			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی ویرال) ساسپنشن تست														EN 14675			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی ویرال)														ASTM1052 EN13610	18087, 17981	1393,-	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آدنو ، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی باکتریال)														EN13697 EN1276	11798, 2842	1395, 1389	آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, E hirae،اجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی فونگال)														EN 13697 EN 1650 EN 1257	11798, 6986,16677	1395, 1389, 1392	آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرینژنس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سرتوس cfu/g	باسیلوس سوبتیلیس cfu/g	کاندیدا البیکنس و سایر مخمرها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروژینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) پزشکی															EN14348			
ضدعفونی کننده های شیمیایی حرارتی(استفاده در ماشینهای شستشو)															EN16616		1395	آزمون بر روی E coli K12, P.aeroginosa, S aureus, E و M.avium, M. terrae,hirae, E faecium , انجام شود و حداقل 7 کاهش لگاریتمی - آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و 6 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) دامپزشکی															EN14204			استاندارد ملی در حال تدوین
ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) در صنایع مختلف																		استاندارد ملی در حال تدوین
ضدعفونی کننده ها(ارزیابی فعالیت آنتی باکتریال تجهیزات در پزشکی)															EN 14561	11793	1387	آزمون بر روی E hirae ,P.aeroginosa, S aureus, انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده ها(ارزیابی فعالیت اسپورکشی پایه)															EN 14347	11795	1387	آزمون بر روی باسیلوس سرنوس و باسیلوس سوبتلیس انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های شیمیایی(ارزیابی فعالیت آاسپورکشی)در صنایع															EN 13704	11796	1387	آزمون بر روی باسیلوس سوبتلیس انجام شود و حداقل 3 کاهش لگاریتمی برای آزمون تکمیلی از کلستریدیوم اسپوروژنز استفاده شود
ضد عفونی کننده ها ـ اسلیمی سیدها در صنعت کاغذ															ASTM 1839	19907		آزمون بر روی P.aeroginosa ATCC 15442 Enterobavter aerogenes ATCC 13048, ، انجام شود و حداقل 99%کاهش نسبت به شاهدها باید باشد
ضد عفونی کننده ها ـنگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی باکتریال در صنعت کاغذ																ASTM E723 & USP	2013	آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد
ضد عفونی کننده ها ـ انگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی فونگال-در صنعت کاغذ																ASTM E875	2015	A niger ATCC 6275, P pinophalumATCC 9644 virensATCC 9645 C albicans ATCC 10231, S cerevisiae ATCC 4111
فرآورده های آرایشی وبهداشتی ـ تعیین کارآیی نگهدارنده ها به روش مواجهه															USP	5874	1382	آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و 90%kill پس از 28روز برای کپک باید باشد
ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی -فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دستHand rub															EN 1500	8512	1393	E coli K12, ATCC 10538, وحداقل 4کاهش لگاریتمی
Hand wash فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست-															EN 1499	19708	1393	E coli K12, ATCC 10538, وحداقل 2 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی -تعیین کارآیی قارچ کشی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست															ASTM 2613	16119	1392	آسپرژیلوس برازیلینسیسATCC 64958 و کاندیدا آلبی کنزATCC 10231 وحداقل 4کاهش لگاریتمی
نگهدارنده ها ـ تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC)															USP	5875	1382	آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد
ماسک های صورت پزشکی-ویژگیها، الزامات و روشهای آزمون															EN ISO 11737-1	6138	1399	متوسط بار میکروبی کمتر یا مساوی 30 cfu/g در حداقل 5 عدد ماسک از یک سری ساخت، کارایی فیلتراسیون باکتریاییBFE بیشتر یا مساوی 95% در نوع 1 و بیشتر یا مساوی 98% در انواع نوع 2و3
ارزیابی راندمان فیلتراسیون باکتریایی (BEF) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورنوس															ASTM F2101	10540		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژانس cfu/g	شمارش کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم و های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروژینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت														EN ISO 10993	9261	1386	
پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی														ISO 16187			
فراورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	ازمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus، آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد
فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل														ISO 22196	10900	1392	Staphlococcus aureus, E.coli
فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری یا آب گریز- پلاستیک														ASTM 2180	13703		
فعالیت ضدباکتری مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO 27447	12659		
فعالیت ضد قارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)	5.10^3	منفی			منفی							کپک و مخمر 5.10^2			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	1.10^5		5.10^2	منفی			1.10^3	10				1.10^3			14000		نتایج آزمون در 5 ظرف یا 5 نمونه*
عرقیات گیاهي *	2.10^2	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل								منفی*				1.10^2	1.10^*		7610		شمارش اسپور کلستریدیوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها	1.10									منفی		منفی	منفی				
عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)	1.10^4	10		منفی								5.10^4	1.10^3		6098		
عصاره مالت کاکائویي و مغزدار	1.10^4	10		منفی	منفی							5.10^2	1.10^3		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10^2	10		منفی		منفی				منفی		منفی	منفی				
غذاي پخته و ساندویچ هاي سرد	1.10^5	1.10^2		منفی	منفی	منفی						1.10^2					کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم .کلی فرم برای ساندویچ های سرد محتوی سالاد500
اع خوراک کمکی شیرخواران و کودکان مایع یا جامد(مانندغذاي پودري کودك و غذای پودری کودک بر پایه غلات و حبوبات	n=5 m=10^3 M=5*10^3c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10^2 M=5*10^2c=2	1.10^2							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد .کرونوباکترساکازاکی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.باسیلوس سرئوس در سن زیر 6 ماه m=50 c=1

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	شمارش کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم و های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد	$n=5\ m=10^3$ $M=5*10^3 c=2$		10	منفی	منفی		$n=5\ m=10^2$ $M=5*10^2 c=2$	1.10^2							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد .کرونوباکترساکازاکی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرئوس درسن زیر 6 ماه m=50 c=1
غذاي غيرپروتئيني خام (غير گوشتي)	1.10^6			منفی	منفی	منفی						1.10^3					
غذاي غيرپروتئيني پخته(غير گوشتي)	1.10^5			منفی	منفی	منفی						1.10^2					
غلات پرک شده (گندم، جو ، ذرت پرک)	1.10^4	1.10^2		منفی								1.10^2			2393	1392	
غلات و فراورده آن پودرجوانه گندم ، (پودر جوانه جو، مالت)	1.10^5	10		منفی	منفی	منفی	1.10^2	10				1.10^2	1.10^2		5833		
غلات و فراورده آن پودر کیك نیمه آماده	1.10^4		1.10^2	منفی	منفی	منفی						5.10^2	5.10^2		6949-3851		
غلات و فراورده آن پودر نیمه آماده	1.10^4		1.10^2	منفی	منفی	منفی						5.10^2	5.10^2		3851		
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی	1.10^3		1.10^2	منفی	منفی*		$* 1.10^2$	*5*10				1.10^2	5.10^2		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فراورده هایی که برنج یا فراورده آن رادارند، سالمونلا برای فراورده هایی که پودر کاکائو یا نارگیل یا فراورده های آنها را دارند
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی	5.10^3		1.10^2	منفی	منفی*		$* 1.10^2$	*5*10				5.10^2	5.10^2		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فراورده هایی که برنج یا فراورده آن رادارند، سالمونلا برای فراورده هایی که پودر کاکائو یا نارگیل یا فراورده های آنها را دارند
غلات و فراورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10^3	10		منفی	منفی							1.10^2	1.10^2		2393		
غلات و فراورده آن سبوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10^3	10		منفی				10				1.10^2			3851		
غلات و فراورده آن سبوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10^5	1.10^2		منفی				اسپور 5.10				1.10^4			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 500 است.*
غلات و فراورده آن گلوتن	5.10^4	10		منفی				اسپور 5.10				1.10^2			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (فله)	1.10^6							1.10^{2*}				1.10^4			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهاي احيا كننده سولفيت مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)	1.10^4							1.10^{2*}				1.10^2			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهاي احيا كننده سولفيت مورد نظر است.*
غلات : برنج (فله و یا بسته بندی شده)	1.10^3						1.10^2								11602	1398	
فراورده قنادي برپايه شكر (دسته اول)			1.10^2	منفی	*										2395	1397	درصورت افزودن پودرکاکائو یا نارگیل پس از تولیدسالمونلا* منفی در 25 گرم

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	تشخیص باکتریاسیاه ug	انتروباکتریاسه cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سرپرس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار
فراورده قنادي برپايه شكر(دسته دوم و سوم)			1.10^2	منفی	*	منفی							1.10^2	1.10^2		2395	1397
فراورده های قنادی برپایه شکر(دسته چهارم)			1.10^2	منفی	*								1.10^2	1.10^2		2395	1397
فراورده های قنادی انواع شکلات و فراورده های کاکائویی			1.10^2	منفی	منفی	منفی							1.10^2	1.10^2		2395	
فراورده يف كرده بلغور،دانه،آردو بلغورذرت وآردسيب زميني	1.10^3		1.10^2	منفی	*				*10*5				1.10^2 کپک و مخمر			2968	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت .*در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*
فالوده	1.10^5		1.10^2	منفی	منفی	10	1.10^3						1.10^3 کپک و مخمر			16065	1392
فراورده های آرایشی و بهداشتی	$*5.10^2$			منفی		منفی						منفی	<10	<10		20111	1394
فراورده سوخاری منجمد مرغ پخته	5.10^4	10		منفی	منفی	منفی							1.10^2			9868	1393
فراورده سوخاری منجمد مرغ نیم پخته	5.10^5	1.10^2		1.10^2	منفی	1.10^2							1.10^2			9868	1393
فلافل(بسته بندی ، پخته ، نیم پخته، منجمد)	5.10^4	50		منفی	منفی*	منفی	1.10^2		*50				$*1.10^2$			11073	1394
قره قروت	1.10^2	10		منفی		منفی							1.10^2 کپک و مخمر			13299	1389
قند جامد و مایع، قند مایع خرما	1.10^2			منفی									10	10*		3544-21579	1395
قند حبه قهوه ای	2.10^2	منفی											20*	10*		20216	1394
قارچهاي خوراكي بصورت ورقه و پودر	1.10^4	1.10^2		منفی						منفی			5.10^2				
قارچهاي خوراكي پرورشي تند يخ زده (دكمه اى و صدفي)	1.10^6	1.10^3		10									1.10^3	1.10^3		14444	1390
كازئينات سديم و كلسيم	1.10^5	10		منفی		منفی							1.10^2 کپک و مخمر			2406	
كاغذ شيريني	3.10	10		منفی	منفی	10							6.10	10			
كافي ميت	2.10^4	منفی			منفی	منفی							1.10 کپک و مخمر				

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلیفرم ها در ۱g	شمارش کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	کلیفرم های cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
فراورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5×10^{2}		10	منفی		منفی						کپک و مخمر 5×10			3850	1395	
نوشیدنی کمبوچیا	1×10^{6}			منفی	منفی							1×10^{2}	1×10^{2}			1398	
کباب لقمه خام ومنجمد(گوشت و مرغ)	1×10^{6}			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1×10^{3}						1×10^{3}			6938	1395	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبد،کلیه،قلب،مغز خام	5×10^{6}			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5×10^{2}		$1\times10^{2*}$									اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)کلستریدیوم پرفرنژنس شمارش میشود.*
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف منجمد(سبزی، سیب زمینی...)	1×10^{4}	10		منفی	منفی	منفی	منفی					کپک و مخمر 1×10^{2}			21382		
کراتین	1×10^{4}	10		منفی	منفی	منفی						کپک و مخمر 5×10					
کربوکسي متيل سلولز(CMC)	5×10^{3}		<10		منفی	$<10^{2}$						کپک و مخمر 5×10^{2}					
کرمها،لوسیونها،وازلین ومواد‌آرایشي مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	$5\times10^{2*}$			منفی		منفی					منفی	<10	<10*		20111		شمارش کلی میکروارگانیسم هادر30 درجه سلسیوس و حد آن براي موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا آلبی کنز منفی
انواع کره	$* 1\times10^{4}$	10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1×10^{2}			2406		پستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10^{4}
کره نباتی (مارگارین)	1×10^{3}	10		منفی		منفی						1×10	5*10		5637		
کره فندق			$* 1\times10^{2}$	منفی		منفی						1×10^{2}	1×10^{2}		15813	1397	درصورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای انتروباکتریاسه آزمون کلی فرم با همین حدود
کره بادام زمینی، کره کاکائو،کره پسته ،..	1×10^{4}	10		منفی	منفی	منفی						1×10^{2}			5690		
کشك خشك		منفی				منفی		1×10^{2}							1188		
کشك مایع سنتي پاستوریزه		10		منفی		منفی		1×10^{2}				کپک و مخمر 1×10^{2}			2406		بروسلا منفی در 25گرم
کشك مایع صنعتي پاستوریزه		10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1×10^{2}			2406		بروسلا منفی در25 گرم
کفیر		10		منفی		منفی						1×10^{2}			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کیه	1×10^{5}	1×10^{2}		منفی	منفی	منفی	<10	10				1×10^{2}					

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g
منفی در 0.1 گرم *	1395	4778				منفی*					منفی		منفی*		5.10^2
منفی در 0.1 گرم *	1395	4778				منفی*					منفی		منفی*		2.10^2
	1392	4622			کپک و مخمر 1.10^3						1.10^3	منفی			1.10^6
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	1392	16984			کپک و مخمر 1.10^2			50			منفی	منفی	منفی	10	5.10^4
لموتلا برای کرم کنجد حاوی پودر نارگیل و یا پودر کاکائو کاربرد دا	1396	12836		1.10^2	1.10^2						منفی*	منفی	منفی		کرم کنجد
	1393	19461		5.10^2	5.10^2								منفی	1.10^2	انواع کشمش (غیر از کشمش آفتابی)
	1393	19461		1.10^3	1.10^3								منفی	1.10^2	کشمش آفتابی
				1.10^3	1.10^3						منفی			منفی	کله کنجد
		12345		1.10^3	1.10^3								منفی	1.10^2	کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه
		12345			5.10^3								منفی	5.10^2	کنجد برشته شده با ادویه و یا طعم دهنده و رنگ دهنده
												منفی	منفی E.coli پاتوژن		کله پاچه خام 1.10^7
منظور از منفی * جستجوي باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازي وبیهوازي است.	1395	2326													کنسرو pH>4/6 (سترون تجارتی) منفی*
منظور از منفی* جستجوي باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازي است.ریسه کپک در کنسرو رب گوجه <44%	1395	2326-761		منفی	منفی										کنسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجارتی) منفی*
		2406									منفی		منفی	10	کنسانتره پروتئین آب پنیر 1.10^5
		5315		1.10^2	1.10^2					1.10^2			منفی	1.10^2	کلمپه
	1392	16983			کپک و مخمر 1.10^2			5.10		1.10^2	منفی	منفی	منفی	10	کوفته پخته آماده مصرف منجمد 5.10^4
در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون انتروباکتریاسه باید آزمون کلیفرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است **10899-2(محاسبه کپک برحسب درصد (مقر	1393-1394-1394	3023-19335-20225		1.10^2	1.10^2						منفی	منفی	منفی	1.10^2	انواع گز-گز شکلاتی- گزکاکائویی

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	کلستریدیوم پرفرنژنس cfu/g	شمارش کلی اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
گلاب*	1.10^2	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش پاک کن	3.10^2	منفی				منفی			منفی		منفی	1.10^2				1399	
لاشه تازه یا منجمد	5.10^4			5.10	منفی										2394		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد بااستخوان وبی استخوان	1.10^5			5.10	منفی										2394		پلیتهای شمارش کلي 72ساعت در 25درجه گرمخانه گذاري شوند. اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یامنجمد	5.10^5			5.10	منفی	5.10^2									2394		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10^4			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی(با یا بدون استخوان)(تازه/ منجمد)	1.10^5			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت و سنگدان چرخ کرده شترمرغ/خمیر شترمرغ(تازه/ منجمد)	5.10^5			5.10	منفی	5.10^2									18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)
آلایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا)(تازه/ منجمد)	1.10^5			5.10	منفی	1.10^2									18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت عمل آوري شده گاو، گوسفند، طیور (ژامبون)	1.10^4	10		منفی	منفی	<10		*5.10				کپک و مخمر 5.10			5753		شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *
لاکتوز	5.10^2	منفی			منفی	منفی						کپک و مخمر 1.10^2					
لیستین	1.10^3		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3567		
انواع لواشك	2.10^2			منفی		منفی				10		1.10^2	1.10^2		3308-19336-14811	1397	ریسه کپک باید کمتر از 25%باشد ودر لواشک انار 40%
مارگارین	1.10^3	<10		منفی		منفی						10	5.10		5637		
مارمالادخرما	5.10^2											10	10		8160		
انواع ماست (سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی						کپک و مخمر 1.10^2			2406-11325		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد
فراورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10^4	1.10^2		منفی	منفی	منفی						1.10^3			2393		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود.

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	تشخیص باکتریاسیفرم ug	شمارش کلی cfu/g	ساموئلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سرویس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
فراورده های خمیری غیر تخمیری و ماکاروني تخم مرغي	5×10^{4}	1×10^{2}		منفی	منفی	منفی							1×10^{2}			2393		
ماکاروني سبزي دار	5×10^{4}	1×10^{2}		منفی	منفی	منفی							1×10^{3}			2393		شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *.
ماکاروني ساده، فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1×10^{3}												1×10^{2}			2393		
ماهي ومیگو-تازه ومنجمد	1×10^{7}			$*4\times10^{2}$		2×10^{3}										2394 1		یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25گرم اشرشیا کولی های پاتوژن در هر10 گرم منفی(با آنتی سرم تایید شود)
ماهي ومیگو-شورونودي	1×10^{6}			$*4\times10^{2}$		2×10^{3}										2394 1		یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم -کلستریدیوم بوتولینوم -*منفی است اشرشیا کولی های پاتوژن در هر10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
خمیر خام ماهی کیلکا	1×10^{6}	5×10		منفی	منفی	منفی							1×10^{3}	1×10^{2}		4141		یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25گرم
مان های گیاهی(ترنجبین)	1×10^{2}			منفی									10	10*		22667	1397	مخمر اسموفیلیک
مایه پنیر	1×10^{4}	3×10		منفی g/25	منفی								10	10		5865		
مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد	5×10^{2}			منفی		منفی						منفی	<10	<10		20111		کاندیدا آلبی کنز منفی
مایع و ژل ظرفشویی	1×10^{3}			منفی								منفی				13568	1391	
مایعات نرم کننده و شوینده لباس	1×10^{3}			منفی		منفی						منفی						
مربا ،مارمالاد،ژله مربا											*<10		<10	<10		8898		حد باکتریهاي لاکتیك نیز 10> باید باشد.
لاشه کامل مرغ منجمد	1×10^{6}				منفی											2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود). حدود M می باشند
قطعات مرغ منجمد	1×10^{6}			5×10^{2}	منفی	1×10^{3}										2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500برگرم
آلایش هاي خوراکي مرغ	1×10^{6}			5×10^{2}	منفی	1×10^{3}										2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500برگرم
مرغ چرخ کرده منجمد	5×10^{6}			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5×10^{3}										2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500برگرم
مقوا-ورق مقوایی توپرموردمصرف برای بسته بندي مواد غذایي	1×10^{3}			منفی								منفی	5×10^{2} کپک و مخمر			20837	1394	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در* یکدهم گرم منفی است **

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	سرویس cfu/g	باسیلوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g
شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در* یکدهم گرم منفی است **	1394	20837			کپک و مخمر $5\cdot10$	منفی									$2\cdot10^3$
					کپک و مخمر 2.10^2						منفی	منفی	<10		$1\cdot10^4$
				<10	<10									منفی	$5\cdot10^2$
باقیمانده زیسه های کپک تا 40%	1398	11088			کپک و مخمر $1\cdot10^2$		10				منفی			منفی	$2\cdot10^2$
				1.10^2	1.10^2						منفی		1.10^2		$1\cdot10^4$
		11237		$5\cdot10$	$5\cdot10$							منفی		10	$5\cdot10^3$
		4761		1.10^2	1.10^2									<10	1.10^3
	1394	2203			1.10^2							منفی		10	
	1394	2203			$1\cdot10^2$						منفی	منفی	10		
	1392	6761			1.10^2								<10		
مارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	1392	6761			3.10^2								1.10^2		
	1394	19888			$1\cdot10^2$									10	
شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	1394	19888			5.10^2									10	
	1389	13528			1.10^2						10	منفی		10	
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *10899-2	1394	20218			$1\cdot10^2$						منفی	منفی		10	
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *10899-2* اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	1394	20218			2.10^2			<10	10		منفی	منفی		1.10^2	
	1397	739-2395			1.10^2								1.10^2		

نام نمونه
مقوا - جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندي مواد غذایي
مکمل غذایي
منوسدیم گلوتامات
میوه فراوری شده خشک و یا تازه(آلبالو ، انار،و زغال اخته و آلوچه و ..)
میوه های منجمد
نارگیل خشک
نان بستني
نان سوخاري ساده
نان سوخاري شکلاتی
نان جو تخت(ضخامت کمتر از 2/5cm)
نان جوحجیم و نیمه حجیم(ضخامت 2/5-5cmیا بیشتر از 5cm)
نان های مسطح (لواش،تافتون،سنگک ...)
نان های حجیم و نیمه حجیم(پربری،باگت،تست،...)
نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد
نان نیمه آماده نازک (یوفکا) بدون ادویه
نان نیمه آماده نازک (یوفکا) با ادویه و سبزیهای معطر
نبات

نام نمونه	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسپیدوست ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g
باکتریهای مقاوم به اسید *	1392	16881		کپک و مخمر 10							منفی		10		نوشیدنی شیری میوه ای(پاستوریزه)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1392	16881													نوشیدنی شیری میوه ای(فرادما) 1.10^2
باکتریهای مقاوم به اسید* -*شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.	1392	16881		کپک و مخمر 10	1.10^3						منفی		10		نوشیدنی شیری میوه ای(پاستوریزه پروبیوتیک)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز*شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	1392	16881													نوشیدنی شیری میوه ای(فرادما پروبیوتیک) 1.10^2
آزمون با روش فیلتراسیون انجام شود* منفی در 100 میلی لیتر	1394	3545		منفی	منفی	منفی	منفی		منفی					منفی	نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز 2.10^2
	1395	12013-3845		کپک و مخمر <1	<1										نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار 10
اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10گرم -اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف)50در 10گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .	1394/1381	2843-19623		کپک و مخمر 7.10^2					10	1.10^3				5.10	انواع نشاسته مصرفي در صنايع غذايي وخانگي، نشاسته اصلاح شده 1.10^4
	1395	6307		کپک و مخمر <1	<1										نوشیدنی گاز دار مالت(ما الشعیر) 10
	1395	3845		کپک و مخمر <1	<1										نوشابه هاي گازدارميوه اي و ورزشي 10
				مجموع کپک و مخمر 10^2								منفی	10		وانیلین 1.10^4
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) یرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کانت اشرشیا کلی 500در گرم	95	2304		مجموع کپک و مخمر 10^3							1.10^3	منفی		منفی E.coli پاتوژن	همبرگرخام منجمد 1.10^6
کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم				1.10^2							منفی	منفی	10	منفی	انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه ... 5.10^4
کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		9868		1.10^2							منفی	منفی	10	منفی	انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد(ناگت ، سوخاری) غیر از دریایی 5.10^4
لیستریا منوسایتوژنز وویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو کلرا منفی در گرم	1396	10788		مجموع کپک و مخمر 10^2							منفی	منفی		منفی	غذاهای پروتئینی دریایی پخته،محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت، ماهی،میگو سوخاری) 1.10^4
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	1393	9868		1.10^2							1.10^2	منفی		منفی E.coli پاتوژن	غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (ناگت، سوخاری، ...) 5.10^5
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم.حکانت اشرشیاکلی 100درگرم	1395	6937		1.10^3							1.10^3	منفی		منفی E.coli پاتوژن	غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه ومنجمد ،غذای آماده پروتئینی منجمد 1.10^6
	1395	5849		1.10^3					منفی		1.10^3	منفی	4.10^2	منفی	فیش برگر خام 5.10^6

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسپوردست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروباکتریاسه cfu/g	نتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g
	1395	5849			$1\cdot10^{2}$				منفی		$5\cdot10^{2}$	منفی	منفی		$1\cdot10^{2}$	$5\cdot10^{5}$
	1395	21113				با روش 1> فیلتراسیون		با روش 1> فیلتراسیون	اسپور 1> با روش فیلتراسیون				با روش 1> فیلتراسیون		با روش 1> فیلتراسیون	$<5\cdot10^{2}$
	1395	21113				با روش 1> فیلتراسیون		با روش 1> فیلتراسیون	اسپور 1> با روش فیلتراسیون				با روش 1> فیلتراسیون		با روش 1> فیلتراسیون	$1\cdot10^{3}$

نام نمونه
فیش برگر نیمه پخت
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی

1- برای افزایش دقت و صحت تمام فراورده های مورد آزمون فوق، حداقل 5 نمونه لازم است و ویژگی هر 5 نمونه باید با جدول مطابقت داشته باشد .

2- نمونه هایی که بطور مستمر از مراکز بهداشت برای آزمون ارسال می شوند، طبق نظر کارشناسی، ابتدا شاخص یا شاخص هایی که عمدتا علت رد نمونه بوده اند را تحت آزمون قرار دهید و درصورت عدم مطابقت، نیازی به انجام آزمون دیگر ویژگیهای جدول نمی باشد .

3-درخصوص فراورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10^{6} باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتما انجام شود.

4- اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید

5- این نسخه ویرایش دهم است و تاریخ اجرای آن 1400/05/01 می باشد