

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کشک مایع صنعتی
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 6127
 درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	ویژگیهای حسی	مطابق بند 2-5		x		
2	اسیدیته(برحسب اسید لاکتیک)	1/3-2		x		
3	PH	بیشینه 3/9		x		
4	رطوبت(درصد وزنی)	بیشینه 82		x		
5	پروتئین(درصد وزنی)	کمینه 8		x		
6	چربی(درصد وزنی)	بیشینه 2		x		
7	نمک(درصد وزنی)	بیشینه 2		x		
8	خاکستر کل(درصد وزنی)	بیشینه 2/5		x		
9	مس(قسمت در میلیون)	بیشینه 3		x		
10	آهن(قسمت در میلیون)	بیشینه 1/5		x		
11	مواد خارجی	مطابق بند 1-5-5		x		
12	بسته بندی	مطابق		x		
13	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 6127 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است. نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی
صفحه 1 از 2
نتیجه آزمون

درخواست کننده:

شماره و تاریخ درخواست:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ نمونه برداری:

تاریخ دریافت نمونه:

تاریخ صدور نتیجه:

هزینه آزمون:

نام و نوع فرآورده: کره اسپرید

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاز:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 10084

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			نوع نقص	بحرانی	عمده جزئی
1	رنگ	مطابق بند 1-9-1			x
2	بافت	مطابق بند 2-9-1			x
3	عطر و طعم	مطابق بند 3-9-1			x
4	چربی(درصد وزنی)	بند 9 جدول 1			x
ویژگیهای فاز چربی					
5	اندیس یدی	26-40			x
6	اندیس صابونی	225-235			x
7	ترکیب اسیدهای چرب (برحسب درصد) C4:0 C6:0 C8:0 C10:0 C12:0 C14:0 C14:1 C16:0 C16:1 C18:0 C18:1 C18:2 C20:0	1-5 0/8-3/6 0/5-1/8 1/7-3/9 2/2-4/5 5/4-14/6 0/5-1/85 22-41 0/7-6 6-15 18/26-36/88 0/68-5/5 0/05-1			x
8	اسیدیته(برحسب اسید اولئیک)(درصد وزنی)	وارداتی بیشینه 0/3 داخلی بیشینه 0/5			x

		x	وارداتی بیشینه 1	پراکسید (میلی اکی والان در کیلوگرم)	9
		x	داخلی بیشینه 1/7		
	x		28-34	نقطه ذوب (درجه سلسیوس)	10
			بیشینه 0/05	سرب (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	11
		x	بیشینه 0/02	افلاتوکسین M1 (ng/g)	12
		x	بیشینه 5	استرول های گیاهی به غیر از کلسترول (برصدوزنی)	13
	x		مطابق بند 14	بسته بندی	14
	x		مطابق بند 15	نشانه گذاری	15

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 10084 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است. نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شیر طعمدار سترون یا درخواست کننده :
 UHT با طعم کاکائو و قهوه و یا سایر طعم‌های شماره و تاریخ درخواست :
 مجاز طبیعی محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار
 نام تجاری : سایر
 نام شرکت / واحد تولیدی : نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 صاحب کالا/کوتاژ : تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ تولید/ سری ساخت : تاریخ دریافت نمونه :
 کد نمونه : تاریخ صدور نتیجه :
 نام آزمایشگاه : هزینه آزمون :

استاندارد مرجع: 1527

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			بحرانی	عمده	جزئی
1	اختلاف PH قبل و بعد از گرمخانه‌گذاری	پیشینه 0/3	x		
2	ماده خشک بدون چربی با طعم کاکائو و قهوه با طعم مجاز طبیعی	کمینه 14 کمینه 13		x	
3	ماده خشک (ناشی از شیر) بدون احتساب چربی	کمینه 8		x	
4	ساکارز برحسب گرم درصد	5-8		x	
5	چربی	مطابق بند 2-1-8		x	
6	بسته‌بندی	مطابق	x		
7	نشانه‌گذاری	مطابق		x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 1527 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش‌کننده: تأیید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است. نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شیر پاستوریزه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 93

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	رنگ	مطابق			x	
2	بو	مطابق			x	
3	طعم شیر	مطابق		x		
4	وزن مخصوص (در 15 درجه سلسیوس) شیر پرچرب شیر نیم چرب و کم چرب شیر بدون چربی	کمینه 1/029 کمینه 1/030 کمینه 1/033		x	x	
5	چربی (درصد وزنی) شیر پرچرب شیر نیم چرب شیر کم چرب شیر بدون چربی	کمینه 3 2/9 تا 1/9 1/8 تا 0/6 بیشینه 0/5		x	x	
6	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	کمینه 8		x		
7	Ph (در دمای 15 درجه سلسیوس)	6/6 تا 6/8		x		
8	نقطه انجماد	-0/507 تا -0/545		x		
9	اسیدیته (بر حسب اسید لاکتیک)	0/14- /16		x		
10	تست بازدارنده میکروبی	منفی		x		
11	بیسته بندی	مطابق		x		
12	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

با استاندارد 93 مطابقت دارد مغایرت دارد

نمونه فوق در بند/ بندهای

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است. نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خامه با شیره یا شهد
 درخواست کننده :
 خرما
 شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 10079

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	طعم و بو	مطابق بند 1-2-5			x	
2	رنگ	کرم مایل به قهوه ای			x	
3	بافت	مطابق بند 3-1-2-5			x	
4	ناپذیرفتنی ها	مطابق بند 4-1-2-5		x		
5	PH	کمینه 5/7			x	
6	اسیدیته (بر حسب اسید لاکتیک)	بیشینه 0/25		x		
7	ساکارز کل (درصد وزنی)	بیشینه 5			x	
8	چربی (درصد وزنی)	کمینه 25			x	
9	مواد جامد کل خامه (درصد)	کمینه 40			x	
10	نشانه گذاری	مطابق بند 9			x	
11	بسته بندی	مطابق بند 10		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 10079 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.
 نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : پودر آب پنیر اسیدی
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 6959

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	رنگ	مطابق بند 5-1-1		x		
2	بافت	مطابق بند 5-1-2			x	
3	عطر و طعم	مطابق بند 5-1-3		x		
4	مواد خارجی	مطابق بند 5-1-4		x		
5	حداقل لاکتوز (بدون آب - درصد وزن)	61		x		
6	حداقل پروتئین (درصد وزن)	10		x		
7	حداکثر چربی (درصد وزن)	2		x		
8	حداکثر رطوبت آزاد (درصد وزن)	4/5		x		
9	حداکثر خاکستر (درصد وزن)	15		x		
10	PH محلول (درصد)	پیشینه 5/1		x		
11	بیشینه اندیس حلالیت (به میلی لیتر)	0/5		x		
12	بیشینه ذرات سوخته (به میلی گرم)	(15) DiSC B		x		
13	مس (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 5			x	
14	سرب (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 1			x	
15	آهن (میلی گرم در کیلوگرم)	افشان بیشینه 20 غلطکی بیشینه 50			x	
16	باقیمانده سموم آفت کش	مطابق با استاندارد 5818			x	
17	بسته بندی	مطابق		x		
18	نشانه گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 6959 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده: _____ تأیید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر گودا
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/ سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 9013

درخواست کننده:
شماره و تاریخ درخواست:
محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر
نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی
تاریخ نمونه برداری:
تاریخ دریافت نمونه:
تاریخ صدور نتیجه:
هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			بحرانی	عمده	جزئی
1	رنگ	مطابق بند 1-1-7			x
2	بافت	مطابق بند 2-1-7			x
3	بو و طعم	مطابق 3-1-7			x
10	رطوبت	حداکثر 43		x	
9	چربی (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 48		x	
8	پروتئین (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 22		x	
7	نمک (درصد برپایه وزن پنیر)	حداکثر 2		x	
6	PH (محلول 10 درصد)	5/2-5/6		x	
11	ماده خشک (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 57		x	
12	بسته بندی	مطابق بند 10		x	
13	نشانه گذاری	مطابق بند 11		x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 9013 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

درخواست کننده :
شماره و تاریخ درخواست :
محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
تاریخ نمونه برداری :
تاریخ دریافت نمونه :
تاریخ صدور نتیجه :
هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : پنیر خامه‌ای
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/سری ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 5881

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			نوع نقص	بحرانی	عمده جزئی
1	رنگ	مطابق بند 1-7-1			
2	شکل	مطابق بند 2-1-7			x
3	بافت	مطابق 3-1-7			x
4	عطر و طعم	مطابق 4-1-7			x
5	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	بیشینه 1			x
6	PH	4/5-5			x
7	نمک (درصد وزنی)	بیشینه 1/5			x
8	پروتئین کل (درصد وزنی)	کمینه 5/8			x
9	چربی (درصد وزنی) پنیر خامه‌ای پرچرب پنیر خامه‌ای	کمینه 28 کمینه 24			x x
10	رطوبت (درصد وزنی) پنیر خامه‌ای پرچرب پنیر خامه‌ای	بیشینه 60 بیشینه 65		x x	
11	ماده خشک (درصد وزنی) پنیر خامه‌ای پرچرب پنیر خامه‌ای	کمینه 40 کمینه 35			x x
12	بسته‌بندی	مطابق			x
13	نشانه‌گذاری	مطابق			x

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 5881 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.
نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : بنبر پروسس آنالوگ
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 10696

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			بحرانی	عمده	جزئی
1	رنگ	مطابق بند 2-2-6		x	
2	بافت	مطابق 1-2-6			x
3	PH	5/8-6		x	
4	نمک(درصد وزنی)	بیشینه 2		x	
5	پروتئین کل(درصد وزنی)	کمینه 12		x	
6	چربی در ماده خشک (درصد وزنی)	مطابق جدول 2		x	
7	مواد امولسیون کننده (برحسب گرم در صد گرم به تنهائی یا بصورت ترکیب محاسبه شده بصورت بدون آب)	حداکثر 4		x	
8	ماده خشک(درصد وزنی)	مطابق جدول 2		x	
9	اسید سوربیک و یا نمک های آن (قسمت در میلیون)	حداکثر 1000			x
10	بسته بندی	مطابق		x	
11	نشانه گذاری	مطابق		x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 10696 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : بستنی
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 2450

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار
 سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	ویژگیهای حسی و فیزیکی	مطابق بند 8		x		
2	درصد وزنی چربی شیر	مطابق جدول شماره 1		x		
3	درصد وزن مواد جامد شیر(بدون چربی)	مطابق جدول شماره 1		x		
4	درصد وزنی مواد جامد بستنی	مطابق جدول شماره 1		x		
5	درصد وزنی ساکارز یا قند کل	مطابق جدول شماره		x		
6	در صد اسیدیته	مطابق جدول شماره 1			x	
7	افزایش حجم	مطابق بند 4-8		x		
8	نسبت وزن روکش به مغز بستنی	مطابق بند 3-8		x		
9	در صد وزنی چربی روکش شکلاتی/ کاکائویی/ میوه‌ای	مطابق بند 9		x		
10	بسته بندی	مطابق		x		
11	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 2450 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.
 نتایج فقط بر روی نمونه در یافتی صادق است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : قند کله
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 3680

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جذایی
1	پاکیزگی	مطابق			x	
2	تخلخل (سطح بدنه و ته قند)	مطابق		x		
3	ترك خوردگی (سطح بدنه قند)	مطابق		x		
4	سنگینی (گرم)	2800+400		x		
5	شیشه ای (ته قند)	مطابق		x		
6	پری (ته قند)	مطابق		x		
7	پوکی	مطابق		x		
8	بو	مطابق			x	
9	مزه	مطابق			x	
10	مواد خارجی	منفی			x	
11	رطوبت (درصد)	بیشینه 0/06			x	
12	پلاریزاسیون (درصد)	کمینه 99/8			x	
13	قند وارو (قند انورت) (درصد)	بیشینه 0/04			x	
14	رنگ ظاهری نمره خاکستر نمره رنگ در محلول جمع نمره ها	مطابق بیشینه 15 بیشینه 6 بیشینه 16			x x x x	
15	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10				x
16	فلزات سنگین (میلی گرم در کیلوگرم) آرسنیک سرب	بیشینه 1 بیشینه 0/1				x x
17	بسته بندی	مطابق			x	
18	نشانه گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : قند حبه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 3679

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جزئی
1	پاکیزگی	مطابق		x		
2	سنگینی (گرم)	بیشینه 4		x		
3	بو	مطابق		x		
4	مزه	مطابق		x		
5	مواد خارجی	مطابق		x		
6	سخی (کیلوگرم بر سانتیمتر مربع)	5-8		x		
7	زمان و ارفتن (دقیقه)	3-5		x		
8	سایش (درصد)	بیشینه 2		x		
9	رطوبت (درصد)	بیشینه 0/06		x		
10	پلاریزاسیون (درصد)	کمینه 99/7		x		
11	قند وارو (انورت) (درصد)	بیشینه 0/04		x		
12	رنگ ظاهری غره خاکستر غره رنگ محلول جمع غره‌ها	مطابق بیشینه 15 بیشینه 7 بیشینه 20		x x x x		
13	انیدرید سولفورو (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 15			x	
14	فنرات (میلی گرم در کیلوگرم) آرسنیک سرب	بیشینه 1 بیشینه 0/1			x x	
15	بسته بندی	مطابق		x		
16	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 با استاندارد 3679
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : شکر داخلی
 درجه یک
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 69

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرئی	عمده	محرانی
1	پلاریزاسیون (درصد)	کمینه 99/7		x		
2	قند وارو (انورت) (درصد)	بیشینه 0/04		x		
3	نمره خاکستر نمره رنگ در محلول نمره رنگ ظاهری جمع نمرات	بیشینه 6 بیشینه 3 بیشینه 4 بیشینه 8		x x x x		
4	رطوبت (درصد)	بیشینه 0/06		x		
5	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10				x
6	فلزات (میلی گرم در کیلوگرم) ارسنیک سرب	بیشینه 1 بیشینه 0/1				x x
7	بسته بندی	مطابق				x
8	نشانه گذاری	مطابق				x

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده :
 تأیید کننده :
 مدیر :
 این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شکر داخلی
 درجه دو
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سري ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 69

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جبرانی
1	پلاریزاسیون (درصد)	کمینه 99/7		x		
2	قند وارو (انورت) (درصد)	بیشینه 0/04		x		
3	نمره خاکستر نمره رنگ در علول نمره رنگ ظاهری جمع نمرات	بیشینه 15 بیشینه 6 بیشینه 9 بیشینه 22		x x x x		
4	رطوبت (درصد)	بیشینه 0/06		x		
5	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10				x
6	فلزات (میلی گرم در کیلوگرم) آرسنیک سرب	بیشینه 1 بیشینه 0/1				x x
7	بسته بندی	مطابق		x		
8	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

با استاندارد 69

نمونه فوق در بند / بندهای

مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده: تأیید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شکر داخلی درجه سه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 69

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جرئی	عقدہ	جرائی				
	x			کمینه 99/7	پلاریزاسیون (درصد)	1
	x			بیشینه 0/04	قند وارو (انورت) (درصد)	2
	x			بیشینه 16 بیشینه 8 بیشینه 10 بیشینه 28	عمره خاکستر عمره رنگ در محلول عمره رنگ ظاهری جمع عمرات	3
	x			بیشینه 0/06	رطوبت (درصد)	4
	x			بیشینه 10	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	5
		x		بیشینه 1 بیشینه 0/1	فلزات (میلی گرم در کیلوگرم) ارسنیک سرب	6
		x			بسته بندی	7
		x		مطابق	نشانه گذاری	8
	x			مطابق		
	x					

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده :
 تایید کننده :
 مدیر :

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : قند کلوخه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 3666

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				محرانی	عمله	حرنی
1	پاکیزگی	مطابق			x	
2	سنگینی (گرم)	1000-10				x
3	بو	مطابق			x	
4	مزه	مطابق			x	
5	مواد خارجی	مطابق			x	
6	رطوبت (درصد)	بیشینه 0/08			x	
7	پلاریزاسیون (درصد)	کمینه 99/7			x	
8	قند انورت (درصد)	بیشینه 0/04			x	
9	نمره خاکستر نمره رنگ در محلول نمره رنگ ظاهری جمع نمره ها	بیشینه 16 بیشینه 7 بیشینه 4 بیشینه 27			x x x x	
10	انیدرید سولفورو (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 10		x		
11	فلزات (میلی گرم در کیلوگرم) ارسنیک سرب	بیشینه 1 بیشینه 0/1		x x		
12	بسته بندی	مطابق			x	
13	نشانه گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شکر
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 69

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرانی	عمده	جزئی
1	پلاریزاسیون (درصد)	کمینه 99/7		x		
2	قند وارو (انورت) (درصد)	بیشینه 0/04		x		
3	غره خاکستر غره رنگ در علول غره رنگ ظاهری جمع غرات	بیشینه 15 بیشینه 6 بیشینه 9 بیشینه 22		x	x	x
4	رطوبت (درصد)	بیشینه 0/06		x		
5	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10			x	
6	فلزات سنگین ارسنیک سرب	بیشینه 1 بیشینه 0/1			x	x
7	بسته بندی	مطابق			x	
8	نشانه گذاری	مطابق			x	

وضیحات:

ونیه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد با استاندارد 69
 آزمایش کننده: تایید کننده:
 مدیر: ن برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو رب گوجه‌فرنگی
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 1114

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرثباتی	عمده	جرثباتی
1	رنگ (رنگ گوجه‌فرنگی رسیده)	مطابق		x		
2	طعم (عاری از طعم سوختگی، تلخی، خارجی)	مطابق		x		
3	مواد جامد محلول در آب (درجه بربیکس) پس از کسر میزان نمک پری (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 25		x		
4	نمک طعام (برحسب کلرور سدیم) درصد	کمینه 90		x		
5	PH	بیشینه 3		x		
6	حشرات	بیشینه 4/3		x		
7	ذرات سیاه‌رنگ	منفی			x	
8	ناخالصی‌های معدنی (میلی‌گرم در کیلوگرم)	منفی		x		
9	دانه و پوست	حداکثر 60		x		
10	آرسنیک (میلی‌گرم در کیلوگرم)	منفی		x		
11	سرب (میلی‌گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2			x	
12	مس (میلی‌گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/3			x	
13	قلع (میلی‌گرم در کیلوگرم)	بیشینه 5			x	
14	نشانه‌گذاری	بیشینه 250			x	
15		مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای
 1114 با استاندارد
 مطابقت دارد
 مغایرت دارد
 آزمایش‌کننده: تایید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو ماهی تون و درخواست کننده :
لوبیا جیتی
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 4474

شماره و تاریخ درخواست :
محل نمونه برداری : خط تولید انبار
بازار سایر
نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
تاریخ نمونه برداری :
تاریخ دریافت نمونه :
تاریخ صدور نتیجه :
هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرانی	عفده	جرانی
1	رنگ کنسرو ماهی و لوبیا جیتی	مطابق			x	
2	رنگ سس گوجه فرنگی	مطابق			x	
3	طعم و بو	مطابق		x		
4	کیفیت پخت لوبیا (نه سفت و نه خیلی نرم)	مطابق			x	
5	مواد جامد محلول در آب (درصد)	کمینه 13			x	
6	افزودنیهای مجاز (درصد)	بیشینه 1/5		x		
7	وزن آبکش شده (درصد وزن خالص)	کمینه 70			x	
8	درصد وزن لوبیا (درصد وزن خالص)	بیشینه 35			x	
9	درصد وزن گوشت ماهی (درصد وزن خالص)	کمینه 35			x	
10	یکنواختی لوبیا (تعداد درصد گرم)	بیشینه 90		x		
11	نمک (گرم درصد)	بیشینه 2			x	
12	روغن (گرم درصد)	کمینه 6			x	
13	PH	4/7-5/8			x	
14	زوائد غیرگوشتی (پوست، فلس، ختله، ...)	منفی			x	
15	نشانه گذاری	مطابق			x	
16	جیوه (PPM) (میلیگرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/3		x		
17	سرب (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/3		x		
18	مس (میلیگرم بر کیلوگرم)	بیشینه 5		x		
19	روی (میلیگرم بر کیلوگرم)	بیشینه 5		x		
20	آمن (میلیگرم بر کیلوگرم)	بیشینه 15		x		
21	آرسنیک (میلیگرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/2		x		
22	قلع (میلیگرم بر کیلوگرم)	بیشینه 200		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
مطابقت دارد مغایرت دارد
آزمایش کننده: 4474 با استاندارد

مدیر:

تأیید کننده:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو خوراک درخواست کننده :
 بادمان شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری : محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 نام شرکت / واحد تولیدی : بازار
 صاحب کالا/کوتاژ : سایر
 تاریخ تولید/ سری ساخت : نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 کد نمونه : تطبیقی
 نام آزمایشگاه : تاریخ نمونه برداری :
 استاندارد مرجع : 3762 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرانی	عمده	جزئی
1	طعم (عاری از طعم خارجی و تلخی)	مطابق		x		
2	بوی (عاری از بوی غیرعادی و نامطلوب)	مطابق		x		
3	رنگ	مطابق			x	
4	درصد بری	کمینه 90			x	
5	مواد ناپذیرفتنی (شن و خاک و حشرات)	مطابق		x		
6	یکنواختی	مطابق				x
7	نمک طعام (درصد)	بیشینه 2			x	
8	روغن (درصد)	کمینه 4			x	
9	مس (PPM)	بیشینه 5		x		
10	روی (PPM)	بیشینه 5		x		
11	سرب (PPM)	بیشینه 0/3		x		
12	آمن (PPM)	بیشینه 15		x		
13	قلع (PPM)	بیشینه 250		x		
14	آرسنیک (PPM)	بیشینه 0/2		x		
15	نشانه گذاری	مطابق			x	
16	بسته بندی	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 3762 با استاندارد
 آزمایش کننده: _____ تأیید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو خورشت قیمه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سري ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 4294

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	جرائی				
				مطابق	رنگ	1
	x			مطابق	طعم و بو(عاری از طعم و بوی نامطبوع)	2
		x			کیفیت پخت اجزای متشکله	3
	x			مطابق	یکنواختی اجزای متشکله	4
				مطابق	پری (درصد حجم کل ظرف)	5
x				کمینه 90	حشرات	6
	x			مطابق	مواد خارجی	7
		x		مطابق	شن و خاک	8
		x		مطابق	عوامل ناپذیرفتنی	9
	x			مطابق	نمک (درصد)	10
	x			بیشینه 2	درصد چربی (درصد)	11
	x			کمینه 4	پراکسید (میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)	12
		x		بیشینه 10	میزان گوشت پخته 0 درصد وزن خالص	13
	x			کمینه 15	میزان لبه (درصد وزن خالص)	14
				کمینه 12	میزان سیبزمینی	15
	x			کمینه 8	میزان بادبجان	16
	x			کمینه 15	عوامل ناپذیرفتنی گوشت (درصد وزن خالص)	17
	x			بیشینه 1	بسته بندی	18
				مطابق	نشانه گذاری	19
		x		مطابق		

وضیحات:

ونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد
 آزمایش کننده: مغایرت دارد
 تأیید کننده: 4294 با استاندارد
 مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو زیتون سبز درخواست کننده :
 فرآیند شده شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری : محل نمونه برداری : خط تولید
 نام شرکت / واحد تولیدی : انبار بازار سایر
 صاحب کالا/کوتاژ : نوع استاندارد : اجباری
 تاریخ تولید/سری ساخت : تشویقی تطبیقی
 کد نمونه : تاریخ نمونه برداری :
 نام آزمایشگاه : تاریخ دریافت نمونه :
 استاندارد مرجع : 987 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرانی	عمده	جزئی
1	بافت زیتون	مطابق			x	
2	یکنواختی رنگ	مطابق			x	
3	مزه و بو	مطابق		x		
4	کاستی‌های فیزیکی زیتون (کل رواداری- درصد)	بیشینه 17			x	
5	وزن آبکش شده (درصد) : زیتون متوسط (درصد) زیتون خیلی درشت و درشت (درصد)	- کمینه 55 کمینه 52		-	x	-
6	نمک (گرم درصد) : زیتون معمولی زیتون پاستوریزه	کمینه 4 کمینه 2			x	
7	PH	بیشینه 4/5			x	
8	اسیدیته برحسب اسید لاکتیک (درصد)	کمینه 0/4			x	
9	اندازه‌گیری بنزوات- اسید بنزویک (میلی‌گرم اسید بنزویک)	بیشینه 500		x		
10	اندازه‌گیری اسید سوربیک به سوربات (میلی‌گرم اسید سوربیک)	بیشینه 500		x		
11	اسید اسکوربیک (میلی‌گرم اسید اسکوربیک)	بیشینه 200		x		
12	نشانه‌گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

987	با استاندارد	نمونه فوق در بند/ بندهای
		<input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد
	مدیر:	تأیید کننده:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : کنسرو لوبیا سبز
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 119

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جذباتی
1	طعم (عاری از طعم خارجی)	مطابق				
2	بو (عاری از بوی خارجی ناشی از فساد)	مطابق				
3	رنگ	مطابق				
4	وزن آبکش شده (درصد)	مطابق				
5	غلاف درسته (اختلاف بزرگترین و کوچکترین طول)	کمینه 55				
6	غلاف بریده طولی (اختلاف بزرگترین و کوچکترین مقطع) (میلی متر)	بیشینه 1/5				
7	غلاف بریده عرضی (اختلاف بزرگترین و کوچکترین طول) (میلی متر)	25-45				
8	قطر غلاف (اختلاف کلفتترین و نازکترین قطر)	15-25				
9	غلافهای فیبری شده (درصد وزن آبکش)	بیشینه 1/5				
10	دانه رسیده (درصد وزن آبکش)	بیشینه 5				
11	ساقه و برگ... سایر گیاهان (درصد وزن آبکش)	بیشینه 10				
12	تکه های نه شده (درصد وزن آبکش)	بیشینه 3				
13	غلافهای با سر و ته (عدد در 500 گرم درصد وزن آبکش)	بیشینه 4				
14	غلافهای بدون دانه (درصد وزن آبکش)	بیشینه 15				
15	مایع محتوی	بیشینه 20				
16	اسید بنزوئیک	مطابق				
17	نمک (درصد)	منفی				
18	قند (درصد)	بیشینه 6				
19	شن و خاک	بیشینه 5				
20	حشرات	مطابق				
21	جانوران میکروسکوپی	مطابق				
22	مس (PPM)	مطابق				
23	آمن (PPM)	بیشینه 5				
24	روی (PPM)	بیشینه 15				
25	سرب (PPM)	بیشینه 5				
26	قلع (PPM)	بیشینه 0/3				
27	آرسنیک (PPM)	بیشینه 250				
28	بسته بندی	بیشینه 0/2				
29	نشانه گذاری	مطابق				
	ضیحات:	مطابق				

نه فوق در بند / بندهای

با استاندارد 119 مطابقت دارد مغایرت دارد

تایید کننده:

مدیر:

مایشکننده:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه صادر نمیشود.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو خودسبز
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 118

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرثباتی	عمده	جراثیمی
1	رنگ (رنگ خود سبز بخته شده)	مطابق		x		
2	طعم و بو (عاری از طعم و بوی ناشی از فساد)	مطابق				x
3	یکنواختی اندازه	مطابق		x		
4	غیریکنواختی ابعاد (درصد وزن آبکش)	بیشینه 18		x		
5	عیوب کل (درصد مجموع عیوب)	بیشینه 14		x		
6	مواد خارجی غیرگیاهی (درصد)	بیشینه 0/1				x
7	حشرات	مطابق				x
8	وزن آبکش شده (درصد)	کمینه 60		x		
9	نمک طعام (درصد کلرور سدیم)	بیشینه 2		x		
10	شکر (ساکارز) درصد	بیشینه 5		x		
11	املاح کلریم (میلی-گرم در کیلوگرم)	بیشینه 350		x		
12	مواد غیرقابل حل در الکل (درصد کل محصول)	بیشینه 21		x		
13	نشانه گذاری	مطابق		x		
14	بسته بندی	مطابق				x
15	آرسنیک (PPM)	بیشینه 0/1				x
16	سرب (PPM)	بیشینه 0/2				x
17	مس (PPM)	بیشینه 5				x
18	قلع (PPM)	بیشینه 25				x

توضیحات :

118	با استاندارد	نمونه فوق در بند/ بندهای	
		<input type="checkbox"/> مطابقت دارد	<input type="checkbox"/> مغایرت دارد
		آزمایش کننده :	تأیید کننده :
		مدیر :	

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو خوراک مرغ
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 4854

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید
 انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی

تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	محرانی
1	ویژگیهای حس (عاری از طعم و بو و رنگ ناشی از فساد)	مطابق				x
2	کیفیت پخت (فاقد لهیدگی)	مطابق			x	
3	مواد خارجی (پوست، شن، خاک و...)	مطابق				x
4	وزن آبکش (درصد)	کمینه 60				x
5	گوشت (درصد وزن خالص)	کمینه 20				x
6	پزی (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90				x
7	PH	4/6-5/5				x
8	نمک (درصد)	بیشینه 2				x
9	روغن (درصد)	بیشینه 4				x
10	پراکسید (میلی اکی والان در کیلوگرم)	بیشینه 2				x
11	خاکستر ناعلول در اسید (درصد)	بیشینه 0/2				x
12	نشانه گذاری	مطابق				x
13	بسته بندی	مطابق				x

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو ذرت
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سري ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2789

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجزائی	عمده	جزئی
1	یکسان بودن دانه‌ها (از یک وارسته)	مطابق			x	
2	برش دانه‌ها	مطابق			x	
3	رنگ دانه (رنگ طبیعی مربوط به رقم)	مطابق			x	
4	ظعم و بو	مطابق		x		
5	بافت (بافت نرم و خیلی سفت نباشد)	مطابق			x	
6	آفت زدگی (عاری از آفت زدگی با دید غیر مسلح)	منفی		x		
7	قطعات چوب ذرت (سانتیمتر در وزن آبکش 400 گرم)	بیشینه 1			x	
8	قطعات غلاف با پوسته (سانتیمتر مربع در 400 گرم آبکش)	بیشینه 7			x	
9	دانه‌های لندار (تعداد در 400 گرم وزن آبکش)	بیشینه 5			x	
10	رشته‌های ابریشمی (میلی‌متر در 400 گرم وزن آبکش)	بیشینه 2600			x	
11	پری (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90			x	
12	وزن آبکش (درصد)	کمینه 61			x	
13	نمک (درصد وزنی)	بیشینه 1/5			x	
14	PH	کمینه 4/5			x	
15	نشانه‌گذاری	مطابق			x	
16	بسته‌بندی	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای با استاندارد 2789	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	آزمایش‌کننده: تأیید کننده: مدیر:
--	--	--

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو سبزی مخلوط درخواست کننده :
 نام تجاری : شماره و تاریخ درخواست :
 نام شرکت / واحد تولیدی : محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 صاحب کالا/کوتاژ : بازار سایر
 تاریخ تولید/سری ساخت : نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 کد نمونه : تطبیقی
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 5663

تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جبرانی
1	رنگ	مطابق				
2	بو و مزه (عاری از بو و مزه خارجی)	مطابق		x		
3	شکل ظاهری					x
4	یافت سبزی (سفت نبوده و له نشده باشد)	مطابق		x		
5	یکنواختی	مطابق		x		
6	وزن سبزی آبکش شده (درصد)	یکنواخت کمینه 60		x		
7	قطعات قارچ و فلفل سبز بطور جداگانه (درصد وزن کل مخلوط آبکش شده 9)	کمینه 10		x		
8	مقدار سایر سبزیها به تفکیک (درصد وزن کل مخلوط آبکش شده 9)	کمینه 25		x		
9	پری (درصد حجم ظرف)					
10	PH	کمینه 90		x		
11	مجموع واحدهای آسیب دیده (درصد وزن سبزیهای آبکش شده)	5/5-6/2		x		
12	نمک (درصد)	بیشینه 2		x		
13	سرب (PPM)	بیشینه 1/5		x		
14	قلع (PPM)	بیشینه 0/3				x
15	روی (PPM)	بیشینه 150				x
16	آمن (PPM)	بیشینه 5				x
17	مس (PPM)	بیشینه 15				x
18	ارسنیک (PPM)	بیشینه 5				x
19	نشانه گذاری	بیشینه 0/2				x
20	بسته بندی	مطابق		x		
		مطابق				x

وضیحات:

نونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: 5663 با استاندارد
 تایید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو باقلا پخته
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 1261
 درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید
 انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجزائی	عمده	جزئی
1	رنگ	مطابق		x		
2	مزه و بو(عاری از مزه بوی فساد)	مطابق		x		
3	یکنواختی(اختلاف بین 10 عدد بزرگترین و کوچکترین)	بیشینه 1/5		x		
4	پخت(بافت یکسان)	مطابق		x		
5	مواد خارجی(پوست، حشرات، شن و خاک)	منفی		x		
6	پزی(درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90		x		
7	وزن آبکش شده(درصد)	کمینه 60		x		
8	آسیب دیدگی(درصد)	بیشینه 5		x		
9	آفت زدگی(تعداد درصد)	بیشینه 2		x		
10	لکه دار(تعداد درصد)	بیشینه 3		x		
11	پوست بدون دانه(گرم درصد وزن آبکش شده)	بیشینه 1		x		
12	PH	5/8-4/8		x		
13	غلظت(مواد جامد محلول در آب پس از کسر نمک)	بیشینه 7		x		
14	نمک	بیشینه 2/5		x		
15	آزمون فلزی				x	
16	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق دریند/ بندهای با استاندارد 1261	مغایرت دارد <input type="checkbox"/> تطابقت دارد <input checked="" type="checkbox"/>	تأیید کننده: _____ مدیر: _____
--	---	-----------------------------------

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : کنسرو قارچ
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2871

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	محرانی
1	رنگ	مطابق				
2	طعم و بو	مطابق			x	
3	بافت: بافت قارچ دگمه ای بافت قارچ صدفی					x
4	یکنواختی از نظر اندازه (شکل، اندازه، رقم) پری (درصد)	حکم و ترد بافت گوشتی مطابق			x	x
5	وزن آبکش (درصد): وزن آبکش قارچ دگمه ای (درصد) وزن آبکش قارچ صدفی (درصد)	کمینه 90			x	
7	مواد خارجی (شن و خاک، حشرات و...)	کمینه 50 کمینه 30 مطابق			x	x
8	قطعات خرد شده کلامک یا پایه	مطابق				x
9	قارچهای صدمه دیده یا لکه دار	مطابق			x	
10	پایه جدا شده از کلامک (تعداد درصد)	بیشینه 5			x	
11	طول پایه (تعداد درصد)	بیشینه 10			x	
12	نمک (درصد وزن کل محتوی)	بیشینه 2			x	
13	فلزات سرب (PPM) مس (PPM) آرسنیک (PPM) آمن (PPM) قلع (PPM) روی (PPM)	بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 0/2 بیشینه 15 بیشینه 200 بیشینه 5			x	x
14	نشانه گذاری	مطابق				x
15	بسته بندی	مطابق				x

وضیحات:

ونه فوق در بند / بندهای

طابقت دارد

با استاندارد 2871

مغایرت دارد

زمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو ماهی تون درخواست کننده :
 در روغن شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری : عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 نام شرکت / واحد تولیدی : بازار سایر
 صاحب کالا/کوتاژ : نوع استاندارد : اجباری
 تاریخ تولید/سری ساخت : تشویقی تطبیقی
 کد نمونه : تاریخ نمونه برداری :
 نام آزمایشگاه : تاریخ دریافت نمونه :
 استاندارد مرجع : 2870 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرانی	عمده	جزئی
1	وضعیت ظاهری قوطی (زنگ زدگی باد کردگی)	مطابق		x		
2	زوائد غیرگوشتی (پوست، فلس و...)	منفی			x	
3	میزان گوشت خورده در گوشت تکه ای (درصد وزن آبکش کل محتوای قوطی)	بیشینه 50			x	
4	میزان گوشت تکه ای در گوشت خورده (درصد وزن آبکش کل محتوای قوطی)	بیشینه 50			x	
5	بافت گوشت ماهی (سفت و متلاشی نشده باشد)	مطابق		x		
6	رنگ گوشت ماهی (یکدست و مطابق برجسب)	مطابق			x	
7	طعم و بو (عاری از طعم و بوی ناشی از فساد)	مطابق		x		
8	درصد وزن آبکش شده (درصد وزن کل)	کمینه 80			x	
9	درصد روغن	کمینه 18			x	
10	درصد نمک	بیشینه 2			x	
11	PH	4/6-6/5			x	
12	نشانه گذاری	طبق استاندارد			x	
13	جیوه (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/4		x		
14	سرب (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/5		x		
15	مس (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 20		x		
16	روی (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 50		x		
17	آهن (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 15		x		
18	آرسنیک (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/2		x		
19	قلع (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 200		x		
20	کادمیوم (میلی گرم بر کیلوگرم)	بیشینه 0/1		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 2870 مطابقت دارد مغایرت دارد با استاندارد

آزمایش کننده: تایید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کنسرو خورشید درخواست کننده :
 قورمه سبزی
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 4293
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	حزانی
1	رنگ	مطابق				
2	طعم و بو(عاری از طعم و بوی خارجی)	مطابق			x	
3	کیفیت پخت(گوشت و لوبیا)					x
4	یکنواختی(قطعات گوشت یک اندازه)	مطابق				x
5	پزی(درصد حجم کل ظرف)			x		
6	حشرات	کمینه 90			x	
7	مواد خارجی	مطابق				x
8	شن و خاک	مطابق				x
9	عوامل ناپذیرفتنی مربوط به گوشت و سبزی	مطابق				x
10	نمک(درصد)				x	
11	چربی(درصد)	بیشینه 2			x	
12	پراکسید(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)	کمینه 4			x	
13	میزان گوشت پخته(درصد وزن خالص)	بیشینه 10				x
14	میزان لوبیا(درصد وزن خالص)	کمینه 15			x	
15	عوامل ناپذیرفتنی گوشت(درصد وزن گوشت)	کمینه 14			x	
16	بسته بندی	بیشینه 1			x	
17	نشانه گذاری	مطابق				x
		مطابق				x

وضیحات:

ونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده:

تایید کننده:

مدیر:

با استاندارد 4293

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خوشاب آلبالو
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 2485-5

درخواست کننده :
شماره و تاریخ درخواست :
محل نمونه برداری : خط تولید انبار
بازار سایر
نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
تاریخ نمونه برداری :
تاریخ دریافت نمونه :
تاریخ صدور نتیجه :
هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			مجرانی	عمده	جزئی
1	بو	مطابق	x		
2	رنگ	مطابق		x	
3	مزه	مطابق	x		
4	وزن میوه آبکش شده	کمینه 50		x	
5	غلظت شربت (مطابق برجسب)	کمینه 15-19		x	
6	شفافیت شربت	مطابق		x	
7	پری (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90		x	
8	یکنواختی:				
1-8	- از نظر وزن، رنگ، شکل	مطابق			-
2-8	- از نظر دانسه های یکنواخت (درصد)	بیشینه 10			x
9	مواد خارجی	منفی	x		
10	PH	3/5-4/3		x	
11	آسیب دیدگی (درصد)	بیشینه 5		x	
12	وضع ظاهری میوه (از نظر پخت)	مطابق		x	
13	نرمی (نرم تر از میوه فرآیند نشده)	مطابق		x	
14	اسیدیته کل (درصد)	بیشینه 0/5		x	
15	آرسنیک (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2	x		
16	سرب (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 1	x		
17	مس (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 5	x		
18	روی (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 5	x		
19	آهن (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 15	x		
20	قلع (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 250	x		
21	نشانه گذاری	مطابق		x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
مطابقت دارد مغایرت دارد
با استاندارد 2485-5
آزمایش کننده: _____ تأیید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خوشاب گلابی (ممتاز) / درجه 1/ درجه 2
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سري ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2485-3

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	حزانی
1	بو (عاری از بوی ترشیدگی)	مطابق				x
2	رنگ (یکنواخت و نشان دهنده رقم میوه)	مطابق			x	
3	مزه (عاری از مزه بیگانه)	مطابق				x
4	وزن میوه آبکش شده (درصد)	مطابق			x	
5	غلظت شربت	مطابق			x	
6	یکنواختی	مطابق کمینه 95 بیشینه 2 برابر		x	x	x
1-6	- از نظر رنگ و شکل					
2-6	- از نظر وزن (درصد یکنواختی)					
3-6	- از نظر وزن بزرگترین به کوچکترین					
7	پری (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90			x	
8	آسیب دیدگی (درصد)	بیشینه 1			x	
9	شفافیت شربت	مطابق			x	
10	دانه و تکه تخمدان در 100 میلی لیتر	مطابق			x	
11	مواد خارجی	منفی				x
12	نرمی و سفتی	مطابق				x
13	اسیدیته کل (درصد)	بیشینه 0/5			x	
14	PH	3/3-4/3			x	
15	نشانه گذاری	مطابق			x	
16	آرسنیک (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2				x
17	سرب (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 1				x
18	مس (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 5				x
19	روی (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 5				x
20	آمن (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 15				x
21	قلع (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 250				x

ملاحظات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: تایید کننده:

با استاندارد 2485-3

مدیر:

تایید کننده:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خوشاب هلو (ممتاز) / درخواست کننده : شماره و تاریخ درخواست :
 درجه 1/ درجه 2) نام تجاری : محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 نام شرکت / واحد تولیدی : بازار سایر نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 صاحب کالا/کوتاژ : تاریخ تولید/ سري ساخت : تطبیقی
 تاریخ نمونه : کد نمونه : نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2485-8 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه		نوع نقص	
			آزمون	مطابق	مجرانی	عمده
1	وضع ظاهري میوه	مطابق				x
2	رنگ	مطابق				x
3	بو	مطابق			x	
4	مزه	مطابق			x	
5	شربت (رقیق، غلیظ، خیلی غلیظ)	مطابق				x
6	شفافیت شربت	مطابق				x
7	یکنواختی:					
1-7	- از نظر شکل و وزن	مطابق				x
2-7	- نسبت وزن بزرگترین به کوچکترین (درصد)	مطابق				x
8	وزن میوه آبکش شده (درصد)	مطابق				x
9	پری (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90				x
10	PH	بیشینه 4/3				x
11	آسیب دیدگی	طبق جدول شماره 1				x
12	مواد خارجی	منفی			x	
13	مواد جامد محلول در آب (درجه بریکس)	حداقل 14-18				x
14	نشانه گذاری	مطابق				x
15	آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2			x	
16	مس (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 5			x	
17	آهن (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 15			x	
18	روی (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 5			x	
19	قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 250			x	
20	سرب (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 1			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 با استاندارد 2485-8
 مغایرت دارد / مطابقت دارد
 آزمایش کننده: تایید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : خوشاب
 زرد الو (ممتاز / درجه 1 / درجه 2)
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا / کوتاژ :
 تاریخ تولید / سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2485-4

نوع نقص		نتیجه	حد استاندارد	ویژگی / شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	جرایمی	آزمون		
	x		مطابق	رنگ	1
		x	مطابق	بو	2
		x	مطابق	مزه	3
	x		مطابق	غلظت شربت	4
	x		مطابق	شفافیت شربت	5
			مطابق	یکنواختی	6
x			مطابق	- از نظر شکل	1-6
x			مطابق	- از نظر نسبت وزن بزرگترین به کوچکترین	2-6
			مطابق	وزن میوه آبکش شده (گرم درصد)	7
	x			پری (درصد حجم گل ظرف)	8
			کمینه 90	PH	9
	x		3/3-4/3	وضع ظاهری میوه (اندازه پخت)	10
	x		مطابق	اسیدیته (گرم در صد)	11
	x		کمینه 20	خالدار (درصد)	12
	x		16-21	مواد جامد محلول در آب	13
		x	منفی	مواد خارجی	14
	x		0/5	اسیدیته کل (گرم درصد)	14
		x	بیشینه 0/2	آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم)	15
		x	بیشینه 250	قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	16
		x	بیشینه 1	سرب (میلیگرم در کیلوگرم)	17
		x	بیشینه 5	مس (میلیگرم در کیلوگرم)	18
		x	بیشینه 15	آهن (میلیگرم در کیلوگرم)	19
		x	بیشینه 5	روی (میلیگرم در کیلوگرم)	20
			مطابق	نشانه گذاری	21

توضیحات:

نمونه فوق دریند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: تایید کننده:
 مدیر:
 این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.
 2485-4 با استاندارد

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خوشاب گیلاس (ممتاز) / درخواست کننده :
 درجه 1/ درجه 2) شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری : عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 نام شرکت / واحد تولیدی : بازار سایر
 صاحب کالا/کوتاژ : نوع استاندارد : اجباری
 تاریخ تولید/سری ساخت : تشویقی تطبیقی
 کد نمونه : تاریخ نمونه برداری :
 نام آزمایشگاه : تاریخ دریافت نمونه :
 استاندارد مرجع : 2485-6 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جذباتی
1	بو	مطابق			x	
2	رنگ	مطابق		x		
3	مزه	مطابق			x	
4	وزن میوه آبکش شده (گرم درصد)	کمینه 50		x		
5	غلظت شربت (درجه بریکس)	کمینه 15-19		x		
6	شفافیت شربت	مطابق		x		
7	پری (درصد حجم کل ظرف)	کمینه 90		x		
8	یکنواختی:	-		-		
1-8	- از نظر رنگ و شکل و اندازه	مطابق		x		
2-8	- تعداد دانسه های غریکنواخت (درصد)	بیشینه 8		x		
9	مواد خارجی	منفی			x	
10	PH	3/5-4/3		x		
11	آسیب دیدگی (درصد)	بیشینه 6		x		
12	وضع ظاهری میوه (اندازه پخت)	مطابق		x		
13	نرمی و سفتی	مطابق		x		
14	اسیدیته کل (درصد)	بیشینه 0/5		x		
15	آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2		x		
16	سرب (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 1		x		
17	مس (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 5		x		
18	روی (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 5		x		
19	آهن (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 15		x		
20	قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 250		x		
21	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد با استاندارد 2485-6

آزمایش کننده: تأیید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری
 تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : خوشاب
 نارنگی (ممتاز / درجه 1)
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 5086

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جزاتی
1	رنگ	مطابق				
2	بو	مطابق			x	
3	مزه	مطابق				x
4	یکنواختی (هم شکل و هم وزن) : - درشت (تعداد پره در 100 گرم میوه) - متوسط (تعداد پره در 100 گرم میوه) - ریز (تعداد پره در 100 گرم میوه)	بیشینه 1/5 بیشینه 20 21-35 کمینه 36				x x x x
5	وزن میوه آبکش شده (درصد) : - پره های درسته - پره های نیمه - پره های تکه شده	کمینه 50 کمینه 55 کمینه 58				x x x
6	غلظت شربت (درجه بریکس)	مطابق برجسب				x
7	شفافیت ابگونه پوششی - شربت - آب میوه و یا آب میوه با شربت - پری	مطابق مطابق				x x
8	اسیدیدگی	کمینه 90				x
9	مواد خارجی	منفی				x
10	PH	3-3/7				x
11	آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (میلیگرم در کیلوگرم) مس (میلیگرم در کیلوگرم) روی (میلیگرم در کیلوگرم) آهن (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 1 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 250				x x x x x x
12	نرمی و سفیدی	مطابق				x
13	اسیدیدگی کل (گرم درصد) گرم برجسب اسید ستریک نشانه گذاری	بیشینه 0/5				x
14		مطابق				x

وضیحات:

ونه فوق دریند/ بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____
 مدیر: _____ با استاندارد 5086

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خوشاب سیب (ممتاز) / درخواست کننده :
 درجه 1/ درجه 2
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سري ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرانی	عمده	جزئی
1	رنگ (طبیعی مربوط به رقم میوه)	مطابق			x	
2	بو (عاری از بوی خارجی)	مطابق		x		
3	مزه (طبیعی مربوط به رقم میوه)	مطابق		x		
4	وزن میوه آبکش شده (درصد)	مطابق			x	
5	یکنواختی (نسبت بزرگترین تکه به کوچکترین)	مطابق				x
6	پری (درصد حجم کل ظرف)	حداقل 90			x	
7	آسیب دیدگی (درصد)	مطابق			x	
8	شفافیت	مطابق			x	
9	مواد خارجی (پوست، دم، استخوان) (تعداد در 500 گرم)	بیشینه 3			x	
10	نرمی و سفتی	مطابق			x	
11	PH	3/3-4/3			x	
12	بریکس: شربت غلیظ (درصد) شربت غلیظ رقیق (درصد)	مطابق			x	
13	اسیدیته کل (گرم درصد)	کمینه 14			x	
14	نشانه گذاری	مطابق			x	
15	آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2				x
16	سرب (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 1				x
17	مس (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 5				x
18	روی (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 5				x
19	آهن (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 15				x
20	قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 250				x

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای	
مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:
	مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: نمک ید دار
 نام تجاری:
 نام شرکت / واحد تولیدی:
 صاحب کالا/کوتان:
 تاریخ تولید/ سری ساخت:
 کد نمونه:
 نام آزمایشگاه:
 استاندارد مرجع: 1195

درخواست کننده:
 شماره و تاریخ درخواست:
 محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری:
 تاریخ دریافت نمونه:
 تاریخ صدور نتیجه:
 هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بهراتی	عمده	جزئی
1	وضعیت ظاهری	مطابق			x	
2	طعم و بو	مطابق			x	
3	مواد خارجی	مطابق			x	
4	خلوص (درصد بر مبنای ماده خشک)	کمینه 99/2		x		
5	مواد نامطلوب در آب (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/16		x		
6	سولفات برحسب So^{2+} (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/46		x		
7	رطوبت So^{2+}	بیشینه 0/1		x		
8	کلسیم برحسب Ca^{2+} (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/15		x		
9	منیزیم برحسب Mg^{2+} (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/03		x		
10	قلیائیت برحسب Na_2CO_3 (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/03		x		
11	اندازه گیری میزان ید بر حسب گاما (درصد بر مبنای ماده خشک)	4+10		x		
12	آرسنیک (PPM)	بیشینه 0/5		x		
13	مس (PPM)	بیشینه 2		x		
14	سرب (PPM)	بیشینه 1		x		
15	کادمیم (PPM)	بیشینه 0/2		x		
16	جیوه (PPM)	بیشینه 0/05		x		
17	آهن (PPM)	بیشینه 10		x		
18	فرسپانید پتاسیم (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10		x		
18	بسته بندی	مطابق			x	
19	نشانه گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 1195 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____

مدیر: _____

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

شماره و تاریخ درخواست :

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : نمک خوراکی

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 26

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	وضعیت ظاهری	مطابق			x	
2	طعم و بو	مطابق			x	
3	مواد خارجی	مطابق			x	
4	خلوص (درصد بر مبنای ماده خشک)	کمینه 99/2 درصد		x		
5	مواد نامطلوب در آب (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/16		x		
6	سولفات بر حسب SO_4^{2-} (درصد)	بیشینه 0/46		x		
7	رطوبت SO_4^{2-} (درصد)	بیشینه 0/1			x	
8	کلسیم بر حسب Ca^{+2} (درصد) (بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/15			x	
9	منیزیم بر حسب Mg^{+2} (درصد)	بیشینه 0/03			x	
10	قلیانیت بر حسب Na_2CO_3 (درصد)	بیشینه 0/03			x	
11	ارسنیک (PPM)	بیشینه 0/5		x		
12	مس (PPM)	بیشینه 2		x		
13	سرب (PPM)	بیشینه 1		x		
14	کادمیوم (PPM)	بیشینه 0/2		x		
15	جیوه (PPM)	بیشینه 0/05		x		
16	آهن (PPM)	بیشینه 10		x	x	
17	فروسیانید سدیم یا پتاسیم (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10		x		
18	بسته بندی	مطابق			x	
19	وزن هر بسته (بر حسب کیلوگرم)	بیشینه 40			x	
20	نشان گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای با استاندارد 26	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	تأیید کننده: _____ مدیر: _____
--	---	-----------------------------------

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید
 انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آب
 آلبالو
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سري ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 3032

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرئی	عمده	حزائی
1	وضعیت ظاهري	مطابق				
2	رنگ	مطابق			x	
3	طعم و بو	مطابق			x	
4	مواد خارجي	مطابق			x	
5	چگالي (در 20 درجه سلسيوس)	کمینه 1/045			x	
6	مواد جامد محلول در آب (بریکس در 20 درجه سلسيوس) (گرم درصد)	کمینه 12			x	
7	باقیمانده خشك (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 12/5			x	
8	خاکستر کل (گرم درصد میلیلیتر)	0/1-0/3			x	
9	اسیدیته کل (اسید مالیک گرم درصد میلیلیتر)	0/4-1			x	
10	PH	2/8-3/5			x	
11	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم گرم درصد میلیلیتر)	0/12-0/35			x	
12	الکل اتیلیک (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 0/15			x	
13	قندهای احیا کننده (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 5			x	
14	ساکارز (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 7			x	
15	عدد فرمالین (میلیلیتر درصد میلیلیتر)	کمینه 4			x	
16	انیدرید سولفورو (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 10			x	
17	آلوده کننده ها ارسنیک (AS) (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (Pb) (میلیگرم در کیلوگرم) آهن (Fe) (میلیگرم در کیلوگرم) روی (Zn) (میلیگرم در کیلوگرم) مس (Cu) (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (Sn) (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 15 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 200			x	
18	پري ظرف (درصد)	کمینه 90			x	
19	نشانه گذاری	مطابق			x	

وضیحات:

ونه فوق در بند / بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده :
 تایید کننده :
 مدیر :

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آب گوجه‌فرنگی
 در خواست کننده :
 نام تجاری :
 شماره و تاریخ درخواست :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 صاحب کالا/کوتاژ :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 تاریخ نمونه برداری :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 1112
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	وضعیت ظاهری	مطابق		x		
2	رنگ	مطابق		x		
3	طعم و بو	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	بری ظرف (درصد حجمی)	کمینه 90				x
6	چگالی (در 20 درجه سلسیوس)	کمینه 1/020		x		
7	مواد جامد محلول در آب پس از کسر میزان نمک (در 20 درجه سلسیوس گرم درصد)	کمینه 4/3		x		
8	خاکستر کل (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 1/5		x		
9	خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک (میلی گرم در لیتر)	بیشینه 25		x		
10	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک گرم درصد میلی لیتر)	0/4-0/8		x		
11	اسیدهای فرار (بر حسب اسید استیک گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 0/04		x		
12	PH	بیشینه 4/4		x		
13	الکل اتیلیک (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 0/15			x	
14	اندیس فرمالین (میلی لیتر درصد میلی لیتر)	کمینه 30		x		
15	نمک طعام (بر حسب کلرید سدیم گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 1		x		
16	قند کل (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 3		x		
17	اسید اسکوربیک (میلی گرم درصد میلی لیتر)	کمینه 15				x
18	آلاینده ها ارسنیک (میلی گرم در کیلوگرم) سرب (میلی گرم در کیلوگرم) مس (میلی گرم در کیلوگرم) روی (میلی گرم در کیلوگرم) آهن (میلی گرم در کیلوگرم) قلح (در مورد بسته بندی قوطی فلزی)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/05 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 250		x x x x x x		
19	انترید سولفور (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10			x	
20	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

<input type="checkbox"/> مغایرت دارد	<input type="checkbox"/> مطابقت دارد	با استاندارد 1112
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آب گریپفروت درخواست کننده :
تغلیظ شده (کنسانتره)
نام تجاری : شماره و تاریخ درخواست :
نام شرکت / واحد تولیدی : محل نمونه برداری : خط تولید انبار
صاحب کالا/کوتاژ : بازار سایر
تاریخ تولید/ سری ساخت : نوع استاندارد : اجباری تشویقی
کد نمونه : تطبیقی
نام آزمایشگاه : تاریخ نمونه برداری :
استاندارد مرجع: 6268 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جرائی
1	طعم و بو و رنگ	مطابق			x	
2	گوشت میوه (درصد)	بیشینه 10		x		
3	مواد خارجی	مطابق			x	
4	چگالی در 20 درجه سلسیوس	کمینه 1/3		*		
5	مواد جامد محلول (بریکس در 20 درجه سلسیوس) گرم درصد	کمینه 55			x	
6	اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 8			x	
7	PH	2/5-3/5			x	
8	ماده خشک (گرم درصد گرم)	کمینه 55			x	
9	خاکستر (گرم درصد گرم)	3/5-5			x	
10	ویتامین ث (میلیگرم درصد گرم)	کمینه 200		x		
11	الکل اتیلیک (گرم درصد)	بیشینه 1				x
12	روغن های فرار (گرم درصد گرم)	بیشینه 21		*		
13	اندریس فرمالین (میلیلیتر درصد میلیلیتر)	65-75			x	
14	الاینده ها ارسنیک (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (میلیگرم در کیلوگرم) مس (میلیگرم در کیلوگرم) روی (میلیگرم در کیلوگرم) آمن (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 200				x x x x x x
15	اندرید سولفور (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 20				x
16	نشانه گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای با استاندارد 6268	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید
 انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آب توت
 فرنگی تغلیظ شده
 (کنسانتره)
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جبرانی
1	وضعیت ظاهری	مطابق		x		
2	طعم و بو	مطابق		x		
3	آلاینده ها ارسنیک (میلی گرم در کیلوگرم) سرب (میلی گرم در کیلوگرم) مس (میلی گرم در کیلوگرم) قلع (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/1 بیشینه 5 بیشینه 200				x x x x
4	چگالی (گرم در صد گرم)	$1/300 \pm 0/05$		*		
5	مواد جامد محلول در آب (بریکس) گرم درصد گرم	60 ± 5		x		
6	قندمای احیا کننده (گرم درصد گرم)	کمینه 32		x		
7	اسیدیته (بر حسب اسید سیتريك گرم درصد)	1-2/5		x		
8	pH (گرم در صد گرم)	3 -3/5		x		
9	الکل اتیلیك پس از رسیدن فراورده به بریکس 15 (گرم درصد)	بیشینه 0/15				x
10	خاکستر کل (گرم درصد گرم)	کمینه 1/5		x		
11	عدد فرمالین (میلی گرم در صد گرم)	کمینه 40		*		
12	انیدرید سولفور (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10				x
13	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 با استاندارد
 مطابقت دارد
 مغایرت دارد
 آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آب انگور
نام مجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/سری ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 1634

درخواست کننده :
شماره و تاریخ درخواست :
عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
تاریخ نمونه برداری :
تاریخ دریافت نمونه :
تاریخ صدور نتیجه :
هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرائی	عمده	جزئی
1	وضعیت ظاهری	مطابق				
2	رنگ	مطابق			x	
3	طعم و بو	مطابق			x	
4	مواد خازجی	مطابق			x	
5	چگالی (در 20 درجه سلسیوس)	کمینه 1/058			x	
6	مواد جامد محلول در آب (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 15			x	
7	باقیمانده خشک (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 15/5			x	
8	خاکستر کل (گرم درصد میلیلیتر)	0/1-0/3			x	
9	قندهای احیا کننده (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 13			x	
10	ساکارز (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 2			x	
11	اسیدیته کل (بر حسب اسید تارتریک گرم درصد میلیلیتر)	0/35-1/2			x	
12	PH	2/8-3/8			x	
13	الکل اتیلیک (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 0/15		x		
14	قلیانیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم گرم درصد میلیلیتر)	0/1-0/5			x	
15	عناصر فرمالین (میلیلیتر درصد میلیلیتر) انگور سفید انگور قرمز	4-12 7-17				
16	انیدرید سولفور و آزاد (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 10		x		
17	پری ظرف (درصد)	کمینه 90			x	
18	رنگ افزودنی (میلی گرم در کیلو گرم)	منفی			x	
19	نشانه گذاری	مطابق			*	
20	آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (میلیگرم در کیلوگرم) روی (میلیگرم در کیلوگرم) مس (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 150		x		

وضیحات:

نوع فـوق در بند / بندهای
طابقت دارد مغایرت دارد
زمانی که امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.
مدیر: تایید کننده:

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آب گلابی تغلیظ شده
 (کنسانتره)
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 5514

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید
 انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جبرانی
1	شکل ظاهری	مطابق		x		
2	رنگ	مطابق		x		
3	طعم و بو	مطابق		x		
4	شفافیت (درصد)	کمینه 93		*		
5	مواد خارجی	مطابق		x		
6	مواد افزودنی	مطابق			x	
7	الاینده ها ارسنیک (میلی گرم در کیلوگرم) سرب (میلی گرم در کیلوگرم) مس (میلی گرم در کیلوگرم) روی (میلی گرم در کیلوگرم) آهن (میلی گرم در کیلوگرم) قلع (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/1 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 5 بیشینه 200			x	x
8	چگالی (گرم در میلی لیتر)	1/34-1/37		*		
9	مواد جامد محلول در آب (بریکس) گرم درصد	70 ± 1		x		
10	قندهای احیا کننده (گرم درصد میلی لیتر)	کمینه 40		x		
11	ساکارز (گرم درصد)	بیشینه 10		x		
12	اسیدیته (برحسب اسید سیتریک گرم درصد)	1-2/5		x		
13	PH	3/6-4		x		
14	میدروکسی متیل فورفورال (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/6		x		
15	الکل اتیلینک (گرم درصد)	بیشینه 0/2			x	
16	خاکستر نامحلول در اسید (گرم درصد میلی لیتر)	کمینه 0/35		x		
17	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10			x	
18	پری ظرف (درصد حجمی)	کمینه 90		x		
19	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای با استاندارد 5514

مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده: تایید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آب سیب
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 365

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جرانی
1	شکل ظاهری	مطابق		x		
2	رنگ	مطابق		x		
3	طعم و بو	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	انیدرید سولفورو (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 10				x
6	آلاینده ها ارسنیک (میلی گرم در کیلوگرم) سرب (میلی گرم در کیلوگرم) مس (میلی گرم در کیلوگرم) روی (میلی گرم در کیلوگرم) آهن (میلی گرم در کیلوگرم) قلع (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 200				x x x x x x
7	مواد جامد محلول در آب (بریکس در 20 درجه سلسیوس) گرم درصد	کمینه 12		x		
8	چگالی (در 20 درجه سلسیوس)	$1/05 \pm 0/005$				x
9	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک گرم درصد میلی لیتر)	0/2-0/4		x		
10	PH	3/5-4		x		
11	باقیمانده خشک (گرم درصد میلی لیتر)	کمینه 12/5		x		
12	خاکستر کل (گرم درصد میلی لیتر)	0/2-0/35		x		
13	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات یتاسیم گرم درصد میلی لیتر)	0/3-0/5		x		
14	قندهای احیا کننده (گرم درصد میلی لیتر)	کمینه 8		x		
15	ساکارز (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 4		x		
16	الکل اتیلیک (گرم درصد میلی لیتر)	بیشینه 0/15				x
17	میدروکسی متیل فور فورال (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/6		x		
18	عند فرمالین (میلی لیتر درصد میلی لیتر)	2-7		x		
19	مایکوتوکسن (بر حسب میکروگرم در کیلوگرم) (ppb)	بیشینه 50				*
20	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای مطابقت دارد مغایرت دارد
 آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____
 مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

شماره و تاریخ درخواست :

نوع آزمون : اجباری تشویقی تطبیقی

نوع آزمون : خط تولید انبار بازار سایر

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آب پرتقال

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع : 507

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرانی	عمده	جزئی
1	شکل ظاهری	مطابق		x		
2	رنگ	مطابق		x		
3	طعم و بو	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	چکالی در 20 درجه سلسیوس	کمینه 1/04				x
6	مواد جامد محلول در آب (بسیکس در 20 درجه سلسیوس گرم درصد)	آب پرتقال طبیعی کمینه 10 آب پرتقال بازسازی شده کمینه 11		x		
7	اسیدینه کل (برحسب اسید سیتریک گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 0/5		x		
8	PH	3-4		x		
9	الکل اتیلیک (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 0/15			x	
10	اسانسهای روغنی (میلیلیتر در کیلوگرم)	بیشینه 0/4		x		
11	قندهای احیاکننده (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 3		x		
12	ساکارز (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 7		x		
13	باقیمانده خشک (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 10/5		x		
14	خاکستر کل (گرم درصد میلیلیتر)	0/2-0/45		x		
15	قلیانیت خاکستر (برحسب کربنات پتاسیم گرم درصد میلیلیتر)	0/23-0/5		x		
16	اندیس فرمالین (میلیلیتر درصد میلی لیتر)	10-30		x		
17	وینامین ث بر حسب اسید اسکوربیک (میلیگرم درصد میلیلیتر)	کمینه 26		x		
18	ازت کل (گرم در لیتر)	0/3-2		*		
19	کلسیم (گرم درصد)	0/007-0/027		*		
20	فسفر (گرم درصد)	0/01-0/023		*		
21	پتاسیم (گرم درصد)	0/11-0/25		*		
22	انیدرید سولفور (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 10			x	
23	پزی طرف (درصد حجمی)	کمینه 90		x		
24	رنگ افزودنی	منفی		*		
25	مواد نگهدارنده	منفی			x	
26	آلوده کننده ها آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (میلیگرم در کیلوگرم) مس (میلیگرم در کیلوگرم) روی (میلیگرم در کیلوگرم) آهن (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (در بسته بندی قوطی) (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 200		x		
27	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای	با استاندارد 507	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت
دارد <input type="checkbox"/>			
آزمایش کننده:	تایید کننده:	مدیر:	

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آب انگور
تغلیظ شده (کنسانتره)
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سري ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 2615

درخواست کننده :
شماره و تاریخ درخواست :
عمل نمونه برداری : خط تولید انبار
 بازار سایر
نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
تاریخ نمونه برداری :
تاریخ دریافت نمونه :
تاریخ صدور نتیجه :
هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جذباتی
1	طعم و بو	مطابق		x		
2	مواد خارجی	مطابق		x		
3	پري ظرف (درصد)	کمینه 95		x		
4	رنگ افزودنی	منفی		*		
5	فلزات آرسنیک (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (میلیگرم در کیلوگرم) مس (میلیگرم در کیلوگرم) روی (میلیگرم در کیلوگرم) آهن (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 150			x	x
6	مواد جامد محلول در آب (گرم درصد) بريكس در 20 درجه سلسیوس	65 ± 5		x		
7	اسیدیته (برحسب اسید تارتريك گرم درصد میلیلیتر)	0/8-2/3		x		
8	PH	2/8-4		x		
9	الکل اتيليك (گرم درصد گرم) پس از رسیدن به غلظت طبیعی	بیشینه 0/5			x	
10	انیدرید سولفورو (میلیگرم در لیتر)	بیشینه 50			x	
11	خاکستر (گرم درصد میلیلیتر)	کمینه 0/4		x		
12	ساكارز (گرم درصد میلیلیتر)	بیشینه 1		x		
13	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
مطابقت دارد مغایرت دارد
آزمایش کننده: تایید کننده: مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 محل نمونه برداری : خط تولید
 انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تطبیقی
 تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آب میوه مخلوط
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 3687

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	جرائی				
	x			مطابق	رنگ	1
	x			مطابق	طعم و بو	2
	x			مطابق	مواد خارجی	3
x				کمینه 1/045	چگالی (در 20 درجه سلسیوس)	4
	x			کمینه 12	مواد جامد محلول در آب (بریکس در 20 درجه سلسیوس)	5
	x			کمینه 12/5	مواد جامد کل (گرم درصد میلیلیتر)	6
	x			0/1-0/4	خاکستر کل (گرم درصد میلیلیتر)	7
	*			بیشینه 1/5	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک گرم درصد میلیلیتر)	8
				0/3-0/8	سایر میوه ها	
	x			3-4	PH	9
		x		بیشینه 0/15	الکل اتیلیک (گرم درصد میلیلیتر)	10
	x			بیشینه 4	ساکارز (گرم درصد میلیلیتر)	11
		x		بیشینه 10	انیدرید سولفور و (میلیگرم در کیلوگرم)	12
		x		بیشینه 0/2 بیشینه 0/3 بیشینه 5 بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 200	آلاینده ها ارسنیک (میلیگرم در کیلوگرم) سرب (میلیگرم در کیلوگرم) مس (میلیگرم در کیلوگرم) آهن (میلیگرم در کیلوگرم) روی (میلیگرم در کیلوگرم) قلع (میلیگرم در کیلوگرم)	13
x				کمینه 90	پری ظرف (درصد حجمی)	14
	x			مطابق	نشانه گذاری	14

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
 مغایرت دارد
 با استاندارد 3687 مطابقت دارد

آزمایش کننده: _____ تایید کننده: _____ مدیر: _____

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.