

بسمه تعالیٰ
 نتیجه آزمون
 درخواست کننده : سیوس گرفته
 شماره و تاریخ درخواست : نام غاری :
 محل نمونه برداری : آرد
 خط تولید انبار بازار سایر
 نوع استاندارد : صاحب کالا/کوتاژ :
 اجباری تشویقی تاریخ نمونه برداری :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

نام و نوع فراورده : آرد
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 تاریخ تولید / سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام ازمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 103-1

ردیف	ویرگی/شرح آزمون	آشناز از دل	نتیجه آزمون	نوع نتیجه	مرانی	جزئی	نحو نتیجه
1	بو و مزه		مطابق		x		
2	رنگ		مطابق		x		
3	آفت		مطابق		x		
4	مواد خارجی		مطابق		x		
5	مايكوتوكسینها (ppb)		مطابق		x		
	B1		بیشینه 5			x	
	مجموع انواع افلاتوكسین		بیشینه 15			x	
	A		بیشینه 5			x	
	داکسی زی والنول		بیشینه 1000			x	
	زیرالنون		بیشینه 200			x	
6	خاکستر غیرعملول در اسید (درصد بر مبنای ماده خشک)		0/05	بیشینه	x		
7	PH		5/6-6/5				
8	خاکستر (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)		1/225	بیشینه	x		
9	پروتئین (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک		10/5	کمینه	x		
10	اسیدیته		3/5	بیشینه	x		
11	اندازه ذرت (به درصد وزنی) روي الک 475 میکرون روي الک 180 میکرون روي الک 125 میکرون زیر الک 125 میکرون		2/5 بیشینه 20 بیشینه 32/5 کمینه 40	بیشینه	x		
12	گلوتن مرطوب		24	کمینه	x		
13	رطوبت (درصد وزنی)		14/2	بیشینه	x		
14	بسته بندی						
15	نشانه گذاری						
	وضیحات:						

ونه فوق دربند/ بندهای طابتقت دارد
 با استاندارد 103-1 ملی ایران مغایرت دارد
 زمایشکننده : تأیید کننده : مدیر :
 این برگ بدون مهر و امضاء ازمایشگاه مود 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

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آرد کامل

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 103-1

ردیف

ویژگی/شرح آزمون

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	حد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	محابی	عده	نوع نقص
1	مواد خارجی	مطابق	بو و مزه	مواد خارجی	مواد خارجی	x	محابی	عده	نوع نقص
2	مواد خارجی	مطابق	رنگ	مواد خارجی	مواد خارجی	x	محابی	عده	نوع نقص
3	مواد خارجی	مطابق	آفت	مواد خارجی	مواد خارجی	x	محابی	عده	نوع نقص
4	مواد خارجی	مطابق	دراز	مواد خارجی	مواد خارجی	x	محابی	عده	نوع نقص
5	مايكروکسین ها (PPB)	مطابق	آفلاتوكسین B1	مايكروکسین ها (PPB)	مايكروکسین ها (PPB)	x	محابی	عده	نوع نقص
6	مايكروکسین A	بیشینه 5	مجموع انواع افلاتوكسین	مايكروکسین A	مايكروکسین A	x	محابی	عده	نوع نقص
7	مايكروکسین D	بیشینه 15	اکراتوكسین	مايكروکسین D	مايكروکسین D	x	محابی	عده	نوع نقص
8	مايكروکسین Z	بیشینه 5	د اکسی نی والنول	مايكروکسین Z	مايكروکسین Z	x	محابی	عده	نوع نقص
9	مايكروکسین خاکستر غیرغلول در اسدید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 5	زیرالثرون	مايكروکسین خاکستر غیرغلول در اسدید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین خاکستر غیرغلول در اسدید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
10	مايكروکسین پرووتلین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 1000	پرووتلین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین پرووتلین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین پرووتلین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
11	مايكروکسین اسیدیته (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 200	اسیدیته	مايكروکسین اسیدیته (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین اسیدیته (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
12	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/05	اندازه ذرت (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
13	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	5/6-6/5	روي الک 475 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
14	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 1/600	روي الک 180 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
15	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	کمینه 11	روي الک 125 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
16	مايكروکسین گلوتن مرطوب	بیشینه 4/1	گلوتن مرطوب	مايكروکسین گلوتن مرطوب	مايكروکسین گلوتن مرطوب	x	محابی	عده	نوع نقص
17	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 5	روي الک 125 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
18	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 25	روي الک 180 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
19	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 30	روي الک 475 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
20	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 40	زیرالثرون 125 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
21	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 23	گلوتن مرطوب	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
22	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 12/5	روي الک 125 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
23	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مطابق	روي الک 180 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
24	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مطابق	روي الک 475 میکرون	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص
25	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مدیر:	توپیخات:	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	مايكروکسین رود (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	x	محابی	عده	نوع نقص

با استاندارد 103-1

نموده فوق دربند / بندهای مطابقت دارد مغایرت دارد

ازمایش کننده: تأیید کننده: مدیر:

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

شماره و تاریخ درخواست :

حل نمونه برداری : خط تولید انبار

بازار سایر

نوع استاندارد : اجباری تشویقی

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : آرد قنادی

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد غونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 103

ردیف	ویرگی/شرح آزمون	استاندارد	ناتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمله	هزاری
1	بو و مزه		مطابق		x		
2	رنگ		مطابق		x		
3	آفت		مطابق		x		
4	مواد خارجی		مطابق		x		
5	روبوت (درصد وزنی)		بیشینه 14/2		x		
6	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)		0/380-0/580		x		
7	خاکستر غیرعلوی در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک		0/05 بیشینه		x		
8	PH		5/6-6/5		x		
9	پروتئین (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)		بیشینه 9		x		
10	اسیدیته		بیشینه 2/4		x		
11	اندازه ذرت به درصد: بزرگتر از 475 میکرون 125-180 میکرون کوچکتر از 106 میکرون		بیشینه 1/5 بیشینه 8/5 کمینه 75		x		
12	بسهندی		مطابق		x		
13	نشانه گذاری		مطابق		x		
توضیحات:							

با استاندارد 103

نمونه فوق دربند/ بندهای مطابقت دارد

متغیرت دارد

تأیید کننده:

آزمایشگاه:

مدیر:

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

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آرد درخواست کننده :
 ماکارونی
 شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری :
 محل نمونه برداشی : خط تولید انبار
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 بازار سایر
 صاحب کالا/کوتاژ :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی
 تاریخ نمونه برداشی :
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 هزینه آزمون :
 تاریخ تولید / سری ساخت :
 استاندارد مرجع : 103

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	هزاری
1	بو و مزه	مطابق			x		
2	رنگ	مطابق			x		
3	آفت	مطابق			x		
4	مواد خارجی	مطابق			x		
5	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 2/14			x		
6	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	0/700	بیشینه		x		
7	خاکستر غیرعملول در اسید (درصد وزنی) برمبنای ماده خشک	0/05	بیشینه		x		
8	PH	5/6-6/5			x		
9	پروتئین (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	10 کمبینه			x		
10	اسیدیته	2/4 بیشینه			x		
11	اندازه ذرت به درصد: بزرگتر از 475 میکرون 125-180 میکرون کوچکتر از 106 میکرون	2 بیشینه 30 بیشینه 57 بیشینه			x		
12	بسته بندی	مطابق			x		
13	نشانه گذاری	مطابق			x		

توضیحات:

با استاندارد 103	نمونه فوق دربند / بندهای مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	مدیر: <input type="checkbox"/> تأیید کننده: <input type="checkbox"/> آزمایشکننده: <input type="checkbox"/>
------------------	---	--

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

بسم الله تعالى

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: نان حجیم / نیمه حجیم

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاز:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 2338

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	نوع نقض	جزئی
	روشن	تیره			
	مطابق	مطابق	مطابق	مطابق	x
1					x
2					x
3					x
4				برگشت پذیری به حالت اول (الاستیسیته)	x
5				ساختار نان (بافت)	x
6				بو و مزه	x
7				روبوت درصد وزنی	x
8				خاکستر درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	x
9				خاکستر نامحلول در اسید درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	x
10				نمک درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	x
11				pH	x
12				روش عرضه	x
13				نشانه گذاری	x

توضیحات:

نمونه فوق دریند/ بندهای با استاندارد 2338 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده: تأیید کننده: مدیر:

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

بسمه تعالیٰ

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : حجیم شده بلغور و آرد درخواست کننده : غلاب
 شماره و تاریخ درخواست : نام تجاری :
 عل غونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی
 تاریخ غونه برداری : تاریخ تولید / سری ساخت :
 تاریخ دریافت غونه : کد غونه :
 تاریخ صدور نتیجه : نام آزمایشگاه :
 هزینه آزمون : استاندارد مرجع: 2880

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	تاریخ آزمون	لزومی	جزئی	عمله	هزینه	نوع لقمه
1	وضعیت ظاهری				x			
2	مزه و بو				x			
3	ویژگی بافتی				x			
4	رطوبت (درصد وزنی)				x			
5	چربی بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی)				x			
6	پروتئین بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی) (با ضریب پروتئین 6/25)				x			
7	غد بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی)				x			
8	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)				x			
9	اندیس پراک سید چربی استخراجی (بر حسب میلی اکی و الان در کیلوگرم)				x			
10	اسیدیته چربی استخراجی (بر حسب اسید اولنیک درصد وزنی)				x			
11	آفلاتوکسین ها ug/kg B1				x			
12	مجموع آفلاتوکسین ها ug/kg				x			
13	ازت کل فرار (TVN ²)				x			
14	بسته بندی				x			
15	نشانه گذاری				x			

- (1) در صورت استفاده از گوشت ماهی میزان پروتئین (در صدوزنی بر مبنای ماده خشک) کمینه 8/5 (ضریب پروتئین 6/25) می باشد.
 (2) در صورت استفاده از گوشت ماهی میزان ازت کل فرار اندازه گیری می شود.

آنچه فوق دربند/ بندهای دارد <input type="checkbox"/>	متوجه مفایرت دارد <input type="checkbox"/>	با استاندارد 2880 مطابقت
آزمایش کننده: <input type="checkbox"/>	تأیید کننده: <input type="checkbox"/>	مدیر: <input type="checkbox"/>

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

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : جو پوست کنده
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت :
کد غونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع:

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

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	حد مطابق	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمر آنی	عمده	خزنی
1	آفت					x			
2	ناخالصها (درصد وزنی)			بیشینه 0/5		x			
3	بذر علفهای هرز (درصد وزنی)			بیشینه 0/01		x			
4	دانه های سایر غلات (درصد وزنی)			بیشینه 2		x			
5	دانه های فاسد (درصد وزنی)			بیشینه 0/06		x			
6	دانه های سیاھک زده (درصد وزنی)			بیشینه 0/02		x			
7	دانه های آفتزده (درصد وزنی)			بیشینه 0/3		x			
8	دانه های سن زده (درصد وزنی)			بیشینه 0/3		x			
9	دانه های شکسته و چروکیده (درصد وزنی)			بیشینه 3		x			
10	دانه های گرمادیده (درصد وزنی)			بیشینه 0/2		x			
11	دانه های نارس (درصد وزنی)			بیشینه 1		x			
12	دانه های جوانه زده (درصد وزنی)			بیشینه 1		x			
13	وزن حجمی (کیلوگرم بر هکتو لیتر)			کمینه 80		x			
14	رطوبت (درصد وزنی)			بیشینه 13		x			
15	خاکستر بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی)			بیشینه 1/8		x			
16	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی)			بیشینه 0/05		x			
17	بسهندی		مطابق			x			
18	نشانه گذاری		مطابق			x			

توضیحات:

با استاندارد	متغیرت دارد <input type="checkbox"/>	نموده فوق دربند / بندهای
ازمایشکننده:	تایید کننده:	مدیر:
این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.		

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

درخواست کننده : شاره 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 : آرد قنادی
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی : صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت : کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 103

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد آرد	نتیجه آزمون	جزئی	نوع نتیجه	هر آنی	عمده	جزئی
1	بو و مزه		مطابق			x		
2	رنگ		مطابق			x		
3	آفت		مطابق			x		
4	مواد خارجی		مطابق			x		
5	Roberto (درصد وزنی)	14/2	بیشینه			x		
6	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	0/380-0/580				x		
7	خاکستر غیرفلزی (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	0/05	بیشینه			x		
8	PH	5/6-6/5				x		
9	پروتئین (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	9	بیشینه			x		
10	اسیدیت	2/4	بیشینه			x		
11	اندازه ذرت به درصد: بزرگتر از 475 میکرون 125-180 میکرون کوچکتر از 106 میکرون	1/5 8/5 75 کمینه	بیشینه			x		
12	بسننه بندی	مطابق				x		
13	نشانه گذاری	مطابق				x		
توضیحات:								
نمونه فوق دربند/ بندهای مغایر دارد <input type="checkbox"/>								
103 با استاندارد مطابقت دارد				مدیر:	تأیید کننده:	آزمایشگاه:		

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

بسمه تعالی
 نتیجه آزمون
 درخواست کننده : آرد سبوس گرفته
 شماره و تاریخ درخواست : نام تجاری :
 عل غونه برداری : خط تولید انبار صاحب کالا/کوتاژ :
 بازار سایر تاریخ تولید/ سری ساخت :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی که نمونه آزمون :
 تاریخ غونه برداری : نام ازمایشگاه :
 تاریخ دریافت نمونه : استاندارد مرجع: 103-1
 تاریخ صدور نتیجه : هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	حد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	جز ای	عمله
1	بو و مزه	مطابق				x		
2	رنگ	مطابق				x		
3	آفت	مطابق				x		
4	مواد خارجی	مطابق				x		
5	مايكروتسینها (ppb) آفلاتوكسین B1					x		
	مجموع انواع افلاتوكسین A					x		
	داکسی نی والنول					x		
	زیرالنون					x		
6	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد بر مبنای ماده خشک)			بیشینه 0/05		x		
7	PH		5/6-6/5			x		
8	خاکستر (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)			بیشینه 1/225		x		
9	پروتئین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)			کمینه 10/5		x		
10	اسیدیته			بیشینه 3/5		x		
11	اندازه ذرت (به درصد وزنی) روی الک 475 میکرون			بیشینه 2/5		x		
	روی الک 180 میکرون			بیشینه 20		x		
	روی الک 125 میکرون			بیشینه 32/5		x		
	زیر الک 125 میکرون			کمینه 40		x		
12	گلوتن مرتبط			کمینه 24		x		
13	رطوبت (درصد وزنی)			بیشینه 14/2		x		
14	بسته بندی			مطابق		x		
15	نشانه گذاری			مطابق		x		
	وضیحات:							

ونه فوق دریند/ بندهای طایف دارد
 مغایرت دارد رُمایشکننده:
 تایید کننده: مدیر:
 با استاندارد 103-1 ملی ایران
 این برگ بدون مهر و امضا، ازمایشگاه مود قبول مؤسسه، قادر اعتبار است.

بسمه تعالیٰ

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

نام و نوع فرآورده : سولینا
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت :
کد غونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع: 103

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	حد	نیت خواه آزمون	نوع نقص	جزئی	هرانی	عمده
1	بو و مزه	مطابق				x		
2	رنگ	مطابق				x		
3	آفت	مطابق				x		
4	مواد خارجی	مطابق				x		
5	رطوبت (درصد وزنی)	14/2	پیشینه			x		
6	خاکستر (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	0/7000-1/100				x		
7	خاکستر غیر مغلول در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	0/05	پیشینه			x		
8	PH	5/6-6/5				x		
9	پروتئین (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	10/5	کمینه			x		
10	اسیدیته	3/5	پیشینه			x		
11	اندازه (ذرت درصد وزنی) الک 350-125 میکرون	90	کمینه			x		
12	بسه بندی	5/6-6/5	مطابق			x		
13	نشانه گذاری	0/05	مطابق			x		
توفیقات:								

آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	نحوه فرآورده / بندهای	با استاندارد 103
مدیر:				

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آرد درخواست کننده :

ماکاروئی

شاره و تاریخ درخواست :

نام تجاری :

عل نمونه برداری : خط تولید انبار

نام شرکت / واحد تولیدی :

بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تطبیقی

کد غونه :

تاریخ نمونه برداری :

نام آزمایشگاه :

تاریخ دریافت نمونه :

استاندارد مرجع : 103

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

ویژگی/شرح آزمون						ردیف
جزئی	نوع نعمت	نیتیجه آزمون	استاندارد	حد		
	x		مطابق	بو و مزه	1	
	x		مطابق	رنگ	2	
	x		مطابق	آفت	3	
	x		مطابق	مواد خارجی	4	
	x		مطابق	رطوبت (درصد وزنی)	5	
	x	14/2 بیشینه	0/700 بیشینه	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	6	
	x	x	0/05 بیشینه	خاکستر غیرعملی در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	7	
	x		5/6-6/5	PH	8	
	x		10 کمینه	پروتئین (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	9	
	x		2/4 بیشینه	اسیدیت	10	
	x		2 بیشینه	اندازه ذرت به درصد:	11	
	x		30 بیشینه	بزرگتر از 475 میکرون		
	x		57 بیشینه	125-180 میکرون		
	x		مطابق	کوچکتر از 106 میکرون		
	x		مطابق	بسته بندی	12	
	x			نشانه گذاری	13	
				توضیحات:		

با استاندارد 103

نمونه فوق دربند/ بندهای مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایشکننده:

مدیر:

تأیید کننده:

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

بسمه تعالیٰ نتیجه آزمون

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

نام و نوع فرآورده : آرد کامل نام تجاری : نام شرکت / واحد تولیدی : صاحب کالا/کوتاژ : تاریخ تولید/ سری ساخت : کد ثبت نامه : نام آزمایشگاه : استاندارد مرجع: 103-1

ردیف	ویرگی/شرح آزمون	استاندارد	حد	نتیجه آزمون	نوع نام	جزئی	عمده	جزئی	نتیجه آزمون	نوع نام
1	بو و مزه		مطابق			x				
2	رنگ		مطابق			x				
3	آفت		مطابق			x				
4	مواد خارجی		مطابق			x				
5	مايكروتكسينها (PPb) آفلاتوكسين B1 مجموع اسواع افلاتوكسين A اكراتوكسين داكسن والثول زيرالثون	بيشينه 5 بيشينه 15 بيشينه 5 بيشينه 1000 بيشينه 200				x	x	x	x	x
6	خاکستر غیرعلوول در اسید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بيشينه 0/05				x				
7	PH	5/6-6/5				x				
8	خاکستر (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بيشينه 1/600				x				
9	پروتئين (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	كمبنه 11				x				
10	اسیدیته	بيشينه 4/1				x				
11	اندازه درت (درصد وزنی) روي الک 475 میکرون روي الک 180 میکرون روي الک 125 میکرون زير الک 125 میکرون	بيشينه 5 بيشينه 25 بيشينه 30 كمبنه 40				x				
12	گلوتن مرتبط	كمبنه 23				x				
13	رطوبت درصد وزنی	بيشينه 12/5				x				
14	بسنه بندی	مطابق				x				
15	نشانه گذاری	مطابق				x				
توضیحات:										

با استاندارد 103-1

نمونه فوق دربند / بندهای مغایرت دارد

ازمایشکننده: تأیید کننده: مدیر:

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

بسم الله تعالى

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: نان حجیم / نیمه حجیم

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا / کوتاژ:

تاریخ تولید / سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 2338

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 اشرح آزمون					
	حد استاندارد			نحوه نقص	نتیجه آزمون	جزئی
	مخصوص	تیره	روشن			
1	مطابق	مطابق	مطابق		شكل ظاهری	
2	مطابق	مطابق	مطابق		پوسته رویه نام	
3	مطابق	مطابق	مطابق		تخلخل	
4	مطابق	مطابق	مطابق		برگشت پذیری به حالت اول (الاستیسیته)	
5	مطابق	مطابق	مطابق		ساختر نان (بافت)	
6	مطابق	مطابق	مطابق		بو و مزه	
7	40 بیشینه	40 بیشینه	40 بیشینه		روطوبت درصد وزنی	
8	3/5 حداقل	-2/80	2/5 بیشینه	2/5 بیشینه	خاکستر درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	
9	0/1 بیشینه	0/1 بیشینه	0/1 بیشینه	0/1 بیشینه	خاکستر نامحلول در اسید درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	
10	1/5 بیشینه	1/4 بیشینه	1/8 بیشینه	1/8 بیشینه	نمک درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	
11	5-6	5-6	5-6		pH	
12	مطابق	مطابق	مطابق		روش عرضه	
13	مطابق	مطابق	مطابق		نشانه گذاری	

توضیحات:

نمونه فوق دریند / بندهای		با استاندارد 2338		آزمایش کننده:	
مغایرت دارد	مطابقت دارد			تأیید کننده:	مدیر:

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : همیرگر خام منجمد	نام تجاری :
درخواست کننده :	شماره و تاریخ درخواست :
محل نمونه برداری : <input checked="" type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر	نام شرکت / واحد تولیدی :
نوع استاندارد : <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی	صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ نمونه برداری :	تاریخ تولید/سروی ساخت :
تاریخ دریافت نمونه :	کد نمونه :
تاریخ صدور نتیجه :	نام آزمایشگاه :
هزینه آزمون :	استاندارد مرجع: 2304

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحرانی
1	رطوبت (درصد وزنی)	طبق جدول 1			x		
2	پروتئین (درصد وزنی)	طبق جدول 1			x		
3	چربی (درصد وزنی)	طبق جدول 1			x		
4	نشاست (درصد وزنی)	طبق جدول 1			x		
5	حاکستر (درصد وزنی)	طبق جدول 1			x		
6	بسته بندی	مطابق استاندارد			x		
7	نشانه گذاری	مطابق استاندارد			x		

توضیحات:

آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	نمونه فوق دربند/بندهای مورد آزمون با استاندارد 2304
	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: سوسیس و کالباس
 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	بحرانی
1	رطوبت (گرم در صد گرم)	4p+10	بیشینه	x			
2	پروتئین (گرم در صد گرم)	1	طبق جدول	x			
3	چربی کل (گرم در صد گرم)	1	طبق جدول	x			
4	نشاسته (گرم در صد گرم)	1	طبق جدول	x			
5	خاکستر (گرم در صد گرم)	1	طبق جدول	x			
6	pH (گرم در صد گرم)	5/6-6/2		x			
7	نک (گرم در صد گرم)	2	بیشینه	x			
8	فسفات (گرم در صد گرم)	2	طبق جدول	x			
9	نیتریت باقیمانده روز چهارم (قسمت در میلیون)	2	طبق جدول	x			
10	بسته بندی	مطابق استاندارد		x			
11	انشان گذاری	مطابق استاندارد		x			

وضیحات:

ماشیش کننده:	تأیید کننده:	<input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد
مدیر:		

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

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شیر
 درخواست کننده : طعمدار باستوریزه (با طعم
 شاره و تاریخ درخواست : کاکائو و قهوه / سایر طعم‌های
 عل غونه برداشی : چای طبیعی)
 انبار □ بازار □ سایر نام تجاری :
 نوع استاندارد : نام شرکت / واحد تولیدی :
 تشویقی □ تطبیقی صاحب کالا / کوتاژ :
 تاریخ غونه برداشی : تاریخ تولید / سری ساخت :
 تاریخ دریافت غونه : کد غونه :
 تاریخ صدور نتیجه : نام آزمایشگاه :
 هزینه آزمون : استاندارد مرجع : 1527

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	ردیف
1	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	0/16 بیشینه	x	جزئی	عمده
2	PH	6/6-6/85 با طعم کاکائو و فلهو، سایر		x	
3	وزنی (درصد)	6/1-6/5 طعم‌منهای چای طبیعی کمینه 13	با طعم کاکائو و فلهو کمینه 14 سایر	x	
4	احتساب چربی (بدن وزنی)	کمینه 8		x	
5	ساکارز گرم درصد	5-8		x	
6	فسفاتاز قلبی	منفی		x	
7	وضع ظاهری	مناسب		x	
8	رنگ	طبیعی		x	
9	چربی	-2 مطابق بند 1-8		x	
10	بسهنه بندی	مطابق		x	
11	نشانه گذاری	مطابق		x	

توضیحات:

با	نمونه فوق دربند / بندهای استاندارد 1527 مطابقت دارد □ مغایرت دارد □	آزمایشکننده:	تأیید کننده:	مدیر:
----	---	--------------	--------------	-------

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

بسمه تعالیٰ

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده :	شرکت سترون یا UHT با طعم کاکائو و قهوه و یا سایر طعم‌های مجاز طبیعی
درخواست کننده :	محل نمونه برداری : <input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر
شماره و تاریخ درخواست :	نام تجاری :
عمل نمونه برداری :	نام شرکت / واحد تولیدی :
<input type="checkbox"/>	■ اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی
تاریخ غونه برداری :	صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ ساخت :	تاریخ تولید/ سری ساخت :
تاریخ دریافت نمونه :	کد غونه :
تاریخ صدور نتیجه :	نام آزمایشگاه :
هزینه آزمون :	استاندارد مرجع :
	1527

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	ردیف
1	اخستلاف PH قبل و بعد از گرفتن گذاری	پیشنهاد 0/3	x	جزئی برانی عمده	
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 ساکارز بر حسب گرم درصد	کمینه 8		x	
4	چربی	5-8		x	
5	بسته بندی	مطابق بند 1-8	2	x	
6	نشانه گذاری	مطابق	x		
7	توضیحات:	مطابق	x	x	

غونه فرقه دارند/ بندهای با استاندارد 1527 مطابقت دارد مغایرت دارد آزمایشگذاری: 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 تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: ماست چکیده درخواست کننده:

طعم دار(خامه ایی)- پرچربی- کم چربی- بدون شماره و تاریخ درخواست:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 4046

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحرانی
1	ارزشیابی حسی	20-50				x	
2	نمک(درصد وزنی)		بیشینه 1		x		
3	ماده خشک بدون چربی(درصد وزنی)		کمینه 11		x		
	خامه ایی		کمینه 13		x		
	پرچربی		کمینه 14		x		
	کم چرب		کمینه 16		x		
4	چربی(درصد وزنی)		کمینه 7		x		
	خامه ایی		3/5-6/9		x		
	پرچربی		1/6-3/4		x		
	کم چرب		بیشینه 1/5		x		
5	بسته بندی		مطابق		x		
6	نشانه گذاری		مطابق		x		

توضیحات:

نصونه فوق در بند/ بندهای

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

با استاندارد 4046 مطابقت دارد مغایرت دارد

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

بسمه تعالیٰ
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: کشک خشک

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/سروی ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 1188

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
x				مطابق بند ۴-۳-۷		رنگ ۱
x				مطابق بند ۲-۳-۷		طعم و مزه ۲
x				مطابق بند ۳-۳-۷		بو ۱
	x			عاری از موارد بند ۵	عوامل ناپذیرفتنی	۲
x				بیشینه ۱۰	رطوبت(درصد وزنی)	۲
x				کمینه ۵۰	پروتئین(درصد وزنی)	۳
x				بیشینه ۱۱	چربی(درصد وزنی)	۴
x				بیشینه ۹	نمک(درصد وزنی)	۵
x	x			بیشینه ۱۳	خاکستر (درصد وزنی)	۶
x	x			مطابق بند ۱۰	بس腾ه بندی	۸
x				مطابق بند ۹	نشانه گذاری	۹

توضیحات:

نمونه فوق در بند/بندهای

با استاندارد 1188 مطابقت دارد مغایرت دارد

تأثیید کننده:

آزمایش 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 نشویقی تطبیقی

تاریخ نمونه برداری:

تاریخ دریافت نمونه:

تاریخ صدور نتیجه:

هزینه آزمون:

نام و نوع فرآورده: شیرخشک

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاز:

تاریخ تولید/سri ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 2012

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویرگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
x				1-1-5 مطابق بند		رنگ 1
x				2-1-5 مطابق بند		بافت 2
x				3-1-5 مطابق		بو 3
x				4-1-5 مطابق بند	مواد بیکانه	4
x				31 کمبینه	پروتئین (بر ماده خشک بدون چربی) (گرم درصد)	5
				منفی	مواد خشکی کننده	6
	x			منفی	مواد افزودنی و نگهدارنده	6
	x			منفی	فسفاتاز	7
	x			5925 مطابق با استاندارد	آفلاتوكسین	8
	x			1 مطابق جداول 3 یا 2 یا 1	نم (گرم درصد گرم) بسته به نوع شیر خشک	9
x				1 مطابق جداول 3 یا 2 یا 1	چربی (درصد وزنی) بسته به نوع شیر خشک	10
x				1 مطابق جداول 3 یا 2 یا 1	اندیس حلالیت به میلی لیتر بسته به نوع شیر خشک	11
x				1 مطابق جداول 3 یا 2 یا 1	ذرات سوخته به میلی گرم بسته به نوع شیر خشک	12
	x			1 مطابق جداول 3 یا 2 یا 1	اسیدیت (بر حسب اسید لاکتیک) (قابل سنجش بسته به نوع شیر خشک	13
	x			1 مطابق جداول 3 یا 2 یا 1	نوع شیر خشک	
	x			1 مطابق جدول 1	مقدار مس بر حسب PPM	14
	x			1 مطابق جدول 1	مقدار آهن بر حسب PPM	15
x				1 مطابق جدول 1	اکسیژن (درصد به اتمسفر)	16
x				مطابق	بسته بندی	17
x				مطابق	نشانه گذاری	18
توضیحات:						
نمونه فوق دربند/بندهای						
با استاندارد 2012 مطابقت دارد <input checked="" type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>						
مدیر:			تأیید کننده:		آزمایش کننده:	

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

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: شیر طعم دار پاستوریزه (با طعم کاکائو و قهوه / سایر طعم های مجاز طبیعی) 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 تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاز:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 1527

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحراقی
1	اسیدیت (بر حسب اسید لاکتیک)	0/16	بیشین	x			
2	PH	6/6-6/85	با طعم کاکائو و قهوة	x			
3	3	6/1-6/5	سایر طعم دهنده های مجاز طبیعی	x			
4	4	کمینه 14	با طعم کاکائو و قهوه	x			
5	5	کمینه 13	سایر طعم دهنده های مجاز طبیعی کمینه 13	x			
6	6	8	کمینه 8	x			
7	وضع ظاهری	5-8		x			
8	رنگ	منفي		x			
9	چربی	مناسب		x			
10	بسته بندی	طبيعي		x			
11	نشانه گذاري	2-1-8	مطابق بند 2-1-8	x			
توضیحات:							

نمونه فوق در بند / بند های

با استاندارد 1527 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

تأیید کننده:

مدیر:

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: دوغ

شماره و تاریخ درخواست:

نام تجاری:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار

نام شرکت / واحد تولیدی:

سایر

صاحب کالا/کوتاژ:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/سروی ساخت:

تاریخ نمونه برداری:

کد نمونه:

تاریخ دریافت نمونه:

نام آزمایشگاه:

تاریخ صدور نتیجه:

استاندارد مرجع: 2453

هزینه آزمون:

ردیف

ویژگی/شرح آزمون

ردیف	نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون
	جزئی	عمده	بحرانی			
1	x				مطابق بند 1-7	رنگ
2					مطابق بند 1-7	پافت
3	x				مطابق بند 1-7	طعم
4		x		بیشینه 4/5		PH
5		x			بند 2-2-7	چربی
6		x			بند 3-2-7	مواد جامد بدون چربی شیر
7		x			بند 4-2-7	نمک طعام
8		x			بند 5-2-7	کاز کربنیک(کرم درصد میلی لیتر)
9		x			مطابق بند 10	بسه بندی
10		x			مطابق بند 11	نشانه گذاری

توضیحات:

نمونه فوق در بند/بندهای

با استاندارد 2453 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

مدیر:	تأثید کننده:
-------	--------------

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

بسمه تعالیٰ

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خامه پاستوریزه	درخواست کننده :
نام تجاری :	شماره و تاریخ درخواست :
نام شرکت / واحد تولیدی :	محل نمونه برداری : <input checked="" type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر
صاحب کالا/کوتاز :	تاریخ تولید/سربی ساخت :
کد نمونه :	نوع استاندارد : <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی
نام آزمایشگاه :	تاریخ نمونه برداری :
استاندارد مرجع:	تاریخ دریافت نمونه :
ردیف	هزینه آزمون :

ردیف	هزینه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحروانی
1	رنگ	سفید یا سفید کرم رنگ			x		
2	طعم و بو	مطابق بند 2-1-11			x		
3	چربی(درصد وزنی)	مطابق بند 5			x		
4	اسیدیت	0/09-0/15	انواع خامه(به استثنای خامه ترش)			x	
5	PH	6/5 تا 6/8				x	
6	نشانه‌گذاری	مطابق			x		
7	بسهنه‌بندی	مطابق			x		

توضیحات:

نمونه فوق دربند/بندهای

با استاندارد 191 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 تعالیٰ

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : بودر آب پنیر	نام خواست کننده :
نام تجاری :	شماره و تاریخ درخواست :
نام شرکت / واحد تولیدی :	محل نمونه برداری: <input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/>
صاحب کالا/کوتاژ :	سایر
تاریخ تولید/ سری ساخت :	نوع استاندارد: <input type="checkbox"/> اجباری <input checked="" type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی
کد نمونه :	تاریخ نمونه برداری :
نام آزمایشگاه :	تاریخ دریافت نمونه :
استاندارد مرجع: 6959	تاریخ صدور نتیجه :
	هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحرانی
1	رنگ	مطابق بند 1-1-5			x		
2	یافته	مطابق بند 2-1-5			x		
3	عطر و طعم	مطابق بند 3-1-5			x		
4	مواد خارجی	مطابق بند 4-1-5			x		
5	حداقل لاکتوز(بدون آب) درصد وزنی	61			x		
6	حداقل پروتئین(درصد وزنی)	10			x		
7	حداکثر چربی(درصد وزنی)	2			x		
8	حداکثر رطوبت آزاد(درصد وزنی)	5			x		
9	حداکثر خاکستر(درصد وزنی)	9/5			x		
10	(در محلول 10%) PH	5/1	کمینه		x		
11	بیشینه آندیس حلالت(به میلی لیتر)	0/5			x		
12	بیشینه ذرات سوخته(به میلی گرم)	(15)DiSC B			x		
13	مس(میلی گرم در کیلو گرم)	5	بیشینه		x		
14	سرب(میلی گرم در کیلو گرم)	1	بیشینه		x		
15	آهن(میلی گرم در کیلو گرم)	2	مطابق جدول		x		
16	باقیمانده سوم آفتکش	5818	مطابق استاندارد		x		
17	بسیتبندی		مطابق		x		
18	شسانگذاری		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.

نتایج فقط بر روی نمونه در یافته صادق است .

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر کاچیوتا	درخواست کننده:
نام تجاری:	شماره و تاریخ درخواست:
نام شرکت / واحد تولیدی:	محل نمونه برداری: <input checked="" type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر
صاحب کالا/کوتاژ:	تاریخ تولید/سrij ساخت:
کد نمونه:	نوع استاندارد: <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی
نام آزمایشگاه:	تاریخ نمونه برداری:
استاندارد مرجع:	تاریخ دریافت نمونه:
	تاریخ صدور نتیجه:
	هزینه آزمون:

ردیف			ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی
				1-1-7	مطابق بند		رنگ
				2-1-7	مطابق بند		بافت
				3-1-7	مطابق		طعم
		x		42	حداکثر		روطوبت
		x		45	حداقل		(درصد برپایه وزن پنیر)
		x		22	حداقل		چربی
		x		2	حداکثر		(درصد برپایه ماده خشک)
		x		4/9-5/2	حداقل		پروتئین
		x		58	حداقل		(درصد برپایه وزن پنیر)
		x		10	مطابق بند		نمک (درصد برپایه وزن پنیر)
		x		11	مطابق بند		PH (محلول 10 درصد)
		x		11	ماده خشک		
		x		12			(درصد برپایه وزن پنیر)
		x		13			بسته‌بندی
		x					نشانه‌گذاری

توضیحات:

نمونه فوق دربند/بندهای

با استاندارد 9012 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:

مدیر:

تأیید کننده:

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

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر تازه(پرچرب/چرب/درخواست کننده:

شماره و تاریخ درخواست:

نسبتاً چرب/کم چربی/بدون چربی)

نام تجاری:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

نام شرکت / واحد تولیدی:

نوع استاندارد: اجباری تشويقي تطبيقی

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ نمونه برداری:

تاریخ تولید/سروی ساخت:

تاریخ دریافت نمونه:

کد نمونه:

تاریخ صدور نتیجه:

هزینه آزمون:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 6629

نوع نقص				نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	جزئی	عمده	بحراقی				
	x				2344 مطابق استاندار	شكل ظاهری	1
	x				2344 مطابق استاندار	بو و طعم	2
	x				2344 مطابق استاندار	بافت و قوام	3
		x			2/5-0/5-بیشینه	اسیدیت(بر حسب اسید لاتکتیک)	4
	x				5/2 بیشینه	PH	5
	x				4 بیشینه	نمک(درصد وزنی)	6
	x				65 بیشینه	رطوبت(درصد وزنی)	7
	x				6 کمینه	پروتئین(درصد وزنی)	8
	x				60 کمینه	چربی(درصد بر پایه ماده خشک)	9
	x				45-60	پرچرب	
	x				25-45	نسبتاً چرب	
	x				10-25	کم چربی	
	x				10 بیشینه	بدون چربی	
		x			مطابق	بسهندی	10
	x				مطابق	نشانه‌گذاری	11

توضیحات:

با استاندارد 6629 مطابقت دارد مغایرت دارد

نمونه فوق در بند/بندهای

تأیید کننده:

مدیر:

آزمایش کننده:

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

نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالیٰ
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 پارمسان

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 9011

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	حرانی
1	رنگ	1-1-7 مطابق بند			x		
2	بافت	2-1-7 مطابق بند			x		
3	طعم	3-1-7 مطابق			x		
10	رطوبت (درصد بربایه وزن پنیر)	حداکثر 35			x		x
9	چربی (درصد بربایه ماده خشک)	حداقل 30			x		x
8	پروتئین (درصد بربایه وزن پنیر)	حداقل 30			x		x
7	نمک (درصد بربایه وزن پنیر)	حداکثر 2/5			x		x
6	PH (محلول 10 درصد)	5/2-5/6			x		x
11	ماده خشک (درصد بربایه وزن پنیر)	حداقل 65			x		x
12	بسته‌بندی	10 مطابق بند			x		x
13	نشانه‌گذاری	11 مطابق بند			x		x

توضیحات:

نمونه فوق دربند/ بندهای

با استاندارد 9011 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 تعالیٰ

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: شیر فرادما

شماره و تاریخ درخواست:

نام تجاری:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار
 سایر

نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاز:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی
تاریخ نمونه برداری:
تاریخ دریافت نمونه:
تاریخ صدور نتیجه:
هزینه آزمون:

تاریخ تولید/سروی ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 1528

ردیف	ویرگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	مدده	بحرانی
1	ارزشیابی ویژگیهای حسی و فیزیکی	21-50		x			
2	وزن مخصوص (در 15 درجه سلسیوس) شیر کامل	کمینه 1/029		x			
	شیر کم چربی	کمینه 1/030		x			
	شیر بدون چربی	کمینه 1/033		x			
3	اسیدیته (برحسب اسید لاتکتیک)	0/16 بیشینه		x			
4	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	کمینه 8		x			
5	اختلاف اسیدیته قبل و بعد از گرم خانه گذاری	0/02 بیشینه		x			
6	چربی شیر کامل	کمینه 3		x			
	شیر کم چربی	0/5-3		x			
	شیر بدون چربی	0/5 بیشینه		x			
7	اختلاف PH قبل و بعد از گرم خانه گذاری	0/2 بیشینه		x			
8	نقطه انجام پرحسب درجه سلسیوس	- 0/507 کمینه		x			
9	بسته بندی	مطابق		x			
10	نشانه گذاری	مطابق		x			

توضیحات:

نمونه فوق دربند/بندهای

با استاندارد 1528 مطابقت دارد مغایرت دارد

تأیید کننده:

مدیر:

آزمایش کننده:

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

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : ماست(حامه‌ایی/چکیده درخواست کننده :

شماره و تاریخ درخواست :	حامه‌ایی/پرچربی/چکیده پرچربی/ کمچربی/چکیده کمچربی/بدون چربی/چکیده (بدون چربی)
محل نمونه برداری :	<input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/سروی ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 695

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص
جزئی	ارزشیابی حسی	20-50		بحرانی
1	اسیدیته(بر حسب درصد اسید لاتکیک)	0/7 کمینه		x
2	PH	4/6 بیشینه		x
3	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	3-2-7 مطابق بند		x
4	چربی(درصد وزنی)	2-2-7 مطابق بند		x
5	بسته‌بندی	10 مطابق بند		x
6	نشانه‌گذاری	11 مطابق بند		x

توضیحات:

نمونه فوق دربند/بندهای با استاندارد 695 مطابقت دارد مغایرت دارد

آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:

این بروگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است. نتایج فقط بر روی

نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالیٰ
 صفحه ۱ از ۲
نتیجه آزمون

درخواست کننده:	نام و نوع فرآورده: کره
شماره و تاریخ درخواست:	نام تجاری:
محل نمونه برداری: <input checked="" type="checkbox"/> خط تولید <input checked="" type="checkbox"/> انبار <input checked="" type="checkbox"/> بازار <input checked="" type="checkbox"/> سایر	نام شرکت / واحد تولیدی:
نوع استاندارد: <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی	صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ نمونه برداری:	تاریخ تولید/سرویس ساخت:
تاریخ دریافت نمونه:	کد نمونه:
تاریخ صدور نتیجه:	نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 162	
هزینه آزمون:	

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحرانی
1	رنگ	مطابق			x		
2	بافت	مطابق			x		
3	عطر و طعم	مطابق			x		
4	روبوت(درصد وزنی)	بیشینه 16			x		
5	چربی(درصد وزنی)	بدون نمک کمینه 82 بانمک کمینه 80			x		
6	ماده خشک بدون چربی(درصدوزنی)	بیشینه 2			x		
7	نمک طعام (درصد وزنی)	بیشینه 2 در کره نمکدار			x		
8	اندیس یدی	26-40			x		
9	اندیس صابونی	225-235			x		
10	ترکیب اسیدهای چرب (برحسب درصد)	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			x		

بسمه تعالیٰ

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: کشک مایع

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/سروی ساخت:

تاریخ نمونه برداری:

کد نمونه:

تاریخ دریافت نمونه:

نام آزمایشگاه:

تاریخ صدور نتیجه:

استاندارد مرجع: 2452

هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی
	ویژگیهای حسی و ظاهری	مطابق بند 1-6		بحراتی	عمده
1				x	
2	PH	4/5	بیشینه	x	
3	میزان آب (درصد وزنی)	75	بیشینه	x	
4	چربی (درصد وزنی)	3	بیشینه	x	
5	پروتئین (درصد وزنی)	13	کمینه	x	
6	نمک (درصد وزنی)	3	بیشینه	x	
7	خاکستر (درصد وزنی)	3	بیشینه	x	
8	میزان مس (PPM)	5	بیشینه	x	x
9	بسته‌بندی	مطابق	مطابق	x	
10	نشانه‌گذاری	مطابق	مطابق	x	

توضیحات:

نمونه فوق دربند / بندهای

آزمایش کننده:

با استاندارد 2452 مطابقت دارد مغایرت دارد

تأیید کننده:

مدیو:

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

				18/26-36/88 0/68-5/5 0/05-1	C16:1 C18:0 C18:1 C18:2 C20:0	
x	x			وارداتی بیشینه 0/3 داخلی بیشینه 0/5	اسیدیته (بر حسب اسید اولنیک) (درصد وزنی)	11
x	x			وارداتی بیشینه 1 داخلی بیشینه 1/7	پراکسید (میلی اکی والان در کیلوگرم)	12
x	x			28-34	نقطه ذوب (درجه سلسیوس)	13
x	x			0/05 بیشینه	سرب (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	14
	x			0/02 بیشینه	افلاتوکسین M1 (ng/g)	15
x	x			5 بیشینه	استرول های کیاهی به غیر از کلسترول (درصدوزنی)	16
x	x			مطابق	بسته بندی	17
x	x			مطابق	نشانه کناری	18

توضیحات:

با استاندارد 162 مطابقت دارد مغایرت دارد

نمونه فوق در بند / بندهای

آزمایش کننده:

مدیر:

تأیید کننده:

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

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: شیر خام
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/ سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 164
هزینه 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:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	بهرانی	عمده	نوع نقص
1	رنگ	مطابق بند 1-5			x			
2	طعم	مطابق بند 2-5			x			
3	بو و مزه	مطابق بند 2-5			x			
4	وزن مخصوص (در دمای 15 درجه سلسیوس)	1/029-1/032			x			
5	نقطه انجماد شیر (درجه سلسیوس)	0/507-0/545			x			
6	تست الکل	مطابق بند 6-5			x			
7	تست بازدارنده میکروبی	مطابق بند 7-5			x			
8	اسیدیته (بر حسب اسید لاکتیک)	0/14-0/16			x			
9	pH (در دمای 15 درجه سلسیوس)	6/6-6/8			x			
10	چربی (درصد وزنی)	کمینه 3/2			x			
11	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	کمینه 8			x			
12	پروتئین (درصد وزنی)	3-3/3			x			
13	آفلاتوكسین M ₁ (PPb)	بیشینه 0/5			x			
14	سلول های سوماتیک (تعداد سلول در میلی لیتر)	بیشینه 500 میلی متر			x			

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بند های

با استاندارد 164 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 صادر است.

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

درخواست کننده:	نام و نوع فرآورده: شیر خام
شماره و تاریخ درخواست:	نام تجاری:
محل نمونه برداری: <input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر	نام شرکت / واحد تولیدی:
نوع استاندارد: <input type="checkbox"/> اجباری <input checked="" type="checkbox"/> تشويقي <input type="checkbox"/> تطبيقي	صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ نمونه برداری:	تاریخ تولید/ سری ساخت:
تاریخ دریافت نمونه:	کد نمونه:
تاریخ صدور نتیجه:	نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 164	
هزینه آزمون:	

ردیف	ویژگی/شرح آزمون				نوع نقص	جزئی
	نوع نقص	جزئی	عمده	بحرانی	نتیجه آزمون	حد استاندارد
1		x			مطابق بند 5-1	رنگ
2		x			مطابق بند 5-2	طعم
3		x			مطابق بند 5-2	بو و مزه
4		x			1/029-1/032	وزن مخصوص (در دمای 15 درجه سلسیوس)
5		x			0/507-0/545	نقطه انجام شیر (درجه سلسیوس)
6		x			6-5 مطابق بند	تست الكل
7		x			5-7 مطابق بند	تست بازدارنده میکروبی
8		x			0/14-0/16	اسیدیته (بر حسب اسید لاتکنیک)
9		x			6/6-6/8	PH (در دمای 15 درجه سلسیوس)
10		x			3/2 کمینه	چربی (درصد وزنی)
11		x			8 کمینه	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)
12		x			3-3/3	پروتئین (درصد وزنی)
13		x			0/5 بیشینه	آفلاتوكسین M ₁ (PPb)
14		x			500 هزار بیشینه	سلول های سوماتیک (تعداد سلول در میلی لیتر)

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بند های با استاندارد 164 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:

نام و نوع فرآورده: خامه عسل

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/سربی ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 10078

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	بحرانی
1	طعم و بو	مطابق بند 5-2-1			x		
2	رنگ	رنگ زرد مایل به کرم			x		
3	بافت	مطابق بند 5-2-1-3			x		
4	ناپذیرفتگی ها	مطابق بند 5-2-1-4			x	x	
5	PH	6/2			x		
6	اسیدیته	0/12-0/16			x	x	
7	(بر حسب اسید لاتکتیک)	3			x		
8	ساکارز کل (درصد وزنی)	20			x		
9	چربی (درصد وزنی)	40			x		
10	مواد جامد کل خامه (در صد)	9			x		
11	نشانه گذاری	10			x	x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/بندهای

با استاندارد 10078 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: خامه استریلیزه UHT درخواست کننده:

شماره و تاریخ درخواست:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار
بازار سایر

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/سرسی ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 191

هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بحranی
1	رنگ	سفید یا سفید کرم رنگ			x		
2	طعم و بو	2-1-11-2			x		
3	چربی(درصد وزنی)	بند 5			x		
4	اسیدیته بر حسب اسید لاکتیک	0/09-0/15			x	x	
5	PH	6/5-6/8					
6	نشانه‌گذاری	مطابق			x		
7	بسته‌بندی	مطابق				x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/بندهای

با استاندارد 191 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 تعالیٰ
نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: پنیر موزارلا(پیتزا)

شماره و تاریخ درخواست:

نام تجاری:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار

نام شرکت / واحد تولیدی:

سایر

صاحب کالا/کوتاژ:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت:

تاریخ نمونه برداری:

کد نمونه:

تاریخ دریافت نمونه:

نام آزمایشگاه:

تاریخ صدور نتیجه:

استاندارد مرجع: 4658

هزینه آزمون:

ردیف			ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	عمده	بح رانی
1	رنگ			مطابق بند 5-1			x		
2	بافت			مطابق بند 5-1			x		
3	عطر و طعم			مطابق بند 5-1			x		
4	قابلیت رنده شدن			مطابق بند 5-1			x		
5	قابلیت ذوب شدن			مطابق بند 5-1			x		
6	قابلیت کشدار شدن			مطابق بند 5-1			x		
7	قابلیت الاستیسیتی			مطابق بند 5-1			x		
8	روطوبت(درصد وزنی)			بیشینه 56			x		
9	چربی(درصد وزنی در ماده خشک)			کمینه 35			x		
10	پروتئین(درصد وزنی)			کمینه 17			x		
11	نمک(درصد وزنی)			بیشینه 1			x		
12	اسیدیت(بر حسب اسید لاکتیک)			0/8			x		
13	PH لاکتیک			5-5/3			x		
	اسیدی			5/6-5/8			x		
14	بسته بندی			مطابق			x		
15	نشانه گذاری			مطابق			x		
توضیحات:									

با استاندارد 4658 مطابقت دارد مغایرت دارد

نمونه فوق در بند/ بندهای

آزمایش کننده:

مدین:

تأیید کننده:

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

نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالیٰ

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

شماره و تاریخ درخواست:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

نام و نوع فرآورده: پنیر رسیده در آب نمک

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاز:

تاریخ تولید/سروی ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 2344-1

هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی
				برهانی	عمده
1	قلع(میلی گرم در کیلو گرم)	200 بیشینه		x	
2	ارزشیابی ویژگیهای حسی	15-25		x	
3	اسیدیت(بر حسب اسید لاتکتیک)	0/8 کمینه		x	
4	PH	4/8 بیشینه		x	
5	نمک(در صد وزنی)	3-5		x	
6	رطوبت(در صد وزنی)	60 بیشینه		x	
7	چربی			x	
	پرچرب			x	
	چرب			x	
	نسبتاً چرب			x	
	کم چربی			x	
	بدون چربی			x	
8	بسته بندی		مطابق	x	
9	نشانه گذاری		مطابق	x	

توضیحات:

با استاندارد 2344-1 مطابقت دارد مغایرت دارد

نمونه فوق در بند/بندهای

آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدین:
---------------	--------------	-------

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

نتایج فقط بر روی نمونه برداشتی صادق است.

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر بوترکیزه
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/سرو ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 9014
هزینه 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:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی
1.	رنگ	1-1-7	مطابق بند	<input type="checkbox"/>	x
2.	بافت	2-1-7	مطابق بند	<input type="checkbox"/>	x
3.	طعم	3-1-7	مطابق	<input type="checkbox"/>	x
10	رطوبت	45 حداقل		<input type="checkbox"/>	x
9	(درصد برپایه وزن پنیر)				
	چربی	50 حداقل		<input type="checkbox"/>	x
	(درصد برپایه ماده خشک)				
8	پروتئین	20 حداقل		<input type="checkbox"/>	x
	(درصد برپایه وزن پنیر)				
7	نمک (درصد برپایه وزن پنیر)	2 حداقل		<input type="checkbox"/>	x
6	PH (محلول 10 درصد)	5/1-5/4		<input type="checkbox"/>	x
11	ماده خشک	55 حداقل		<input type="checkbox"/>	x
	(درصد برپایه وزن پنیر)				
12	بسته‌بندی	10 مطابق بند		<input type="checkbox"/>	x
13	نشانه‌گذاری	11 مطابق بند		<input type="checkbox"/>	x

توضیحات:

نمونه فوق دربند/بندهای

با استاندارد 9014 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 صادر است.

بسمه تعالیٰ
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : پنیر پروسس	درخواست کننده :
نام تجاری :	شماره و تاریخ درخواست :
نام شرکت / واحد تولیدی :	محل نمونه برداری : <input checked="" type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر
صاحب کالا/کوتاژ :	
تاریخ تولید/سربی ساخت :	نوع استاندارد : <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> تطبیقی
کد نمونه :	تاریخ نمونه برداری :
نام آزمایشگاه :	تاریخ دریافت نمونه :
استاندارد مرجع : 4659	تاریخ صدور نتیجه :
	هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	بهرانی	عمده	نوع نقص
1	بافت	1-1-8	مطابق بند	x				
2	رنگ	2-1-8	مطابق بند	x				
3	PH	5/5-6		x				
4	ماده خشک(گرم درصد گرم)	2	مطابق جدول	x				
5	چربی در ماده خشک(گرم درصد گرم)	2	مطابق جدول	x				
6	مواد امولسیون کننده(گرم درصد گرم)	4		x				
7	پروتئین(گرم درصد گرم)	4	بیشینه 4	x				
8	نک طعام(گرم درصد گرم)	12	کمینه 12	x				
9	اسید سوربیک و یانمکهای آن(قسمت در میلیون) PPM	1	بیشینه 1	x				
10	بسهندی	1000	بیشینه 1000	x				
11	نشانه گذاری	مطابق	مطابق	x				

توضیحات:

نمونه فوق دربند/بندهای

با استاندارد 4659 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 تعالیٰ

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: ماست طعم دار(خامه ای) - 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:

پرچربی- کم چربی- بدون چربی)

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 4046

ردیف	ویژگی/شرح آزمون			حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص	جزئی	بهرانی	عمده	جزئی
1				20-50		ارزشیابی حسی		x		
2				4/6		PH		x		
3				کمینه 9		ماده خشک بدون چربی(درصد وزنی)		x		
4				کمینه 6 3-5/9 0/6-2/9 بیشینه 5		چربی(درصد وزنی) خامه ای پرچربی کم چربی بدون چربی		x		
5				مطابق		بسته بندی		x		
6				مطابق		نشانه گذاری		x		

توضیحات:

آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	با استاندارد 4046	نمونه فوق در بند/ بندهای
مدیر:				

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