

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 فراورده : آرد
سبوس گرفته

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	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	جراحی
1	بو و مزه	مطابق				
2	رنگ	مطابق		x		
3	آفت	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	مایکوتوکسین ما (ppb) آفلاتوکسین B1 مجموع انواع افلاتوکسین اکراتوکسین داکسی نی والنول زیرالنون	بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 5 بیشینه 1000 بیشینه 200		x x x x 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 روی الک 180 میکرون روی الک 125 میکرون زیر الک 125 میکرون	بیشینه 2/5 بیشینه 20 بیشینه 32/5 کمینه 40		x		
12	گلوتن مرطوب	کمینه 24		x		
13	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 14/2		x		
14	بسته بندی	مطابق				
15	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

ونه فوق دریند/ بندهای

با استاندارد 103-1 ملی ایران

مغایرت دارد

طابقت دارد

زمایش کننده :

تأیید کننده :

مدیر:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه 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 تطبیقی

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

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
				مطابق	بو و مزه	1
	x			مطابق	رنگ	2
	x			مطابق	آفت	3
	x			مطابق	مواد خارجی	4
	x			مطابق	مایکوتوکسین ما (PPb) آفلاتوکسین B1 مجموع انواع افلاتوکسین اکراتوکسین A داکسی نی والنول زیرالنون	5
		x	x	بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 5 بیشینه 1000 بیشینه 200	خاکستر غیرمعمول در اسید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک) PH	6
		x		بیشینه 0/05		7
	x			5/6-6/5	خاکستر (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	8
	x			بیشینه 1/600	پروتئین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	9
	x			کمینه 11	اسیدیته	10
	x			بیشینه 4/1	اندازه ذرت (درصد وزنی) روي الك 475 میکرون روي الك 180 میکرون روي الك 125 میکرون زیر الك 125 میکرون	11
	x			بیشینه 5 بیشینه 25 بیشینه 30 کمینه 40	گلوتن مرطوب	12
	x			کمینه 23	رطوبت درصد وزنی	13
	x			بیشینه 12/5	بسته بندی	14
	x			مطابق	نشانه گذاری	15
	x			مطابق		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای

مطابقت دارد

مغایرت دارد

با استاندارد 103-1

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

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بخشانی				
				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			بیشینه 14/2 0/380-0/580	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	6
	x			بیشینه 0/05	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	7
		x			PH	8
	x			5/6-6/5	پروتئین (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	9
	x			بیشینه 9	اسیدیته	10
	x			بیشینه 2/4	اندازه ذرت به درصد: بزرگتر از 475 میکرون 125-180 میکرون کوچکتر از 106 میکرون	11
	x			بیشینه 1/5 بیشینه 8/5 کمینه 75	بسته بندی	12
	x			مطابق	نشانه گذاری	13
	x			مطابق		

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای
مطابقت دارد مغایرت دارد
آزمایش کننده: تایید کننده:
مدیر: با استاندارد 103
این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آرد درخواست کننده :
 شماره و تاریخ درخواست :
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 103
 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	بومزه	مطابق		x		
2	رنگ	مطابق		x		
3	آفت	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 14/2		x		
6	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/700		x		
7	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	بیشینه 0/05			x	
8	PH	5/6-6/5		x		
9	پروتئین (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	کمینه 10		x		
10	اسیدیته	بیشینه 2/4		x		
11	اندازه ذرت به درصد: بزرگتر از 475 میکرون 125-180 میکرون کوچکتر از 106 میکرون	بیشینه 2 بیشینه 30 بیشینه 57		x		
12	بسته بندی	مطابق		x		
13	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

با استاندارد 103

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

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : نان حجیم / نیمه حجیم

شماره و تاریخ درخواست :

نام تجاری :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار 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: 2338

ردیف	ویژگی / شرح آزمون	حد استاندارد			نتیجه		نوع نقض	
		روشن	تیره	مخصوص	آزمون	بحرانی	عمده	جزئی
1	شکل ظاهری	مطابق	مطابق	مطابق				x
2	پوسته رویه نام	مطابق	مطابق	مطابق				x
3	تخلخل	مطابق	مطابق	مطابق				x
4	برگشت پذیری به حالت اول (الاستیسیته)	مطابق	مطابق	مطابق				x
5	ساختار نان (بافت)	مطابق	مطابق	مطابق				x
6	بو و مزه	مطابق	مطابق	مطابق				x
7	رطوبت درصد وزنی	بیشینه 40	بیشینه 40	بیشینه 40				x
8	خاکستر درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	بیشینه 2/5	-2/80	حداکثر 3/5				x
9	خاکستر نامحلول در اسید درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	بیشینه 0/1	بیشینه 0/1	بیشینه 0/1			x	
10	نمک درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	بیشینه 1/8	بیشینه 1/4	بیشینه 1/5				x
11	pH	5-6	5-6	5-6				x
12	روش عرضه	مطابق	مطابق	مطابق				x
13	نشانه گذاری	مطابق	مطابق	مطابق				x

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای

با استاندارد 2338

مطابقت د

مغایرت د

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 : حجیم شده بلغور و آرد غلات
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2880

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	عمله	مخارجی
1	وضعیت ظاهری	مطابق				
2	مزه و بو	مطابق		x		
3	ویژگی بافتی	مطابق		x		
4	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 3		x		
5	چربی بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی)	کمینه 20		x		
6	پروتئین بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی) 1 (با ضریب پروتئین 6/25)	کمینه 6/7		x		
7	نمک بر مبنای ماده خشک (درصد وزنی)	بیشینه 1/5		x		
8	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/07			x	
9	انیدیس برآکسید چربی استخراجی (بر حسب میلی اکی والان در کیلوگرم)	بیشینه 2		x		
10	اسیدیته چربی استخراجی (بر حسب اسید اولئیک درصد وزنی)	کمینه 0/2		x		
11	آفلاتوکسین ما آفلاتوکسین B1 ug/kg	بیشینه 15 ppb			x	
12	مجموع آفلاتوکسین ما ug/kg رنگ های طبیعی مجاز خوراکی	بر اساس GMP			x	
13	ازت کل فرار (TVN) 2	بیشینه 12		x		
14	بسته بندی	مطابق		x		
15	نشانه گذاری	مطابق		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. توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای دارد مغایرت دارد با استاندارد 2880 مطابقت 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 : جو پوست کنده
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع :
درخواست کننده :
شماره و تاریخ درخواست :
حل 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	آفت	مطابق				
2	ناخالصیها (درصد وزنی)	بیشینه 0/5		x		
3	بذر غله‌های هرز (درصد وزنی)	بیشینه 0/01		x		
4	دانه‌های سایر غلات (درصد وزنی)	بیشینه 2		x		
5	دانه‌های فاسد (درصد وزنی)	بیشینه 0/06		x		
6	دانه‌های سیاهک زده (درصد وزنی)	بیشینه 0/02		x		
7	دانه‌های آفت‌زده (درصد وزنی)	بیشینه 0/3		x		
8	دانه‌های سن‌زده (درصد وزنی)	بیشینه 0/3		x		
9	دانه‌های شکسته و چروکیده (درصد وزنی)	بیشینه 3		x		
10	دانه‌های گرمادیده (درصد وزنی)	بیشینه 0/2		x		
11	دانه‌های نارس (درصد وزنی)	بیشینه 1		x		
12	دانه‌های جوانه زده (درصد وزنی)	بیشینه 1		x		
13	وزن حجمی (کیلوگرم بر مکتولیت)	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	بسته‌بندی		x			
18	نشانه‌گذاری	مطابق				
		مطابق		x		
				x		

توضیحات:

نمونه فوق درینند/ بندهای
مطابقت دارد

با استاندارد

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

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	عمده جزئی
1	بو و مزه	مطابق			x
2	رنگ	مطابق			x
3	آفت	مطابق			x
4	مواد خارجی	مطابق			x
5	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 14/2			x
6	خاکستر (درصد وزنی) (بر مبنای ماده خشک)	0/380-0/580			x
7	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	بیشینه 0/05		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	بسته بندی	مطابق			x
13	نشانه گذاری	مطابق			x

توضیحات:

با استاندارد 103

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

درخواست کننده : نام و نوع فراورده : آرد
 شماره و تاریخ درخواست : سبوس گرفته
 عمل نمونه برداری : خط تولید انبار نام تجاری :
 بازار سایر نام شرکت / واحد تولیدی :
 نوع استاندارد : اجباری تشویقی تاریخ تولید/سری ساخت :
 تطبیقی کد نمونه : نام آزمایشگاه :
 تاریخ نمونه برداری : استاندارد مرجع : 103-1
 تاریخ دریافت نمونه :
 تاریخ صدور نتیجه :
 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرانی	عمده	جزئی
1	بو و مزه	مطابق				
2	رنگ	مطابق		x		
3	آفت	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	مایکوتوکسین ما (ppb) آفلاتوکسین B1 مجموع انواع افلاتوکسین اکراتوکسین داکسی نی والنول زیرالنون	بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 5 بیشینه 1000 بیشینه 200		x x x x x		
6	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/05		x		
7	PH	5/6-6/5				
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) روي الك 475 میکرون روي الك 180 میکرون روي الك 125 میکرون زیر الك 125 میکرون	بیشینه 2/5 بیشینه 20 بیشینه 32/5 کمینه 40 کمینه 24		x		
12	گلوتن مرطوب	کمینه 24		x		
13	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 14/2				
14	بسته بندی	مطابق				
15	نشانه گذاری	مطابق		x		

وضیحات:

ونه فوق دریند/ بندهای
 مطابقت دارد مغایرت دارد
 تأیید کننده: مدیر: با استاندارد 103-1 ملی ایران

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه 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

تطبیقی

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : سولینا

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع : 103

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جرئی	عمده	جبرائی				
	x			مطابق	بو و مزه	1
	x			مطابق	رنگ	2
	x			مطابق	آفت	3
	x			مطابق	مواد خارجی	4
	x			بیشینه 14/2	رطوبت (درصد وزنی)	5
	x			0/7000-1/100	خاکستر (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	6
		x		بیشینه 0/05	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	7
	x			5/6-6/5	PH	8
	x			کمینه 10/5	پروتئین (درصد وزنی) بر مبنای ماده خشک	9
	x			بیشینه 3/5	اسیدیته	10
	x			کمینه 90	اندازه (ذرت درصد وزنی) الك 125-350 میکرون	11
	x			مطابق	بسته بندی	12
	x			مطابق	نشانه گذاری	13

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای		
با استاندارد 103		مطابقت دارد <input type="checkbox"/>
		مطابقت ندارد <input type="checkbox"/>
مدیر:	تأیید کننده:	آزمایش کننده:

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : آرد درخواست کننده :

ماکارونی

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع : 103

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

توضیحات:

با استاندارد 103

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

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 : آرد کامل
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سري ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 103-1

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				مجرانی	عمده	جزئی
1	بو و مزه	مطابق		x		
2	رنگ	مطابق		x		
3	آفت	مطابق		x		
4	مواد خارجی	مطابق		x		
5	مایکوتوکسینها (PPb) آفلاتوکسین B ₁ مجموع انواع افلاتوکسین اکراتوکسین A داکسی نی والنول زیرالنون	بیشینه 5 بیشینه 15 بیشینه 5 بیشینه 1000 بیشینه 200	x x x x x		x	
6	خاکستر غیر محلول در اسید (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 0/05			x	
7	PH	5/6-6/5		x		
8	خاکستر (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	بیشینه 1/600		x		
9	پروتئین (درصد وزنی بر مبنای ماده خشک)	کمینه 11		x		
10	اسیدیته	بیشینه 4/1		x		
11	اندازه ذرت (درصد وزنی) روي الك 475 میکرون روي الك 180 میکرون روي الك 125 میکرون زیر الك 125 میکرون	بیشینه 5 بیشینه 25 بیشینه 30 کمینه 40		x		
12	گلوتن مرطوب	کمینه 23		x		
13	رطوبت درصد وزنی	بیشینه 12/5		x		
14	بسته بندی	مطابق		x		
15	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

با استاندارد 103-1

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 : نان حجیم / نیمه حجیم
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا / کوتاژ :
 تاریخ تولید / سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2338

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		
		روشن	تیره	مخصوص		بحرانی	عمده	جزئی
1	شکل ظاهری	مطابق	مطابق	مطابق				
2	پوسته روبه نام	مطابق	مطابق	مطابق		x		
3	تخلخل	مطابق	مطابق	مطابق		x		
4	برگشت پذیری به حالت اول (الاستیسیته)	مطابق	مطابق	مطابق		x		
5	ساختار نان (بافت)	مطابق	مطابق	مطابق		x		
6	بو و مزه	مطابق	مطابق	مطابق		x		
7	رطوبت درصد وزنی	بیشینه 40	بیشینه 40	بیشینه 40		x		
8	خاکستر درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	بیشینه 2/5	-2/80 2/51	حداکثر 3/5		x		
9	خاکستر نامحلول در اسید درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	بیشینه 0/1	بیشینه 0/1	بیشینه 0/1			x	
10	نمک درصد وزنی بر مبنای ماده خشک	بیشینه 1/8	بیشینه 1/4	بیشینه 1/5		x		
11	pH	5-6	5-6	5-6		x		
12	روش عرضه	مطابق	مطابق	مطابق			x	
13	نشانه گذاری	مطابق	مطابق	مطابق			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای با استاندارد 2338 مطابقت مغایرت د

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 : همبرگر خام منجمد
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 2304

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	رطوبت (درصد وزنی)	طبق جدول 1		x		
2	پروتئین (درصد وزنی)	طبق جدول 1		x		
3	چربی (درصد وزنی)	طبق جدول 1		x		
4	نشاسته (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:

نمونه فوق در بند/ بندهای مورد آزمون با استاندارد 2304 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 : سوسیس و کالباس
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 2303

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	رطوبت (گرم در صد گرم)	بیشینه 4p+10		x	
2	پروتئین (گرم در صد گرم)	طبق جدول 1		x	
3	چربی کل (گرم در صد گرم)	طبق جدول 1		x	
4	نشاسته (گرم در صد گرم)	طبق جدول 1		x	
5	خاکستر (گرم در صد گرم)	طبق جدول 1		x	
6	PH (گرم در صد گرم)	5/6-6/2		x	x
7	نمک (گرم در صد گرم)	بیشینه 2		x	
8	فسفات (گرم در صد گرم)	طبق جدول 2		x	
9	نیتریت باقیمانده روز چهارم (قسمت در میلیون)	طبق جدول 2	x		
10	بسته بندی	مطابق استاندارد		x	
11	نشانه گذاری	مطابق استاندارد		x	

وضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای مورد آزمون با استاندارد 2303 مطابقت دارد مغایرت دارد

مایش 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.

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شیر
 طعم دار باستوریزه (با طعم
 کاکائو و قهوه/ سایر طعم های
 مجاز طبیعی)
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 1527

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	مجرانی
1	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	بیشینه 0/16				x
2	PH	با طعم کاکائو و قهوه 6/6-6/85 سایر طعم دهنده های مجاز طبیعی 6/1-6/5		x		
3	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	با طعم کاکائو و قهوه کمینه 14 سایر طعم دهنده های مجاز طبیعی کمینه 13		x		
4	ماده خشک ناشی از شیر (بدون احتساب چربی) درصد وزنی	کمینه 8		x		
5	ساکارز گرم درصد	5-8		x		
6	فسفاتاز قلیائی	منفی				x
7	وضع ظاهری	مناسب		x		
8	رنگ	طبیعی		x		
9	چربی	مطابق بند 8-1-2		x		
10	بسته بندی	مطابق				x
11	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای استاندارد 1527 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: ماست چکیده درخواست کننده:

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

چربی: 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: 4046

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

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 4046 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 : کشک خشک
نام تجاری :
نام شرکت / واحد تولیدی :
صاحب کالا/کوتاژ :
تاریخ تولید/ سری ساخت :
کد نمونه :
نام آزمایشگاه :
استاندارد مرجع : 1188

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 :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
	x			مطابق بند 1-3-7	رنگ	1
	x			مطابق بند 2-3-7	طعم و مزه	2
	x			مطابق بند 3-3-7	بو	1
		x		عاری از موارد بند 5	عوامل ناپذیرفتنی	2
	x			بیشینه 10	رطوبت(درصد وزنی)	2
	x			کمینه 50	پروتئین(درصد وزنی)	3
	x			بیشینه 11	چربی(درصد وزنی)	4
	x			بیشینه 9	نمک(درصد وزنی)	5
		x		بیشینه 13	خاکستر(درصد وزنی)	6
		x		مطابق بند 10	بسته بندی	8
	x			مطابق بند 9	نشانه گذاری	9

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 1188 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: <input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر نوع استاندارد: <input type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> 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/کوتاژ: _____ تاریخ تولید/سری ساخت: _____ کد نمونه: _____ نام آزمایشگاه: _____ استاندارد مرجع: 2012
--	--

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	بو	مطابق 5-1-3			x	
4	مواد بیگانه	مطابق بند 5-1-4			x	
5	پروتئین (در ماده خشک بدون چربی)(گرم درصد)	کمینه 31			x	
6	مواد خنثی کننده	منفی				
6	مواد افزودنی و نگهدارنده	منفی		x		
7	فسفاتاز	منفی		x		
8	آفلاتوکسین	مطابق با استاندارد 5925		x		
9	نم(گرم درصد گرم) بسته به نوع شیر خشک	مطابق جداول 3یا2یا1		x		
10	چربی(درصد وزنی) بسته به نوع شیر خشک	مطابق جداول 3یا2یا1		x		
11	اندیس حلالیت به میلی لیتر بسته به نوع شیر خشک	مطابق جداول 3یا2یا1		x		
12	ذرات سوخته به میلی گرم بسته به نوع شیر خشک	مطابق جداول 3یا2یا1		x		
13	اسیدیته(برحسب اسید لاکتیک)قابل سنجش بسته به نوع شیر خشک	مطابق جداول 3یا2یا1		x		
14	مقدار مس برحسب PPM	مطابق جدول 1		x		
15	مقدار آهن بر حسب PPM	مطابق جدول 1		x		
16	اکسیژن(درصد به اتمسفر)	مطابق جدول 1			x	
17	بسته بندی	مطابق			x	
18	نشانه گذاری	مطابق			x	

توضیحات:

با استاندارد 2012 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: شیر طعمدار پاستوریزه (با طعم

کاکائو و قهوه/ سایر طعم‌های مجاز طبیعی)

درخواست کننده:

شماره و تاریخ درخواست:

نام تجاری:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

نام شرکت / واحد تولیدی:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

صاحب کالا/کونتاژ:

تاریخ نمونه برداری:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

تاریخ دریافت نمونه:

کد نمونه:

تاریخ صدور نتیجه:

نام آزمایشگاه:

مزینه آزمون:

استاندارد مرجع: 1527

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	بیشینه 0/16		x		
2	PH	با طعم کاکائو و قهوه 6/6-6/85 سایر طعم‌دهنده‌های مجاز طبیعی 6/1-6/5			x	
3	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	با طعم کاکائو و قهوه کمینه 14 سایر طعم‌دهنده‌های مجاز طبیعی کمینه 13			x	
4	ماده خشک ناشی از شیر (بدن احتساب چربی) درصد وزنی	کمینه 8			x	
5	ساکارز گرم درصد	5-8			x	
6	فسفاتاز قلیائی	منفی		x		
7	وضع ظاهری	مناسب				x
8	رنگ	طبیعی			x	
9	چربی	مطابق بند 2-1-8			x	
10	بسته بندی	مطابق		x		
11	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 1527 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 : دوغ نام تجاری : نام شرکت / واحد تولیدی : صاحب کالا/کوتاژ : تاریخ تولید/ سری ساخت : کد نمونه : نام آزمایشگاه : استاندارد مرجع: 2453	درخواست کننده : شماره و تاریخ درخواست : محل نمونه برداری : <input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر نوع استاندارد : <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> 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 1-7			x	
2	بافت	مطابق بند 1-7			x	
3	طعم	مطابق بند 1-7			x	
4	PH	بیشینه 4/5		x		
5	چربی	بند 2-2-7		x		
6	مواد جامد بدون چربی شیر	بند 3-2-7		x		
7	نمک طعام	بند 4-2-7		x		
8	گاز کربنیک (گرم درصد میلی لیتر)	بند 5-2-7		x		
9	بسته بندی	مطابق بند 10		x		
10	نشانه گذاری	مطابق بند 11		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 2453 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 پاستوریزه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 191

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	سفید یا سفید کرم رنگ			x	
2	طعم و بو	مطابق بند 1-11-2			x	
3	چربی (درصد وزنی)	مطابق بند 5		x		
4	اسیدیته	انواع خامه (به استثنای خامه ترش)	0/09-0/15	x		
5	PH	6/5 تا 6/8		x		
6	نشانه گذاری	مطابق		x		
7	بسته بندی	مطابق		x		
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای						
با استاندارد 191 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.
 نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پودر آب پنیر
 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 1-1-5		x		
2	بافت	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	PH(در محلول 10٪)	کمینه 5/1		x		
11	بیشینه اندیس حلالیت(به میلی لیتر)	0/5		x		
12	بیشینه ذرات سوخته(به میلی گرم)	DISC B(15)		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)	مطابق جدول 2			x	
16	باقیمانده سموم آفت کش	مطابق استاندارد 5818			x	
17	بسته بندی	مطابق		x		
18	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

با استاندارد 6959 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 در یافتی صادق است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر کاجیوتا
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/ سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 9012

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 1-7-1			x	
2	بافت	مطابق بند 2-1-7			x	
3	طعم	مطابق 3-1-7			x	
10	رطوبت	حداکثر 42		x		
9	چربی (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 45		x		
8	پروتئین (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 22		x		
7	نمک (درصد برپایه وزن پنیر)	حداکثر 2		x		
6	PH (محلول 10 درصد)	4/9-5/2		x		
11	ماده خشک (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 58		x		
12	بسته بندی	مطابق بند 10		x		
13	نشانه گذاری	مطابق بند 11		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 9012 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: پنیر تازه (پرچرب/چرب) درخواست کننده:

شماره و تاریخ درخواست: نسبتاً چرب/کم چربی/بدون چربی

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر نام تجاری:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی نام شرکت / واحد تولیدی:

تاریخ نمونه برداری: صاحب کالا/کوتاژ: تاریخ تولید/سری ساخت:

تاریخ دریافت نمونه: کد نمونه:

تاریخ صدور نتیجه: نام آزمایشگاه:

هزینه آزمون: استاندارد مرجع: 6629

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	شکل ظاهری	مطابق استاندارد 2344		x		
2	بهره و طعم	مطابق استاندارد 2344		x		
3	بافت و قوام	مطابق استاندارد 2344		x		
4	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	کمینه 0/5- بیشینه 2/5		x		
5	PH	بیشینه 5/2		x		
6	نمک (درصد وزنی)	بیشینه 4		x		
7	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 65		x		
8	پروتئین (درصد وزنی)	کمینه 6		x		
9	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	کمینه 60		x		
	پرچرب	45-60		x		
	چرب	25-45		x		
	نسبتاً چرب	10-25		x		
	کم چربی	بیشینه 10		x		
	بدون چربی					
10	بسته بندی	مطابق		x		
11	نشانه گذاری	مطابق		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 6629 مطابقت دارد مغایرت دارد

	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: پنیر پارمسان
 نام تجاری:
 نام شرکت / واحد تولیدی:
 صاحب کالا/کوتاژ:
 تاریخ تولید/سری ساخت:
 کد نمونه:
 نام آزمایشگاه:
 استاندارد مرجع: 9011

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:

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

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ 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 تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: شیر فرادما
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 1528

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	ارزشیابی ویژگیهای حسی و فیزیکی	21-50	x		
2	وزن مخصوص (در 15 درجه سلسیوس) شیر کامل شیر کم چربی شیر بدون چربی	کمینه 1/029 کمینه 1/030 کمینه 1/033		x x x	
3	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	بیشینه 0/16	x		
4	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	کمینه 8		x	
5	اختلاف اسیدیته قبل و بعد از گرم خانه گذاری	بیشینه 0/02	x		
6	چربی شیر کامل شیر کم چربی شیر بدون چربی	کمینه 3 0/5-3 بیشینه 0/5		x x x	
7	اختلاف PH قبل و بعد از گرم خانه گذاری	بیشینه 0/2	x		
8	نقطه انجماد برحسب درجه سلسیوس	کمینه 0/507 -		x	
9	بسته بندی	مطابق	x		
10	نشانه گذاری	مطابق		x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 1528 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 : ماست(خامه‌ایی/چکیده درخواست کننده :

شماره و تاریخ درخواست : خامه‌ایی/پرچربی/چکیده پرچربی/

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر کم‌چربی/چکیده کم‌چربی/بدون چربی/چکیده بدون چربی)

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی نام تجاری :

تاریخ نمونه برداری : نام شرکت / واحد تولیدی :

تاریخ دریافت نمونه : صاحب کالا/کوتاژ :

تاریخ صدور نتیجه : تاریخ تولید/ سری ساخت :

هزینه آزمون : کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 695

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

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 695 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

نام و نوع فرآورده : کره نام تجاری : نام شرکت / واحد تولیدی : صاحب کالا/کونتاژ : تاریخ تولید/ سری ساخت : کد نمونه : نام آزمایشگاه : استاندارد مرجع: 162	درخواست کننده : شماره و تاریخ درخواست : محل نمونه برداری : <input type="checkbox"/> خط تولید <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> بازار <input type="checkbox"/> سایر نوع استاندارد : <input checked="" type="checkbox"/> اجباری <input type="checkbox"/> تشویقی <input type="checkbox"/> 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	بافت	مطابق			x	
3	عطر و طعم	مطابق			x	
4	رطوبت(درصد وزنی)	بیشینه 16			x	
5	چربی(درصد وزنی)	بدون نمک کمینه 82 با نمک کمینه 80			x	
6	ماده خشک بدون چربی(درصدوزنی)	بیشینه 2			x	
7	نمک طعام(درصد وزنی)	بیشینه 2 در کره نمکدار			x	
ویژگیهای فاز چربی						
8	اندیس یدی	26-40			x	
9	اندیس صابونی	225-235			x	
10	ترکیب اسیدهای چرب (برحسب درصد)				x	
	C4:0	1-5				
	C6:0	0/8-3/6				
	C8:0	0/5-1/8				
	C10:0	1/7-3/9				
	C12:0	2/2-4/5				
	C14:0	5/4-14/6				
	C14:1	0/5-1/85				
	C16:0	22-41				
		0/7-6				
		6-15				

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : کشک مایع
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 2452

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 :

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

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

با استاندارد 2452 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.

				18/26-36/88 0/68-5/5 0/05-1	C16:1 C18:0 C18:1 C18:2 C20:0	
	x			وارداتی بیشینه 0/3 داخلی بیشینه 0/5	اسیدیته (برحسب اسید اولئیک) (درصد وزنی)	11
	x			وارداتی بیشینه 1 داخلی بیشینه 1/7	پراکسید (میلی اکی والان در کیلوگرم)	12
		x			نقطه ذوب (درجه سلسیوس)	13
	x			28-34	سرب (بر حسب میلی گرم در کیلوگرم)	14
		x		بیشینه 0/05		
		x		بیشینه 0/02	افلاتوکسین M1 (ng/g)	15
	x			بیشینه 5	استرول های گیاهی به غیر از کلسترول (درصدوزنی)	16
	x			مطابق	بسته بندی	17
	x			مطابق	نشانه گذاری	18
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای						
با استاندارد 162 مطابقت دارد <input 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 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: شیر خام
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 164

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	رنگ	مطابق بند 5-1			x	
2	طعم	مطابق بند 5-2			x	
3	بو و مزه	مطابق بند 5-2				
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 5-6		x		
7	تست بازدارنده میکروبی	مطابق بند 5-7			x	
8	اسیدیته (برحسب 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	آفلاتوکسین M ₁ (PPb)	بیشینه 0/5		x		
14	سلول های سوماتیک (تعداد سلول در میلی لیتر)	بیشینه 500 هزار		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای

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

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
 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 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 (برحسب 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	آفلاتوکسین M ₁ (PPb)	بیشینه 0/5		x		
14	سلولهای سوماتیک (تعداد سلول در میلی لیتر)	بیشینه 500 هزار		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای 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

نام و نوع فرآورده : خامه عسل
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 10078

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 :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
				مطابق بند 1-1-2-5	طعم و بو	1
x				رنگ زرد مایل به کرم	رنگ	2
x				مطابق بند 3-1-2-5	بافت	3
x				مطابق بند 4-1-2-5	ناپذیرفتنی ها	4
		x		کمینه 6/2	PH	5
	x			0/12-0/16	اسیدیته (بر حسب اسید لاکتیک)	6
		x		بیشینه 3	ساکارز کل (درصد وزنی)	7
	x			کمینه 20	چربی (درصد وزنی)	8
	x			کمینه 40	مواد جامد کل خامه (در صد)	9
	x			مطابق بند 9	نشانه گذاری	10
	x			مطابق بند 10	بسته بندی	11

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 :

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 تطبیقی

کد نمونه :

تاریخ نمونه برداری :

نام آزمایشگاه :

تاریخ دریافت نمونه :

استاندارد مرجع : 191

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	رنگ	سفید یا سفید کرم رنگ			x	
2	طعم و بو	بند 11-1-2				
3	چربی (درصد وزنی)	بند 5			x	
4	اسیدیته برحسب اسید لاکتیک	0/09-0/15		x		
5	PH	6/5-6/8		x		
6	نشانه گذاری	مطابق			x	
7	بسته بندی	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 تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : پنیر موزارلا (پیتزا) درخواست کننده :

نام تجاری : شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی : محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار

صاحب کالا/کوتاژ : سایر

تاریخ تولید/ سری ساخت : نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

کد نمونه : تاریخ نمونه برداری :

نام آزمایشگاه : تاریخ دریافت نمونه :

استاندارد مرجع: 4658 تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			بحرانی	عمده	جزئی
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 دوب شدن	مطابق بند 5-1		x	
6	قابلیت کشدار شدن	مطابق بند 5-1		x	
7	قابلیت الاستیسیته	مطابق بند 5-1		x	
8	رطوبت (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	اسیدیته (بر حسب اسید لاکتیک)	بیشینه 0/8		x	
13	PH لاکتیکی	5-5/3		x	
	اسیدی	5/6-5/8		x	
14	بسته بندی	مطابق		x	
15	نشانه گذاری	مطابق		x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 4658 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: پنیر رسیده در آب نمک
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/ سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 1-2344

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
1	قلع (میلی گرم در کیلوگرم)	بیشینه 200			x
2	ارزشیابی ویژگیهای حسی	15-25		x	
3	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	کمینه 0/8			x
4	PH	بیشینه 4/8			x
5	نمک (درصد وزنی)	3-5			x
6	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه 60			x
7	چربی				
	پرچرب	کمینه 60			x
	چرب	45-60			x
	نسبتاً چرب	25-45			x
	کم چربی	10-25			x
	بدون چربی	بیشینه 10			x
8	بسته بندی	مطابق		x	
9	نشانه گذاری	مطابق			x

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای

با استاندارد 1-2344 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 : پنیر بوتربیزه
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 9014

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 1-7			x	
2	بافت	مطابق بند 2-7			x	
3	طعم	مطابق 3-7			x	
10	رطوبت (درصد برپایه وزن پنیر)	حداکثر 45		x		
9	چربی (درصد برپایه ماده خشک)	حداقل 50		x		
8	پروتئین (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 20		x		
7	نمک (درصد برپایه وزن پنیر)	حداکثر 2		x		
6	PH (مطلوب 10 درصد)	5/1-5/4		x		
11	ماده خشک (درصد برپایه وزن پنیر)	حداقل 55		x		
12	بسته بندی	مطابق بند 10		x		
13	نشانه گذاری	مطابق بند 11		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ 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 صادق است.

بسمه تعالی
نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر پروسس
نام تجاری:
نام شرکت / واحد تولیدی:
صاحب کالا/کوتاژ:
تاریخ تولید/سری ساخت:
کد نمونه:
نام آزمایشگاه:
استاندارد مرجع: 4659

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:

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

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ 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 تعالی

نتیجه آزمون

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

پرچربی - کم چربی - بدون چربی (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: 4046

هزینه آزمون :

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

توضیحات:

نمونه فوق در بند / بندهای			با استاندارد 4046 <input type="checkbox"/> 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. نتایج فقط بر روی نمونه دریافتی صادق است.