

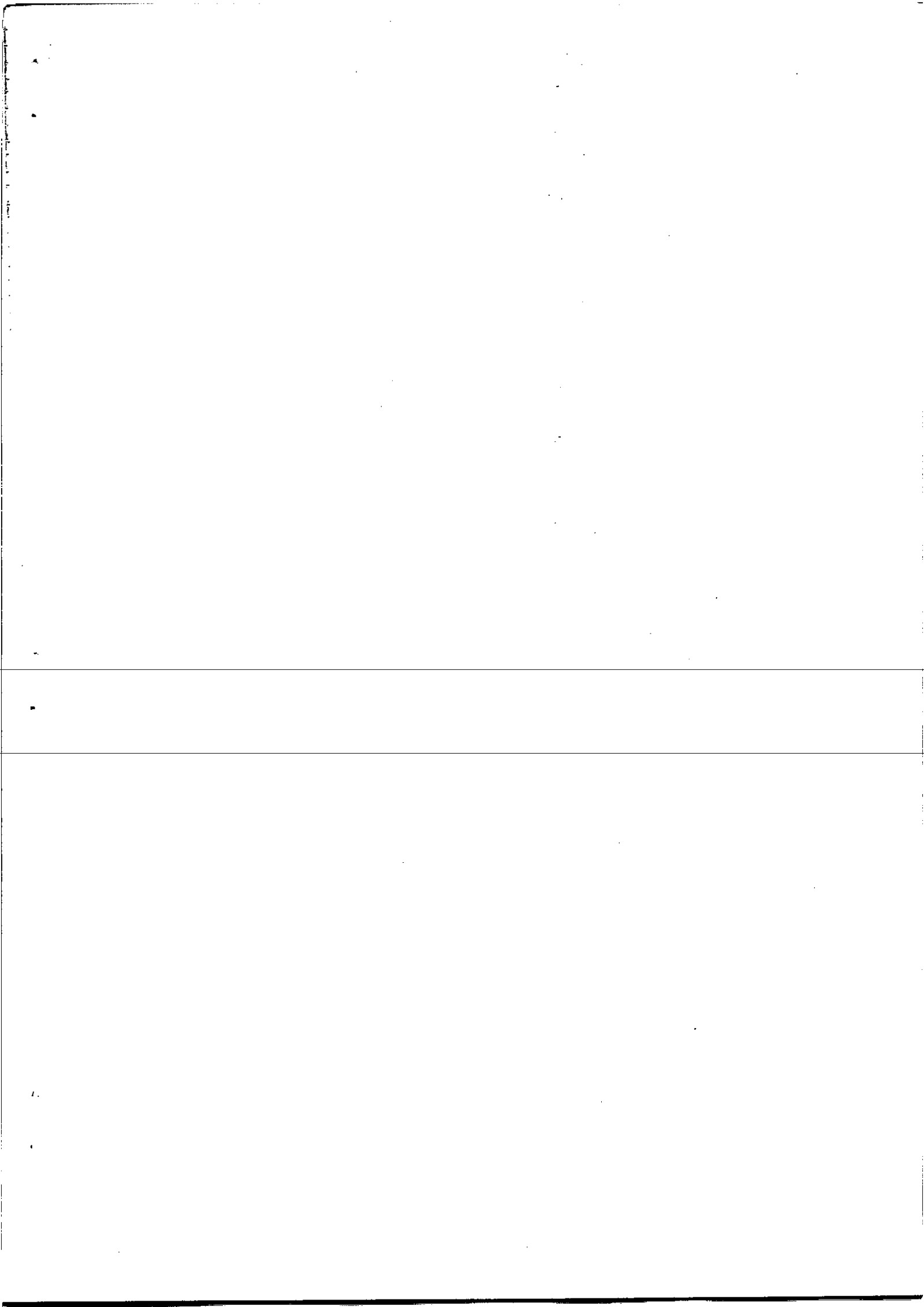


جمهوری اسلامی ایران
موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

بزرگ کتاب آزمون میکروبیولوژی / نوع نقص (بیمزالی) عمده (جزئی)
در فرآورده های مشمول استاندارد اجباری
غذایی، کشاورزی و بهداشتی



معاونت نظارت بر اجرای استاندارد و سیستم های کیفیت
اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
اداره نظارت بر اجرای استاندارد غذایی و کشاورزی
تابستان ۱۳۸۸



اداره نظارت بر اجرای استاندارد - غذایی و کشاورزی

تهیه کنندگان :

اکبری سلطانی - شهرو

بادامچی - فرهاد

جلالی - علی

رضانعالی یخچالی - محمد تقی

رشیدی نیا - محمد علی

سعیدی - مریم

صفا - فرحتناز

غنوی - زهره

فرقانی - محمد

کبیری - فاطمه

کامران - سمیه

محمودی - معصومه

مهربان راد - مژگان

منزوی - هاشمه

منصوری - هما

نخجیری - پریسا

یوسف زاده فعال دقتی - هنگامه

بررسی کننده :

یوسف زاده فعال دقتی - هنگامه

تائید کننده :

مرندی مقدم - وحید

جعفری - محمد مهدی

ویرایش : نوروژی - نرگس

اداره نظارت بر اجرای استاندارد غذایی و کشاورزی

فهرست :

۱ ۱- چپیس سیب زمینی
۲ ۲- آدامس
۴ ۳- کمپوت
۵ ۴- کنسرو
۱۰ ۵- سس سالاد و مایونز
۱۲ ۶- شکر و قند
۱۴ ۷- گوشتی - پروتئین و سویا
۱۷ ۸- لبنی
۴۰ ۹- غلات
۴۹ ۱۰- نوشیدنی
۵۶ ۱۱- تخم مرغ
۵۷ ۱۲- مقوای بسته بندی موادخوراکی
۵۸ ۱۳- بهداشتی
۶۳ ۱۴- وسایل پزشکی

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : چیپس سیبزمینی / بدون ادویه

درخواست کننده :

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع : 6022

هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی / شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بصرانی	عمده	جزئی
1	شمارش کلی میکروارگانیسمها (در گرم)	بیشینه 10 ³		x		
2	باکتریهای کلیفرم (در گرم)	کمینه 10		x		
3	اشریشیاکلی (در گرم)	منفی				x
4	کسترییدیومهای احیاءکننده سولفیت (در گرم)	بیشینه 10				x
5	کپک (در گرم)	بیشینه 10 ²		x		

توضیحات:

	با استاندارد 6022	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	
نمونه فوق در بند/ بندهای	تأیید کننده:	مدیر:		
آزمایش کننده:				

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : چپس سیب زمینی / دارای ادویه

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: 6022

ردیف	ویژگی / شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			بحرایی	عمده	جزئی
1	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در گرم)	پیشینه 5×10^2		x	
2	باکتریهای کلیفرم (در گرم)	پیشینه 5×10^2		x	
3	اثرریشیاکلی (در گرم)	منفی	x		
4	کلستریدیومهای احیاءکننده سولفیت (در گرم)	پیشینه 10	x		
5	کپک (در گرم)	پیشینه 5×10^2		x	
توضیحات:					
نمونه فوق در بند/ بندهای 6022 با استاندارد					
			<input type="checkbox"/> مطابقت دارد	<input type="checkbox"/> مغایرت دارد	
آزمایش کننده:		تأیید کننده:		مدیر:	

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : آدامس

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/کوتاز :

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ دریافت نمونه :

کد نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

نام آزمایشگاه :

هزینه آزمون :

استاندارد مرجع: 2395

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	بحرانی
1	آنتروباکتریاسه (در گرم)	بیشینه 10^2		x		
2	اشتریشیاکلی (در گرم)	منفی			x	
3	کپک (در گرم)	بیشینه 10^2		x		
4	مخمر (در گرم)	بیشینه 10^2		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای		با استاندارد	2395	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:			

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : کمپوت

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع: 2326

هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جزئی	عمده	بحرانی
1	وضع ظاهری قوطی پس از 10 روز گرمخانه‌گذاری در 30 درجه سانتیگراد	مناسب			x	
2	کشت در 30 درجه سانتیگراد	منفی			x	
3	کپک	منفی			x	
4	مخمر	منفی			x	
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 2326 با استاندارد						
آزمایش کننده: <input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد						
			مدیر:	تأیید کننده:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده:

نام و نوع فرآورده: کنسرو اسیدی (pH)

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: 2326

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
	x			مناسب	وضع ظاهری قوطی پس از 10 روز گرمخانه گذاری در 30 درجه سانتیگراد	1
	x			منفی	کشت در 30 درجه سانتیگراد در میلی لیتر	2
	x			منفی	کپک در میلی لیتر	3
	x			منفی	مخمر در میلی لیتر	4
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای						
<input type="checkbox"/> مغایرت دارد			<input type="checkbox"/> مطابقت دارد		2326	با استاندارد
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: رب گوجه فرنگی اسپتیک

درخواست کننده:

نام تجاری:

شماره و تاریخ درخواست:

نام شرکت / واحد تولیدی:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/سری ساخت:

تاریخ نمونه برداری:

کد نمونه:

تاریخ دریافت نمونه:

نام آزمایشگاه:

تاریخ صدور نتیجه:

استاندارد مرجع: 2326

هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	وضع ظاهری قوطی پس از 10 روز گرمخانه‌گذاری در 30 درجه سانتیگراد	مناسب		x		
2	کشت در 30 درجه سانتیگراد	منفی			x	
3	کپک	منفی			x	
4	مخمر	منفی			x	
5	میزان ریسه‌های کپک باقیمانده	درصد بیشینه 45			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای	با استاندارد	2326	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : رب گوجه فرنگی

درخواست کننده :

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع: 2326

هزینه آزمون :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی / شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
	x			بیشینه 45	میزان ریسه های باقیمانده درصد	1
توضیحات:						
مغایرت دارد <input type="checkbox"/>			مطابقت دارد <input type="checkbox"/>		نمونه فوق در بند/ بندهای	
			با استاندارد 2326		آزمایش کننده:	
			تأیید کننده:		این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.	
			مدیر:			

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : رب گوجه فرنگی

درخواست کننده :

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع: 2326

هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				نحرانی	عمده	جزئی
1	وضع ظاهری قوطی پس از 10 روز گرمخانه گذاری در 30 درجه سانتیگراد	مناسب			x	
2	کشت در 30 درجه سانتیگراد	منفی			x	
3	کپک	منفی			x	
4	مخمر	منفی			x	
5	میزان ریسه های کپک باقیمانده	درصد	پیشینه 45		x	
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 2326 با استاندارد <input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد						
آزمایش کننده:			تأیید کننده:		مدیر:	

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : ترشی

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کونتر :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 2326

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			بیشینه 100	(در گرم)	1 کپک
	x			بیشینه 100	(در گرم)	2 مخمر
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای						
مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>			2326	با استاندارد		آزمایش کننده:
			مدیر:	تأیید کننده:		این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار است.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : سس مایونز
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2965
 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	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (در گرم)	بیشینه 10^3		x	
2	باکتریهای آنتروباکتریاسه (در یکدم گرم)	منفی		x	
3	اشریشیاکلی (در گرم)	منفی		x	
4	سالمونلا (در 25 گرم)	منفی		x	
5	کپک (در گرم)	بیشینه 10^2		x	
6	مخمر (در گرم)	بیشینه 10^2		x	

توضیحات:

	نمونه فوق در بند/ بندهای	2965	با استاندارد	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	
	آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:			

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

شماره و تاریخ درخواست :

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ دریافت نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

هزینه آزمون :

نام و نوع فرآورده : سس سلا

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاز :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 2965

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
	x			بیشینه 10 ⁴	در گرم	1 شمارش کلی میکروارگانیسمها
		x		منفی	در یکدم	2 باکتریهای آنروباکتریاسه گرم
		x		منفی	در گرم	3 اشریشیاکلی
		x		منفی	در 25 گرم	4 سالمونلا
		x		بیشینه 10 ²	در گرم	5 کپک
	x			بیشینه 5x10 ²	در گرم	6 مخمر
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای						
2965 با استاندارد						
<input type="checkbox"/> مغایرت دارد			<input type="checkbox"/> مطابقت دارد			
			مدیر:		تأیید کننده:	

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شکر
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 3544

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		
				بخرانی	عمده	جزئی
1	شمارش باکتریهای هوازی مزوفیل (در گرم)	بیشینه 10 ²		x		
2	کپک (در گرم)	بیشینه 10		x		
3	مخمر (در گرم)	بیشینه 10		x		
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 3544 با استاندارد <input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد						
آزمایش کننده:		تأیید کننده:		مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : قند
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کونتر :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 3544

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	شمارش باکتریهای هوازی مزوفیل (در گرم)	200		x		
2	کپک (در گرم)	بیشینه 10		x		
3	مخمر (در گرم)	بیشینه 10		x		
4	کلیفرم (در گرم)	منفی		x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای		با استاندارد	3544	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:			

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: 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		
			نوع نقص	بحرانی	عمده
			جزئی		
1	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در گرم)	بیشینه 10 ⁵			x
2	باکتریهای کلیفرم (در گرم)	بیشینه 10			x
3	اشریشیاکلی (در گرم)	منفی		x	
4	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت (در گرم)	بیشینه 10		x	
5	کلستریدیوم پرفرنژنس (در گرم)	بیشینه 50		x	
6	کپک و مخمر (در گرم)	بیشینه 10 ²			x
7	سالمونلا (در 25 گرم)	منفی		x	
توضیحات:					
نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 2303 مل ^۱ بقت دارد مل ^۲ ایرت 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: 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
1	شمارش کلی میکروبی (در گرم)	1×10^6			x
2	استافیلوکوکوس اورئوس (در گرم)	1×10^3		x	
3	کپک و مضر (در گرم)	10^3			x
4	سالمونلا (در 25 گرم)	منفی		x	
توضیحات:					
نمونه فوق در بند/ بندهای 2304 با استاندارد					
<input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> 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: پروتئین سویا
 نام تجاری:
 نام شرکت / واحد تولیدی:
 صاحب کالا/کوتاژ:
 تاریخ تولید/ سری ساخت:
 کد نمونه:
 نام آزمایشگاه:
 استاندارد مرجع: 2393

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	شمارش کلی میکروبی (در گرم)	10 ⁴		x		
2	کلی فرم ها (در گرم)	10		x		
3	کپک (در گرم)	10 ²		x		
4	سالمونلا (در 25 گرم)	منفی			x	
5	اشریشیاکلی	منفی			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای		با استاندارد 2393		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 : کشک مایع سنتی

نام تجاری :

نام شرکت / واحد تولیدی :

صاحب کالا/کوتاز :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

کد نمونه :

نام آزمایشگاه :

استاندارد مرجع: 2406

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		
				بخرانی	عمده	بخرانی
1	باکتریهای کلیفرم (در گرم)	بیشینه 10		x		
2	اشریشیاکلی (در گرم)	منفی				x
3	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت (در گرم)	منفی				x
4	کپک و مخمر (در گرم)	بیشینه 10 ²		x		
5	کلوستریدیومهای احیاءکننده سولفیت (در گرم)	بیشینه 10 ²				x
توضیحات:						
نمونه فوق در بند / بندهای 2406 با استاندارد						
			<input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت 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 : شیر طعمدار سترون (با طعم کاکائو)

درخواست کننده :

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع : 2406

هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی / شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرئی	عمده	بحرانی
1	شمارش کلی میکروارگانیسمها در میلی لیتر	پیشینه 10 ⁴		x		
2	آنتروباکتریاسه در میلی لیتر	پیشینه 10		x		
3	اشریشیاکلی در میلی لیتر	منفی			x	
4	کپک و مخمر در میلی لیتر	منفی		x		
5	گرمخانه گذاری در 30 درجه سلسیوس به مدت 7 روز	بدون بادکردگی و نشست			x	
6	گرمخانه گذاری در 55 درجه سلسیوس به مدت 7 روز	بدون بادکردگی و نشست			x	
7	سالمونلا در 25 گرم	منفی			x	

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای	با استاندارد	2406	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شیرخشک افشان با درجه ممتاز

درخواست کننده :

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع: 2406

هزینه آزمون :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
	x			بیشینه 3×10^4	شمارش کلی میکروارگانیسمها در گرم	1
	x			منفی	باکتریهای کلیفرم در گرم	2
				منفی	اشریشاکلی در گرم	3
		x		منفی	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	4
		x				
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای						
<input type="checkbox"/> مغایرت دارد			<input type="checkbox"/> مطابقت دارد		2406	با استاندارد
					آزمایش کننده:	
			مدیر:		تأیید کننده:	

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : شیر طعمدار سترون (با طعم کاکائو) درخواست کننده :

نام تجاری : شماره و تاریخ درخواست :

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

صاحب کالا/کوتاز : نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/سری ساخت : تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه : تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه : تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع: 2406 هزینه آزمون :

ردیف	ویژگی شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	شمارش کلی میکروارگانیسمها (در میلی لیتر)	بیشینه 10 ⁴		x		
2	آنتروپاکتریاسه (در میلی لیتر)	بیشینه 10		x		
3	اشریشیاکلی (در میلی لیتر)	منفی		x		
4	کپک (در میلی لیتر)	منفی		x		
5	مخمر (در میلی لیتر)	منفی		x		
6	گرمخانه گذاری در 30 درجه سلسیوس به مدت 7 روز	بدون بادکردگی و نشست		x		
7	گرمخانه گذاری در 55 درجه سلسیوس به مدت 7 روز	بدون بادکردگی و نشست		x		
8	سالمونلا (در 25 گرم)	منفی		x		
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 2406 <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.

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : خامه ترش
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کونتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع: 2406

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	باکتریهای کلیفرم	(در گرم)	بیشینه 10		x	
2	اشریشیاکلی	(در گرم)	منفی			x
3	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	(در گرم)	منفی			x
4	کپک و مخمر	(در گرم)	بیشینه 10		x	
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 2406 با استاندارد						
تأیید کننده:			مطابقت دارد <input type="checkbox"/>		مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	
مدیر:						

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه و درخواست کننده :

روکش شکلاتی

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: 2406

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی / شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
	x			بیشینه 5×10^4	در گرم شمارش کلی میکروارگانیسم ها	1
	x			بیشینه 10	انتروباکتریاسه	2
		x		منفی	در گرم اثریشیالکی	3
		x		منفی	در گرم استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	4
	x			بیشینه 10^2	در گرم کپک و مخمر	5
		x		منفی	در 25 گرم سالمونلا	6

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای		با استاندارد	2406	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:		تأیید کننده:	مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده : ماست
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2406

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
جرمی	عمده	نحرانی				
	x			بیشینه 10	در گرم باکتریهای کلیفرم	1
		x		منفی	در گرم اشیریشیاکلی	2
		x		منفی	در گرم استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	3
	x			بیشینه 10 ²	در گرم کپک و مخمر	4
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 2406 با استاندارد						
مغایرت دارد <input type="checkbox"/>			مطابقت دارد <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

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : انواع کره وارداتی

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: 2406

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
خرابی	عمده	بحرانی				
		x		منفی	در گرم باکتریهای کلیفرم	1
		x		منفی	در گرم استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	2
	x			کمتر از ده	در گرم کپک و مخمر	3
	x			بیشینه ⁴ 10	در گرم میکروارگانسیمهای سرماگرا	4

توضیحات:

<input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت دارد با استاندارد 2406		
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: شیرخشک افشان فوری

نام تجاری:

شماره و تاریخ درخواست:

نام شرکت / واحد تولیدی:

محل نمونه برداری: خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاز:

نوع استاندارد: اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/سری ساخت:

تاریخ نمونه برداری:

کد نمونه:

تاریخ دریافت نمونه:

نام آزمایشگاه:

تاریخ صدور نتیجه:

استاندارد مرجع: 2406

هزینه آزمون:

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	در گرم	بیشینه 3×10^4		x	
2	باکتریهای کلیفرم	در گرم	بیشینه 10		x	
3	اشریشیاکلی	در گرم	منفی	x		
4	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	در گرم	منفی	x		
توضیحات:						
نمونه فوق دربند/ بندهای 2406 با استاندارد						
مطابقت دارد <input checked="" type="checkbox"/>			مغایرت دارد <input type="checkbox"/>			
تأیید کننده:		مدیر:				

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : شیر استریلیزه

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/کوتاز :

تاریخ نمونه برداری :

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ دریافت نمونه :

کد نمونه :

تاریخ صدور نتیجه :

نام آزمایشگاه :

هزینه آزمون

استاندارد مرجع: 2406

نوع نقص		نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی/شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده				
		x		بدون باکتری و نشت	1 گرمخانه گذاری در 30 درجه سلسیوس به مدت 10 روز
		x		بدون باکتری و نشت	2 گرمخانه گذاری در 55 درجه سلسیوس به مدت 7 روز
	x			بیشینه 10 ²	3 شمارش کلی میکروارگانیزم ها در 30 درجه سلسیوس (در میلی لیتر)
	x			بیشینه 10 ²	4 شمارش کلی میکروارگانیزم ها در 55 درجه سلسیوس (در میلی لیتر)

توضیحات:

با استاندارد 2406 <input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد		نمونه فوق در بند/ بندهای
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: شیر طعمدار پاستوریزه (با طعم قهوه،

طعمهای مجاز طبیعی) 3

نام تجاری:

نام شرکت / واحد تولیدی:

صاحب کالا/کوتاژ:

تاریخ تولید/ سری ساخت:

کد نمونه:

نام آزمایشگاه:

استاندارد مرجع: 2406

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		
				جرایی	عمده	جزئی
1	شمارش کلی میکروارگانیسمها (در میلی لیتر)	بیشینه 2×10^4			x	
2	آنتروباکتریاسه (در میلی لیتر)	بیشینه 10			x	
3	اشریشیاکلی (در میلی لیتر)	منفی				x
4	کپک و مخمر (در میلی لیتر)	کمتر از یک		x		
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 2406 با استاندارد						
آزمایش کننده: <input type="checkbox"/> مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد						
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: شیر پاستوریزه

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: 2406

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرئی	عمده	بحرانی
1	شمارش کلی میکروارگانیسمها (در میلی لیتر)	بیشینه $7/5 \times 10^4$		x		
2	باکتریهای کلیفرم (در میلی لیتر)	بیشینه 10		x		
3	اشریشیا کلی (در میلی لیتر)	منفی				x

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای	با استاندارد	2406	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

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

نام و نوع فرآورده : دوغ
 نام تجاری :
 نام شرکت / واحد تولیدی :
 صاحب کالا/کوتاژ :
 تاریخ تولید/ سری ساخت :
 کد نمونه :
 نام آزمایشگاه :
 استاندارد مرجع : 2406

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				بحرانی	عمده	جزئی
1	باکتریهای کلیفرم	در میلی لیتر	بیشینه 10		x	
2	اشریشیاکلی	در میلی لیتر	منفی	x		
3	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	در میلی لیتر	منفی	x		
4	کپک و مخمر	در میلی لیتر	بیشینه 10 ²		x	
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای 2406 با استاندارد						
<input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت 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 : خامه پاستوریزه

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: 2406

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون		
			تجزیاتی	عمده	جزئی
1	شمارش کلی میکروارگانیسم (در گرم)	پیشینه 2×10^4		x	
2	باکتریهای کلیفرم (در گرم)	پیشینه 10		x	
3	اشریشیا کلی (در گرم)	منفی	x		
4	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت (در گرم)	منفی	x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای		با استاندارد 2406		مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مغایرت دارد <input type="checkbox"/>	
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:			

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: پنیر تازه/رسیده/ خامه‌ای / درخواست کننده:

پیتزا/گودا/بوترکیزه/پارمسان/کاجیوتا 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: 2406

ردیف	ویژگی/شرح آزمون	حد استاندارد	نتیجه آزمون	نوع نقص		
				جرئی	عمده	بحرانی
1	باکتریهای کلیفرم	در گرم	بیشینه 10		x	
2	اشریشیاکلی	در گرم	منفی			x
3	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	در گرم	منفی			x
4	کپک و مخمر	در گرم	بیشینه 10 ²		x	
5	سالمونلا	در 25 گرم	منفی			x

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای		با استاندارد	2406	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:		تأیید کننده:	مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

نام و نوع فرآورده: بستنی
 نام تجاری:
 نام شرکت / واحد تولیدی:
 صاحب کالا/کوتاژ:
 تاریخ تولید/ سری ساخت:
 کد نمونه:
 نام آزمایشگاه:
 استاندارد مرجع: 2406

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	شمارش کلی میکروارگانیسمها	در گرم	بیشینه 5×10^4		x	
2	انتروباکتریاسه	در گرم	بیشینه 10^2		x	
3	اشریشیاکلی	در گرم	منفی	x		
4	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	در گرم	منفی	x		
5	سسالمونلا 25 گرم	در	منفی	x		

توضیحات:

نمونه فوق در بند/ بندهای	با استاندارد	2406	مطابقت دارد <input type="checkbox"/>	مغایرت دارد <input type="checkbox"/>
آزمایش کننده:	تأیید کننده:	مدیر:		

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

بسمه تعالی

نتیجه آزمون

درخواست کننده :

نام و نوع فرآورده : خامه استریلیزه

نام تجاری :

شماره و تاریخ درخواست :

نام شرکت / واحد تولیدی :

محل نمونه برداری : خط تولید انبار بازار سایر

صاحب کالا/کوتاژ :

نوع استاندارد : اجباری تشویقی تطبیقی

تاریخ تولید/ سری ساخت :

تاریخ نمونه برداری :

کد نمونه :

تاریخ دریافت نمونه :

نام آزمایشگاه :

تاریخ صدور نتیجه :

استاندارد مرجع: 2406

هزینه آزمون :

نوع نقص			نتیجه آزمون	حد استاندارد	ویژگی شرح آزمون	ردیف
جزئی	عمده	بحرانی				
		x		بدون باکتری و نشت	گرمخانه گذاری در 30 درجه سلسیوس به مدت 10 روز	1
		x		بدون باکتری و نشت	گرمخانه گذاری در 55 درجه سلسیوس به مدت 7 روز	2
	x			پیشینه 10 ²	شمارش کلی میکروارگانیزمها در 30 درجه سلسیوس (در گرم)	3
	x			پیشینه 10 ²	شمارش کلی میکروارگانیزمها در 55 درجه سلسیوس (در گرم)	4

توضیحات:

<input type="checkbox"/> مغایرت دارد	<input type="checkbox"/> مطابقت دارد	2406	با استاندارد	نمونه فوق در بند/ بندهای
				آزمایش کننده:

مدیر:

تأیید کننده:

این برگ بدون مهر و امضاء آزمایشگاه مورد قبول مؤسسه، فاقد اعتبار 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: 2406
 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		
				بخرانی	عمده	جزئی
1	باکتریهای کلیفرم	در گرم	بیشینه 10		x	
2	اشریشیاکلی	در گرم	منفی	x		
3	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	در گرم	منفی	x		
4	کپک و مخمر	در گرم	بیشینه 10		x	
5	سالمونلا	در 25 گرم	منفی	x		
6	شمارش کلی میکروارگانیسمها	در گرم	بیشینه 10 ³		x	
توضیحات:						
نمونه فوق در بند/ بندهای با استاندارد 2406 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.