

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۳۹		نام فرآورده : عرق بادرنجبویه	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	(استاندارد ملی ۶۰۹۹) - کد فرآورده : ۲۱۵۳۹	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال			ردیف	نام آزمون
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱	ویژگی های حسی
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲	مواد خارجی و رسوب
	۱.۹۶۸.۳۳۰	۱.۴۷	۸۸	۳	میزان اسانس
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۴	عدد اسیدی
	۵۶۲.۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۵	عدد استری
	۲.۴۵۰.۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	۶	عدد یدی
	۵۶۲.۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۷	عدد اکسیداسیون
	۳۲۱.۴۶۰	۰.۲۴	۱۴	۸	pH
	۳.۴۴۱.۲۳۰	۳.۵۷	۱۵۴	۹	ارسنیک
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۳.۰۲	۱۲۱	۱۰	سرب
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۳.۰۲	۱۲۱	۱۱	مس
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۱۲	نیترات
	۱.۴۷۲.۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	۱۳	نیتريت
	۳.۲۹۳.۹۴۰	۳.۴۶	۱۴۸	۱۴	سولفات ها
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۵	کلروها
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۶	نشانه گذاری
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسرها
	۱.۸۴۷.۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	۱۸	انتروکوکوس
	۳.۲۹۳.۹۴۰	۳.۴۶	۱۴۸	۱۹	کلیفرم
	۱.۹۶۸.۳۳۰	۱.۴۷	۸۸	۲۰	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت
	۱.۸۴۷.۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	۲۱	سودوموناس آئروجینوزا
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۲	کپک
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۳	مخمر
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۴	بسته بندی
	۳۸.۳۴۸.۹۶۰	۲۸.۶۴	۱۷۱۸	مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۵۹		نام فرآورده : عرق بید مشک (استاندارد ملی ۷۳۸) - کد فرآورده : ۲۱۵۵۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	بوی عرق بید مشک	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	صاف بودن و شفافیت	۳
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲,۴۶	۱۴۸	سولفات	۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	کلورور	۵
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	نیترات	۶
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱,۱۰	۶۶	نیتریت	۷
	۱,۶۲۰,۱۹۰	۱,۲۱	۷۳	آمونیاک	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	مواد معدنی	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
	۱۰,۷۷۸,۹۵۰	۸,۰۵	۴۸۳	مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : عرق شاهره (استاندارد ملی ۶۰۱۵-۳۵۴۵) - کد فرآورده : ۲۱۵۶۰
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱۶۵	۹۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	ویژگی حسی
۳	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۵	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۶	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	مقدار اسانس	۱.۴۷	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۸	عدد اسیدی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۹	عدد استری	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۳۸۰	
۱۰	عدد یدی	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۱	عدد اکسیداسیون	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۳۸۰	
۱۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۴	انتروکوکوس	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۵	کلیفرم	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۶	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۷	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	سودوموناس آئروجینوزا	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۲۰	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۱	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۲	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	نیترات	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۲۴	نیتريت	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۵	سولفات	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۶	کلرور	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۲۱,۸۸۰	
۲۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۸	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۳۳.۶۲	۲۰۱۷	۴۵,۰۱۷,۱۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : عرقیات گیاهی (استاندارد ملی ۱۰۰۷۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۴۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	میزان اسانس	۱.۴۷	۸۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱,۹۶۸,۳۳۰
۲	عدد اسیدی	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷,۴۷۰
۳	عدد استری	۰.۴۲	۲۵		۵۶۲,۳۸۰
۴	عدد یدی	۱.۸۳	۱۱۰		۲,۴۵۰,۳۷۰
۵	عدد اکسیداسیون	۰.۴۲	۲۵		۵۶۲,۳۸۰
۶	pH	۰.۲۴	۱۴		۳۲۱,۳۶۰
۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱		۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	انتروکوکوس	۱.۶۵	۹۹		۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	کلیفرم	۲.۴۶	۱۴۸		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۰	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۱	کپک	۱.۱۹	۷۱		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۲	مخمر	۱.۱۹	۷۱		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۳	سودوموناس آئروجینوزا	۱.۳۸	۸۳		۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۴	طعم و بو	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۱۵	رنگ و شفافیت	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۱۶	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۱۷۴,۰۷۰
۱۷	پری	۰.۱۳	۸		۱۷۴,۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۲۴۱,۰۲۰
۱۹	حجم خالص	۰.۱۳	۸		۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۶.۳۹	۹۸۳		۲۱,۹۴۶,۲۱۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نوشیدنی مالت (استاندارد ملی ۲۲۷۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۰
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۳	اسید اسکوربیک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	تیتراسیون
۴	ویژگی های ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۵	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۶	باقیمانده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۷	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۸	قندهای احیا کننده	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید لاکتیک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	الکل اتیلیک	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۳	گاز کربنیک	۰.۳۷	۲۲	۴۹۵,۴۳۰	
۱۴	انیدرید سولفور آزاد	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۵	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۶	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	قلع (در بسته بندی های قوطی فلزی)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	شمارش باکتری های هوازی مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۵	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۶	کدورت	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۲۱,۸۸۰	
۲۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۳۸۰	
۲۸	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۹	رنگ ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
مجموع		۲۶.۷۳	۱۶۰۴	۳۵,۷۹۱,۴۷۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب انگور (استاندارد ملی ۱۶۳۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۲	کد فرآورده : ۱۱۰۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۳	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۵	رنگ ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۳۷۴,۹۲۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۲۸۰
۸	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل(اسید تارتاریک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	قلیائیت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	الکل اتیلیک	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۶	عدد فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۷	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۸	اسیده‌های فرار بر حسب اسید استیک	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۹	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	آلاینده های فلزی : قلع (Sn) برای بسته بندی قوطی فلزی	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	پری ظرف	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۳	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	کپک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	نگهدارنده ها : بنزوات سدیم ، سوربات پتاسیم	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۶	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۷	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	شیرین کننده ها شامل اسپارتام و آسه سولفام	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
مجموع		۲۰۷۴	۴۶,۲۷۵,۸۴۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب سیب (استاندارد ملی ۳۶۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۳	کد فرآورده : ۱۱۰۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۷۳	۴۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	رنگ افزودنی	۱
	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۲
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	وضعیت ظاهری	۳
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	طعم و بو	۴
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	رنگ ظاهری	۵
	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴.۹۲۰	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۶
	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۲۸۰	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۷
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	باقیمانده خشک	۸
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	خاکستر کل	۹
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	اسیدیته کل (اسید مالیک)	۱۰
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	pH	۱۱
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	قلئیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۱۲
	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	الکل اتیلیک	۱۳
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	قندهای احیا کننده	۱۴
	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	ساکارز	۱۵
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	عدد فرمالین	۱۶
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	انیدرید سولفورو	۱۷
اسپکتروفتومتری	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	هیدروکسی متیل فورفورال - اندازه گیری کمی	۱۸
	۳.۸۵	۲۳۱	۵,۱۵۵,۱۵۰	پاتولین	۱۹
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۲۰
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	آلاینده های فلزی : قلع (sn)	۲۱
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	پری ظرف	۲۲
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۲۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۲۴
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک و مخمر	۲۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی	۲۶
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	مواد خارجی	۲۷
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری	۲۸
مجموع	۳۰.۰۴	۱۸۰۳	۴۰,۲۲۳,۵۶۰		

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۰۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب پرتقال (استاندارد ملی ۵۰۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۷	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۹	اسیدیته کل(اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	قلئایت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۳	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۵	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۶	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۷	اسانس روغنی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۸	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	آلاینده های فلزی : قلع (sn) برای بسته بندی قوطی فلزی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۵	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۲۶	شیرین کننده های مصنوعی آنسه سولفام ، اسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲۷	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۲۲۲۲	۳۷.۰۲	۴۹,۵۶۹,۷۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب انار	کد فرآورده : ۱۱۰۰۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۲۶۱۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۵			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۸	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل(اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	قلئیت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۶	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۷	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۸	تانن	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۹	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	آلاینده های فلزی : قلع (Sn)برای قوطی فلزی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۴	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	نگهدارنده سوربات پتاسیم، بنزوات سدیم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۶	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۰۱۲	۳۳.۵۳	۴۴,۸۹۶,۶۷۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب گرمیپ فروت (استاندارد ملی ۲۶۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	مزه و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رنگ ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۵	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۲۸۰	
۶	اسیدیته کل (اسید سیتریک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۷	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۸	الکل اتیلیک	۱.۱۰	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰	
۹	فروکتوز، گلوکز ، ساکارز (در مجموع و یا بتهایی)	۳.۵۷	۲۱۴	۴.۷۸۰.۲۳۰	روش HPLC
۱۰	عدد فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۱	انیدرید سولفورو	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۲	اسانس فرار	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۳	سرب (pb)	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۴	قلع (sn)	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۵	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۸	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۹	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۰	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۲۱	نسبت گلوکز به فروکتوز	۰.۰۰	۰	۰	محاسبه ریاضی
۲۲	شیرین کننده های مصنوعی آسه سولفام ، آسپارتام	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۲۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۲۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۷.۳۰	۱۶۳۸	۳۶.۵۵۴.۷۰۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب آلبالو (استاندارد ملی ۲۰۳۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۸
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	نگهدارنده (بنزوات ، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۳	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۵	رنگ ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۶	چگالی در ۲۰ درجه	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴,۹۲۰	
۷	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۸	وزن/ حجم خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۳۸۰	
۱۰	باقیمانده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	اسیدیته کل(اسید مالیک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۴	قندهای احیا کننده	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	عدد فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۶	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۷	الکل اتیلیک	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۸	قلئایت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۹	انیدرید سولفورو	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	باکتری های اسید لاکتیک	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۴	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۸	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۹	باقی مانده سموم و آفت کش ها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
	مجموع	۳۵.۶۸	۲۱۴۱	۴۷,۷۷۵,۵۲۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۰۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار توت فرنگی (استاندارد ملی ۴۷۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۰۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	اجسام خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۵	شکر افزوده شده	۱۵۴	۲.۵۶	۳.۴۲۷.۸۴۰	
۶	مواد جامد کل	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	قلئیت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۹	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰	
۱۲	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۳	هیدروکسی متیل فورفورال - اندازه گیری کمی HPLC	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۱۴	اسید اسکوربیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	تیتراسیون
۱۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۶	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۷	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۸	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۶	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۲۷	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۸	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	شیرین کننده افزودنی (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۳۲۴	۳۸.۷۲	۵۱.۸۴۶.۰۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : نکتار پرتقال	کد فرآورده : ۱۱۰۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۲۱۳۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۰			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	نگهدارنده بنزوات سدیم، سوربات	۹۹	۱.۶۵	۹۷۷,۴۷۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۹	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	اسیدیته کل (اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۳	قلعائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۷	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۸	اسانس روغنی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۹	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۰	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	آلاینده های فلزی : قلع (Sn) برای قوطی فلزی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	باکتریهای اسید لاکتیک در میلی لیتر	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	باقی مانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۲۲۲	۳۷.۰۲	۴۹,۵۶۹,۷۸۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۱۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار انبه (استاندارد ملی ۹۴۰۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۸	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۲	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۳	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۸۴۶	۳۰.۷۷	۴۱,۲۰۱,۰۳۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب سیب تغلیظ شده (استاندارد ملی ۲۶۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴,۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۳	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۵	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۹	اسیدیته کل(اسید تارتاریک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۱	الکل اتیلیک (پس از رسیدن به بریکس ۱۲)	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	انیدرید سولفورو پس از رسیدن به بریکس ۱۲	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۶	هیدروکسی متیل فورفورال (پس از رسیدن به بریکس ۱۲) - روش کمی	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۷	پاتولین پس از رسیدن به بریکس ۱۲	۲۳۱	۳.۸۵		۵,۱۵۵,۱۵۰
۱۸	آلاینده های فلزی (پس از رسیدن به بریکس ۱۲) - سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	آلاینده های فلزی (پس از رسیدن به بریکس ۱۲) (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی) - قلع (Sn)	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۱	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	باکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۶۹۷	۲۸.۲۸		۳۷,۸۶۶,۹۲۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب پرتقال تغلیظ شده (استاندارد ملی ۴۰۸۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۴	کد فرآورده : ۱۱۰۱۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۶	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۳۷۴,۹۲۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۹	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	ساکارز (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۱	عدد فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۲	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۳	باکتری های هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۵	اسید اسکوربیک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۷	اسیدیته کل(بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	الکل اتیلیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۹	قندهای احیا کننده	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۰	عدد فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۱	اسانس های روغنی (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰
۲۲	انیدرید سولفورو (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۳	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۴	قلع (پس از رسیدن به بریکس طبیعی) (فقط برای فرآورده با بسته بندی قوطی)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۶	کپک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۷	مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۸	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۳۰۷	۵۱,۴۸۴,۵۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب انگور تغلیظ شده (استاندارد ملی ۲۶۱۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۵	کد فرآورده : ۱۱۰۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	مواد خارجی	۱
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳		رنگ افزودنی	۲
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵		نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹		طعم و بو	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹		رنگ ظاهری	۵
	۳۷۴,۹۲۰	۰.۲۸		چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۶
	۵۶۲,۲۸۰	۰.۴۲		مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳		خاکستر کل	۸
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳		اسیدپتئ کل(اسید تارتاریک)	۹
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴		pH	۱۰
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰		الکل اتیلیک (پس از رسیدن به بریکس ۱۴)	۱۱
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳		قندهای احیا کننده	۱۲
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳		ساکارز	۱۳
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶		عدد فرمالین	۱۴
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶		انیدرید سولفورو پس از رسیدن به بریکس ۱۴	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲		(pb) آلاینده های فلزی (پس از رسیدن به بریکس ۱۴) - سرب	۱۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲		آلاینده های فلزی (پس از رسیدن به بریکس ۱۴) (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی) - قلع (Sn)	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۱۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹		کپک	۱۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹		باکتری های هوازی	۲۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹		مخمر	۲۱
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵		شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۲۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸		نشانه گذاری	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳		بسته بندی	۲۴
	۳۴,۱۸۴,۶۷۰	۲۵.۵۲		مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب انار تغلیظ شده (استاندارد ملی ۵۶۶۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۶	کد فرآورده : ۱۱۰۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۵۶۲.۲۸۰
۵	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۳۷۴.۹۲۰
۶	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۸	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۹	قندهای احیا کننده	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	الکل اتیلیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۱	عدد فرمالین	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۲	تانن (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۴	هیدروکسی متیل فورفورال (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی) - اندازه گیری کمی	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۵	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۱۶	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۷	قلع (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	انیدرید سولفور آزاد (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۹	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۱	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۲	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۳	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۴	کپک	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۵	مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۶	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام ، آسه سولفام	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۲۷	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۱۷۰	۴۸.۴۳۱.۶۳۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب آلبالو تغلیظ شده (استاندارد ملی ۵۵۲۸) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۵	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	
۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۹	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	الکل اتیلیک (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲.۹۰۰	
۱۱	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰	
۱۲	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰	
۱۳	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰.۱۴۰	
۱۴	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۱۵	قلع (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	انیدرید سولفور آزاد (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲.۲۵۰	
۲۰	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰	
۲۲	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۲۳	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۲۴	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۲۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۰۳۵	۳۳.۹۲	۴۵,۴۱۸.۸۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : افشرده آب آلو(کنستانتیره)	کد فرآورده : ۱۱۰۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	استاندارد ملی ۵۸۸۲ - کد فرآورده : ۱۱۰۱۸			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۴	چگالی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۱۵	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۱۶	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۷	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۸	اسیدیته (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۰	هیدروکسی متیل فورفورال (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی) - کمی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۱	اتانل (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۲۲	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۳	قلیائیت خاکستر	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰
۲۴	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۵	انیدرید سولفورو (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۶	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۸	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۹	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۰	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۱	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۷۱۸	۴۵.۳۰	۶۰,۶۵۶,۷۰۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : افشرده آب گلابی (کنسنتره)	کد فرآورده : ۱۱۰۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	ردیف	نام آزمون		
(استاندارد ملی ۵۵۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۱۹				
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، آسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۶	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۷	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۸	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۱	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۵	چگالی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۱۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۱۷	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۹	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۱	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی -	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۲	اتانل	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۲۳	خاکستر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۴	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۵	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۷	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۹	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۵۲۱	۴۲.۰۲	۵۶,۲۶۴,۷۸۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب شاه توت تغلیظ شده (استاندارد ملی ۵۸۷۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۰	کد فرآورده : ۱۱۰۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳	طعم مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	بریکس در ۲۰ درجه سانتیگراد	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	الکل اتیلیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۳	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۴	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	کیپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۰	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۲۵۱	۲۰.۸۴	۲۷,۹۰۴,۷۶۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۲۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب گریپ فروت تغلیظ شده (استاندارد ملی ۶۲۶۸) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۱
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۶	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰	
۷	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۲	الکل اتیلیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۳	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۵	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	انیدرید سولفورو (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۰	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۲۰۲۸	۳۳.۷۹	۴۵,۲۴۴,۸۱۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : افشرده آب گیلان (کنستانتره) (استاندارد ملی ۶۸۰۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۶	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۷	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۹	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۳	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۱۴	چگالی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۱۵	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۱۶	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۷	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۸	اسیدپتیه (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۰	هیدروکسی متیل فورفورال (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی) - کمی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۲۱	اتانل (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۲	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۳	قلیانیت خاکستر	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۴	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۵	انیدرید سولفورو (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۶	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۷	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۸	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۹	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳۰	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۷۰۷	۴۵.۱۲	۶۰,۴۱۵,۶۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده : نکاتر گوآوا (استاندارد ملی ۹۴۱۰) - کد فرآورده : ۱۱۱۱۶	کد فرآورده : ۱۱۱۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۸	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	شکر افزوده شده	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلسیوس (بر حسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۱۳	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۴	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	مجموع مس و روی و آهن	۰	۰.۰۰	۰
۲۱	دی اکسید گوگرد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۴	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۶	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۰۰۷	۳۲.۴۵	۴۴,۷۸۹,۵۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب گوآوا (استاندارد ملی ۱۲۳۴۶) - کد فرآورده : ۲۰۹۹۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۲	نگهدارنده (سورات، بنزوات)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۳	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۵	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۶	مزه و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۷	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۸	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۳۸۰	
۱۰	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۳	الکل اتیلیک	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۴	اندیس فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۵	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴,۹۲۰	
۱۷	باقیمانده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۸	انیدرید سولفورو	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۹	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۱	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۲	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	مجموع آهن، مس و روی	۰.۰۰	۰	۰	محاسبه ریاضی است
۲۵	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۶	باکتری های اسید لاکتیک	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۷	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۳۲.۴۰	۱۹۴۴	۴۳,۳۸۳,۶۰۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۹۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار گریپ فروت (استاندارد ملی ۱۴۳۴۶) - کد فرآورده : ۲۰۹۹۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۶	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۹	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۱۰	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۴	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۶	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۷	عدد فورمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۸	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	قلع (در بسته بندی قوطی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۵	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۰۹۰	۳۴.۸۲	۴۶,۶۲۳,۹۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۹۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار زرشک (استاندارد ملی ۱۷۵۲۳) - کد فرآورده : ۲۰۹۹۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۶	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۲۸۰
۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۰	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۴	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	قلع (در بسته بندی قوطی)	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۴۸۹	۲۴.۸۲		۳۳,۲۳۳,۹۸۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب زرشک (استاندارد ملی ۱۷۵۲۴) - کد فرآورده : ۲۰۹۹۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۶	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰	
۹	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۴۶۰	
۱۱	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۳	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۵	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۶	نمک خوراکی در صورت استفاده	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۲۱,۸۸۰	
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	قلع (در بسته بندی قوطی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۱	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۱۵۴۵	۲۵.۷۴	۳۴,۴۶۵,۸۶۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۰۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب کرن بری (استاندارد ملی ۱۷۵۲۷) - کد فرآورده : ۲۱۰۰۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۶	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۷	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۲۸۰	
۹	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۴۶۰	
۱۱	قندهای احیا کننده	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۲	الکل اتیلیک	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۳	عدد فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۵	انیدرید سولفورو	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۶	نمک خوراکی در صورت استفاده	۰.۹۲	۵۵	۱,۳۲۱,۸۸۰	
۱۷	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	قلع (در بسته بندی قوطی)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	باکتری های اسید لاکتیک	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۱	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۴	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۵.۷۴	۱۵۴۵	۳۴,۴۶۵,۸۶۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۰۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار زغال اخته و نکتار کرن بری (استاندارد ملی ۱۷۰۳۱) - کد فرآورده : ۲۱۰۰۳
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۶	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰	
۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۰	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰	
۱۲	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۱۴	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۵	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۷	قلع (در بسته بندی قوطی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۱۴۸۹	۲۴.۸۲	۳۳.۲۳۳.۹۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۹۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب نارنج تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۷۰۳۲) - کد فرآورده : ۲۰۹۷۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۴.۰۷۰	
۴	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۱۲۰.۵۱۰	
۵	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۵۶۲.۳۸۰	
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۹۷۷.۴۷۰	
۷	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۳۲۱.۳۶۰	
۸	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۹۷۷.۴۷۰	
۹	الکل اتیلیک پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۹	۶۶	۱.۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۱۰	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۱.۴۷۲.۹۰۰	
۱۱	وزن مخصوص (در دمای ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۲	ویتامین ث	۴۴	۰.۷۳	۳۷۴.۹۲۰	تیتراسیون
۱۳	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۹۷۷.۴۷۰	
۱۴	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۱۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۸	نگهدارنده (سورات، بنزوات)	۹۹	۱.۶۵	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۲۰	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۹۷۷.۴۷۰	
۲۱	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۰۲۸	۳۳.۷۹	۴۵.۲۴۴.۸۱۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : نکاتر موز (استاندارد ملی ۱۰۵۲۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۷	کد فرآورده : ۱۱۱۸۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۳۷۴.۹۲۰
۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۶	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۹	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۰	ساکارز	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۲	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۳	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۴	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۵	عدد فرمالین	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۶	پری	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	روی	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	مس	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۱	آهن	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۴	باقیمانده سموم دفع آفات نباتی	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۶	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۲۶۵	۵۰.۵۴۷.۲۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : نکتار آلبالو (استاندارد ملی ۱۰۵۲۶) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۶	کد فرآورده : ۱۱۲۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	نگهدارنده (سورت، بنزوات)	۹۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	شیرین کننده (اسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳	رنگ افزودنی	۴۴	۳,۶۸۲,۲۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۹۷۷,۴۷۰
۵	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۷	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۹	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	الکل اتیلیک	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	ساکارز	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۶	انیدرید سولفورو آزاد	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	پری	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۳۸۶	۲۰,۹۱۷,۵۱۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۲۶۷		نام فرآورده : نکاتر انار (استاندارد ملی ۱۴۳۴۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	وضعیت ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	رنگ ظاهری
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۴	مواد خارجی
	۳۷۴,۹۲۰	۰,۲۸	۱۷	۵	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس
	۵۶۲,۲۸۰	۰,۴۲	۲۵	۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۷	باقیمانده خشک
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۸	خاکستر کل
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)
	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲,۳۹	۱۴۳	۱۰	pH
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۱۱	قندهای احیا کننده
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱,۸۳	۱۱۰	۱۲	ساکارز
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱,۱۰	۶۶	۱۳	الکل اتیلیک
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲,۴۶	۱۴۸	۱۴	عدد فرمالین
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸,۲۶	۴۹۶	۱۵	مانده آفت کش ها
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۶	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۷	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲,۴۶	۱۴۸	۱۸	انیدرید سولفورو آزاد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۹	باکتری های مقاوم به اسید
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲,۴۶	۱۴۸	۲۰	باکتری های اسید لاکتیک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۱	کپک و مخمر
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۲	پری ظرف
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۳	بسته بندی
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۲۴	رنگ افزودنی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۵	نشانه گذاری
	۴۳,۶۱۱,۲۳۰	۳۲,۵۷	۱۹۵۵		مجموع

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۶۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
(استاندارد ملی ۱۷۵۲۵) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۸				
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید تارتاریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۰	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۲	انیدرید سولفور آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۵	نگهدارنده (سوربات، بنزوات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۳۰۹,۳۵۰
۱۶	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۷	رنگ افزودنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۴۹۷	۲۴.۹۵	۳۳,۴۰۸,۰۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : نکتار آناناس (استاندارد ملی ۱۰۴۹۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۹	کد فرآورده : ۱۱۲۶۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	شیرین کننده ها شامل آسپارتام و آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۴	نگهدارنده سوربات، بنزوات	۹۹	۱.۶۵	۲,۳۰۹,۳۵۰
۵	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۸	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰
۱۳	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۴	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	باکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	باکتریهای اسید لاکتیک	۷۷	۱.۲۸	۱,۷۱۳,۹۲۰
۲۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۳	انیدرید سولفورو آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
مجموع				۳۲,۸۳۲,۲۸۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب کیوی تغلیظ شده	کد فرآورده : ۲۱۲۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۱۴۸۱۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۶			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	مواد خارجی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	نگهدارنده سوربات پتاسیم، بنزوات سدیم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	شیرین کننده مصنوعی آسپارتام، آسه سولفام پتاسیم	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۵	وضعیت وظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۷	رنگ فراورده	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۹	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	الکل اتیلیک پس از رسیدن فراورده به بریکس ۸	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	قند احیاکننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	سرب پس از رسیدن به بریکس ۸	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	قلع در بسته بندی قوطی پس از رسیدن به بریکس ۸	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۸	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۹	هیدروکسی متیل فورفورال پس از رسیدن به بریکس ۸ - کمی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۰	انیدرید سولفورو آزاد پس از رسیدن به بریکس ۸	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۱	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۶۱۷	۲۶.۹۵	۳۶,۰۸۶,۰۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۵۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده: آب سبزیجات مخلوط (استاندارد ملی ۱۷۵۲۶) - کد فرآورده: ۲۱۴۵۴					
۱	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۳	نگهدارنده سوربات، بنزوات	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۶	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰	
۹	نمک خوراکی (در صورت استفاده)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۵	انیدرید سولفورو آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	باکترهای احیا کننده سولفیت در شرایط بی هوازی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۲۰	کلی فرم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۱	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۳	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۴۸۵	۲۴.۷۵	۳۳,۱۴۰,۲۵۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۷۹۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آب زرشک تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۲۹۴۹) - کد فرآورده: ۲۰۷۹۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۳	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۶	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴.۹۲۰
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۲۸۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل(اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۲	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۰	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۳۹۰	۲۳.۱۷		۳۱,۰۲۴,۶۳۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب نارنج (استاندارد ملی ۱۰۲۲۵) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۷	کد فرآورده : ۱۱۴۰۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	رنگ ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	طعم	۵	۱۲۰,۵۱۰
۵	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۳۷۴,۹۲۰
۶	گوشت میوه	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۲۸۰
۹	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۱	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	قلئیت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	اسانس روغنی	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۵	اندیس فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۶	ویتامین ث	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	مس	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	روی	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	آهن	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	پری ظرف	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	انیدرید سولفور آزاد (در صورت استفاده از متابی سولفیت سدیم)	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۴	نمک طعام	۵۵	۱,۲۲۱,۸۸۰
۲۵	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۶	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۹	کپک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۰	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۷۰۳	۳۷,۹۸۷,۴۳۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب آناناس تغلیظ شده (کنستانتره) (استاندارد ملی ۱۱۷۶۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۵	کد فرآورده : ۱۱۱۶۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	عوامل ناپذیرفتنی ها	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	چگالی (در دمای ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸
۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲
۶	باقی مانده خشک	۴۴	۰.۷۳
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳
۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳
۹	pH	۱۴	۰.۲۴
۱۰	فروکتوز، گلوکز ، ساکارز (در مجموع و یا بتهایی)	۲۱۴	۳.۵۷
۱۱	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶
۱۲	الکل اتیلیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱۰
۱۳	اسید اسکوربیک	۴۴	۰.۷۳
۱۴	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵
۱۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳
۱۶	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵
۱۷	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹
۱۹	کپک	۷۱	۱.۱۹
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹
۲۱	پری	۸	۰.۱۳
۲۲	باقی مانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲
۲۵	نسبت گلوکز به فروکتوز	۰	۰.۰۰
۲۶	انیدرید سولفورو (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۴۸	۲.۴۶
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳
مجموع		۲۱۸۱	۳۶.۳۵
			۴۸,۶۷۲,۶۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب انبه تغلیظ شده (کنستانتیره) (استاندارد ملی ۱۱۰۷۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۶
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	زینه بریکس (در ۲۰ زینه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۴	چگالی (در ۲۰ زینه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	
۵	باقی مانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۴۶۰	
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۹	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴)	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۰	قلع (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴) (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۱	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۲	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	انیدرید سولفور (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۴)	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	
مجموع		۹۰۱	۱۵.۰۱	۲۰.۰۹۸.۳۹۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۶۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : افشرده آب توت فرنگی (کنستانتره) (استاندارد ملی ۱۰۰۷۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۷
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	اسید اسکوربیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	تیتراسیون
۲	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	ملاحظات
۳	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۴	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۵	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۶	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۷	بریکس در ۲۰ درجه سبسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۸	چگالی در ۲۰ درجه سبسیوس	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۴۶۰	
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	الکل اتیلیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۵)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۵	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۷	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۰	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۱	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۲۲۲۹	۳۷.۱۵	۴۹,۷۴۳,۸۵۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۶۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : افشرده آب نارنگی (کنستانتره) (استاندارد ملی ۷۹۵۰) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۸
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۴	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۷	زینه بریکس (در ۲۰ زینه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۸	چگالی (در ۲۰ زینه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۹	pH (فرآورده در بریکس ۱۱)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	نسبت زینه بریکس به اسیدیته کل	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی است	۰
۱۲	اسید اسکوربیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۴۴	۰.۷۳	تیتراسیون	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	پس مانده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۴	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۵	الکل اتیلیک (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۶	انیدرید سولفورو (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۷	حالت ابری (پس از ۲۴ ساعت اول)	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۸	حالت ابری (شفافیت) (پس از پنج روز)	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۹	هسپیریدین (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۱۳	۰.۲۲		۲۹۴,۵۸۰
۲۰	دانه های سیاه (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۱۳	۰.۲۲		۲۹۴,۵۸۰
۲۱	ژل	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۲	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۸	مجموع مس و روی و آهن (پس از رسیدن فرآورده به بریکس ۱۱)	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی	۰
۲۹	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۰	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۱	کپک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۲	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳۴	گوشت میوه پراکنده	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۸۹۲	۳۱.۵۳		۴۲,۲۱۸,۶۷۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : نکاتر مخلوط میوه ها (استاندارد ملی ۳۶۸۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۹	کد فرآورده : ۱۱۱۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۳۷۴.۹۲۰
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲.۲۸۰
۷	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۲	ساکارز	۱۵۴	۳.۴۲۷.۸۴۰
۱۳	عدد فرمالین	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۴	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۶	قلع (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۷	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۸	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۱	پری ظرف	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۳	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۴	رنگ افزودنی	۴۴	۱.۰۰۴.۲۵۰
۲۵	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۲۶	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۰۹۰	۴۶.۶۵۰.۷۶۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۶۰		نام فرآورده : آب انبه	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	(استاندارد ملی ۱۰۵۵۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۰	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			ردیف	نام آزمون
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱	رنگ ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	طعم و بو
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۳	مواد خارجی
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	۴	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۵	رنگ افزودنی
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲,۷۵	۱۶۵	۶	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۷	قند احیا
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱,۸۳	۱۱۰	۸	ساکارز
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۹	مواد جامد محلول در آب فرآورده
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۱۰	خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۱۱	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۱۲	pH
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱,۱۰	۶۶	۱۳	الکل اتیلیک
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲,۴۶	۱۴۸	۱۴	عدد فرمالین
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	۱۵	آرسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۶	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۷	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۸	روی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۹	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۰	قلع
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۱	باکتری های مقاوم به اسید
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲,۴۶	۱۴۸	۲۲	باکتری های اسید لاکتیک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۳	کپک و مخمر
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۴	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۵	نشانه گذاری
	۴۲,۱۷۸,۵۰۰	۳۱,۵۰	۱۸۹۰		مجموع

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب آناناس (استاندارد ملی ۱۰۲۴۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۱	کد فرآورده : ۱۱۱۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۳	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۵	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	رنگ ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۳۷۴,۹۲۰
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۹	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	اسیدیته کل(اسید سیتریک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۳	قلیائیت خاکستر(بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	الکل اتیلیک	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	قندهای احیا کننده	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۷	عدد فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۸	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۹	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	آلاینده های فلزی : قلع (Sn)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	پری ظرف	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۳	باکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	باکتریهای اسید لاکتیک	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۵	کپک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۸	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۱۳۳	۴۷,۶۰۱,۴۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	باقیمانده دانه و پوست	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	لکه های سیاه رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۷	حشرات و شن و خاک	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	وضعیت ظاهری شیشه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	وضعیت ظاهری بسته های لایه دار	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	مواد جامد محلول در آب (پس از کسر میزان نمک) (بریکس در ۲۰ درجه سانتی گراد)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۵	چگالی (در ۲۰ درجه سانتی گراد)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	
۱۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۷	خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱.۸۸۰	
۱۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید ستریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۹	اسیدهای فرار (بر حسب اسید استیک)	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸.۳۳۰	
۲۰	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲.۹۰۰	
۲۱	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰	
۲۲	نمک طعام (بر حسب کلرید سدیم)	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱.۸۸۰	
۲۳	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰	
۲۴	اسید اسکوربیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	تیتراسیون
۲۵	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰	
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱.۲۳۰	
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۲۹	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۳۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۳۱	قلع (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۳۲	ریسه های کپک	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰	
۳۳	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۳۴	باکتر های احیا کننده سولفیت در شرایط بی هوازی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸.۳۳۰	
۳۵	کلی فرم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰	
۳۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۳۷	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۳۸	مانده آفت کش های گیاهی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰.۱۴۰	
۳۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۴۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۷۴۸	۴۵.۸۰	۶۱,۳۲۶,۲۰۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آب زردآلو (استاندارد ملی ۱۰۴۹۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۶۴	کد فرآورده : ۱۱۱۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	طعم و بو		۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ ظاهری		۱۲۰.۵۱۰
۳	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)		۳۷۴.۹۲۰
۴	مواد جامد محلول در آب		۵۶۲.۳۸۰
۵	باقیمانده خشک		۹۷۷.۴۷۰
۶	خاکستر کل		۹۷۷.۴۷۰
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		۹۷۷.۴۷۰
۸	pH		۳۲۱.۳۶۰
۹	قندهای احیا کننده		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	ساکارز		۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۱	عدد فرمالین		۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۲	الکل اتیلیک		۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۳	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۴	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)		۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۵	پری ظرف		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	باقیمانده سموم دفع آفات نباتی		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۱۷	ارسنیک		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۸	سرب		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	روی		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	مس		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۱	آهن		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	قلع		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	انیدرید سولفورو		۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۴	نشانه گذاری		۲۴۱.۰۲۰
۲۵	رنگ افزودنی		۹۷۷.۴۷۰
۲۶	بسته بندی		۱۷۴.۰۷۰
مجموع			۵۱.۴۰۴.۲۱۰

تعارفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۳۰۲		نام فرآورده : نوشیدنی آلوئه ورا (استاندارد ملی ۱۴۶۶۰) - کد فرآورده : ۲۱۳۰۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	وضعیت ظاهری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۴	پری ظرف
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۵	ناپذیرفتنی ها و مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۶	قسمت های خوراکی آلوئه ورا
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۷	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۸	رنگ افزودنی
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	۹	شیرین کننده مصنوعی - اسپارتام ، آسه سولفام
	۳۷۴,۹۲۰	۰.۲۸	۱۷	۱۰	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۵۶۲,۲۸۰	۰.۴۲	۲۵	۱۱	مواد جامد محلول در آب (بریکس)
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۲	pH
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۳	خاکستر
	۵۶۲,۲۸۰	۰.۴۲	۲۵	۱۴	مواد جامد کل
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۵	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک
	۳,۴۲۷,۸۴۰	۲.۵۶	۱۵۴	۱۶	ساکارز
	۴۹۵,۴۳۰	۰.۳۷	۲۲	۱۷	دی اکسید کربن در نوشیدنی های گازدار
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۸	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۹	قلع در انواع نوشیدنی با بسته بندی قوطی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۰	باکتری های مقاوم به اسید
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	۲۱	باکتری های اسید لاکتیک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۲	کپک و مخمر
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۳	بسته بندی
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	۲۴	قند کل
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۵	نشانه گذاری
	۳۰,۲۰۷,۸۴۰	۲۲.۵۶	۱۳۵۴		مجموع

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۱۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : شربت انگور (استاندارد ملی ۲۱۱۰۶) - کد فرآورده : ۲۲۱۹۹
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۸	ساکاروز	۲.۵۶	۱۵۴	۳.۴۲۷.۸۴۰	
۹	عدد فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۰	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	انیدرید سولفور آزاد SO ₂	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	
۱۲	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۴	شیرین کننده مصنوعی (اسپارتام، آسه سولفام پتاسیم)	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۱۵	باکترهای هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۶	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۷	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۸	مخمرهای اسموفیل	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۰	سرب (Pb)	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	قلع (Sn) برای بسته بندی قوطی فلزی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۴.۱۰	۱۴۴۶	۲۲.۲۶۹.۹۰۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : شربت زرشک (استاندارد ملی ۶۸۰۴) - کد فرآورده : ۱۱۲۰۸
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	ویژگی حسی
۳	اسید اسکوربیک	۰.۷۳	۴۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	تیتراسیون
۴	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۵	رنگ	۰.۰۹	۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۶	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۷	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۹	پری	۰.۱۳	۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۰	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۰.۲۸	۱۷	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۱	مواد جامد محلول در آب	۰.۴۲	۲۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۳	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۰.۷۳	۴۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۴	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۵	مواد جامد کل	۰.۴۲	۲۵	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۶	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۷	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۰.۷۳	۴۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۸	عدد فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۱۹	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۱	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۲	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۳	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۴	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۵	انیدرید سولفور	۲.۴۶	۱۴۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۶	باقیمانده سموم	۸.۲۶	۴۹۶	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۷	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۸	باکتری های هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۲۹	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۳۰	مخمر های اسموفیلیک	۱.۱۹	۷۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۱.۱۵۵.۰۰۰	
۳۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱.۱۵۵.۰۰۰	
مجموع		۴۰.۰۷	۲۴۰۴	۳۶.۹۶۰.۰۰۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : شربت آلبالو (استاندارد ملی ۱۸۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۵۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	کدورت	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۸	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۱	اسید اسکوربیک و یا نمک سدیم آن	۴۴	۰.۷۳	۵۱۱,۰۰۰	
۱۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۵۱۱,۰۰۰	
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۷	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	مخمر های اسموفیلیک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۱	شیرین کننده مصنوعی (اسپارتام، آسه سولفام پتاسیم)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲۲	انیدرید سولفورو آزاد SO ₂	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۱۵۸۵	۲۶.۴۱	۳۴,۴۳۰,۰۵۰	

تعارفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : شربت پرتقال (استاندارد ملی ۲۷۳۵) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۸	کد فرآورده : ۱۱۲۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	عوامل ناپذیرفتنی		۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ افزودنی		۹۷۷.۴۷۰
۳	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)		۳.۶۸۲.۲۵۰
۴	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)		۲.۲۰۹.۳۵۰
۵	شکل ظاهری		۱۲۰.۵۱۰
۶	طعم و بو		۱۲۰.۵۱۰
۷	رنگ		۱۲۰.۵۱۰
۸	بسته بندی		۱۷۴.۰۷۰
۹	پری		۱۷۴.۰۷۰
۱۰	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		۵۶۲.۳۸۰
۱۱	باقیمانده خشک		۹۷۷.۴۷۰
۱۲	pH		۳۲۱.۳۶۰
۱۳	خاکستر کل		۹۷۷.۴۷۰
۱۴	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		۹۷۷.۴۷۰
۱۵	قند کل		۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۶	عدد فرمالین		۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۷	ریزه های شناور	وزنی	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	اندازه هر یک از ریزه های شناور		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	سرب (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	باکتر های هوازی		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۲	کپک		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۳	مخمرهای اسموفیلک		۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۴	نشانه گذاری		۲۴۱.۰۲۰
۲۵	بسته بندی		۱۷۴.۰۷۰
مجموع			۲۷.۷۱۷.۳۰۰
			۲۰.۷۰
			۱۲۴۲

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : شربت سکنجبین (استاندارد ملی ۲۶۹۹) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۳	کد فرآورده : ۱۱۳۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	شکل ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	پری ظرف	۸	۱۷۴.۰۷۰
۶	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۷	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۳۷۴.۹۳۰
۸	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۹	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۱۰	اسیدیته (بر حسب اسید استیک)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	عصاره	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۱۲	خاکستر	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	قلیائیت خاکستر	۵۵	۱,۳۳۱.۸۸۰
۱۴	قند کل	۱۱۰	۲,۴۵۰.۳۷۰
۱۵	قند قبل از تبدیل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۶	مواد جامد غیر محلول	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۱۷	روی	۱۲۱	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۸	آهن	۱۲۱	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۹	قلع	۱۲۱	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۰	ارسنیک	۱۵۴	۳,۴۴۱.۲۳۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۲	مس	۱۲۱	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۳	شیرین کننده (آسپاراتام ، آسه سولفام)	۱۶۵	۳,۶۸۲.۲۵۰
۲۴	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۶	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۴۳۱	۳۱,۹۲۱.۷۶۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : شربت انار (استاندارد ملی ۶۸۰۲) - کد فرآورده : ۱۱۴۴۸	کد فرآورده : ۱۱۴۴۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	مواد خارجی (شن و خاک)	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	بقایای گیاهی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	آفت زنده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	آسیب دیدگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	کپک زدگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۹	ترشیدگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۰	سوختگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	پری	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۳۷۴,۹۲۰
۱۳	اسید اسکوربیک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۲۸۰
۱۵	pH (محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۷	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	قلیائیت خاکستر (بر حسب کربنات پتاسیم)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۹	قند کل	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰
۲۰	مواد جامد کل	۲۵	۵۶۲,۲۸۰
۲۱	عدد فرمالین	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۲	باکتری های هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کپک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	مخمرهای اسموفیل	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۵	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	سرب (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب با بریکس ۱۲)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	ارستیک (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب با بریکس ۱۲)	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۸	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی) (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب)	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۳۰	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۳۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۲	شیرین کننده مصنوعی (اسپاراتام و آسه سولفام)	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۳۳	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۶۲۹	۳۶,۳۵۳,۸۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : شربت به لیمو (استاندارد ملی ۲۷۳۴) - کد فرآورده : ۲۰۸۸۹	کد فرآورده : ۲۰۸۸۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	طعم و بو
۲	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	رنگ
۳	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	مشخصات ظاهری
۴	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	مواد خارجی
۵	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	بسته بندی
۶	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	پری
۷	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سلسیوس
۸	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH
۹	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰	مواد جامد محلول در آب (بدون تصحیح اسیدیته)
۱۰	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)
۱۱	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰	عصاره
۱۲	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	قند کل
۱۳	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	روی
۱۴	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	آهن
۱۵	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	قلع
۱۶	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	ارستیک
۱۷	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب
۱۸	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	مس
۱۹	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	رنگ افزودنی
۲۲	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های هوازی
۲۳	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک
۲۴	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	مخمرهای اسموفیلیک
۲۵	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید
۲۶	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	نگهدارنده (بنزوات, سوربات)
۲۷	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	شیرین کننده (آسپارتام, آسه سولفام)
۲۸	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری
مجموع		۱۶۶۷	۳۷,۱۹۷,۴۲۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۸۹۷		نام فرآورده: نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار (استاندارد ملی ۱۲۰۱۳) - کد فرآورده: ۲۰۸۹۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	شکل ظاهری
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	رنگ
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	طعم و بو
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	۴	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۵	رنگ مصنوعی
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۶	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۸	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۹	pH
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	۱۰	قند
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۱۱	ارسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۲	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۳	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)
	۴۹۵,۴۳۰	۰.۳۷	۲۲	۱۴	گاز کربنیک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۵	شمارش کلی باکتری های هوازی مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۶	میکروارگانیزم های مقاوم به اسید
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۷	کپک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۸	مخمر
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۰	نشانه گذاری
	۲۷,۶۷۷,۱۳۰	۲۰.۶۷	۱۲۴۰		مجموع

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : شربت آناناس	کد فرآورده : ۲۰۲۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۱۲۲۸۰) - کد فرآورده : ۲۰۲۰۳		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳
۳	شیرین کننده (آسپاراتم، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹
۵	رنگ	۵	۰.۰۹
۶	طعم و بو	۵	۰.۰۹
۷	مواد خارجی (شن و خاک)	۸	۰.۱۳
۸	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳
۹	آفت زنده	۸	۰.۱۳
۱۰	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳
۱۱	کپک زدگی	۸	۰.۱۳
۱۲	ترشیدگی	۸	۰.۱۳
۱۳	سوختگی	۸	۰.۱۳
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۱۵	پری	۸	۰.۱۳
۱۶	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸
۱۷	اسید اسکوربیک	۴۴	۰.۷۳
۱۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲
۱۹	pH (محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۰.۲۴
۲۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳
۲۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳
۲۲	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳
۲۳	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳
۲۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶
۲۵	باکتر های هوازی	۷۱	۱.۱۹
۲۶	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹
۲۷	کپک	۷۱	۱.۱۹
۲۸	مخمرهای اسموفیل	۹۹	۱.۶۵
۲۹	سرب (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب با بریکس ۱۲)	۱۲۱	۲.۰۲
۳۰	ارستیک (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب با بریکس ۱۲)	۱۵۴	۲.۵۷
۳۱	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی) (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت مناسب)	۱۲۱	۲.۰۲
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
مجموع		۱۶۰۴	۲۶.۷۳
			۲۵.۷۹۱.۴۷۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۲۰۴		نام فرآورده : شربت لیمو (استاندارد ملی ۲۷۳۶) - کد فرآورده : ۲۰۲۰۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	رنگ
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۳	کدورت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۴	مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۵	بسته بندی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۶	پری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۷	pH
	۵۶۲,۲۸۰	۰.۴۲	۲۵	۸	مواد جامد محلول در آب
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۹	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	۱۰	اندیس فرمالین
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۱	خاکستر
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	۱۲	قند کل
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۳	اسید اسکوربیک و یا نمک سدیم آن
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۴	رنگ افزودنی
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	۱۵	انیدرید سولفورو آزاد
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۱۶	ارسنیک (پس از رقیق شدن)
	۲,۷۰۴,۴۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۷	سرب (پس از رقیق شدن)
	۲,۷۰۴,۴۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۸	مس (پس از رقیق شدن)
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۹	باکتری های مقاوم به اسید
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۰	باکتری های هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۱	کپک
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۲۲	نگهدارنده (بنزوات، سوریات)
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	۲۳	شیرین کننده (آسپاراتام، آسه سولفام)
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۴	مخمرهای اسموفیلیک
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۵	نشانه گذاری
	۳۷,۱۸۴,۰۳۰	۲۷.۷۷	۱۶۶۷		مجموع

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۴۳		نام فرآورده: شربت چکیده های گیاهی (استاندارد ملی ۵۱۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۳۴۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۵۶۲.۲۸۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس	۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۵
	۲.۴۵۰.۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۶
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۷
	۳۷۴.۹۲۰	۰.۲۸	۱۷	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۸
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	زلالیت	۹
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مقاوم به اسید	۱۰
	۳.۲۹۳.۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	باکتری های اسید لاکتیک	۱۱
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۴
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
	۱۳.۰۹۵.۴۲۰	۹.۷۸	۵۸۷	مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز (استاندارد ملی ۱۱۰۷۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۵	میزان اسانس	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۶	سودومناس اُتروچینوزا (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	سودو مونس اُتروچینوزا در ۲۵۰ میلی لیتر
۷	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	ی بی هواری احیاء کننده سولفیت در ۵۰ میا
۸	کلی فرم (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰	کلی فرم های غیر مدفوعی در ۲۵۰ میلی لیتر
۹	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	انتروکوکوس	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	در ۲۵۰ میلی لیتر
۱۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۲	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۳	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰	
۱۴	اسیدپتھ کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۶	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰	
۱۷	قلع	۱۲۱	۳.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۸	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۳۴۹	۲۲.۴۸	۳۰.۱۰۰.۷۲۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نوشابه انرژی زا و نوشابه ورزشی (استاندارد ملی ۶۶۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۴۷۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ ظاهری	۰.۰۰	۰	۰	
۴	آسپارتام یا آسه سولفام	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۵	کافئین	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۶	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۷	گاز کربنیک برای نوشابه انرژی زاى گازدار	۰.۳۷	۲۲	۴۹۵,۴۳۰	
۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۹	وزن/ حجم خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۱	تاورین، گلوکرونولاکتون ، اینوزیتول (در صورت استفاده)	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	هر کدام به تنهایی
۱۲	اسمولییتی	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	نوشابه های ورزشی
۱۳	بریکس (مواد جامد محلول در آب)	۰.۰۰	۰	۰	
۱۴	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۵	سدیم	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۶	پتاسیم	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۷	ویتامین ها (در صورت استفاده)	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۸	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	شمارش کلی میکروارگانیزم	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	سدیم (در صورت استفاده)	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۳	پتاسیم (در صورت استفاده)	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۴	منیزیم (در صورت استفاده)	۰.۸۴	۵۰	۱,۱۲۴,۷۶۰	
۲۵	کلسیم (در صورت استفاده)	۰.۸۴	۵۰	۱,۱۲۴,۷۶۰	
۲۶	قلع (برای بسته بندی قوطی فلزی)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۶۵.۰۶	۳۹۰۴	۸۷,۱۱۵,۳۴۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : آبمیوه مخلوط (استاندارد ملی ۳۶۸۷) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۵	کد فرآورده : ۲۰۱۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۵	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۶	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۷	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۸	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۳۷۴.۹۲۰
۹	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲.۲۸۰
۱۰	باقیمانده خشک	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک) (برای مخلوط میوه های ترش)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۴	الکل انیلیک	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۵	عدد فرمالین	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۷	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	انیدرید سولفورو آزاد	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۲	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۴	پری ظرف	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۶	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۰۴۶	۴۵.۶۴۶.۵۱۰

تعارفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده : انواع آب میوه گازدار، نکتار میوه گازدار و نوشیدنی میوه ای گازدار (استاندارد ملی ۱۴۳۴۵) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۸	کد فرآورده : ۲۰۱۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۳,۶۸۲,۲۵۰
۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۹۷۷,۴۷۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۸	مواد جامد محلول در آب (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۹	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	قند افزوده شده	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۳	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۴	گازکربنیک	۲۲	۰.۳۷	۴۹۵,۴۳۰
۱۵	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۶	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	انیدرید سولفورو آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۵	پکتین	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵,۹۴۰
۲۶	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۷	پاتولین در آب سیب و نکتار سیب گازدار	۲۳۱	۳.۸۵	۵,۱۵۵,۱۵۰
	مجموع	۲۲۹۹	۳۸.۳۱	۵۱,۲۹۷,۰۹۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۷۰۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکات آلوده ورا (استاندارد ملی ۱۴۶۵۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۰۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	پری	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	قسمت های خوراکی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	مواد جامد محلول در آب	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۲۸۰	
۶	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۷	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۹	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۱	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۲	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۳	باکتری های اسید لاکتیک	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۵	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۶	شیرین کننده (آسپارتام، آسه سولفام)	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۷	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۱۸.۷۵	۱۱۲۵	۲۵,۱۰۶,۲۵۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده : نوشیدنی های میوه ای بدون گاز (استاندارد ملی ۲۸۳۷) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۳	کد فرآورده : ۱۱۱۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۸	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک(سایر میوه ها)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	قلع (در بسته بندی قوطی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۱	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰
۲۲	تکه های خوراکی میوه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۳۳۲	۲۲.۲۰	۲۹,۷۲۵,۸۰۰

تعارفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۳۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکاتر میوه (استاندارد ملی ۲۶۱۳) - کد فرآورده : ۲۱۳۶۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وزن/ حجم خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۳	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۴	هیدروکسی متیل فورفورال - اندازه گیری کمی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۵	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰	
۶	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۸	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۹	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	اسیدیته کل(اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۶	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۷	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۰	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	آلاینده های فلزی : قلع (sn)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۲	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۳	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۲۴	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۵	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۷	شیرین کننده مصنوعی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
مجموع		۲۱۴۴	۳۵.۷۲	۴۷,۸۲۹,۰۸۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: یخ خوراکی بسته بندی شده (استاندارد ملی ۲۱۱۱۳) - کد فرآورده: ۲۲۲۷۱		کد فرآورده: ۲۲۲۷۱	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	سختی کل بر حسب (CaCO ₃)	۵۰	۰.۸۴	۱,۱۲۴,۷۶۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	کل مواد جامد محلول (TDS)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	کدورت	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۶	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۸	کلی فرم (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	کلی فرم های غیر مدفوعی در ۲۵۰ میلی لیتر
۹	اشریشیا کلی (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۰	اسپور کلوستریدیوم (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	ی بی هوازی احیاء کننده سولفیت در ۵۰ میا
۱۱	انتروکوکوک های روده ای (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	استرپتوکوکهای مدفوعی در ۲۵۰ میلی لیتر
۱۲	سودوموناس آئروجینوزا (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	سودو موناس آئروژینوزا در ۲۵۰ میلی لیتر
۱۳	سولفات SO ₄	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	نیترات (NO ₃)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۵	نیتریت (NO ₂)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۶	منیزیم Mg	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۷	سدیم Na	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۸	کلر Cl	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۹	نیکل Ni	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	کادمیم Cd	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	مس Cu	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۲	سرب Pb	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	منگنز Mn	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	جیوه Hg(معدنی)	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۵	آنتی موان Sb	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	آرسنیک As	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۷	سیانید CN	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۸	سلنیوم Se	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۹	کروم Cr	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۰	بورات B	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۳۱	باریم Ba	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۳۲	وانادیم V	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۳	آلومینیوم Al	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۴	مولیبدن Mo	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۵	اشعه آلفا	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی
۳۶	ذرات بتا	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی
۳۷	رادیوم ۲۲۶	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی
۳۸	رادان	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی
۳۹	اورانیوم	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی
۴۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	اتحادیه بین المللی
مجموع		۳۰۶۲	۵۱.۰۳	۶۸,۳۲۹,۱۷۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۲۳۷		نام فرآورده : بنیان نوشابه گازدار کولا (استاندارد ملی ۴۷۱۰) - کد فرآورده : ۱۱۲۳۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	شکل ظاهری	۱
اسپکتروفتومتری	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	کافئین (در صورت استفاده)	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	طعم و بو	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	مواد خارجی	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH	۵
	۳۷۴,۹۲۰	۰,۲۸	۱۷	چگالی	۶
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	نگهدارنده (مجموع بنزوات و سوربات)	۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
	۵,۹۴۵,۱۶۰	۴,۴۴	۲۶۶	مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : بنیان نوشابه های گازدار طعم دار رنگی (استاندارد ملی ۴۷۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۳۸
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۶	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴.۹۲۰	
۸	کافتین (در صورت استفاده)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۹	نگهدارنده (مجموع بنزوات و سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۰	بسته بندی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۴.۲۷	۲۵۶	۵,۷۱۷,۵۳۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نوشابه گازدار (استاندارد ملی ۱۲۵۰) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	بو و طعم	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	اسیدیته کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۵	مواد جامد محلول (بریکس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	
۶	مواد جامد کل	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	
۷	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۸	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۹	کافئین	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۱۰	گاز کربنیک	۰.۳۷	۲۲	۴۹۵.۴۳۰	
۱۱	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۴	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۵	ارستنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۶	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۷	شیرین کننده ها-آسیپاراتام و آسه سولفام	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۱۸	نگه دارنده- بنزوئیک و سوربیک اسید و نمک های سدیم و پتاسیم آن	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	روش اسپکتروفتومتری
۱۹	اسید فسفریک	۱.۱۰	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰	روش اسپکتروفتومتری
۲۰	شمارش کلی میکروارگانیسیمها	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۱	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۲	باکتری های مقاوم به اسید	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۲۲.۰۵	۱۳۲۳	۲۹.۵۲۴.۹۵۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : گلاب	کد فرآورده : ۱۱۲۹۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیق)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	وضعیت ظاهری	۱
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	بو و مزه	۲
	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴.۹۲۰	وزن مخصوص نسبی در ۲۰ درجه سلسیوس	۳
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۴۶۰	pH	۵
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	عدد اسیدی	۶
	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	عدد استر	۷
	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰	عدد یدی	۸
	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	عدد اکسیداسیون	۹
	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	مقدار اسانس	۱۰
	۱.۱۰	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰	نیتريت	۱۱
	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	نیترات	۱۲
	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	کلرور	۱۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	سولفات	۱۴
	۱.۱۰	۶۶	۱.۴۷۲.۹۰۰	الکل اتیلیک	۱۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	بسته بندی	۱۶
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	نشانه گذاری	۱۷
	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	آرسنیک	۱۸
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	سرب	۱۹
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	مس	۲۰
	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۲۱
در ۲۵۰ میلی لیتر	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	انتروکوکوس	۲۲
	۲.۴۶	۱۴۸	۳.۲۹۳.۹۴۰	کلیرم	۲۳
	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۲۴
	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	کپک	۲۵
	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	مخمر	۲۶
	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰	سودوموناس آئروجینوزا	۲۷
روش GC	۳.۱۲	۱۸۷	۴.۱۷۷.۶۸۰	متانول	۲۸
	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	جذب نور در ۲۵۰ نانومتر	۲۹
	۳۶.۱۲	۲۱۶۷	۴۸.۳۶۴.۶۸۰	مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : پوره گوآوا (استاندارد ملی ۲۲۲۱۸) - کد فرآورده : ۲۲۳۷۶	کد فرآورده : ۲۲۳۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
۱	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۷۴,۰۷۰
۴	رنگ	۴۴	۰.۷۳	۱۲۰,۵۱۰
۵	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۹۷۷,۴۷۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳,۶۸۲,۲۵۰
۷	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۳۲۱,۳۶۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلسیوس (بر حسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۱	اندیس فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۵۶۲,۲۸۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۵	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	قندهای احیاء کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۹	نسبت قند گلوکز به فروکتوز	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی
۱۸	هیدروکسی متیل فورفورال - اندازه گیری کمی HPLC	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۹	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۵۳۸	۲۵.۶۲	۳۴,۳۰۵,۱۸۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۳۸۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آب هویج تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۴۸۰۹) - کد فرآورده : ۲۲۳۸۰
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۹۷۷,۴۷۰	
۳	شیرین کننده افزودنی (آسپارتام، آسه سولفام)	۲.۷۵	۱۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۴	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۵	رنگ ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۰.۴۲	۲۵	۱۲۰,۵۱۰	
۷	اسیدیته کل	۰.۷۳	۴۴	۵۶۲,۳۸۰	
۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۹۷۷,۴۷۰	
۹	الکل اتیلیک	۱.۱۰	۶۶	۳۲۱,۳۶۰	
۱۰	قندهای احیا کننده	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۱	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	عدد فرمالین	۲.۴۶	۱۴۸	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۳	انیدرید سولفورو	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۴	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۲.۰۲	۱۲۱	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۵	آلاینده های فلزی : قلع (Sn)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	باقیمانده آفت کش	۸.۲۶	۴۹۶	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	پری ظرف	۰.۱۳	۸	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۱۸	باکتریهای مقاوم به اسید در میلی لیتر	۱.۱۹	۷۱	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	باکتری های هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۳۲.۹۱	۱۹۷۵	۲۴۱,۰۲۰	
		۴۴,۰۶۶,۴۹۰			

تعارفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده: آب آشامیدنی بسته بندی شده (استاندارد ملی ۶۶۹۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۱۵		کد فرآورده: ۱۱۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	ملاحظات
۲	آرسنیک	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۳	اشریشیاکلی (در صد میلی لیتر)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	MPN
۴	اشعه آلفا	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۵	اشعه بتا	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۶	اورانیوم	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۷	آلومینیوم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۸	آنتی موان	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۹	باریم	۷	۰.۱۱	۱۴۷,۲۹۰	
۱۰	بورات	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۱	جیوه	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۲	رادن	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۱۳	رادیوم ۲۲۶	.	۰.۰۰	.	صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود
۱۴	سختی کل (بر حسب کربنات کلسیم)	۵۰	۰.۸۴	۱,۱۲۴,۷۶۰	
۱۵	سدیم	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۶	سرب	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۷	سلنیوم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۸	سولفات	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۱۹	سیانید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۱	فلوراید	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۲۲	کادمیوم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۳	کدورت	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۴	کرم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۲۵	کل کلیفرم (در صد میلی لیتر)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۲۶	کل مواد جامد محلول TDS	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۲۷	کلرور	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۸	کلسیم	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۹	مس	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۳۰	منگنز	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۳۱	منیزیم	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۳۲	مولیبدن	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۳۳	میزان اکسیژن (فقط در آب آشامیدنی بسته بندی شده غنی شده با اکسیژن)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۳۴	(فقط در آب گاز دار) میزان دی اکسید کربن	۲۲	۰.۳۷	۴۹۵,۴۳۰	
۳۵	نشانه گذاری (نام محصول)	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۳۶	نیترات (بر حسب NO _۳)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۳۷	نیتريت بر حسب NO _۲	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۳۸	نیکل	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۳۹	وانادیم	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	
۴۰	ویژگی های ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

<p>ترکیبات شیمیایی آلی به روش GC/MS (کروماتوگرافی گازی) - قیمت پایه تا ۴۷ ترکیب - افزایش به قیمت پایه بر اساس افزایش یک تا ۱۰ ترکیب به روش GC/MS به میزان ۵۱۱۰۰۰</p>	۱۱,۰۶۹,۰۶۷	۸,۲۷	۴۹۶	۴۱	تترا کلرید کربن
				۴۲	دی کلرومتان
				۴۳	او ۲ - دی کلرو اتان
				۴۴	او ۲ دی کلرو اتن
				۴۵	تری کلرو اتن
				۴۶	تترا کلرو اتن
				۴۷	بنزن
				۴۸	تولوئن
				۴۹	زایلن ها
				۵۰	اتیل بنزن
				۵۱	استیرن
				۵۲	پیرن (a) شاخص بنزو
				۵۳	منوکلرو بنزن
				۵۴	او ۲ - دی کلرو بنزن
				۵۵	او ۴ - دی کلرو بنزن
				۵۶	او ۲ و ۳ - تری کلرو بنزن
				۵۷	او ۲ و ۴ - تری کلرو بنزن
				۵۸	او ۳ و ۵ - تری کلرو بنزن
				۵۹	دی (۲ - اتیل هگزیل) فتالات
				۶۰	اکریل آمید
				۶۱	ایپ کلرو هیدرین
				۶۲	هگزا کلرو بوتادین
				۶۳	اتیلن دی آمین تترا استیک اسید
				۶۴	نیتریلو تری استیک اسید
				۶۵	او ۲ - دی برومو اتان
				۶۶	او ۴ - دیوکسان
				۶۷	متیل ترشری بوتیل اتر
				۶۸	میکرو کیستین
				۶۹	وینیل کلراید

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

				آلاکلر	۷۰
				آلدیکارب	۷۱
				آلدین و دی آلدین	۷۲
				آترازین	۷۳
				هیدروکسی آترازین	۷۴
				کربوفوران	۷۵
				کلردان	۷۶
				کلرپیریفوس	۷۷
				کلروتولورن	۷۸
				سیانازین	۷۹
				د.د.ت دی کلرو دی فنیل تری کلرواتان	۸۰
				۱ و ۲ - دی برومو ۳ - کلرو پروپان	۸۱
				۲ و ۴ - دی کلرو فنوکسی استیک اسید	۸۲
				۱ و ۲ - دی کلرو پروپان	۸۳
				۱ و ۳ - دی کلرو پروپن	۸۴
				اندین	۸۵
				ایزوپروتورون	۸۶
				لیندان	۸۷
				استیک اسید ۴(متیل - ۴ - کلروفنوکسی - ۲) -	۸۸
				متوکسی کلر	۸۹
				متولاکلر	۹۰
				مولینات	۹۱
				پندی متالین	۹۲
				پنتا کلوفنل	۹۳
				پرمترین	۹۴
				پیری پروکسیفن	۹۵
				سیمازین	۹۶
				تری فلورالین	۹۷
				تربوتیل آزین	۹۸
				دی متوات	۹۹
				۲ و ۴-DB	۱۰۰
				دی کلرو پروپ	۱۰۱
				فنوپروپ	۱۰۲
				مکو پروپ	۱۰۳
				۲ و ۴ - دی کلروفنل	۱۱۴
				۲ و ۴ و ۶ - تری کلروفنل	۱۱۵
				پنتا کلروفنل	۱۱۶
				بروموفرم	۱۱۷
				دی بروموکلرومتان	۱۱۸
				برومو دی کلرومتان	۱۱۹
				کلروفرم	۱۲۰
				دی کلرو استیک اسید	۱۲۱
				تری کلرو استیک اسید	۱۲۲
				منو کلرو استیک اسید	۱۲۳
				دی کلرو استو نیتریل	۱۲۴
				دی بومو استو نیتریل	۱۲۵
				سیانوژن کلراید	۱۲۶
				نیتروزو دی متیل آمین - N	۱۲۷
				-کلروفنل ۲	۱۱۳
				۲ و ۴ و ۵ - تری کلرو فنوکسی استیک اسید	۱۰۴

سموم و آفت کش به روش GC/MS
(کروماتوگرافی گازی) - قیمت پایه تا
۴۷ سم - افزایش به قیمت پایه بر
اساس افزایش یک تا ۱۰ سم به
روش GC/MS به میزان ۵۱۱۰۰۰

۱۱,۰۶۹,۰۶۷

۸,۲۷

۴۹۶

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

۱۰۵	مونو کلر آمین	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰۶	کلر	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۰۷	سدیم دی کلرو ایزو سیانورات	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰۸	سیانوریک اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰۹	برومات	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۱۰	پرکلرات	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۱۱	کلرات	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۱۲	کلریت	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۲۸	آهن	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۲۹	روی	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۳۰	هیدروژن سولفور	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
	مجموع	۵۴۱۶	۹۰.۲۶	۱۲۰,۸۶۲,۶۰۳

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۱۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
نام فرآورده : آب کرن بری و آب زغال اخته تغلیظ شده (استاندارد ملی ۱۷۰۲۹) - کد فرآورده : ۲۲۱۷۸				
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۵	وضعیت ظاهری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	الکل اتیلیک (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱	۱,۴۷۲.۹۰۰
۱۰	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰
۱۲	سرب (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۳	قلع (فقط برای فرآورده در بسته بندی قوطی) (پس از رسیدن فرآورده به بریکس طبیعی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۴	انیدرید سولفورو آزاد (پس از رقیق شدن و رسیدن به غلظت طبیعی)	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲.۲۵۰
۱۸	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۹	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰
۲۰	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۴۹۴	۲۴.۸۹	۳۳,۳۲۷.۷۱۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۱۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
نام فرآورده : آب گواوا تغلیظ شده (کنسانتره گواوا) (استاندارد ملی ۱۶۸۵۵) - کد فرآورده : ۲۲۱۷۹				
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۵	وضعیت ظاهری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	الکل اتیلیک (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۶۶	۱.۱	۱,۴۷۲.۹۰۰
۱۰	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۴	انیدرید سولفور آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲.۲۵۰
۱۸	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۹	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰
۲۰	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱.۲۳۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۸	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۹	مجموع مس و روی و آهن	۰	۰.۰۰	۰
۳۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۳۱	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰
۳۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۳۱۵	۳۸.۵۷	۵۱,۶۴۵,۲۳۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۶۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: فرآورده یخی خوراکی (استاندارد ملی ۲۹۶۴) - کد فرآورده : ۲۰۱۶۹
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	طعم و بو	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰۵۱۰	
۳	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴۰۷۰	
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲۳۸۰	
۵	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷۴۷۰	
۶	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱۳۶۰	
۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴۰۷۰	
۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱۰۲۰	
۹	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۲.۷۵	۱۶۵	۳۶۸۲۲۵۰	
۱۰	رنگ مصنوعی مجاز خوراکی به روش HPLC	۲.۷۵	۱۶۵	۳۶۸۲۲۵۰	کمی
۱۱	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۱.۶۵	۹۹	۲۲۰۹۳۵۰	
۱۲	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱۵۹۳۴۱۰	
۱۳	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱۵۹۳۴۱۰	
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۱.۱۹	۷۱	۱۵۹۳۴۱۰	
۱۵	آنتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۳	۳۲۰۰۲۱۰	MPN
۱۶	اشریشیاکلی	۲.۰۲	۱۲۱	۲۷۰۴۷۸۰	MPN
۱۷	مواد جامد کل	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲۳۸۰	
۱۸	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲۴۵۰۳۷۰	
۱۹	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۲.۹۴	۱۷۶	۳۹۳۶۶۶۰	
۲۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴۰۷۰	
مجموع		۲۲.۴۶	۱۳۴۷	۳۰.۰۷۳.۹۴۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۶۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: شیره نارگیل (استاندارد ملی ۱۳۰۰۱) - کد فرآورده : ۲۲۶۷۰
		آزمون (دقیقه)	آزمون		
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	ساعت کار کارشناسی	ملاحظات
۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۱۲۰۵۱۰	
۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۲۱۳۶۰	
۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۱۷۴۰۷۰	
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۲۴۱۰۲۰	
۶	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۹۷۷۴۷۰	
۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۳۴۴۱۲۳۰	
۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲۷۰۴۷۸۰	
۹	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲۷۰۴۷۸۰	
۱۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲۷۰۴۷۸۰	
۱۱	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴۰۷۰	
۱۲	مواد جامد بدون چربی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷۴۷۰	
۱۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱۱۱۱۳۷۰	
۱۴	مواد جامد کل	۲۵	۰.۴۳	۵۷۵۷۷۰	
۱۵	انیدرید سولفور آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳۲۹۳۹۴۰	
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴۰۷۰	
مجموع		۱۰۰۳	۱۶.۷۳	۲۲,۴۰۱,۴۷۰	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده : نوشیدنی چای سرد (استاندارد ملی ۳۸۴۵,۱۷۵۲۸) - کد فرآورده : ۲۰۹۵۷	کد فرآورده : ۲۰۹۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات	نام آزمون			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	شیرین کننده (آسپارتام / آسه سولفام)	۱۶۵	۲,۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰,۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	رنگ	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	طعم و بو	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰,۴۲	۵۶۲,۲۸۰
۷	قند کل	۱۱۰	۱,۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۸	pH	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۹	گاز کربنیک (در صورت استفاده)	۲۲	۰,۳۷	۴۹۵,۴۳۰
۱۰	الکل اتیلیک	۶۶	۱,۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۱	کافئین (HPLC)	۱۶۵	۲,۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۲	شمارش کلی باکتری های هوازی مزوفیل	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۳	میکروارگانسیم های مقاوم به اسید	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	کپک	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۵	مخمر	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲,۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	پری ظرف	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۰۶۱	۱۷,۶۸	۲۳,۶۷۳,۵۲۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده : پودر نوشیدنی فوری (استاندارد ملی ۴۷۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۳۳۰	کد فرآورده : ۱۱۳۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات	نام آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	قابلیت حل	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	شیرین کننده (آسپارتام / آسه سولفام)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	pH (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس) (پس از رقیق و حل	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۸	قند کل (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۹	خاکستر کل (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک) (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	ارسنیک (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۴	سرب (پس از رقیق و حل شدن در آب)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
MPN	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
MPN	اشریشیا کلی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
MPN	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
۲۰	دی اکسید گوگرد آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۲	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۴۷۵	۲۴.۵۹	۲۲,۹۲۶,۰۱۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : پوره گوجه فرنگی (استاندارد ملی (۱۴۳۴) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۱)	کد فرآورده : ۱۱۳۲۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳
۳	حشرات	۸	۰.۱۳
۴	کیک زدگی	۸	۰.۱۳
۵	ذرات سوخته و سیاه رنگ	۵	۰.۰۹
۶	رنگ	۵	۰.۰۹
۷	بو	۵	۰.۰۹
۸	مزه	۵	۰.۰۹
۹	بافت	۸	۰.۱۳
۱۰	مواد جامد محلول در آب بدون احتساب نمک برحسب درجه بریکس	۲۵	۰.۴۲
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴
۱۲	خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	۵۵	۰.۹۲
۱۳	نمک موجود در گوجه فرنگی	۵۵	۰.۹۲
۱۴	نشاسته	۱۴۸	۲.۴۶
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲
۱۷	بقایای ریشه های کپک	۱۱۰	۱.۸۳
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹
۲۱	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹
مجموع		۱۰۹۱	۱۸.۱۸
			۲۴.۳۴۳.۰۲۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : پوره سیب (استاندارد ملی ۵۲۱۰) - کد فرآورده : ۲۱۷۳۷		کد فرآورده : ۲۱۷۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ملاحظات			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۶	مواد جامد نامحلول در آب	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	قلیائیت خاکستر بر حسب کربنات پتاسیم	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	اسیدیته کل (بر حسب اسید مالیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۱	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۴	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۵	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۶	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۷	انیدرید سولفور آزاد SO ₂	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۸	پاتولین (پوره سیب تغلیظ شده) (پس از رسیدن به بریکس طبیعی)	۳۳۱	۳.۸۵	۵,۱۵۵,۱۵۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۲۲	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۴	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۶	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۲۲۴۷	۳۷.۴۴	۵۰,۱۳۲,۱۶۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : انواع پوره میوه (استاندارد ملی ۱۱۶۹۲) - کد فرآورده : ۲۰۸۰۰	کد فرآورده : ۲۰۸۰۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	مواد خارجی	۱
	۰.۷۳	۴۴	۱۷۴,۰۷۰	رنگ افزودنی	۲
	۰.۰۹	۵	۹۷۷,۴۷۰	وضعیت ظاهری	۳
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	طعم و بو	۴
	۰.۴۶	۲۸	۱۲۰,۵۱۰	مواد جامد نامحلول در آب	۵
	۰.۴۲	۲۵	۶۱۵,۹۴۰	مواد جامد محلول در آب (درجه بریکس)	۶
	۰.۷۳	۴۴	۵۶۲,۳۸۰	خاکستر کل	۷
	۰.۹۲	۵۵	۹۷۷,۴۷۰	قلیائیت خاکستر	۸
	۰.۷۳	۴۴	۱,۳۳۱,۸۸۰	اسیدیته کل	۹
	۰.۲۴	۱۴	۹۷۷,۴۷۰	pH	۱۰
	۱.۱۰	۶۶	۳۲۱,۳۶۰	الکل اتیلیک	۱۱
	۰.۷۳	۴۴	۱,۴۷۲,۹۰۰	قندهای احیا کننده	۱۲
	۱.۸۳	۱۱۰	۹۷۷,۴۷۰	ساکارز	۱۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۲,۴۵۰,۳۷۰	عدد فرمالین	۱۴
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	انیدرید سولفورو	۱۵
اسپکتوفتومتری	۱.۶۵	۹۹	۳,۲۹۳,۹۴۰	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی	۱۶
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۲۰۹,۳۵۰	آلاینده های فلزی : سرب (pb)	۱۷
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	آلاینده های فلزی : قلع (sn)در بسته بندی قوطی	۱۸
	۰.۱۳	۸	۲,۷۰۴,۷۸۰	پری ظرف	۱۹
	۰.۱۸	۱۱	۱۷۴,۰۷۰	نشانه گذاری	۲۰
	۲.۲۰	۱۳۲	۲۴۱,۰۲۰	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام ، آسه سولفام	۲۱
اسپکتوفتومتری	۱.۶۵	۹۹	۲,۹۴۵,۸۰۰	نگهدارنده (بنزوات ، سوربات)	۲۲
	۱.۱۹	۷۱	۲,۲۰۹,۳۵۰	باکتری های مقاوم به اسید	۲۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های اسید لاکتیک	۲۴
	۱.۱۹	۷۱	۳,۲۹۳,۹۴۰	کپک و مخمر	۲۵
	۰.۱۳	۸	۱,۵۹۳,۴۱۰	بسته بندی	۲۶
	۲۷.۹۴	۱۶۷۷	۱۷۴,۰۷۰	مجموع	
			۳۷,۴۱۱,۶۶۰		

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : پوره زرشک (استاندارد ملی ۱۳۸۰۴) - کد فرآورده : ۲۲۷۶۹		کد فرآورده : ۲۲۷۶۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد جامد نامحلول در آب	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۶	مواد جامد محلول در آب (درجه بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	قلیائیت خاکستر	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۱	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۲	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۴	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۵	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰
۱۶	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۹	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	قلع (Sn)در بسته بندی قوطی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	پری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام ، آسه سولفام	۱۳۲	۲.۲۰	۲.۹۴۵.۸۰۰
۲۶	نگهدارنده (بنزوات ، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۷	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۸	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۹	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳۰	باقیمانده سموم و آفت کش	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۳۱	عوامل ناپدید رفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۳۳	مواد جامد نا محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۷۲۶	۴۵.۴۲	۶۰.۸۳۰.۷۷۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
نام فرآورده : آب تمشک تغلیظ شده (استاندارد ملی ۲۰۱۲۹) - کد فرآورده : ۲۲۷۶۴				
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۲۸۰
۵	وضعیت ظاهری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱	۱,۴۷۲.۹۰۰
۱۰	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰
۱۱	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۴	انیدرید سولفور آزاد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳.۹۴۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام، آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲.۲۵۰
۱۸	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۹	نگهدارنده (بنزوات، سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰
۲۰	باکتری های هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۴	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰
۲۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۲۷	چگالی (در ۲۰ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۷۷۵	۲۹.۵۷	۲۹,۵۹۴.۲۳۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نکتار پشین فروت (استاندارد ملی ۱۹۹۲۰) - کد فرآورده : ۲۲۷۶۱
		آزمون(دقیقه)	آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	هرینه آزمون بر اساس نرخ	۱۷۴,۰۷۰
۲	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۱۰.۵ ۱۳.۱۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	نگهدارنده بنزوات سدیم، سوربات	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۶	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۸	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۲۸۰
۹	باقیمانده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	اسیدیته کل(اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۴	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۶	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۷	عدد فرمالین	۷۷	۱.۲۸		۱,۷۱۳,۹۲۰
۱۹	انیدرید سولفورو	۷۷	۱.۲۸		۱,۷۱۳,۹۲۰
۲۰	سرب (pb)	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	قلع (sn) برای قوطی فلزی	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	پری ظرف	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۳	باکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	باکتریهای اسید لاکتیک	۷۷	۱.۲۸		۱,۷۱۳,۹۲۰
۲۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۳۶۵	۲۲.۷۴		۳۰,۴۴۸,۸۶۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پوره توت فرنگی (استاندارد ملی ۲۲۱۲۹) - کد فرآورده : ۲۲۷۴۰
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	یافت	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۵	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲.۲۸۰
۶	فروکتوز، گلوکز ، ساکارز (در مجموع و یا پنهانی)	۱۶۵	۰.۷۳	روش HPLC	۹۷۷.۴۷۰
۷	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۹	قندهای احیا کننده	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۱	عدد فرمالین	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۲	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۳	انیدرید سولفور آزاد SO ₂	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۴	نسبت گلوکز به فروکتوز	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی	۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	قلع (در بسته بندی قوطی فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۸	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام، اسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۹	نگهدارنده (بنزوات و سوربات)	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	باکتری های اسید لاکتیک	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۱۶۲۵	۲۵.۰۶		۳۳,۵۵۵,۳۴۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده: آب معدنی طبیعی بسته بندی شده (استاندارد ملی ۲۴۴۱) - کد فرآورده: ۱۱۱۰۹	کد فرآورده: ۱۱۱۰۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۲۴	۱۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	pH	۱
	۱.۴۷	۸۸	۳۲۱,۳۶۰	آرسنیک	۲
	۲.۰۲	۱۲۱	۱,۹۶۸,۳۳۰	اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت (در ۵۰ میلی لیتر)	۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۲,۷۰۴,۷۸۰	اشریشیاکلی یا کلیفرم های گرما پای (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۴
	۱.۳۸	۸۳	۳,۲۹۳,۹۴۰	انتروکوک های روده ای (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۵
	۲.۴۶	۱۴۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	آنتی موان	۶
	۱.۱۰	۶۶	۳,۲۹۳,۹۴۰	باریم	۷
	۱.۶۵	۹۹	۱,۴۷۲,۹۰۰	بورات	۸
	۱.۴۷	۸۸	۲,۲۰۹,۳۵۰	جیوه	۹
	۰.۸۴	۵۰	۱,۹۶۸,۳۳۰	سختی کل (بر حسب کربنات کلسیم)	۱۰
	۲.۴۶	۱۴۸	۱,۱۲۴,۷۶۰	سرب	۱۱
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	سلنیوم	۱۲
	۱.۳۸	۸۳	۳,۲۹۳,۹۴۰	سودموناس ائروژینوزا (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۱۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	سولفات	۱۴
	۱.۱۹	۷۱	۳,۲۹۳,۹۴۰	سیانید	۱۵
	۰.۰۹	۵	۱,۵۹۳,۴۱۰	طعم و بو	۱۶
	۱.۶۵	۹۹	۱۲۰,۵۱۰	فلوئور	۱۷
	۲.۴۶	۱۴۸	۲,۲۰۹,۳۵۰	کادمیوم	۱۸
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	کرم	۱۹
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	کل کلیفرم ها (در ۲۵۰ میلی لیتر)	۲۰
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	کلرید	۲۱
	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	کلسیم	۲۲
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	مس	۲۳
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	منگنز	۲۴
	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	منیزیم	۲۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی	۲۶
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری (غیر از نام و نوع فرآورده)	۲۷
	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	نیترات (بر حسب NO ₃)	۲۸
	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	نیتریت بر حسب NO ₂	۲۹
	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	نیکل	۳۰
صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود	۰.۰۰	۰	۰	اشعه آلفا	۳۱
صرفا توسط سازمان انرژی اتمی انجام می شود	۰.۰۰	۰	۰	اشعه بتا	۳۲

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

<p>ترکیبات شیمیایی آلی به روش GC/MS (کروماتوگرافی گازی) - قیمت پایه تا ۴۷ ترکیب - افزایش به قیمت پایه بر اساس افزایش یک تا ۱۰ ترکیب به روش GC/MS به میزان ۵۱۱۰۰۰</p>	<p>۱۱,۰۶۰,۱۴۰</p>	<p>۸,۲۶</p>	<p>۴۹۶</p>	۳۳	تترا کلرید کربن
				۳۴	دی کلرومتان
				۳۵	او ۲ - دی کلرواتان
				۳۶	او ۲ دی کلرواتن
				۳۷	تری کلرواتن
				۳۸	تترا کلرواتن
				۳۹	بنزن
				۴۰	تولوئن
				۴۱	زایلین ها
				۴۲	اتیل بنزن
				۴۳	استیرن
				۴۴	پیرن (a) شاخص بنزو
				۴۶	منوکلرو بنزن
				۴۷	او ۲ - دی کلرو بنزن
				۴۸	او ۴ - دی کلرو بنزن
				۴۹	او ۲ و ۳ - تری کلرو بنزن
				۵۰	او ۲ و ۴ - تری کلرو بنزن
				۵۱	او ۳ و ۵ - تری کلرو بنزن
				۵۲	دی (۲ - اتیل هگزیل) فتالات
				۵۳	اکریل آمید
				۵۴	ایپ کلرو هیدرین
				۵۵	هگزا کلرو بوتادین
				۵۶	اتیلن دی آمین تترا استیک اسید
				۵۷	نیتریلو تری استیک اسید
				۵۸	او ۲ - دی برومو اتان
				۵۹	او ۴ - دیوکسان
۶۰	متیل ترشری بوتیل اتر				
۶۱	میکرو کیستین				
۶۲	وینیل کلراید				

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۷۹۴		نام فرآورده: پوره موز (استاندارد ملی ۱۴۸۱۱) - کد فرآورده: ۲۲۷۹۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰۰۰۸	۵	شکل ظاهری	۱
	۱۱۱،۵۸۳	۰۰۰۸	۵	طعم و بو	۲
	۱۱۱،۵۸۳	۰۰۰۸	۵	رنگ ظاهری	۳
	۱۷۸،۵۳۳	۰۰۱۳	۸	مواد خارجی	۴
	۳۱۲،۴۳۳	۰۰۲۳	۱۴	pH	۵
	۹۸۱،۹۳۳	۰۰۷۳	۴۴	اسیدیته کل	۶
	۵۵۷،۹۱۷	۰۰۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۷
	۹۸۱،۹۳۳	۰۰۷۳	۴۴	قندهای احیا کننده	۸
	۲،۴۵۴،۸۳۳	۱۰۸۳	۱۱۰	ساکارز	۹
	۲،۳۴۳،۲۵۰	۱۰۷۵	۱۰۵	فرمالین	۱۰
	۱،۴۷۲،۹۰۰	۱۰۱۰	۶۶	الکل اتیلیک	۱۱
	۲،۲۰۹،۳۵۰	۱۰۶۵	۹۹	هیدروکسی متیل فورفورال	۱۲
	۳،۶۸۲،۲۵۰	۲۰۷۵	۱۶۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام	۱۳
	۳،۶۸۲،۲۵۰	۲۰۷۵	۱۶۵	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام پتاسیم	۱۴
	۲،۲۰۹،۳۵۰	۱۰۶۵	۹۹	(بنزوات سدیم)نگهدارنده	۱۵
	۲،۲۰۹،۳۵۰	۱۰۶۵	۹۹	(سوربات)نگهدارنده	۱۶
	۲،۳۴۳،۲۵۰	۱۰۷۵	۱۰۵	انیدرید سولفورو آزاد	۱۷
	۱۱،۰۶۹،۰۶۷	۸۰۲۷	۴۹۶	باقیمانده سموم و آفت کش	۱۸
	۲،۷۰۰،۳۱۷	۲۰۰۲	۱۲۱	سرب	۱۹
	۲،۷۰۰،۳۱۷	۲۰۰۲	۱۲۱	قلع در بسته بندی قوطی	۲۰
	۱،۵۸۴،۴۸۳	۱۰۱۸	۷۱	باکتری های هوایی	۲۱
	۱،۵۸۴،۴۸۳	۱۰۱۸	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید	۲۲
	۱،۵۸۴،۴۸۳	۱۰۱۸	۷۱	کپک	۲۳
	۱،۵۸۴،۴۸۳	۱۰۱۸	۷۱	مخمر	۲۴
	۱۷۸،۵۳۳	۰۰۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۵،۴۸۳	۰۰۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۴۹،۱۸۵،۹۳۳	۳۶۰۷۳	۲۲۰۴	مجموع	

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

ردیف	نام فرآورده : پوره انبه (استاندارد ملی ۱۷۰۳۰) - کد فرآورده : ۲۲۷۸۹	کد فرآورده : ۲۲۷۸۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۳	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۴	شیرین کننده مصنوعی آسه سولفام پتاسیم	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۶	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۷	نگهدارنده (بنزوات سدیم)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۸	نگهدارنده (سوربات)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷
۱۰	اسیدیته کل(بر حسب اسید سیتریک)	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳
۱۲	گلوکز/ فروکتوز/ ساکارز	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۳	نسبت گلوکز به فروکتوز	۰	۰.۰۰	۰
۱۴	الکل اتیلیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۵	عدد فرمالین	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۶	(پس از رسیدن به بریکس طبیعی)انیدرید سولفورو آزاد	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۸	باکتریهای مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۹	کپک	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۲۲	بیشینه مانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۷	۱۱,۰۶۹,۰۶۷
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷
۲۴	قلع در بسته بندی قوطی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۲۱۵۲	۳۵.۸۷	۴۸,۰۲۵,۴۶۷

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده : پوره هویج (استاندارد ملی ۱۸۵۲۲) - کد فرآورده : ۲۲۷۷۸	کد فرآورده : ۲۲۷۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	رمان موثر	ساخت موثر		
ردیف	نام آزمون	واحد	مقدار	
۱	وضعیت ظاهری	واحد	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۲	بو و مزه	واحد	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۳	رنگ ظاهری	واحد	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۴	مواد خارجی	واحد	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۵	(بریکس) مواد جامد محلول در آب	درصد	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷
۶	اسیدیته کل	درصد	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۷	pH	واحد	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳
۸	قند احیا کننده	درصد	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۹	ساکارز	درصد	۱.۸۳	۲,۴۵۴,۸۳۳
۱۰	الکل اتیلیک	درصد	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۱	عدد فرمالین	درصد	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۲	باقیمانده انیدرید سولفور آزاد	درصد	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۳	باقیمانده سموم و آفت کش ها	درصد	۸.۲۷	۱۱,۰۶۹,۰۶۷
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	واحد	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۵	اشریشیاکلی	واحد	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۶	انتروباکتریاسه	واحد	۲.۳۸	۳,۱۹۱,۲۸۳
۱۷	سالمونلا در ۲۵ گرم	واحد	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳
۱۸	اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	واحد	۱.۴۷	۱,۹۶۳,۸۶۷
۱۹	باسیلوس سرئوس	واحد	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳
۲۰	سرب	واحد	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷
۲۱	قلع در بسته بندی قوطی	واحد	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷
۲۲	(اسپاتام) شیرین کننده مصنوعی	واحد	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۳	(اسه سولفام) شیرین کننده مصنوعی	واحد	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۴	رنگ افزودنی	واحد	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۲۵	نشانه گذاری	واحد	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳
۲۶	(بنزوات سدیم) نگهدارنده	واحد	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۷	(سوربات) نگهدارنده	واحد	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
مجموع			۴۲.۶۵	۵۷,۱۰۸,۳۵۰

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده: شربت انجیر (استاندارد ملی ۱۹۲۲۷) - کد فرآورده: ۲۲۶۷۲	کد فرآورده: ۲۲۶۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمایش	ردیف
	زمان موثر (آزمون: دقیقه)	ساعت موثر (آزمون)			
	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار، کارشناسی	وضعیت ظاهری	۱
	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	بو و مزه	۲
	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	رنگ	۳
	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	ناپذیرفتنی ها	۴
	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	پری ظرف	۵
	۲۵	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷	(بریکس) مواد جامد محلول در آب	۶
	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	اسیدیته کل	۷
	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۴,۸۳۳	قند کل	۸
	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰	عدد فرمالین	۹
	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰	باقیمانده انیدرید سولفور آزاد	۱۰
	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	رنگ مصنوعی	۱۱
	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	(بنزوئیک اسید) نگهدارنده	۱۲
	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	(سوربیک اسید) نگهدارنده	۱۳
	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	(آسپارتام) شیرین کننده های مصنوعی	۱۴
	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	(آسه سولفام) شیرین کننده های مصنوعی	۱۵
	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	بسته بندی	۱۶
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	نشانه گذاری	۱۷
	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	باکتری های هوازی	۱۸
	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	باکتری های مقاوم به اسید	۱۹
	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	کپک	۲۰
	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	مخمر های اسموفیلیک	۲۱
	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	PH	۲۲
مجموع	۱۳۳۴	۲۲.۲۳	۲۹,۷۷۰,۴۳۳		

تعرفه - نوشیدنی ها و آب

نام فرآورده شربت های تزئینی (استاندارد ملی ۲۰۴۵۶) - کد فرآورده : ۲۲۶۷۴	کد فرآورده : ۲۲۶۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	رمان موثر	ساعت موثر		
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	هرینه آزمون بر اساس نرخ	
۲	طعم و مزه	۵	۱۱۱،۵۸۳	
۳	رنگ	۵	۱۱۱،۵۸۳	
۴	پری ظرف	۸	۰۰۸	
۵	مواد جامد محلول در آب بر حسب بریکس	۲۵	۰۰۸	
۶	مواد جامد کل	۴۴	۰۰۸	
۷	(بر حسب اسید سیتریک) اسیدیته کل	۴۴	۰۰۸	
۸	PH	۱۴	۰۰۸	
۹	قند کل	۱۱۰	۰۰۸	
۱۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰۰۸	
۱۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰۰۸	
۱۲	(اسید بنزوئیک و نمک های آن) با قیامانده نگهدارنده	۹۹	۰۰۸	
۱۳	(اسید سوربیک و نمک های آن) با قیامانده نگهدارنده	۹۹	۰۰۸	
۱۴	(SO ₂) انیدرید سولفور آزاد	۱۰۵	۰۰۸	
۱۵	(آسپارتام) شیرین کننده های مصنوعی	۱۶۵	۰۰۸	
۱۶	(آسه سولفام) شیرین کننده های مصنوعی	۱۶۵	۰۰۸	
۱۷	بسته بندی	۸	۰۰۸	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰۰۸	
۱۹	باکتری های هوازی	۷۱	۰۰۸	
۲۰	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۰۰۸	
۲۱	کپک	۷۱	۰۰۸	
۲۲	مخمرهای اسموفیلیک	۹۹	۰۰۸	
مجموع		۱۲۷۳	۲۱،۲۲	۲۸،۴۰۹،۱۱۷

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : سویا شیر ساده پاستوریزه (غیر لبنی) (استاندارد ملی ۹۶۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۷۴		کد فرآورده : ۱۱۴۷۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۴	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۵	مواد جامد کل پس از کسر شکر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۶	شکر (ساکارز)	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰	
۷	PH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۸	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۹	اشریشیا کلی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	MPN
۱۰	استافیلو کوک های گواکو لاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	MPN
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	
۱۲	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۳	گرمخانه گذاری ۳۰ درجه ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵,۹۴۰	
۱۴	گرمخانه گذاری ۵۵ درجه ۷ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵,۹۴۰	
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسم ها ۳۰ درجه ۱۰ روز	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسم ها ۵۵ درجه ۷ روز	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	حجم / وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۱۲۴۰	۲۰.۶۷	۲۷,۶۷۷,۱۳۰	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۹۲۹		نام فرآورده: چای معطر (استاندارد ملی ۱۷۲۲۶) - کد فرآورده: ۲۰۹۲۹	
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رنگ افزودنی	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر چای خشک	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ ذرات چای خشک	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	اجزای ناخواسته	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	کاستی ها (کپک زدگی)	۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	آفت	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	آفت زدگی	۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ نوشابه	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ تفاله	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عطر نوشابه	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم نوشابه	۱۳
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۱۵
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل	۱۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	قلیائیت خاکستر محلول در آب	۱۸
	۷۳۶,۴۵۰	۰.۵۵	۳۳	عصاره آبی	۱۹
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	فیبر خام	۲۰
روش وزن سنجی	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	کافتین	۲۱
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	ارستیک	۲۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیم	۲۵
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	جیوه	۲۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۲۷
MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلیفرم ها	۲۸
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۲۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۳۰
شناسایی	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	آنتروکوکوس های روده ای	۳۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۳۴
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	مانده آفت کش ها	۳۵
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۳۶
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	پلی فنل کل	۳۷
	۶,۱۴۶,۰۱۰	۴.۵۹	۲۷۵	درصد کل کاتچین ها	۳۸
محاسبه ریاضی	.	۰.۰۰	۰	نسبت کل کاتچین ها به کل پلی فنل ها	۳۹
	۵۷,۵۳۶,۸۲۰	۴۲.۹۷	۲۵۷۸	مجموع	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام فرآورده : چای سفید (استاندارد ملی ۱۹۰۴۷) - کد فرآورده : ۲۲۱۹۰	کد فرآورده : ۲۲۱۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال		
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۴	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۵	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۶	عصاره آبی چای	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۷	قلیایت خاکستر محلول در آب برحسب koh	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	کافتین	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۰	ظاهر چای خشک	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۱	رنگ ذرات چای خشک	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	عطر و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	رنگ نوشابه چای سفید	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	رنگ تفاله	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	عطر نوشابه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۶	طعم و مزه نوشابه چای سفید	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۷	کاستی ها	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۲	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	آنتروکوکوس های روده ای	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۵	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۷	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۱	کل پلی فنل ها	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۳۲	کل کاتچین ها	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۳۳	نسبت کل کاتچین ها به کل پلی فنل ها	۰	۰.۰۰	۰
	مجموع	۲۴۴۶	۴۰.۷۶	۵۴,۵۷۷,۶۴۰

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام فرآورده : چای سبز (استاندارد ملی ۱۰۷۶۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۱۸	کد فرآورده : ۱۱۲۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
۱	ظاهر چای خشک(رویت)	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ ذرات چای خشک	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی در چای خشک	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	عطر نوشابه چای	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	اجزای ناخواسته بر پایه سنگینی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	آفات و حشرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	رنگ نوشابه چای سبز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۸	کاستی ها (کپک زدگی ، کهنگی، ماندگی ، سوختگی ، پوسیدگی ، بوگرفتگی)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۹	عطر نوشابه چای	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۰	مزه نوشابه چای	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	رنگ تفاله چای	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۴	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۵	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۶	قلیائیت خاکستر محلول در آب	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۷	عصاره آبی چای	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۱۸	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۹	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۰	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۳	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۴	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۵	کافئین	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۶	پلی فنل کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۲۷	درصد کل کاتچین ها	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۲۸	نسبت کل کاتچین ها به کل پلی فنل ها	۰	۰.۰۰	۰
۲۹	وزن هربسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۳۱	کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۲	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۳۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۴	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۳۵	آنتروکوکوس های روده ای	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۴۸۳	۴۱.۳۸	۵۵,۴۰۷,۸۲۰

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۹۸		نام فرآورده: چای کیسه ای (استاندارد ملی ۳۱۱۹) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۸	
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	رطوبت	۱
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	خاکستر کل	۲
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل	۳
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	قلیائیت خاکستر محلول در آب	۵
	۷۳۶,۴۵۰	۰,۵۵	۳۳	عصاره آبی	۶
روش وزن سنجی	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	کافتین	۷
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱,۱۰	۶۶	فیبر خام	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۹
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	سرب	۱۱
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	مس	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۱۴
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	جیوه	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	مجموعه اجزای ناخواسته بر پایه سنگینی به درصد در چای خشک	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ظاهر چای خشک	۱۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ ذرات چای خشک	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	مواد خارجی در چای خشک	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	کاستی ها (کپک) در چای خشک	۲۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ نوشابه چای	۲۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ تفاله چای	۲۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	عطر نوشابه چای	۲۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	طعم نوشابه چای	۲۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	رنگ افزودنی	۲۵
MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۲۷
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۲۸
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱,۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۲۹
شناسایی	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	انتروکوکوس روده ای	۳۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	کپک	۳۱
	۳۶,۲۶۰,۱۲۰	۲۷,۰۸	۱۶۲۵	مجموع	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام فرآورده: چای سیاه (استاندارد ملی ۶۲۳) - کد فرآورده: ۱۱۳۱۸	کد فرآورده: ۱۱۳۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: چای سیاه (استاندارد ملی ۶۲۳) - کد فرآورده: ۱۱۳۱۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	باکتری کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵		
۳	کپک	۷۱	۱.۱۹		
۴	عصاره آبی جای خالص داخلی	۳۳	۰.۵۵		
۵	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		
۶	خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل	۵۵	۰.۹۲		
۷	قلیائیت خاکستر محلول چای در آب	۵۵	۰.۹۲		
۸	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		
۹	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰		
۱۰	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۱۱	کافتین	۵۵	۰.۹۲		روش وزن سنجی
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۴	ظاهر چای خشک (رویت)	۵	۰.۰۹		
۱۵	رنگ ذرات چای خشک	۵	۰.۰۹		
۱۶	مواد خارجی چای خشک	۸	۰.۱۳		
۱۷	مجموع اجزای ناخواسته(پو-دما-پروضخیم-ساقه غیرمتعارف) برپایه سنگینی	۸	۰.۱۳		
۱۸	کاستی ها(کپک) در چای خشک	۸	۰.۱۳		
۱۹	عطر چای خشک	۵	۰.۰۹		
۲۰	رنگ نوشابه چای	۵	۰.۰۹		
۲۱	رنگ تفاله	۵	۰.۰۹		
۲۲	عطر نوشابه	۵	۰.۰۹		
۲۳	مزه نوشابه	۵	۰.۰۹		
۲۴	مواد خارجی نوشابه	۸	۰.۱۳		
۲۵	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳		
۲۶	عصاره آبی چای خالص خارجی و مخلوط چای داخلی و خارجی	۳۳	۰.۵۵		
۲۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۸	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۲	باقیمانده سموم و آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶		
۳۳	طعم دهنده	۵	۰.۰۹		
۳۴	پلی فنل کل (آزمون اختیاری)	۲۷۵	۴.۵۹		
۳۵	وزن هر بسته	۸	۰.۱۳		
۳۶	شیرین کننده (حسی)	۵	۰.۰۸		
۳۷	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹		
۳۸	آنتروکوکوسهای روده ای	۹۹	۱.۶۵		شناسایی
	مجموع	۲۴۴۹	۴۰.۸۱	۵۴,۶۴۹,۰۵۳	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

کد فرآورده	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: قهوه بو داده و ساییده شده (استاندارد ملی ۴۳۸۸) - کد فرآورده: ۲۱۷۸۵		
		کد فرآورده: ۲۱۷۸۵	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال			
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۵	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۷	خاکستر محلول در آب(نسبت به خاکستر کل)	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۸	قلیائیت خاکستر محلول (بر اساس ماده خشک)(بر حسب اسید کلریدریک)	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	مواد محلول در آب(عصاره آبی براساس ماده خشک)	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۱۰	کافئین(براساس ماده خشک) - HPLC	۱۳۲	۲.۲۰	۲.۹۴۵.۸۰۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۳	اکراتوکسین A	۲۳۴۹	۳۹.۱۵	۵۲.۴۲۱.۸۵۰
مجموع		۲۸۰۴	۴۶.۷۴	۶۲.۵۸۴.۸۶۰

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۳۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پودر کاکائو (استاندارد ملی ۳۸۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۳۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	اندازه ذرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	خاکستر نامحلول در اسید(براساس ماده خشک بدون چربی)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۸	فیبر خام(بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسورها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۳	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۱۴	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۵	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۸	خاکستر کل(براساس ماده خشک بدون چربی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۹	چربی(پرچرب)	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری(در سایر بندها)	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۲۵۵	۲۰.۹۲	۲۸,۰۱۱,۸۸۰	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۸۴۴		نام فرآورده: قهوه فوری	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	(استاندارد ملی ۳۶۲۳ - کد فرآورده: ۲۱۸۴۴)	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			ردیف	نام آزمون
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۳	مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۴	یکنواختی
	۶۱۵,۹۴۰	۰,۴۶	۲۸	۵	قابلیت انحلال در آب جوش
	۶۱۵,۹۴۰	۰,۴۶	۲۸	۶	قابلیت انحلال در آب سرد
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۷	رطوبت
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۸	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۹	قلیائیت خاکستر محلول (بر اساس ماده خشک)
	۷۳۶,۴۵۰	۰,۵۵	۳۳	۱۰	مواد محلول در آب (عصاره آبی)
	۲,۹۴۵,۸۰۰	۲,۲۰	۱۳۲	۱۱	کافئین (بر اساس ماده خشک) - HPLC
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۲	بسته بندی
	۳۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۳	نشانه گذاری
	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	۳۹,۱۵	۲۳۴۹	۱۴	اکراتوکسین A
	۶۱,۵۲۷,۰۵۰	۴۵,۹۵	۲۷۵۷		مجموع

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۴۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: دم نوش - مخلوط گیاهی معطر بر پایه زعفران (استاندارد ملی ۱۳۹۶ و ۲۵۰۶) - کد فرآورده: ۱۱۴۴۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	روش کروماتوگرافی صفحه نازک
۳	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	ناپذیرفتنی ها و مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱.۸۸۰	
۸	عطر و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	وزن بسته ها	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۳۷	۳.۹۵	۵,۲۸۹.۰۵۰	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ردیف	نام فرآورده : پودر شکلات داغ (استاندارد ملی ۱۶۸۸۴) - کد فرآورده: ۲۱۷۸۴	کد فرآورده: ۲۱۷۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ریزش آزاد	۳۳	۰.۵۵		۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹		۷۳۶.۴۵۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۷	قند کل(براساس ماده خشک بدون چربی)	۱۱۰	۱.۸۳		۲.۴۵۰.۳۷۰
۸	خاکستر کل(بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۲۱.۸۸۰
۱۰	چربی (کم چرب)	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۱	قابلیت حل شدن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۲	pH(محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۰۰۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۲۱۳۳۹۰۰۰ ریال	۷.۳۶۴.۵۰۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۹	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
مجموع		۱۱۳۲	۱۸.۸۷		۲۵.۲۶۶.۹۳۰

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۲۹		نام فرآورده: پودر مخلوط قهوه فوری (استاندارد ملی ۱۱۱۳۷) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	PH	۳
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۵
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین (در فرآورده هایی که شیرخشک آن کمینه ۳۰ درصد است)	۶
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۷
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم	۸
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل گرم درصد گرم	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	قابلیت حل شدن در آب	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۵
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۳	۱۶۵	شیرین کننده مصنوعی (آسپارتام و ...)	۱۶
	۲,۹۴۵,۸۰۰	۲.۲۰	۱۳۲	کافئین (HPLC)	۱۷
	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	اکراتوکسین A	۱۸
	۷۳۶,۴۵۰	۰.۵۵	۳۳	ریزش آزاد	۱۹
	۷۷,۹۸۳,۳۶۰	۵۸.۲۴	۳۴۹۴	مجموع	

تعرفه - چای، قهوه و دمنوش

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۳۷۸		نام فرآورده: دانه قهوه سبز(خام) (استاندارد ملی ۵۸۹) - کد فرآورده: ۲۲۳۷۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	بو	۱
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	رنگ	۲
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	ظاهر و بافت	۳
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	دانه معیوب	۴
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۵
	۳۷۹,۳۸۳	۰.۲۸	۱۷	وزن ۱۰۰۰ دانه	۶
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۷
	۷,۲۵۲,۹۱۷	۵.۴۲	۳۲۵	A اکراتوکسین	۸
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس تعداد عیوب)درجه بندی یک	۹
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس تعداد عیوب)درجه بندی دو	۱۰
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس تعداد عیوب)درجه بندی سه	۱۱
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس تعداد عیوب)درجه بندی چهار	۱۲
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس اندازه دانه ها)درجه بندی یک	۱۳
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس اندازه دانه ها)درجه بندی دو	۱۴
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس اندازه دانه ها)درجه بندی سه	۱۵
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	(براساس اندازه دانه ها)درجه بندی چهار	۱۶
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۱۱,۱۵۸,۳۳۳	۸.۳۳	۵۰۰	مجموع	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن مایع بادام زمینی خوراکی (استاندارد ملی ۲۰۱۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۳۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۵	اندیس رفاکت	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۶	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۷	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵C	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۸	عددیدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۹	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۰	چگالی	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۱۱	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۵	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۶	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۱۷	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۱۹	صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۲۰	ناخالصی نامحلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
مجموع		۲۶۵۲	۴۴.۲۰		۵۹,۱۸۲,۸۰۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن سوپر پالم اولئین تصفیه شده خوراکی (استاندارد ملی ۴۴۶۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۳۲	کد فرآورده : ۱۱۰۳۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۱	مزه و بو		۱۲۰,۵۱۰	
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۴	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۵	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۶	رطوبت و مواد فرار	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۷	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۱۰	چگالی نسبی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۱۱	نمایه شکست	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۱۲	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۳	کاروتنوئید کل	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۴	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۵	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۲۰
۱۹	الاینده های فلزی- نیکل	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۶۴۵	۲۷.۴۲	۴۶,۷۱۵,۳۸۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن تخم پنبه مایع خوراکی (استاندارد ملی ۱۷۲۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۳۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۳	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵ درجه سلسیوس	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۵	صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۶	اسیدیته برحسب اسید استیک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۷	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۹	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۰	چگالی	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۱۱	نمایه شکست	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۱۲	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۳	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۴	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۵	الاینده های فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	الاینده های فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	الاینده های فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	الاینده های فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۹	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۲۰	طعم دهنده	۵	۰.۰۹	آزمون حسی	۱۲۰,۵۱۰
۲۱	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	آزمون هالفن	۷۶	۱.۲۷		۱,۷۰۰,۵۳۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۰۶۹	۵۱.۱۵		۶۸,۴۸۹,۸۵۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن ذرت مایع خوراکی (استاندارد ملی ۱۴۴۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۳۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مزه و بو	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ	۱۲۰.۵۱۰
۲	وضع ظاهری (دمای ۲۵ و ۳۰ درجه سلیسیوس)	۰.۰۹	۵	ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۳	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۴	پراکسید	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۵	آنیزیدین	۱.۱۹	۷۱		۱.۵۹۳.۴۱۰
۶	اندیس رفرکت	۰.۴۲	۲۵		۵۶۲.۳۸۰
۷	عدد صابونی	۱.۴۷	۸۸		۱.۹۶۸.۳۳۰
۸	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۹	عدد یدی	۱.۸۳	۱۱۰		۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۰	مقاومت	۲.۷۵	۱۶۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۱	ناخالصی های نا محلول	۰.۵۵	۳۳		۷۳۶.۴۵۰
۱۲	صابون	۱.۴۷	۸۸		۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۳	مواد غیر قابل صابونی	۱.۴۷	۸۸		۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۴	ترکیب اسیدهای چرب	۴.۵۹	۲۷۵		۶.۱۴۶۰.۱۰
۱۵	الاینده های فلزی- آهن	۲.۰۲	۱۲۱		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۶	الاینده های فلزی- مس	۲.۰۲	۱۲۱		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۷	الاینده های فلزی- سرب	۲.۰۲	۱۲۱		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	الاینده های فلزی- آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۹	روغن معدنی (روش GC)	۲۰.۸۱	۱۲۴۹		۲۷.۸۶۴.۵۹۰
۲۰	چگالی نسبی	۰.۲۸	۱۷		۳۷۴.۹۲۰
۲۱	بسته بندی	۲.۴۶	۱۴۸		۳.۲۹۳.۹۴۰
۲۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۳۴۱.۰۲۰
۲۳	زیرآلئون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹		۵۲.۴۲۱.۸۵۰
۲۴	آنتی اکسیدان - HPLC	۵.۵۰	۳۳۰		۷.۳۶۴.۵۰۰
۲۵	طعم دهنده ها	۰.۰۹	۵	آزمون حسی	۱۲۰.۵۱۰
۲۶	هیدروکربن های آروماتیک (PAHs)	۸.۲۶	۴۹۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
	مجموع	۱۰۳.۶۰	۶۲۱۶		۱۳۸.۷۲۰.۴۰۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	اندیس رفاکت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۶	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۷	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵C°	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	عددیدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۹	مقاومت	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۱۰	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰	
۱۱	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۲	صابون	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۳	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۴	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۵	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۷	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶.۱۴۶.۰۱۰	
۱۸	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷.۸۶۴.۵۹۰	
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۸۰۰	۴۶.۶۷	۶۲.۴۹۱.۱۳۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۳۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن گلرنگ مایع خوراکی (استاندارد ملی ۲۰۱۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۳۹
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مزه و بو	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	وضع ظاهری	۰.۰۹	۵		۱۲۰.۵۱۰
۳	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵°C	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۴	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۵	پراکسید	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۶	ناخالصی محلول	۰.۵۵	۳۳		۷۳۶.۴۵۰
۷	ترکیب اسیدهای چرب	۴.۵۹	۲۷۵		۶.۱۴۶.۰۱۰
۸	چگالی	۰.۲۸	۱۷		۳۷۴.۹۲۰
۹	رفراکت	۰.۴۲	۲۵		۵۶۲.۳۸۰
۱۰	عدد صابونی	۱.۴۷	۸۸		۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۱	عددیدی	۱.۸۳	۱۱۰		۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۲	مواد غیر قابل صابونی	۱.۴۷	۸۸		۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۳	صابون	۱.۴۷	۸۸		۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۴	آلاینده های فلزی- آهن	۲.۰۲	۱۲۱		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	آلاینده های فلزی- مس	۲.۰۲	۱۲۱		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۶	آلاینده های فلزی- سرب	۲.۰۲	۱۲۱		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۷	آلاینده های فلزی- آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۸	روغن معدنی (روش GC)	۲۰.۸۱	۱۲۴۹		۲۷.۸۶۴.۵۹۰
۱۹	بیسته بندی	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۴۴.۲۰	۲۶۵۲		۵۹.۱۸۳.۸۰۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن هسته انگور (استاندارد ملی ۸۹۲۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۴۱	کد فرآورده : ۱۱۰۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات	
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	مزه و بو	۱
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	اسیدیته	۲
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	عدد پراکسید	۳
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵C°	۴
	۰.۵۵	۳۳	۷۳۶.۴۵۰	ناخالصی های نا محلول	۵
	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	صابون	۶
	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴.۹۲۰	چگالی	۷
	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	اندیس رفاکت	۸
	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	عدد صابونی	۹
	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰	عدد پدی	۱۰
	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	مواد غیر قابل صابونی	۱۱
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	الاینده های فلزی- آهن	۱۲
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	الاینده های فلزی- مس	۱۳
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	الاینده های فلزی- سرب	۱۴
	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵
	۴.۵۹	۲۷۵	۶.۱۴۶.۰۱۰	ترکیب اسیدهای چرب	۱۶
	۲۰.۸۱	۱۲۴۹	۲۷.۸۶۴.۵۹۰	روغن معدنی (روش GC)	۱۷
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	وزن محتوی بسته بندی	۱۸
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	نشانه گذاری	۱۹
مجموع	۴۴.۱۱	۲۶۴۷	۵۹.۰۶۳.۲۹۰		

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن سرخ کردنی (استاندارد ملی ۴۱۵۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۴۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری (در دمای ۲۰ الی ۲۵ درجه سلیسیوس)	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵C	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۴	اسیدهای چرب آزاد (برحسب اسیداولئیک) / اسیدیته / عدد اسیدی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۵	عدد پراکسید	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۶	عدد آنیزیدین	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۷	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۸	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۹	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۰	آرستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۱	نیکل	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۲	ناخالصی های نا محلول	۰.۵۵	۳۳	۷۳۶.۴۵۰	
۱۳	باقیمانده صابون	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۴	ترکیب اسیدهای چرب / اسیدهای چرب ترانس / تمام اسیدهای چرب به تنهایی مانند لینوئیک اسید، اروسیک اسید / مجموع اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع	۴.۵۹	۲۷۵	۶.۱۴۶.۰۱۰	
۱۵	مقاومت	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۱۶	نقطه دود	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۷	روغن معدنی (روش GC)	۲۰.۸۱	۱۲۴۹	۲۷.۸۶۴.۵۹۰	
۱۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۰	ترکیبات قطبی	۲.۲۰	۱۳۲	۲.۹۴۵.۸۰۰	
۲۱	اسیدهای چرب اکسیدشونده (روغن دورریز)	۴.۵۹	۲۷۵	۶.۱۴۶.۰۱۰	
۲۲	بنزو الفا پیرن	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
	مجموع	۶۰.۴۷	۳۶۲۸	۸۰.۹۶۹.۳۳۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۴۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	روغن معدنی	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	استرول گیاهی	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۹	تری گلیسریدها	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۰	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶.۱۴۶.۰۱۰	
۱۱	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۲	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۳	رنگ افزودنی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	
۱۴	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۵	آفلاتوکسین M۱	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰	
۱۶	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۷۱۹	۲۸.۶۵	۲۸.۳۶۲.۲۵۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۴۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن قنادی و آردی (استاندارد ملی ۱-۱۵۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۴۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مزه و بو	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۳	اسیدچرب آزاد (برحسب پالمیتیک اسید) / عدد اسیدی / اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۴	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۳°C	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۵	مقاومت به روش رنسیمت در ۱۱۰ درجه سانتی گراد	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۶	اهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۷	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۹	آرستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۰	نیکل	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۱	صابون	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۱۲	ناخالصی های نامحلول	۰.۵۵	۳۳	۷۳۶.۴۵۰	
۱۳	روغن معدنی (روش GC)	۲۰.۸۱	۱۲۴۹	۲۷.۸۶۴.۵۹۰	
۱۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	پراکسید	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۷	بنزوالفایبرن / PAH	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۱۸	بنزن (روش GC)	۲.۷۵	۱۶۵	۳.۶۸۲.۲۵۰	
۱۹	اسید چرب اشباع / اسید چرب ترانس / لوریک اسید	۴.۵۹	۲۷۵	۶.۱۴۶.۰۱۰	
مجموع		۵۴.۵۵	۲۲۷۲	۷۲.۰۴۲.۴۵۰	

تعرّفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن کلزا پالایش شده		کد فرآورده : ۱۱۰۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۲-۴۹۳۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۴۷				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۴	کلروفیل	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	ترکیب اسیدهای چرب / اسید اروسیک	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۶	براسیکا استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰
۷	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۸	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۳	نقطه اشتعال	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	نقطه دود	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۵	آزمون سرما	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۱۶	باقیمانده صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۷	چکالی نسبی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۱۸	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۹	روغن معدنی (روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۲۰	بنزوالفایرین / PAH	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۱	اسیدهای چرب آزاد (برحسب اسیداولئیک) / اسیدیته / عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۲	عدد آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	ترکیب اسیدهای چرب / مجموع اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۵	اندیس رفاکت (نمایه شکست)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۲۶	رطوبت و مواد فرار	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۷	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۲۸	گوگرد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۹	عدد کریسمر / عدد کریشنر	۱۳۷	۲.۲۹	۳,۰۶۶,۳۱۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع				
		۴۵۴۴	۷۵.۷۳	۱۰۱,۴۰۲,۴۷۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۴۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن مایع مخلوط (استاندارد ملی ۵۹۵۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۴۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۵	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۷	مقاومت (به روش رنسیمت)	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۳,۲۵۰
۸	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۹	طعم دهنده	۵	۰.۰۹	آزمون حسی	۱۲۰,۵۱۰
۱۰	ترکیب اسیدهای چرب-اسید لینو لنیک ، اسید اروسیک ، اشباع و ترانس	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۱	الاینده های فلزی-آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	الاینده های فلزی-مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	الاینده های فلزی-سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	الاینده های فلزی-آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۳۳۰
۱۵	صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۶	انتهی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۴۴,۵۰۰
۱۷	ناخالصی نامحلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۱۸	مواد غیر قابل صابونی شونده	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۹	رنگ لاپویاند	۳۸	۰.۶۴		۸۵۶,۹۶۰
۲۰	بنزوالفاییرن / PAH	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۱	باقیمانده هگزان	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۳,۲۵۰
۲۲	آزمون سرما	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
مجموع					۸۲,۹۲۴,۲۷۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۵۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن سبوس برنج (استاندارد ملی ۶۶۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۲۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	پیراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۵	اندیس رفرآکت	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۶	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۷	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۸	رطوبت و مواد فرار	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۹	رنگ	۳۸	۰.۶۴	به روش لایوباند	۸۵۶,۹۶۰
۱۰	مقاومت	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۱	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۱۲	صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۳	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۴	نقطه آتش	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۵	نقطه دود	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۶	نقطه اشتعال	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۷	عدد تیتراژ	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۸	چگالی	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۱۹	ترکیب اسیدهای چرب	۲۸	۰.۴۶		۶۱۵,۹۴۰
۲۰	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۳	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۱۳۰
۲۴	روغن معدنی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۲۵	طعم دهنده	۵	۰.۰۹	آزمون حسی	۱۲۰,۵۱۰
۲۶	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۷	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۹	کلسترول / براسیکا استرول / کمپسترول / استیگما استرول / بتاسیستول / دلتا ۵- اونا استرول / دلتا ۷- استیگما استنول / دلتا ۷- اونا استرول / مقدار کل استرول	۲۲۰	۳.۶۷		۴,۹۱۴,۱۳۰
۳۰	آلفا توکوفرول / بتا توکوفرول / گاما توکوفرول / دلتا توکوفرول / آلفا توکو تری انول / گاما توکو تری انول / دلتا توکو تری انول / مقدار کل توکوفرول و توکو تری انول	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۳۱	هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۳۲	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
مجموع		۳۱۲۴	۵۲.۰۷		۶۹,۷۲۱,۷۳۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن پالم استنارین RBD (استاندارد ملی ۱-۸۶۳۱) - کد فرآورده : ۲۲۰۷۰	کد فرآورده : ۲۲۰۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	عدد آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۲۳۹,۰۰۰ ریال
۲	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۹۷۷,۴۷۰
۴	هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای	۴۹۶	۸.۲۶	۲,۴۵۰,۳۷۰
۵	باقیمانده حلال بر اساس هگزان	۱۶۵	۲.۷۵	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۶	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۳,۶۸۲,۲۵۰
۷	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۶,۱۴۶,۰۱۰
۸	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۱	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۲	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۹۴۶	۴۹.۱۰	۲۴۱,۰۲۰
				۶۵,۷۴۴,۹۰۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده :		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن پالم استنارین بالایش شده نهایی (استاندارد ملی ۲-۸۶۳۱) - کد فرآورده :
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	عدد آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۵	چگالی نسبی	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۶	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۷	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۸	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۹	اندیس رفاکت (نمایه شکست)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۱۰	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۱	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۲	باقیمانده صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۳	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۴	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۵	هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای/ بنزو آلفا پیرن	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۶	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۷	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۱	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۲۳	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۵۹۵	۵۹.۹۲		۸۰,۲۳۲,۸۸۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۶۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن آفتابگردان (استاندارد ملی ۱۳۰۰) - کد فرآورده : ۲۰۱۶۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	ملاحظات
۲	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۴	ضریب شکست	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۵	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۶	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵ درجه سلیسیوس	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	اسیدیته برحسب اولئیک اسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰	
۹	صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۰	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۱	چگالی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	
۱۲	ترکیب اسیده‌های چرب اسیدچرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۱۳	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۷	رنگ لایباند	۳۸	۰.۶۴	۸۵۶.۹۶۰	
۱۸	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۹	مجموع هیدروکربن های حلقوی اینزوالفایبرن	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۰	روغن معدنی	۱۸۷	۳.۱۲	۴,۱۷۷,۶۸۰	
۲۱	آزمون سرما	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰	
۲۲	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۲۳	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۶۵۳	۴۴.۲۱	۵۹,۱۹۷,۱۹۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن خوراکی مصرف خانوار (استاندارد ملی ۹۱۳۱) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۰	کد فرآورده : ۲۰۱۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات	
	۵	۰.۰۹	۱۳۰,۵۱۰	طعم و بو	۱
	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	اسیدیته	۲
	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۳C°	۳
	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	لینو لئیک اسید / لینولیک اسید / لوریک اسید / مجموع اسیدهای چرب ترانس / مجموع اسیدهای چرب اشباع / اروسیک اسید	۴
	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	مقاومت	۵
	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	باقیمانده صابون	۶
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	آهن	۷
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	مس	۸
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب	۹
	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۱۳۰	آرستیک	۱۰
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	نیکل	۱۱
	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	مواد غیر قابل صابونی	۱۲
	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	ناخالصی های نا محلول	۱۳
	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	روغن معدنی(روش GC)	۱۴
	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی	۱۵
	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	عدد پراکسید	۱۶
	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	بنزو آلفا پیرن	۱۷
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری	۱۸
مجموع	۳۱۸۸	۵۳.۱۴	۷۱,۱۵۴,۴۶۰		

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۱۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن جانشین کره کاکائو (استاندارد ملی ۱۰۲۷۲) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رطوبت و مواد فرار	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۳	اسیدهای چرب آزاد بر پایه لوریک / اسیدیتیه	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۵	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۶	صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۷	رنگ	۳۸	۰.۶۴	۸۵۶,۹۶۰	به روش لایویناند
۸	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۹	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۰	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۲	مقاومت	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۳	SFC	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۴	الاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	الاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	الاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	الاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۱۳۰	
۱۸	الاینده های فلزی- نیکل	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲۰	بنزن (روش GC)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۲۱	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۳۱۳۷	۵۲.۲۹	۷۰,۰۱۶,۳۱۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام فرآورده : روغن سبزه (استاندارد ملی ۷۵۱۲) - کد فرآورده : ۲۰۱۷۴	کد فرآورده : ۲۰۱۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲	رطوبت ومواد فرار	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۳	ناخالصی(هر ماده ای غیر از اسید چرب)	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰		
۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۵	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۶	فسفر	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰		
۷	گوگرد	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰		
۸	اندیس رفاکت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰		
۹	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰		
۱۰	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰		
۱۱	اسید اروسیک	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰		
۱۲	الایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۱۳۰		
۱۳	الایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۴	الایندهای فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۵	الایندهای فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۶	الایندهای فلزی- قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۷	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
مجموع		۱۵۴۰	۲۵.۶۶	۲۴,۳۵۸,۷۴۰		

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن خام کنجد (استاندارد ملی ۸۶۳۶) - کد فرآورده : ۲۰۵۳۴	کد فرآورده : ۲۰۵۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	عدد اسیدی		۹۷۷,۴۷۰
۲	پراکسید		۹۷۷,۴۷۰
۳	روغن معدنی(روش GC)		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۴	آلایندهای فلزی - سرب		۲,۷۰۴,۷۸۰
۵	آلایندهای فلزی - آرسنیک		۳,۴۴۱,۲۳۰
۶	ترکیب اسیدهای چرب		۶,۱۴۶,۰۱۰
۷	بسته بندی		۱۷۴,۰۷۰
۸	نشانه گذاری		۳۴۱,۰۲۰
۹	PAHs		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۰	باقیمانده هگزان		۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۱	بنزن (روش GC)		۳,۶۸۲,۲۵۰
مجموع			۶۰,۹۵۱,۲۸۰
			۴۵,۵۲
			۲۷۳۱

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۵۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن خام آفتابگردان (با اولئیک اسید معمولی) (استاندارد ملی ۱۰۰۸۶) - کد فرآورده : ۲۰۵۴۱
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۳	اندیس رفرکت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۴	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۵	رطوبت	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۶	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۷	رنگ	۳۸	۰.۶۴	۸۵۶,۹۶۰	به روش لایباند
۸	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۹	الایندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۰	الایندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۱	الایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۲	الایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۱۳۰	
۱۳	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۴	بنزن (روش GC)	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۵	تیتراژ	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۶	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۷	چگالی نسبی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۱۸	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۱۹	روغن معدنی (روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۲	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
مجموع		۳۰۱۵	۵۰.۲۵	۶۷,۲۸۴,۷۵۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد (استاندارد ملی ۱۳۲۹۲) - کد فرآورده : ۲۰۵۴۳				
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۵۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۴	رطوبت و مواد فرار	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۵	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۶	صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۷	آلیندهای فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۸	آلیندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	آلیندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۲۰
۱۰	آلیندهای فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۱	دانسیته نسبی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰
۱۲	نمایه شکست	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۱۳	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۴	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۵	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۶	مقدار کل استرول / کلسترول / براسیکا استرول / کمپسترول / استیگما استرول / بتا سیتو استرول / دلتا ۵- اونا استرول / دلتا ۷- استیگما استرول / دلتا ۷- اونا استرول / سایر استرول ها	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰
۱۷	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۸	ترکیب اسیدهای چرب / مجموع اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	مجموع استیرین ها	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۲	PAHs	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۳	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۴	سولفور	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
مجموع				
		۲۹۲۱	۴۸.۶۹	۶۵,۱۹۵,۹۱۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۵۴۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: روغن خام نارگیل (استاندارد ملی ۸۶۳۵) - کد فرآورده: ۲۰۵۴۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۳۸	۰.۶۴	به روش لایویناند	۸۵۶.۹۶۰
۳	عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵	اندیس رفرآکت	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲.۳۸۰
۶	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱.۹۶۸.۳۳۰
۷	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱.۹۶۸.۳۳۰
۸	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲.۴۵۰.۳۷۰
۹	الایندهای فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۰	الایندهای فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۱	الایندهای فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۲	الایندهای فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۳	بنزن (روش GC)	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۴	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۵	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۳۰.۸۱		۲۷.۸۶۴.۵۹۰
۱۶	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۱۷	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۲۸۳۳	۴۷.۲۲		۶۳.۲۲۷.۵۸۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن هسته پالم RBD (استاندارد ملی ۱-۸۶۳۷) - کد فرآورده :	کد فرآورده :		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون			
۱	عدد آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۹۷۷,۴۷۰
۴	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲,۴۵۰,۳۷۰
۵	هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای	۴۹۶	۸.۲۶	۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۶	باقیمانده حلال بر اساس هگزان	۱۶۵	۲.۷۵	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۷	الایندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۳,۶۸۲,۲۵۰
۸	الایندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	الایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	الایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۱	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۲	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳	۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۹۴۶	۴۹.۱۰	۲۴۱,۰۲۰
				۶۵,۷۴۴,۹۰۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : روغن هسته پالم بالایش نهایی شده (استاندارد ملی ۲-۸۶۳۷) - کد فرآورده :		کد فرآورده :	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۴	اندیس رفاکت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰		
۵	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰		
۶	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰		
۷	عدد پدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰		
۸	روغن معدنی (روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰		
۹	الایندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۰	الایندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۱	الایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۲	الایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰		
۱۳	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰		
۱۴	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۱۵	باقث	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۶	باقیمانده صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰		
۱۷	چگالی نسبی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰		
۱۸	عدد آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۱۹	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۲۰	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰		
۲۱	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰		
۲۲	بنرو آلفا پیرن / هیدروکربن های آروماتیک (PAHs)	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰		
۲۳	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
مجموع		۲۵۹۵	۵۹.۹۲	۸۰,۲۳۲,۸۸۰		

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۵۸۸		نام فرآورده: روغن کلزا خام (استاندارد ملی ۱-۴۹۳۵) - کد فرآورده: ۲۰۵۸۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۴.۵۹	۲۷۵	۱	ترکیب اسیدهای چرب
	۶,۱۴۶,۰۱۰	۰.۷۳	۴۴	۲	عدد پراکسید
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۳	اسیدهای چرب آزاد برحسب اسید اولئیک / اسیدیته / عدد اسیدی
	۹۷۷,۴۷۰	۳.۶۷	۲۲۰	۴	براسیکا استرول
	۴,۹۱۴,۱۳۰	۲.۴۶	۱۴۸	۵	گوگرد
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۰۲	۱۲۱	۶	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۵۷	۱۵۴	۷	ارستیک
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۷۵	۱۶۵	۸	باقیمانده حلال
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۸.۲۶	۴۹۶	۹	هیدروکربن های آروماتیک(PAHs)
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۲۰.۸۱	۱۲۴۹	۱۰	روغن معدنی(روش GC)
	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱	مانده آفت کش ها
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۰.۱۸	۱۱	۱۲	نشانه گذاری
	۲۴۱,۰۲۰				
	۷۶,۳۶۳,۱۷۰	۵۷.۰۲	۲۴۲۲		مجموع

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام فرآورده : روغن گلرنگ با اسید اولئیک بالا (استاندارد ملی ۲۰۱۰) - کد فرآورده: ۲۰۵۹۰	کد فرآورده: ۲۰۵۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بوی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵C°	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۵	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۶	ناخالصی محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۷	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۸	الایندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۹	الایندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۰	الایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۱	الایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۲	صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۳	چکالی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۱۴	رفراکت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۱۵	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۶	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۷	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۱۸	روغن معدنی(روغن GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	
۱۹	طعم دهنده	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	آزمون حسی
۲۰	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۲۸۹۹	۴۸.۳۲	۶۴,۷۰۰,۴۸۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۵۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن پالم پالایش نهایی شده (استاندارد ملی ۲-۴۴۶۷) - کد فرآورده : ۲۲۳۶۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	یافت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۵	آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۶	ناخالصی محلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۷	باقیمانده صابون	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۸	چگالی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴,۹۲۰	
۹	رفراکت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۱۰	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۱	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۲	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۳۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	
۱۶	آلایندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	آلایندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	آلایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	آلایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۱۲۰	
۲۰	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۳	بنزوالفایبرین	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
مجموع		۳۲۶۳	۵۴.۳۸	۷۲,۸۱۴,۸۲۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۳۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن پالم اولیین پالایش شده نهایی (استاندارد ملی ۲-۴۴۶۶) - کد فرآورده : ۲۲۳۷۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۲۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۳	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	رطوبت و مواد فرار	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۵	ناخالصی های نا محلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۹	روغن معدنی(روش GC)	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۱۱	آلایندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲۰.۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	آلایندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲۰.۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	آلایندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲۰.۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	آلایندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۵	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۶	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۸	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۹	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۰	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۵	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۰	چگالی	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴,۹۲۰
۱۱	نمایه شکست	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲,۳۸۰
۵	عدد آنیزیدین	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	باقیمانده صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۱۹	بنزو آلفا پیرن / هیدروکربن های آروماتیک(PAHs)	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
مجموع		۳۵۹۵	۵۹.۹۲		۸۰,۲۳۲,۸۸۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۶۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن کنجد بالایش شده (استاندارد ملی ۱۷۵۲) - کد فرآورده : ۲۰۶۱۶
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بوی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵C	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۳	اسیدهای چرب آزاد / اسیدپته / عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۵	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۶	آلیندهای فلزی - آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۷	آلیندهای فلزی - مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۸	آلیندهای فلزی - سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	آلیندهای فلزی - آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۰	روغن معدنی به روش GC	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
۱۱	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۲	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۱۴	کلسترول / پراسیقا استرول / کامپسترول / استیگما استرول / بتاسیتوسترول / دلتا ۵- اونا استرول / دلتا ۷- استیگما استرول / دلتا ۷- اونا استرول / سایر ترکیبات استرول / کل استرول ها	۲۲۰	۳.۶۷		۴,۹۱۴,۱۳۰
۱۵	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۶	PAHs	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۷	بنزن (روش GC)	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۸	ناخالصی نامحلول	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۱۹	صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۲۰	آزمون بودیون	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۲۱	آزمون بلیه	۱۴۸	۲.۴۶		۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۸۰۲	۶۳.۳۷		۸۴,۸۵۲,۴۳۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۷۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن زیتون (استاندارد ملی ۱۴۴۶) - کد فرآورده : ۲۱۷۸۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال	۶.۱۴۶.۰۱۰
۲	ترکیبات استرول / اریترودیول و بیوانول / ۲-گلیسرول منو پالمیتات	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۳	موم / واکس	۲۸۶	۴.۷۷		۶.۳۸۷.۰۳۰
۴	ECN۴۲	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۵	استیگما استادی ان	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۶	مواد غیر قابل صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱.۹۶۸.۳۳۰
۷	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۸	رنگ	۳۸	۰.۶۴	به روش لایباند	۸۵۶.۹۶۰
۹	ظاهر عمومی	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۰	اسیدیته آزاد	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۲	ΔK ضریب خاموشی	۵۲	۰.۸۶		۱.۱۵۱.۵۴۰
۱۳	ناخالصی نامحلول در پترولیوم سیک	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶.۴۵۰
۱۴	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۶	اسیدیته چرب (قطر برای روغن زیتون فرابزر (FALDS) و اویل استر (FALDS) استیل استرها)	۲۷۵	۴.۵۹	آماده سازی	۶.۱۴۶.۰۱۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۹	باقیمانده سموم	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۰	هریک از حلال های هالوزنه	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۲۱	مجموع حلال های هالوزنه	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی	۰
۲۲	هیدروکربن های آروماتیک (PAHs)	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۳	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC	۳۳۰	۵.۵۰		۷.۳۶۴.۵۰۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۵	۲۳۲ نانو متر				
۲۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
مجموع		۳۹۱۸	۶۵.۳۰		۸۷.۴۳۶.۷۰۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : روغن های خوراکی حاوی عصاره طبیعی (استاندارد ملی ۱۴۷۶۶) - کد فرآورده : ۲۱۹۷۸	کد فرآورده : ۲۱۹۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۲۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات	۱
مزه و بولروغن بکر)	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰		۲
وضعیت ظاهری(روغن بکر)	۴۴	۰.۷۳	۱۲۰,۵۱۰		۳
رطوبت مواد فرار در دمای ۱۰۳ درجه سلسیوس(روغن بکر)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		۴
اسیدیته بر حسب اسید اولئیک(فرا بکر)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		۵
عدد پراکسید روغن خوراکی پلایش شده	۱۲۴۹	۲۰.۸۱	۲۷,۸۶۴,۵۹۰		۶
روغن معدنی به روش GC	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰		۷
PAHs	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		۸
بیسته بندی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		۹
نشانه گذاری	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		۱۰
آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		۱۱
مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		۱۲
سرب	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰		۱۳
آرسنیک	۲۴۲۳	۴۰.۳۸	۵۴,۰۶۸,۸۲۰		مجموع

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۵۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن پالم RBD (استاندارد ملی ۱-۴۴۶۷) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	عدد یدی	۱.۸۳	۱۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۲۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ترکیب اسیدهای چرب	۴.۵۹	۲۷۵	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۳	عدد آنیسیدین	۱.۱۹	۷۱	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۴	عدد پراکسید	۰.۷۳	۴۴	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۹۷۷,۴۷۰	
۶	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۷	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۸	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۹	باقی مانده حلال بر اساس هگزان	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۰	مجموعه چهار هیدروکربن چند حلقه شاخص سنگین که شامل بنزوالفانتراسن، بنزوفلورانتن، بنزوالفاپیرن و کراسین / PAH	۸.۲۶	۴۹۶	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۱	روغن معدنی به روش GC	۲۰.۸۱	۱۲۴۹	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
مجموع		۴۸.۷۹	۲۹۲۷	۲۷,۸۶۴,۵۹۰	
				۶۵,۳۲۹,۸۱۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن خام سویا (استاندارد ملی ۱۴۳۴۸) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۴		
					کد فرآورده : ۲۲۰۵۴	کد فرآورده : ۲۲۰۵۴	
۱	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۶.۱۴۶.۰۱۰	ملاحظات	
۲	PAHs (بر حسب بنزوالفا پیرن)	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰		
۳	باقیمانده حلال	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰		
۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰		
۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰		
۶	روغن معدنی به روش GC	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷.۸۶۴.۵۹۰		
۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰		
مجموع					۵۵.۱۴۰.۰۲۰	۴۱.۱۸	۲۴۷۱

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : روغن پالم اولئین RBD (استاندارد ملی ۱-۴۴۶۶) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	عدد یدی (به روش ویجس)	۱۱۰	۱.۸۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال	۲.۴۵۰.۳۷۰
۲	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۳	عدد آنیسیدین	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۴	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۸	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۹	باقیمانده حلال براساس هگزان	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۰	هیدروکربن های آروماتیک(PAHs) برحسب شاخص بنزو الفای پیرن / مجموع چهار هیدروکربن آروماتیک چند حلقه ای	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۱۱	روغن معدنی به روش GC	۱۲۴۹	۲۰.۸۱		۲۷.۸۶۴.۵۹۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۲۹۳۸	۴۸.۹۷		۶۵.۵۷۰.۸۳۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام فرآورده : کره پسته (استاندارد ملی ۵۶۹۱) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۱	کد فرآورده : ۱۱۴۱۱		نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	رنگ	۵	۰.۰۹		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰	
۳	بافت و شکل ظاهری	۸	۰.۱۳		۱۲۰,۵۱۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۱۷۴,۰۷۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳		۹۷۷,۴۷۰	
۶	قند کل بر حسب ساکاروز	۱۱۰	۱.۸۳		۱,۱۱۱,۳۷۰	
۷	پروتئین با ضریب ۶/۲۵	۹۹	۱.۶۵		۲,۴۵۰,۳۷۰	
۸	فیبر	۶۶	۱.۱۰		۲,۲۰۹,۳۵۰	
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۰	اسیدیته چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	عدد پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۲	آفلاتوکسین B _۱ / آفلاتوکسین توتال					در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۰۰۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B _۱ به تنهایی : ۲۱۲۳۹۰۰۰ ریال
		۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰	
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۹۴۵	۱۵.۷۵		۲۱,۰۸۹,۲۵۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام فرآورده : کره بادام زمینی (استاندارد ملی ۵۶۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۰	کد فرآورده : ۱۱۴۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	باقی و شکل ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	ابعاد بادام زمینی خرد شده بو داده شده در بافت کره بادام زمینی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۷	قند کل بر حسب ساکاروز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۸	پروتئین با ضریب ۶/۲۵	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۹	اسیدیته چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۰	عدد پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۱	آفلاتوکسین B ₁ / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۰۰۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B ₁ به تنهایی : ۲۱۳۳۹۰۰۰ ریال
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۵	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۶	کلیفرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۷	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	شناسایی
۱۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
مجموع		۱۵۴۰	۲۵.۶۷	۳۴,۳۷۲,۱۳۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام فرآورده : دانه روغن آفتاب گردان (استاندارد ملی ۲۶۴) - کد فرآورده : ۲۲۳۱۷	کد فرآورده : ۲۲۳۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۲	افت زنده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۳	افت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۴	نمره منفی	۰	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی
۵	دانه شکسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۶	دانه گرما زده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۹	جمع نمرات منفی	۰	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۰	نمره مثبت	۰	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۱	چربی بر اساس ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	ملاحظات
۱۲	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۱۳۰	ملاحظات
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	ملاحظات
۱۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	ملاحظات
۱۵	آفلاتوکسین B ₁ / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۰۰۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B ₁ به تنهایی : ۲۱۳۳۹۰۰۰ ریال
۱۶	باقیمانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	ملاحظات
۱۷	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	ملاحظات
مجموع		۱۳۷۹	۲۲.۹۸	۳۰,۷۷۰,۲۲۰	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام فرآورده : کره گیاهی (مارگارین) (استاندارد ملی ۱۴۳) - کد فرآورده : ۲۲۰۲۸	کد فرآورده : ۲۲۰۲۸		نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	یافت	۸	۰.۱۳		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۳۸	۰.۶۴		۸۵۶.۹۶۰
۴	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶.۴۵۰
۵	اسید چرب لینولنیک/اسید چرب لینولئیک/اسید چرب لوریک / اسید چرب ترانس / مجموع اسیدهای چرب اشباع	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۶	آیزیدین	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۷	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۸	اسید چرب آزاد بر حسب اسید اولئیک / اسیدیته / عدد اسیدی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	نیکل	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۰	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۱	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۲	نمک خوراکی	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۵	روغن معدنی به روش GC	۱۳۴۹	۳۰.۸۱		۲۷.۸۶۴.۵۹۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۸	روغن و چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۹	بنزوالفایرین / PAH	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۰	نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۲	کلیفرم	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۳	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		۱.۶۷۳.۷۵۰
۲۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		۳.۳۲۰.۷۲۰
۲۵	کیک	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۷	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۸	چربی جامد - SFC	۱۱۰	۱.۸۳		۲.۴۵۰.۳۷۰
مجموع		۳۸۴۵	۶۴.۰۹		۸۵.۸۱۶.۵۱۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۲۰۹		نام فرآورده: روغن دانه کرچک (استاندارد ملی ۷۵۸) - کد فرآورده: ۲۲۲۰۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	آفات انباری زنده	۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۰۹	۵	بو و طعم	۲
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن، در دانه خشک	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	دانه های آفت زده	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	دانه های شکسته	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	دانه های گرما زده و کهنه	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	دانه های نارس و چروکیده	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۴۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده سموم دفع آفات نباتی(قیمت پایه به ازای ۱۰ سم)	۱۲
	۱۴,۷۲۹,۰۰۰	۱۱.۰۰	۶۶۰	مجموع	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

نام فرآورده : کره کاکائو				
(استاندارد ملی ۶۰۹) - کد فرآورده : ۲۰۶۰۱				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ملاحظات				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	ویژگی های ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	بو و طعم	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳	رنگ	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	اسیدهای چرب آزاد بر حسب اسید اولئیک (درصد وزنی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۵	اندیس رفرآکسیون در ۴۰ درجه سلیسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰
۶	باقیمانده هگزان	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۷	عدد صابونی بر حسب میلی گرم KOH در یک گرم چربی	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰
۸	عدد یدی(روش ویجس)	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰
۹	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۱۰	وزن مخصوص در ۵/۱۵ درجه سلیسیوس	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰
۱۱	مواد غیر قابل صابونی شدن(درصد وزنی)	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۴	آهن به روش جذب اتمی-کوره گرافیکی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۶	سرب به روش جذب اتمی-کوره گرافیکی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۷	مس به روش جذب اتمی-کوره گرافیکی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	نقطه لغزش	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
مجموع				
		۱۱۷۴	۱۹.۵۶	۲۶.۱۹۰.۸۴۰

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۳۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : مینارین (استاندارد ملی ۱۰۵۰۰) - کد فرآورده : ۲۱۳۷۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	روغن (مینارین)	۵۰	۰.۸۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲	پراکسید حد قابل مصرف	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۴	اسیدهای چرب مینارین / اسیدهای چرب ترانس / اسیدهای چرب لینولیک / اسید چرب اشباع مینارین اشباع شده / لوریک اسید	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۵	صابون	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۷	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۲	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۳	استافیلوکوکهای کوآگولازمیت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۴	کپک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۱۸	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۹	عدد انیزیدین	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	اسیدیته برحسب اولیک اسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۲۱	رنگ مینارین شیرین شده	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۲	ساکاروز مینارین شیرین شده	۱۵۴	۲.۵۶		۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۳	نمک خوراکی	۵۵	۰.۹۳		۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۴	نیکل	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	بنزوآلفایبرین	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۶	روغن معدنی(روش تا)	۱۲۴۹	۴۰.۸۱		۲۷,۸۶۴,۵۹۰
مجموع		۳۷۳۸	۶۲.۳۱		۸۳,۴۳۳,۰۹۰

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۴۰۶۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : هگزان (استاندارد ملی ۵۳۱۸) - کد فرآورده : ۱۴۰۶۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	دانسیته	۱۷	۰.۲۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۳۷۹,۳۸۳
۲	باقیمانده پس از تبخیر	۴۴	۰.۷۳		۹۸۱,۹۳۳
۳	واکنش	۴۴	۰.۷۳		۹۸۱,۹۳۳
۴	دامنه جوش در فشار ۷۶۰ میلی متر جیوه	۲۱۳	۳.۵۵		۴,۷۵۳,۴۵۰
۵	(مجموع بنزن و تولوئن)هیدروکربن های اروماتیک	۱۶۵	۲.۷۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۶	اندیس برم	۱۴	۰.۲۳		۳۱۲,۴۳۳
۷	رنگ(SAY BOLT اشل)	۳۰	۰.۵۰		۶۶۹,۵۰۰
۸	(مرکاپتان)دکتر تست	۲۱۵	۳.۵۸		۴,۷۹۸,۰۸۳
۹	خوردگی نوار مس در ۵۰ درجه سانتی گراد در سه ساعت	۸	۰.۱۳		۱۷۸,۵۳۳
۱۰	گوگرد	۷۷	۱.۲۸		۱,۷۱۸,۳۸۳
۱۱	فلزات سنگین بر حسب سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۰,۳۱۷
مجموع		۹۴۸	۱۵.۸۰		۲۱,۱۵۶,۲۰۰

ردیف	نام فرآورده : روغنها و چربیهای خوراکی - روغن خام بسته - ویژگیها و روشهای آزمون (استاندارد ملی ۶۶۵۵) - کد فرآورده : ۲۲۲۱۰	کد فرآورده : ۲۲۲۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	

تعرفه - روغن ها و چربی ها

ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۳	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۴	رطوبت و مواد فرار در ۱۰۵ درجه سانتی گراد	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۵	ناخالصی نامحلول	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۶	اسیدیته برحسب اسید اولئیک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۷	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۸	اسید میرستیک/اسید پالمیتیک/ اسید پالمیتولئیک/ اسید استئاریک / اسید اولئیک / اسید لینولئیک / اسید لینولئیک / اسید آراشیدیک/ اسید گادولئیک	۲۷۵	۴.۵۸	۶,۱۳۷,۰۸۳	
۹	(در دمای ۱۵۵ درجه سلسیوس نسبت به آب با دمای ۱۵۵ درجه سلسیوس) چگالی نسبی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۹,۳۸۳	
۱۰	ضریب شکست در ۴۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷	
۱۱	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۳,۸۶۷	
۱۲	عدد یدی روش هانوس	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۴,۸۳۳	
۱۳	مواد غیر قابل صابونی شدن	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۳,۸۶۷	
۱۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۳۶,۷۶۷	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
۱۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
	مجموع	۱۳۱۹	۲۱.۹۸	۲۹,۴۳۵,۶۸۳	

نام فرآورده : چپیس برگه و چپیس خلالی سیب زمینی سرخ شده در روغن (استاندارد ملی ۳۷۶۴) - کد فرآورده : ۲۲۱۵۶		کد فرآورده : ۲۲۱۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۳	حد قابل قبول تکه های نامنطبق - شکسته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۴	حد قابل قبول تکه های نامنطبق - برشته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۵	حد قابل قبول تکه های نامنطبق - سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۶	حد قابل قبول تکه های نامنطبق - سوختگی شدید	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۷	حد قابل قبول تکه های نامنطبق - سبز	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۸	حد قابل قبول تکه های نامنطبق - معیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۹	حد قابل قبول مجموع تکه های نا همگن	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۰	حد قابل قبول مجموع تکه های شکسته، برشته و ناهمگن	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۱۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۳	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۴	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷
۱۵	روغن جذب شده	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳
۱۶	اسیدیته روغن استخراجی برحسب اسید اولئیک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۷	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۲۸	۱,۸۵۲,۲۸۳
۱۸	مواد قطبی در روغن استخراجی	۱۳۲	۲.۲۰	۲,۹۴۵,۸۰۰
۱۹	اکریل آمید	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۲۰	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷
۲۱	اسیدیته آبی برحسب اسید استیک (فقط در فرآورده های ترش مزه طبق اظهار مانند (سرکه نمکی باید آزمون شود	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳

تعرفه - روغن ها و چربی ها

۲۲	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۷۱	۱.۱۸	۱.۵۸۴.۴۸۳
۲۳	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۲۴	اسپور کلسترییدیوم های احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۳.۸۶۷
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳
۲۶	انتروباکتریاسه	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۲۷	باسیلوسرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۳۵.۱۸۳
۲۸	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۳۵.۱۸۳
۲۹	نشانه گذار ی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵.۴۸۳
۳۰	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۳۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱.۵۸۴.۴۸۳
	مجموع	۱۵۸۲	۲۶.۳۷	۳۵.۳۰۴.۹۶۷

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۰۵۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر		
نام فرآورده: بلغور گندم (استاندارد ملی ۱۹۷۱۴) - کد فرآورده: ۲۲۰۵۱					
۱	یو ووزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	افت زنده و مرده	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۵	کیک زدگی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۶	سیاهک زدگی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۷	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۸	خاکستر کل بر اساس ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید بر اساس ماده خشک	۵۵	۰.۹۲		۱,۲۳۱.۸۸۰
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹.۳۵۰
۱۱	دانه نارس	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۲	دانه کامل گندم	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	آرد گندم	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۸	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴.۷۸۰
۱۹	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد: ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی: ۳۵۵۰۰۰۰ ریال	۷,۳۶۴.۵۰۰
۲۰	اکراتوکسین A	۲۳۴۹	۳۹.۱۵		۵۲,۴۲۱.۸۵۰
۲۱	زیرالبون	۲۳۴۹	۳۹.۱۵		۵۲,۴۲۱.۸۵۰
۲۲	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴.۵۰۰
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۴	کیک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳.۴۱۰
۲۵	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰.۱۴۰
مجموع		۶۵۷۲	۱۰۹.۵۴		۱۴۶,۶۷۴,۰۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : بلغور جو (استاندارد ملی ۱۹۷۱۵) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	یو ومزه	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴	آفت زنده و مرده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	کپک زدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۶	سیاهک زدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	درصد رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۸	خاکستر کل بر اساس ماده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۹	خاکستر نامحلول در اسید بر اساس ماده خشک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۱	دانه نارس	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	دانه کامل جو	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	دانه های سایر غلات	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	آرد جو	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و با آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰,۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰,۰۰۰ ریال
۲۰	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۱	زیرالون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۲	دی آکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۳	باقیمانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۴	سرب	۲۰.۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۵	کادمیوم	۲۰.۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
مجموع		۱۰۹.۵۴	۶۵۷۲	۱۴۶,۶۷۴,۰۶۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۱۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: انواع آرد گندم (استاندارد ملی ۱۰۳) - کد فرآورده: ۱۱۱۱۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۵	آفت	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۶	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۹	خاکستر کل (بر مبنای ماده خشک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۱	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۲	گلوتن مرطوب	۰.۴۶	۲۸	۶۱۵,۹۴۰	
۱۳	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	اندازه ذرات (روی الک ۴۷۵ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	(آرد نول وستاره یک الک ۴۷۵ کمتر دارد)
۱۵	اندازه ذرات (روی الک ۱۸۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	اندازه ذرات (روی الک ۱۲۵ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	اندازه ذرات (زیر الک ۱۲۵ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۱	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد: ۳۸۵۰,۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی: ۳۵۵۰,۰۰۰ ریال
۲۲	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۳	زیرالنون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۴	دی آکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	آهن (در صورت ادعا و درج بر روی بسته بندی)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۸	باقی مانده سموم	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۹	بلاکتیت	۲.۴۶	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰	
مجموع		۱۱۵.۲۸	۶۹۱۷	۱۵۴,۳۵۹,۹۲۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : انواع آرد سوخاری (استاندارد ملی ۲۳۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۱۹	کد فرآورده : ۱۱۳۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون	ساعت موثر	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
ملاحظات		آزمون	
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲	کیک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳	کلی فرم	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	انرشیاکلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۵	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۷	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	عطر و طعم	۵	۱۲۰,۵۱۰
۹	پروتئین	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۰	نمک (برحسب ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۱	چربی	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۲	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۴	اندیس پراکسید چربی استخراج شده	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۵	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۶	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۷۶۰	۱۶,۹۵۱,۷۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : انواع گندم پوست کنده (استاندارد ملی ۲۵۲۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	دانه سن زده	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۲	دانه آفت زده (به استثنای دانه سن زده)	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۳	دانه چروکیده و شکسته	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۴	دانه های گرمادیده	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۵	دانه نارس	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۶	دانه های جوانه زده	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۷	دانه های سایر غلات	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۸	مواد خارجی	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۹	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷.۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۰.۹۲	۵۵		۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	بذر علف های هرز	۰.۴۲	۲۵		۵۶۲,۳۸۰
۱۳	آفت زنده و مرده	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	دانه سیاهک زده	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	دانه کپک زده	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	سرب	۲.۰۲	۱۲۱		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	باقیمانده مانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۲۴۱,۰۲۰
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	کپک	۱.۱۹	۷۱		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۴	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹		۵۲,۴۲۱,۸۵۰
۲۵	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۶	زیرالنون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹		۵۲,۴۲۱,۸۵۰
مجموع		۱۰۸.۵۲	۶۵۱۱		۱۴۵,۳۰۸,۲۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : انواع آرد برنج (استاندارد ملی ۱۱۱۳۶) - کد فرآورده : ۱۱۴۰۸	کد فرآورده : ۱۱۴۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۳	بایوسلوس سرنوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	اقت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۹	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰ در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۱۰	زیرلئون	۲۳۴۹	۳۹.۱۵	۵۲.۴۲۱.۸۵۰
۱۱	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۱۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۵	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۶	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۷	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۸	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۲	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۹	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۴۷۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۱۸۰ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۱۲۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	اندازه ذرات(ذرات کوچکتر از ۱۲۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
	مجموع	۴۲۲۲	۷۰.۳۷	۹۴.۲۲۵.۴۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمودنی	کد فرآورده : ۲۰۳۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : انواع ذرت (استاندارد ملی ۱۰۶۹۰ - کد فرآورده : ۲۰۳۳۵)
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
۱	درجه بندی	۰.۴۲	۲۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	آفت زنده	۰.۱۳	۸	۵۶۲,۳۸۰	
۳	قارچ و کپک زدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴	فضله حیوانات	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	علف هرز سمی و غیر سمی	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲,۳۸۰	
۶	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۷	حد مجاز سایر رنگ ها	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۸	شکل	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۹	حد مجاز سایر اشکال	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۰	بوی غیر طبیعی ناشی از فساد	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۳	چربی بر مبنای ماده خشک	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۴	مواد خارجی یا منبع حیوانی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	فیبر بر مبنای ماده خشک	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۶	خاکستر کل بر مبنای ماده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۷	مواد خارجی (کل)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	دانه های سدمه دیده(حرارت دیده)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	دانه های شکسته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	وزن حجمی	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴,۹۲۰	
۲۱	باقیمانده مانده آفت کشها	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۲۲	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۲۳	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۴	زیرلئون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۵	دی آکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۶	فومونیسین	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	۷۶,۹۹۲,۵۰۰	
۲۷	سرب	۲۰.۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۸	کادمیوم	۲۰.۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۵۹.۵۰	۹۵۷۰	۲۱۳,۵۷۰,۵۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : فرآورده حجیم شده بر پایه بلغور و آرد غلات (استاندارد ملی ۲۸۸۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۶	کد فرآورده : ۱۱۰۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
ملاحظات			
۱	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	مزه و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	ویژگی بافتی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۵	چربی (بر مبنای ماده خشک)	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۶	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	خاکستر غیر محلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	نمک (بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	اسیدیت چربی استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	رنگ های طبیعی مجاز خوراکی	۰	-
۱۲	اِزت کل فرار(درصورت استفاده از گوشت ماهی الزامی می باشد)	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	شمارش اسپورکلستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۷	اشرشیاکلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۸	انتروباکتریاسه	۱۴۲	۳,۲۰۰,۲۱۰
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۱	افلاتوکسین B۱ / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	سان ست یلو	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۳	قندهای ساده(مونو و دی ساکاریدها)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۴	اسیدیته آبی (برحسب اسید استیک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۵	اسیدهای چرب ترانس روغن استخراجی	۲۷۵	۶,۱۴۶,۰۱۰
مجموع			
		۱۹۹۰	۴۴,۴۰۱,۲۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : ویفر	کد فرآورده : ۱۱۰۲۵			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	کد فرآورده : ۱۱۰۲۵ (استاندارد ملی ۵۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۵			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاخی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال
۱	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲،۳۹	۳،۲۰۰،۲۱۰
۲	اشریشیاکلی	۷۵	۱،۲۵	۱،۶۷۳،۷۵۰
۳	سالمونلا	۱۷۶	۲،۹۴	۳،۹۳۶،۶۶۰
۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲،۴۸	۳،۳۲۰،۷۲۰
۵	کپک	۷۱	۱،۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰
۶	مخمر	۷۱	۱،۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰
۷	وضعیت ظاهری(نان - کرم)	۵	۰،۰۹	۱۲۰،۵۱۰
۸	طعم (مزه و بو)	۵	۰،۰۹	۱۲۰،۵۱۰
۹	نسبت وزن کرم قابل تفکیک به وزن نان	۸	۰،۱۳	۱۷۴،۰۷۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰،۷۳	۹۷۷،۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰،۹۲	۱،۲۳۱،۸۸۰
۱۲	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱،۳۸	۱،۸۴۷،۸۲۰
۱۳	pH	۱۴	۰،۲۴	۳۲۱،۳۶۰
۱۴	اسیدیت چربی استخراجی	۸۳	۱،۳۸	۱،۸۴۷،۸۲۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰،۱۳	۱۷۴،۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰،۱۸	۲۴۱،۰۲۰
۱۷	اندیس بدی	۱۱۰	۱،۸۳	۲،۴۵۰،۳۷۰
۱۸	رنگ	۵	۰،۰۹	۱۲۰،۵۱۰
۱۹	لک زدگی، ترک خوردگی و سوختگی	۵	۰،۰۹	۱۲۰،۵۱۰
۲۰	پوشش	۵	۰،۰۹	۱۲۰،۵۱۰
مجموع				
		۱۱۲۹	۱۸،۸۱	۲۵،۱۸۶،۵۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : ماکارونی	کد فرآورده : ۱۱۱۰۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۲۱۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۱		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال		
ملاحظات			
۱	طعم و بو(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۲	رنگ(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۳	بهم چسبیدگی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۴	خرد شدگی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۵	ترک خوردگی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۶	عدم صافی و یکنواختی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۷	نقاط تیره و گچی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۸	وزن بعد از پخت - ۲۰ گرم ماکارونی	۸	۰۱۳
۹	pH	۱۴	۰۲۴
۱۰	طعم و بو(بعد از پخت)	۵	۰۰۹
۱۱	رنگ(بعد از پخت)	۵	۰۰۹
۱۲	رنگ مصنوعی	۴۴	۰۷۳
۱۳	پروتئین	۹۹	۱۶۵
۱۴	ناپذیرفتنی	۵	۰۰۹
۱۵	رطوبت	۴۴	۰۷۳
۱۶	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰۷۳
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰۹۲
۱۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱۱۹
۱۹	کیک	۷۱	۱۱۹
۲۰	بسته بندی	۸	۰۱۳
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸
۲۲	فیبر	۶۶	۱۰۱
۲۳	مواد جامد در آب پخت	۲۱	۰۳۵
۲۴	لهیدگی بعد از پخت	۸	۰۱۳
۲۵	تغییر شکل بعد از پخت	۸	۰۱۳
۲۶	بهم چسبیدگی بعد از پخت	۸	۰۱۳
مجموع			
		۶۳۴	۱۰۵۶
			۱۴,۱۳۹,۸۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : کیک (استاندارد ملی ۲۵۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۰	کد فرآورده : ۱۱۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲,۳۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	انتروباکتریاسه	۱
MPN	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸		استافیلوکوکوس اورئوس کوآگولاز مثبت	۲
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱,۲۵		اشریشیا کلی	۳
ملاحظات	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲,۹۴		سالمونلا (برای فرآورده هایی که پس از تولید به آنها پودر کاکائو یا نارگیل اضافه می شود)	۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹		کیک	۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹		مخمر	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳		وضعیت ظاهری (پوسته - بافت کیک)	۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹		مزه و بو	۸
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳		قندهای ساده (منو و دی ساکاریدها بر حسب دکستروز) بر مبنای ماده خشک	۹
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸		اندیس پراکسید چربی استخراجی	۱۰
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴		pH	۱۱
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲		خاکستر غیرمحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳		نسبت مغزی به کیک	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳		بسته بندی	۱۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸		نشانه گذاری	۱۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳		رطوبت	۱۶
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰,۸۳		چربی استخراجی	۱۷
	۳,۶۸۲,۳۵۰	۲,۷۵		اسید سوربیک و نمک های آن (روش HPLC)	۱۸
روش کروماتوگرافی صفحه نازک	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳		رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی صفحه نازک	۱۹
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵		پروتئین (بر مبنای ماده خشک ضرب ۵,۷)	۲۰
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸		اسیدینه چربی استخراجی بر حسب اسید اولئیک	۲۱
	۳۱,۳۸۶,۱۶۰	۲۳,۴۴		مجموع	۱۴۰۶

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: دانه های حجیم شده غلات به روش انفجاری (استاندارد ملی ۴۵۰۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۱
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ مصنوعی	۰.۷۳	۴۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	روش کروماتوگرافی صفحه نازک
۳	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۴	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۵	چربی استخراجی	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۶	اسیدینه چربی استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۷	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۸	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۹	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	قندکل	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۱	تکه های شکسته شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	دانه های حجیم نشده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	دانه های نیمه حجیم شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۲۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا افلاتوکسین توتال به تنهایی باشد: ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / افلاتوکسین B1 به تنهایی: ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	شمارش اسپور کلتوریذیوم احیاء کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰	
۱۷	انتریشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۸	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۳	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۱۹	باسیلوس سرئوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	شمارش
۲۰	انتروفیلوکوکوس آرنوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
۲۱	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	در صورت استفاده از پودر نارگیل و (پودر کاکائو)
۲۳	اسیدینه آبی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۲۴	آرستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۳۳۰	
۲۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۸	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۹	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۰	باقیمانده آفت کش	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۳۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۴۸.۶۰	۲۹۱۶	۶۵,۰۷۵,۴۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان برنجی (استاندارد ملی ۱۸۱۹) - کد فرآورده : ۳۱۸۹۲	کد فرآورده : ۳۱۸۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	رنگ	۵	۱۲۰،۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۱۲۰،۵۱۰
۳	تردی	۵	۱۲۰،۵۱۰
۴	پخت	۵	۱۲۰،۵۱۰
۵	وزن هر دانه	۸	۱۷۴،۰۷۰
۶	شکستگی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۷	قطعات خرد شده	۸	۱۷۴،۰۷۰
۸	پودر شده	۸	۱۷۴،۰۷۰
۹	رطوبت	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۱۰	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۱،۲۳۱،۸۸۰
۱۱	آندیس پراکسید	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۱۲	اسیدپته	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۱۳	تندی	۳۳	۷۳۶،۴۵۰
۱۴	درجه بندی	۲۵	۵۶۲،۳۸۰
۱۵	بسته بندی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
مجموع		۳۱۶	۷،۰۵۶،۵۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : پرک گندم (استاندارد ملی ۳۶۲۲) - کد فرآورده: ۲۱۹۲۴	کد فرآورده: ۲۱۹۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	مواد خارجی یا منشاء گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲	مواد خارجی یا منشاء غیر گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	پرک دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	پرک های خرد شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	پرک های شفاف و بلوری شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۶	دانه های پرک نشده	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۷	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۸	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۱۶۸,۰۰۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۳	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۴	B۱ افلاتوکسین	۰	۰	۰
۱۵	زیرالبون	۲۹۷	۴.۹۵	۳,۴۶۵,۰۰۰
۱۶	داکسی نیوالنول	۱۳۲	۲.۲۰	۱,۵۴۰,۰۰۰
۱۷	اکراتوکسین A	۲۹۷	۴.۹۵	۳,۴۶۵,۰۰۰
۱۸	افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۳,۸۵۰,۰۰۰
۱۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۸۳۳,۰۰۰
۲۰	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸	۹۶۶,۰۰۰
۲۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۶۳,۰۰۰
۲۲	مزه	۵	۰.۰۹	۶۳,۰۰۰
۲۳	بو	۵	۰.۰۹	۶۳,۰۰۰
۲۴	اثریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۸۷۵,۰۰۰
۲۵	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۶۳,۰۰۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۱۲۶,۰۰۰
۲۷	کیک	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
	مجموع	۱۸۳۸	۳۰.۶۳	۲۴,۲۴۶,۲۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۰۶۰		نام فرآورده: نان نیمه آماده نازک (یوفکا)	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	بو و مزه
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۳	ضخامت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۴	یافت
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۵	رطوبت
	۳۳۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۷	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۸	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۹	نمک
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	۱۰	پروتئین
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۱۱	فعالیت آبی (aw)
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۲	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۳	نشانه گذاری
کلنی	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	۱۴	کلی فرم
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱,۲۵	۷۵	۱۵	اشریشیاکالی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۶	کیک
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲,۹۴	۱۷۶	۱۷	سالمونلا
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸	۱۴۹	۱۸	استافیلوکوکوسولورئوس کواگولاز مثبت
شمارش	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸	۱۴۹	۱۹	باسیلوس سرئوس
	۱,۹۶۸,۱۳۰	۱,۴۷	۸۸	۲۰	اسپورکستریدبومیهای احیا کننده سولفیت
	۲۶,۱۷۷,۴۵۰	۱۹,۵۵	۱۱۷۳		مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۲۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: بیسکویت (استاندارد ملی ۳۷) - کد فرآورده: ۲۲۲۶۲
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۶	شکستگی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۷	اندیس کرایس / تندی	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶.۴۵۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	قند کل (منو و دی ساکاریدها)	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	فیبر در بیسکویت سیوس دار، با ادعای فیبر	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	اسیدینه چربی استخراجی (بر حسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۳	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۵	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۶	اسید چرب ترانس چربی استخراجی	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۷	رنگ (در صورت مشکوک)	۴۴	۰.۷۳	روش کروماتوگرافی صفحه نازک	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	تعداد میکروارگانیزم پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰		۴,۴۱۸,۷۰۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۱	انتروباکتریاسه	۶۶	۱.۱۰	شناسایی	۱,۴۷۲,۹۰۰
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۳	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۴	کیپک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
مجموع		۱۷۲۲	۲۸.۷۰		۳۸,۴۲۹,۳۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : پودر نیمه آماده خمیر پیتزا و پیراشکی (استاندارد ملی ۲۱۷۹۶) - کد فرآورده : ۲۲۲۶۶	کد فرآورده : ۲۲۲۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۷	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	اسیدینه	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۱,۷۹۳,۰۰۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۳	کلیفرم	۱۰	۰.۱۷	۲۲۷,۶۳۰
۱۴	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۸۴۹	۱۴.۱۵	۱۷,۳۱۱,۰۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : سبوس برنج (استاندارد ملی ۲۵۱۴) - کد فرآورده: ۲۰۵۶۰	کد فرآورده: ۲۰۵۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
۱	رنگ و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ترمی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	تند شدگی	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۴	آفات انباری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	فیبر	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۵۴۲	۹.۰۴	۱۲,۱۰۴,۵۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده	کد فرآورده : ۲۰۸۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
(استاندارد ملی ۱۱۹۸۱) - کد فرآورده : ۲۰۸۸۶				
۱	یو و مزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید (برحسب ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۷	خاکستر کل (برحسب ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی (برحسب میلی اکی والان بر کیلوگرم)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	اسیدیته چربی استخراجی (برمینای اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	چربی (برمینای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۲	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید (برمینای ماده خشک) در چاشنی	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۴	خاکستر کل (برمینای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۵	نمک در چاشنی	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۸	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۹	کیپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۰۹۵	۱۸.۲۵	۲۴,۴۳۶,۷۵۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : فرآورده های سرخ شده بر پایه سیب زمینی، غلات و حبوبات (استاندارد ملی ۱۲۰۹۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۰۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۹۷۷.۴۷۰
۲	چربی (بر مبنای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۳	نمک(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۴	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۵	پراکسید(چربی استخراجی)	۸۳	۱.۳۸		۱.۸۴۷.۸۲۰
۶	اسیدپنه(چربی استخراجی)	۸۳	۱.۳۸		۱.۸۴۷.۸۲۰
۷	اسید چرب ترانس	۳۷۵	۴.۵۹		۳.۲۱۳.۰۰۰
۸	ترکیبات کل قلی	۱۳۲	۲.۲۰		۱.۵۴۰.۰۰۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	اسپور کلستریدیوم احیاءکننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۱.۹۶۸.۳۳۰
۱۲	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۳	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۲۳۰.۷۲۰
۱۵	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۶	کیپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۸	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال	۷.۲۶۴.۵۰۰
۱۹	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۰	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۱	بافت	۸	۰.۱۳		۹۱.۰۰۰
۲۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۳	کیپک زدگی	۸	۰.۱۳		۹۱.۰۰۰
۲۴	تکه های برشته شده	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۵	تکه شکسته و خرد شده	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۶	تکه سوخته	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۷	رنگ مصنوعی افزودنی	۴۴	۰.۷۳		۵۱۱.۰۰۰
۲۸	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۹۱.۰۰۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۲۱۶۸	۳۶.۱۳		۴۲.۳۲۳.۵۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : غلات صبحانه (استاندارد ملی ۱۳۵۷۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۵	کد فرآورده : ۲۱۲۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	شکل	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۶	اسیدیت چربی استخراجی(بر حسب اسیداولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۷	مواد مغزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	باقی مانده دی اکسید سولفور در صورت استفاده کسمش	۱۴۸	۲.۴۶	۳.۲۹۳.۹۴۰
۹	تکه های شکلات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	روغن استخراجی انواع مغزهای خوراکی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۶	شریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷	انتروباکتریاسه	۱۴۲	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۸	استافیلوکوکوس اورئوس کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰
۲۱	شمارش اسپور کلستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰
۲۲	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
	مجموع	۱۵۸۷	۲۶.۴۵	۳۵.۴۱۶.۵۵۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۸۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آرد کامل ذرت (استاندارد ملی ۸۱۵۱) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۸
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)		
۱	ناپذیرفتنی ها	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلای ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۵	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۶	خاکستر غیر محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۰.۹۲	۵۵	۱,۳۳۱,۸۸۰	
۷	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۸	چربی بر مبنای ماده خشک	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۹	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۸۵۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۳۵۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۲۱۲ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۱۰۶ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	pH	۰.۲۴	۱۴	۱۶۸,۰۰۰	
۱۴	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۱۸	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۱۹	زیرلئون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۰	دی آکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۱	فومونیسین	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	۷۶,۹۹۲,۵۰۰	
۲۲	باقیمانده مانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
مجموع		۱۶۴.۵۴	۹۸۷۲	۲۲۰,۱۶۵,۷۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۳۱۳		نام فرآورده : نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد (استاندارد ملی ۱۳۵۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۳۱۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال				
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	یافت	۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۵
	۳۳۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۶
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر(بر اساس ماده خشک)	۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۸
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۰
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
شمارش به روش MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۳
شتاسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۵
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
شمارش به روش MPN	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۷
	۲۱,۱۲۹,۴۲۰	۱۵.۷۸	۹۴۷	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پن کبک (استاندارد ملی ۱۴۷۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۳۵۶	کد فرآورده : ۲۱۳۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	یافت و رنگ	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	عطر و طعم	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	نسبت وزن مغزی به وزن پن کبک	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۵	پروتئین(برمینای ماده خشک)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۶	قندهای ساده(برحسب دکستروز)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۷	چربی استخراجی(برمینای ماده خشک)	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۹	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	خاکستر نامحلول در اسید(برمینای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۱	فعالیت آبی(در ۲۵ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۲	اسیدیت چربی استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۳	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۳,۲۰۰,۲۱۰ MPN
۱۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰ شناسایی
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰ شناسایی
۱۸	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴۹	۳,۲۲۰,۷۲۰ شناسایی
۱۹	کبک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۱۲۲۳	۲۷,۲۸۸,۸۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : آرد جو	کد فرآورده : ۲۱۴۸۸			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۲۲۳۷) - کد فرآورده : ۲۱۴۸۸			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۲	۹۷۷,۴۷۰
۲	افت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۶	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۲	۹۷۷,۴۷۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۹	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع				۸,۰۷۴,۱۷۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : پرک جو (استاندارد ملی ۳۶۲۲) - کد فرآورده: ۲۱۴۹۶	کد فرآورده: ۲۱۴۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد خارجی با منشا گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	مواد خارجی با منشا غیرگیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	آفات انباری و فضولات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	پرک دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۹	پرک های خرد شده(بر حسب الک آمیلومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	پرک های شفاف و بلوری شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	دانه های پرک نشده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۴	خاکستر نا محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	زیرالنون	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰
۱۹	داکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۰	اکراتوکسین A	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰
۲۱	افلاتوکسین توتال/ افلاتوکسین B ₁	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کلی فرم ها	۱۰	۰.۱۷	۲۲۷,۶۳۰
۲۴	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۹۷۶	۳۲.۹۴	۴۴,۱۰۶,۶۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۶۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
نام فرآورده : آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده (استاندارد ملی ۸۱۵۲) - کد فرآورده : ۲۱۶۸۲				
۱	آفت زنده	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	حشرات مرده و بقایای آنها	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	مزه و بو	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۵	باقیمانده آفت کشتها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰ در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰,۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰,۰۰۰ ریال
۷	اکراتوکسین A	۲۳۴۹	۳۹.۱۵	۵۲,۴۲۱,۸۵۰
۸	زیرالبون	۲۳۴۹	۳۹.۱۵	۵۲,۴۲۱,۸۵۰
۹	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۰	فومونیسین	۳۴۵۰	۵۷.۵۰	۷۶,۹۹۲,۵۰۰
۱۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۴	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۵	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۶	اندازه ذرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۱۶۸,۰۰۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۹۸۰۸	۱۶۳.۴۶	۲۱۸,۷۱۹,۵۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده	کد فرآورده : ۲۱۸۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	
(استاندارد ملی ۱۶۰۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۸۸۵				
۱	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	طعم، بو، رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	ماده خشک (برحسب گرم درصد)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۴	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	مواد جامد محلول در آب	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۶	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰
۷	وزن آب کش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۳	شمارش به روش MPN ۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۲	استافیلوکوکوس اورئوس	۲.۹۴	۱۷۶	شمارش به روش MPN ۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۳	اشرشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	شناسایی ۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۴	باسیلوس سرئوس	۲.۴۸	۱۴۹	شمارش ۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۵	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۶	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳.۹۳۶.۶۶۰
مجموع		۱۸.۲۷	۱۰۹۶	۲۴.۴۶۳.۵۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : خوراک کمکی شیرخواران و کودکان بر پایه غلات (استاندارد ملی ۲۲۸۵) - کد فرآورده : ۲۱۹۱۸	کد فرآورده : ۲۱۹۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	استرپتوکوک	۹۹	۱.۶۵	۳.۳۲۰.۷۲۰
۳	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۴	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۵	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۶	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰
۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	کلی فرم	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۹	کلستریدیوم احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۲۳۰
۱۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۱	فروکتوز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	انرژی کل	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۶	پنتاسیم	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۷	کلسیم	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	سدیم	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۲۰	فیبر	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۲۱	فسفر	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۲۲	چگالی انرژی	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی است
۲۳	نسبت کلسیم به فسفر	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی است
۲۴	پد	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	رطوبت کلی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۲۷	ساکارز	۱۱۰	۱.۸۳	۱.۲۸۱.۰۰۰
۲۸	اسیدیتنه	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۲۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۰.۹۳۵۰
۳۰	یو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳۱	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۳۴	گروهیدرات	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۳۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۷	منیزیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۸	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۳۹	اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹	۶.۱۴۶.۰۱۰
۴۰	اسیدهای چرب (اسید لوریک / اسید اروسیک / اسید میرستیک / اسید لینولیک / اسید آرشیدونیک / اسیدهای چرب M۳ / اسیدهای چرب M۶)	۲۷۵	۴.۵۹	۶.۱۴۶.۰۱۰
۴۱	ویتامین های گروه B (نیاسین، اسید فولیک، ویتامین B۱، ویتامین B۲، ویتامین B۶، اسید پنتوتنیک)	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۴۲	ویتامین A	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۴۳	ویتامین C	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۴۴	ویتامین D	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۴۵	ویتامین E	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۴۶	ویتامین K	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۴۷	آفلاتوکسین B۱ / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۴۸	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰
۴۹	رذیابی تراریختگی	۴۴۹	۷.۴۸	۱۰.۰۱۵.۷۲۰
۵۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۵۷۰۴	۹۵.۰۷	۱۲۶.۱۲۹.۳۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۹۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان خرمایی
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	صورت وجود:	(استاندارد ملی ۱۶۹۸۱) - کد فرآورده : ۲۱۹۶۳
	وضعیت ظاهری	۰۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۱	مغزی نان خرمایی	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	ملاحظات
۲	مزه و بو	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	رطوبت	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	فندهای ساده (برحسب دکستروزدر بخش نان)	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۵	چربی استخراجی بخش نان	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۶	pH بخش نان	۰۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۷	pH کل	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۸	خاکستر نامحلول در اسید (برمبنای ماده خشک)	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی (بخش نان)	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	اسیدینه چربی استخراجی (بخش نان)	۱,۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۱	وزن مغزی به وزن نان خرمایی	۱,۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۲	انتروباکتریاسه	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	اشریشیاکالی	۲,۳۹	۱۴۲	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۱۴	سالمونلا	۱,۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲,۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	شناسایی
۱۶	کیپک	۲,۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	
۱۷	مخمر	۱,۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	بسته بندی	۱,۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	نشانه گذاری	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	مجموع	۰,۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
		۱۸,۶۴	۱۱۱۸	۲۴,۹۵۸,۹۶۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۲۰۵۹		نام فرآورده : خمیر پیراشکی منجمد (استاندارد ملی ۲۰۲۱۹) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	بو و مزه	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	یافت	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	کیفیت پخت	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	رطوبت	۶
	۳۳۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۸
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	نمک	۹
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۱۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۱۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۳
شمارش به روش پلیت	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	کلی فرم	۱۴
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱,۲۵	۷۵	اثریشیاکالی	۱۵
کیک	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	کیک	۱۶
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲,۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۷
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۸
شمارش	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸	۱۴۹	باسیلوس سرئوس	۱۹
شمارش	۱,۹۶۸,۳۳۰	۱,۴۷	۸۸	اسپورگلستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۲۰
	۲۵,۶۸۲,۰۲۰	۱۹,۱۸	۱۱۵۱	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان های حجیم (استاندارد ملی ۲۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ویژگی های ظاهری نان (بصورت کلی)	۰۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ویژگی های بافت داخلی نان(بصورت کلی)	۰۰۰	۸		
۳	نسبت حجم به وزن	۰۰۹	۸	۱۲۰,۵۱۰	
۴	میوه خشک	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	فیبر خام	۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۶	رطوبت	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۷	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۸	خاکستر نا محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۹	نمک بر مبنای ماده خشک	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	PH	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	مواد جامد بدون چربی	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	نشانه گذاری	۰۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۳	بسته بندی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	کادمیوم	۲۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	سرب	۲۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	قند کل	۱۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۷	مواد خارجی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	کیک زدگی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	کیک	۱۰۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	کلی فرم ها	۱۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۲۱	اشریشیاکلی	۱۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
مجموع		۱۶۲۱	۹۸۳	۲۱,۷۰۵,۱۹۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان سوخاری	کد فرآورده : ۱۱۳۲۷			ردیف	نام آزمون
	(استاندارد ملی ۲۲۰۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۷				
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات	
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	۱	وضعیت ظاهری
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	۲	رنگ
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	۳	عطر و طعم
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	۴	مواد خارجی
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	۵	رطوبت
	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	۶	پروتئین (بر اساس ماده خشک)
	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	۷	چربی (بر اساس ماده خشک)
	۱.۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	۸	قند کل
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	۹	pH
	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱۰	اندیس پراکسید (روغن استخراجی)
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	۱۱	خاکستر نامحلول در اسید
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	۱۲	نمک (بر اساس ماده خشک)
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	۱۳	بسته بندی
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	۱۴	نشانه گذاری
	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱۵	اسید پته روغن استخراجی (بر حسب اسید اولئیک)
روش MPN	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱۶	کلی فرم
شناسایی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱۷	اشریشیاکالی
کیک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱۸	کیک
شناسایی (در صورت استفاده از انواع سبزی های خشک و دانه های خوراکی الزامی می باشد)	۲.۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	۱۹	سالمونلا
شکلاتی الزامی می باشد به روش MPN	۲.۳۹	۱۴۳	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲۰	انتروباکتریاسه
نان سوخاری شکلاتی و فرآورده شکلاتی الزامی می باشد به روش شناسایی (در صورت استفاده از انواع سبزی های خشک و دانه های خوراکی الزامی می باشد)	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۲۲۰,۷۲۰	۲۱	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت
	۲۲.۴۹	۱۳۴۹	۳۰,۱۱۴,۱۱۰		مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان سنتی (استاندارد ملی ۲۶۲۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۶	کد فرآورده : ۱۱۳۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	شکل	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	سطح رویی	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	بافت	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	قابلیت جویدن	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	عطر و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۷	طعم	۵	۱۲۰,۵۱۰
۸	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	کادمیوم	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵۵۰
			در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا افلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰,۰۰۰ ریال / افلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰,۰۰۰ ریال
۱۱	اکراتوکسین A	۲۳۴۹	۳۹,۱۵
۱۲	زیرالون	۲۳۴۹	۳۹,۱۵
۱۳	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۳۳۰	۵۵۰
۱۴	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۷	خاکستر (بر مبنای ماده خشک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۹	خاکستر غیرمحلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۰	تمک(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۱	بلانکیت	۱۴۸	۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۲	کپک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کلی فرم ها	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۴	اشریشیاکالی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
	مجموع	۶۲۶۵	۱۳۹,۸۰۴,۹۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : سیبوس گندم مورد مصرف انسان
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ملاحظات	(استاندارد ملی ۱۷۰۲۸) - کد فرآورده : ۲۰۳۶۶
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۲	کیک	۱.۱۹	۷۱		
۳	باکتری کلیفرم	۱.۶۵	۹۹	(در محصولات سیبوس خام (مجاز برای مصرف . ماده اولیه) الزامی می باشد)MPN	
۴	اشرشیا کلی	۱.۲۵	۷۵	می باشد (
۵	پاسیلوس سرتوس	۲.۴۸	۱۴۹	در استاندارد اشاره نشده است	
۶	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	شمارش (در محصولات سیبوس خام (مجاز برای مصرف . ماده اولیه) الزامی می باشد	
۷	رنگ	۰.۰۹	۵		
۸	بو	۰.۰۹	۵		
۹	مواد خارجی	۰.۱۳	۸		
۱۰	آفت زنده و مرده	۰.۱۳	۸		
۱۱	کیک زدگی	۰.۱۳	۸		
۱۲	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵		
۱۳	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		
۱۴	چربی	۰.۸۳	۵۰		
۱۵	پروتئین	۱.۶۵	۹۹		
۱۶	خاکستر	۰.۷۳	۴۴		
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵		
۱۸	ph	۰.۲۴	۱۴		
۱۹	اندازه ذرات (برای نان زیر الک ۲۵۰ میکرون)	۰.۱۳	۸		
۲۰	اندازه ذرات (برای سایر محصولات)	۰.۱۳	۸		
۲۱	فیبر	۱.۱۰	۶۶		
۲۲	اسید فیتیک بر اساس ماده خشک (روش اسپکتروفتومتری)	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۳	سرب	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۴	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۵	باقیمانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶		
۲۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال	
۲۷	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹		
۲۸	زیرالبون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹		
۲۹	دی اکسی نیوالبول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰		
۳۰	کیک و بوی نامطبوع کیک زدگی	۰.۱۳	۸		
۳۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۸		
۳۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸		
	مجموع	۱۲۰.۳۶	۷۲۲۲	۱۶۱,۱۶۲,۰۴۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۳۶۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۲	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۲	۱,۵۹۳,۴۱۰	MPN
۳	اشرشیا کلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۴	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	اگر بودر نازگیل یا بودر کاکائو در نمونه وجود داشته باشد، این آزمون انجام می شود
۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
۶	کیبک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۷	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	یافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	یو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۰	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	قند کل	۱.۸۲	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۴	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۶	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۷.۸۳	۱۰۷۰	۲۳,۸۷۴,۳۷۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : گلوتن ذرت (استاندارد ملی ۶۶۳۴) - کد فرآورده : ۲۰۳۷۰	کد فرآورده : ۲۰۳۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	یکنواختی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	آفات انباری و بقایای حشرات	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	بوی غیر طبیعی و نا مطبوع	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	آثار کبک زدگی قابل رویت	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۹	پروتئین خام	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۰	چربی	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	فیبر خام	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	کلسیم	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۴	فسفر	۷	۱۴۷,۲۹۰
۱۵	اوره	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۶	نتروژن کل فرار	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۷	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۷,۲۶۴,۵۰۰ در صورتیکه هر دو آزمون تواما و با آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۱۸	سالمونلا	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۹	کپک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۲	اشرشیا کلی	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰ شمارش MPN
مجموع		۱۲۵۶	۲۸,۰۲۵,۲۷۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : گندم جوانه زده (استاندارد ملی ۱۱۲۴۴) - کد فرآورده : ۲۰۳۷۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	یافت جوانه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۴	یافت اندوسپرم	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	قوه نامیه	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴.۹۲۰	
۶	طول جوانه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۷	گندم جوانه زده آسیب دیده(فیزیکی)(تعداد در ۱۰۰ عدد)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۸	گندم جوانه زده پلاسیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۹	گندم جوانه زده آفت زده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	گندم جوانه زده لرج	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	جوانه یا طول بیش از ۵ میلی متر)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	دانه جوانه نزده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	گندم جوانه زده فاسد شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	جوانه حاوی برگ سبز	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۹	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
مجموع		۸.۸۱	۵۲۹	۱۱.۷۹۶.۵۹۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
نام فرآورده : رشته آشی - پلویی (استاندارد ملی ۲۰۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۶				
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۵	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۶	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	رشته های ناهمگون	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	رشته های شکسته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۳	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	رشته های نیمه شکسته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	آرد باقی مانده (نسبت به وزن خالص)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۸.۶۷	۵۲۰	۱۱,۶۰۹,۱۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان جو (استاندارد ملی ۶۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۴۴۷	کد فرآورده : ۱۱۴۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
ردیف	نام آزمون	ساعت موثر	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ملاحظات			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲	کپک زدگی	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	رنگ	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	بخت	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	شکل ظاهری	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	تخلخل	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۷	بو و مزه	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	رطوبت	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	pH	۰.۲۴	۳۳۱,۳۶۰
۱۰	خاکستر (بر مبنای ماده خشک)	۰.۷۲	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	نمک	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۳	فیبر خام (بر مبنای ماده خشک)	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۴	خاکستر نامحلول در اسید (بر مبنای ماده خشک)	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۵	کپک	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
MPN	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
شناسایی	اشرشیاکلی	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۸	بسته بندی	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۷۳۱	۱۶,۳۰۹,۰۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۹۵۶		نام فرآورده: بلغور ذرت (استاندارد ملی ۵۶۵۶) - کد فرآورده: ۲۰۹۵۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مزه	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	ناپذیرفتنی ها	۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۹
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل بر مبنای ماده خشک	۱۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۱۱
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۱۲
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی	۱۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۱۱,۰۱۹,۹۷۰	۸.۲۳	۴۹۴	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : جو پوست کنده (استاندارد ملی ۲۵۲۴) - کد فرآورده : ۲۰۱۲۹	کد فرآورده : ۲۰۱۲۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۳	دانه آفت زده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴	دانه چروکیده و شکسته	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	دانه گرما دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۶	دانه نارس	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۷	دانه جوانه زده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۸	دانه های سایر غلات	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۳	بذر علف های هرز	۰.۴۲	۲۵	۵۶۳.۳۸۰
۱۴	آفت زنده و مرده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	دانه سیاهک زده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	دانه کیک زده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۸	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	باقیمانده آفت کش ها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷.۳۶۴.۵۰۰ در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۲۱	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲.۴۲۱.۸۵۰
۲۲	زیرالون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲.۴۲۱.۸۵۰
۲۳	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۲۴	فومونیسین	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	۷۶.۹۹۲.۵۰۰
۲۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۶۵.۷۶	۹۹۴۶	۲۲۱.۹۵۲.۶۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۷۳		نام فرآورده : نشاسته (استاندارد ملی ۱-۳۸۱) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	کلی فرم ها	۱.۶۵	۹۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳	اثریشیا کلی	۱.۲۵	۷۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۴	باسیلوس سرئوس	۲.۴۸	۱۴۹	۱,۶۶۳,۷۵۰	شناسایی
۵	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شمارش
۶	شمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۱.۶۵	۹۹	۱,۹۶۸,۳۳۰	شمارش
۷	شمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۸	شمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۹	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باقیمانده پس از الک	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۴	pH (محلول ۱۰ درصد)	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۵	اسیدپنه	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۶	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۷	چربی	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۸	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۹	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۲۲	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۳	دی آکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۴	زیرالون	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۲۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۶	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۷	وضع ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۸	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۹	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳۰	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۱	حلالیت	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۲	واکنش باید	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۱۷.۰۷	۷۰۲۴	۱۵۶,۷۵۶,۷۲۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : کراکر (استاندارد ملی ۳۶۸۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۴	کد فرآورده : ۱۱۲۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
				ملاحظات
۱	ویژگی های ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	رطوبت(کراکر ساده)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۳۱.۳۶۰
۸	چربی استخراجی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۰	قندهای ساده(منو و دی ساکاریدها)برحسب دکستروز و ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۱۲	اسیدپنه چربی استخراجی: کراکر تخمیری(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۱۳	میزان مغزی به وزن کل کراکر	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	بقایای گیاهی در صورت اضافه نمودن انواع سبزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	انتروباکتریاسه	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
۱۸	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۰	کلی فرم	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰
	مجموع	۷۶۴	۱۲.۷۴	۱۷.۰۵۸.۸۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : گلوتن (استاندارد ملی ۴۲۹۷) - کد فرآورده : ۱۱۳۴۰	کد فرآورده : ۱۱۳۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	۵	۰۰۹	۱۲۰,۵۱۰	وضع ظاهری
۲	۵	۰۰۹	۱۲۰,۵۱۰	بو و طعم
۳	۴۴	۰۷۳	۹۷۷,۴۷۰	رطوبت
۴	۹۹	۱۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	پروتئین(بر مبنای ماده خشک)
۵	۴۴	۰۷۳	۹۷۷,۴۷۰	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)
۶	۵۰	۰۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	چربی(بر مبنای ماده خشک)
۷	۶۶	۱۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰	فیبر خام(بر مبنای ماده خشک)
۸	۱۴	۰۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH
۹	۲۵	۰۴۲	۵۶۲,۳۸۰	فرم پذیری خمیر
۱۰	۸	۰۱۳	۱۷۴,۰۷۰	جذب آب (به ازاء هر گرم)
۱۱	۸	۰۱۳	۱۷۴,۰۷۰	اندازه ذرات (زیر الک ۲۵۰ میکرومتر)
۱۲	۸	۰۱۳	۱۷۴,۰۷۰	اندازه ذرات(بالای الک ۱۸۰ میکرومتر)
۱۳	۸	۰۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی
۱۴	۱۱	۰۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری
۱۵	۷۱	۱۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها
۱۶	۹۹	۱۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	کلی فرم ها MPN
۱۷	۷۵	۱۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	اشریشیاکلی
۱۸	۸۸	۱۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت
۱۹	۷۱	۱۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	کیک
مجموع		۸۰۰	۱۷,۸۴۸,۸۷۰	۱۳,۳۳

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : عصاره مالت جو مورد مصرف در صنایع غذایی (استاندارد ملی ۳۸۹۷) - کد فرآورده : ۲۱۱۹۲	کد فرآورده : ۲۱۱۹۲		ردیف	نام آزمون
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ساعت موثر آزمون		
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۲	۴۴	رنگ افزودنی
اسپکتروفتومتری	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	نگهدارنده بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲,۷۵	۱۶۵	شیرین کننده مصنوعی اسپارتام / آسه سولفام
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	بو و مزه
	۳۷۴,۹۲۰	۰,۲۸	۱۷	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سلسیوس
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	ضریب شکست در ۲۰ درجه سلسیوس
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	مواد جامد کل
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۲	۴۴	رطوبت
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۲	۴۴	خاکستر کل
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۲	۴۴	قند احیا کننده (بر حسب مالتوز منو هیدراته)
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	پروتئین
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH محلول ۱۰ درصد
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	وزن/ حجم خالص
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها
MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	باکتری های کلی فرم
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱,۲۵	۷۵	اشرشیاکلی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	کیپک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	مخمر
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب (بر حسب بریکس)
	۲۳,۸۸۷,۷۶۰	۱۷,۸۴	۱۰۷۰	مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: برنج قهوه ای (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مواد خارجی معدنی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مواد خارجی الی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	شلتوک	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴	برنج سفید	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	برنج قهوه ای نیم پز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۶	برنج سفید نیم پز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	دانه های آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	دانه های نارس غیر طبیعی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	دانه های گچی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	دانه های سرسوخته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	دانه های واکسی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	بیشینه آفت	۰.۰۰	۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۶	دانه کامل	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۷	طول دانه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۸	نسبت طول به قطر	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۰	برنج دانه بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۱	برنج دانه متوسط	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۲	برنج دانه کوتاه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۵	آفت زنده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۷	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۲۸	ضریب تغییرات طول	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۹	درجه بندی	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۳۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۳۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۳	باقیمانده آفت کشته	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۳۴	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵,۰۰۰۰ / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵,۰۰۰۰ ریال
۳۵	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۳۸	سرب	۲۰.۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۹	کادمیوم	۲۰.۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۴۰	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۴۱	سایر ارقام	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴۲	ردیابی تراریختگی	۷.۴۸	۴۴۹	۱۰,۰۱۵,۷۲۰	
	مجموع	۷۱.۵۳	۴۲۹۲	۹۵,۷۷۸,۶۷۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: برنج سفید (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۳
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی معدنی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۷۴,۰۷۰
۲	مواد خارجی آلی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۳	شلتوک	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۴	برنج قهوه ای	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۵	برنج قهوه ای نیم پز	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۶	برنج سفید نیم پز	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۷	ریزه	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۹	دانه های آسیب دیده	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۰	دانه های نارس تغییر طبیعی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۱	دانه های گچی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۳	دانه های سرسوخته	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۴	دانه های واکسی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۵	بیشینه آفت	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی	.
۱۶	دانه کامل	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۱۷	طول دانه	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۱۸	نسبت طول به قطر	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۲۰	برنج دانه بلند	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۲۱	برنج دانه متوسط	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۲۲	برنج دانه کوتاه	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۲۳	جدافل طول سرشکسته	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۲۵	آمیلاز برنج سفید	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	عطر برنج سفید	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۷	آفت زنده	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۸	بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۲		۹۷۷,۴۷۰
۳۰	ضریب تغییرات طول	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۳۱	درجه بندی	۷	۰.۱۱		۱۴۷,۲۹۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۳۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۳۵	باقیمانده آفت کشته	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۳۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد: ۳۸۵۰,۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی: ۲۵۵۰,۰۰۰ ریال	۷,۳۶۴,۵۰۰
۳۷	اکراتوکسین A	۲۳۴۹	۳۹.۱۵		۵۲,۴۲۱,۸۵۰
۳۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۴۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۳۳۰
۴۱	سایر ارقام	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۴۲	رذیابی تراریختگی	۴۴۹	۷.۴۸		۱۰,۰۱۵,۷۲۰
مجموع		۴۴۱۹	۷۳.۶۴		۹۸,۶۰۳,۹۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : برنج قهوه ای نیم پز (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده : ۲۱۵۸۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مواد خارجی معدنی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مواد خارجی الی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	شلتوک	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴	برنج قهوه ای	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	برنج سفید	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۶	برنج سفید نیم پز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	دانه های آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	دانه های نارس غیر طبیعی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	دانه های نیمه ژلاتینه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	دانه های سرسوخته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	دانه های واکسی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	بیشینه آفت	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی	
۱۶	دانه کامل	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۷	طول دانه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۸	نسبت طول به قطر	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۰	برنج دانه بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۱	برنج دانه متوسط	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۲	برنج دانه کوتاه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۵	آفت زنده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۷	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۲۸	ضریب تغییرات طول	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۹	درجه بندی	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۳۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۳۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۳	باقیمانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۳۴	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵,۰۰۰۰ / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵,۰۰۰۰ ریال
۳۵	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۳۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۹	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۴۰	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۴۱	سایر ارقام	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴۲	ردیابی تراریختگی	۷.۴۸	۴۴۹	۱۰,۰۱۵,۷۲۰	
		۷۱.۵۱	۴۲۹۱	۹۵,۷۵۱,۸۹۰	مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : برنج سفید نیم پز (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده : ۲۱۵۸۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	مواد خارجی معدنی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مواد خارجی الی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	شلتوک	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴	برنج قهوه ای	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	برنج سفید	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۶	برنج قهوه ای نیم پز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	دانه های آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	دانه های نارس غیر طبیعی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	دانه های نیمه ژلاتینه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	دانه های سرسوخته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	دانه های واکسی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	بیشینه آفت	۰.۰۰	۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۶	دانه کامل	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۷	طول دانه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۸	نسبت طول به قطر	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۰	برنج دانه بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۱	برنج دانه متوسط	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۲	برنج دانه کوتاه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۵	آفت زنده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۷	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۲۸	ضریب تغییرات طول	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۲۹	درجه بندی	۰.۱۱	۷	۱۴۷,۲۹۰	
۳۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۳۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۳	باقیمانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۳۴	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵,۰۰۰۰ / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵,۰۰۰۰ ریال
۳۵	اکراتوکسین A	۳۹.۱۵	۲۳۴۹	۵۲,۴۲۱,۸۵۰	
۳۶	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۷	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۸	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۳۹	سایر ارقام	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۴۰	ردیابی ترارختگی	۷.۴۸	۴۴۹	۱۰,۰۱۵,۷۲۰	
	مجموع	۷۱.۵۱	۴۲۹۱	۹۵,۷۵۱,۸۹۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : آرد سوبا	کد فرآورده : ۲۰۳۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	
(استاندارد ملی ۲۳۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۳۲۷				
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	ملاحظات
۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	
۳	اندازه ذرات (استفاده از ۲ نوع الک)	۰.۱۳	۸	
۴	بافت (یکنواخت)	۰.۱۳	۸	
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	
۶	پراکسید در چربی استخراجی در بافت سخت (روش سوکسله)	۱.۳۸	۸۳	
۷	پروتئین (کل) بر مبنای ماده خشک (روش کجدال)	۱.۶۵	۹۹	
۸	چربی کل (سوکسله)	۰.۸۳	۵۰	
۹	خاکستر غیر محلول	۰.۹۲	۵۵	
۱۰	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	
۱۱	رنگ و مواد طعم دهنده مصنوعی (چشایی)	۰.۰۹	۵	
۱۲	فعالیت آبی در ۲۵ درجه سلسیوس	۰.۴۲	۲۵	
۱۳	فعالیت آوره	۰.۸۳	۵۰	
۱۴	فیبرخام	۱.۱۰	۶۶	
۱۵	قندهای ساده (منو و دی ساکارید)	۰.۷۳	۴۴	
۱۶	لک، تاول زدگی و آثار سوختگی	۰.۰۹	۵	
۱۷	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	
۱۸	PH	۰.۲۴	۱۴	
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	
۲۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	
۲۱	سموم قارچی آفلاتوکسین B.G به روش HPLC و IAC	۵.۵۰	۳۳۰	
۲۲	ترکیب اسید چرب (پروفایل)	۴.۵۹	۲۷۵	
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	
۲۴	کپک	۱.۱۹	۷۱	
۲۵	کلی فرم	۱.۶۵	۹۹	
۲۶	اثرشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	
۲۷	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	
مجموع		۲۸.۹۳	۱۷۳۵	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : شیرینی آردی (استاندارد ملی ۳۴۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۵۲	کد فرآورده : ۱۱۲۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلانی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	رنگ	۱
	۰.۰۹	۵		طعم و بو	۲
	۰.۱۳	۸		بافت	۳
	۲.۷۵	۱۶۵		نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)	۴
	۱.۳۸	۸۳		پراکسید در چربی استخراجی در بافت سخت	۵
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین	۶
	۰.۸۳	۵۰		چربی	۷
	۰.۹۲	۵۵		خاکستر غیر محلول در اسید	۸
	۰.۷۳	۴۴		اسیدینه روغن استخراجی	۹
	۰.۷۳	۴۴		قندهای ساده (مونو و دی ساکارید)	۱۰
	۰.۰۹	۵		لکه، تاول زدگی و آثار سوختگی	۱۱
	۰.۷۳	۴۴		رطوبت (روش اتو)	۱۲
	۰.۲۴	۱۴		pH	۱۳
	۰.۱۳	۸		مواد خارجی	۱۴
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۵
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۶
	۱.۱۹	۷۱		کیک	۱۷
	۱.۱۹	۷۱		مخمر	۱۸
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا	۱۹
	۱.۲۵	۷۵		اشریشاکلی	۲۰
	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲۱
کلنی	۱.۶۵	۹۹		انتروباکتریاسه	۲۲
	۲۱.۵۰	۱۲۹۰	۲۸,۷۸۸,۵۰۰	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : کلوجه (استاندارد ملی ۲۵۵۴) - کد فرآورده : ۲۰۳۵۲	کد فرآورده : ۲۰۳۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ملاحظات		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
۱	کیک زدگی ظاهری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳	مزه و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	رطوبت (روش اتو)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۵	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۶	پراکسید	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۷	چربی(سوکسله)	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	فعالیت آبی	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۱۱	قند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۲	مغزی کلوجه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	نان کلوجه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	وزن مغزی و نسبت وزن مغزی به وزن کلوجه/وزن پوشش	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن مغزی به وزن کلوجه (درصد وزنی)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۷	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۰	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۱	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳.۹۳۶.۶۶۰
۲۲	اشرشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۲۳	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰
۲۴	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۵	کلوجه حاوی پروبیوتیک	۳.۳۰	۱۹۸	۴.۴۱۸.۷۰۰
۲۶	نگهدارنده بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۷	انتروباکتریاسه	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
کلنی				
	مجموع	۲۷.۰۲	۱۶۲۱	۳۶,۱۷۹,۷۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : کلمبه (استاندارد ملی ۵۳۱۵) - کد فرآورده: ۲۰۳۴۷	کد فرآورده: ۲۰۳۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	شکل ظاهری	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	بو و مزه	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	علامت ظاهری(تاویل زدگی، سفتی، خشکی، رنگ نامطلوب پوششی)	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	PH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	پراکسید در چربی استخراجی	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۷	اسیدینه (بر حسب اسید اولئیک)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۸	اندازه	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	رطوبت (روش اتو)	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	چربی(سوکسله)	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	قند پوشش(کلمبه شگری)	۱۱۰	۲.۴۵۰.۲۷۰
۱۴	وزن مغزی و نسبت وزن مغزی به وزن کلوجه/وزن پوشش	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	انترویاکتریاسه	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۸	یاسیلوس سرتوس	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۹	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۲۰	کیک	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۱	مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
مجموع		۹۱۲	۲۰.۳۵۲.۸۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان بستنی (استاندارد ملی ۴۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۲۱۵	کد فرآورده : ۱۱۲۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
ردیف	نام آزمون			
۱	ویژگی های عمومی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	شمارش کلی باکتریهای هوازی مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۶	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۷	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۸	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	بوراکس	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۱	رنگ های مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۳	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۶۴۹	۱۰.۸۲	۱۴,۴۸۷,۹۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : خمیر مایه نان (استاندارد ملی ۲۵۷۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۶۱	کد فرآورده : ۱۱۴۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاعی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
ردیف	نام آزمون			
۱	کلیفرم	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۲	اشرشیاکلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	
۳	سالمونلا	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	
۴	کیک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۵	باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک	۷۷	۱,۷۱۳,۹۳۰	
۶	اسپور باکتری های طنابی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۷	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	شمارش
۸	مخمر ساکارومیسس سرویزیه	۱۰۰	۲,۲۳۶,۱۳۰	
۹	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	ویژگی ظاهری و فیزیکی	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۳	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	قابلیت پخش و پراکندگی در آب	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	قدرت تولید گاز CO ₂	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	قابلیت ورآمدن	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	نشانه گذاری	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۹۴۹	۲۱,۱۸۲,۹۸۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : دونات (استاندارد ملی ۱۶۹۸۰ - کد فرآورده : ۱۱۵۰۱)	کد فرآورده : ۱۱۵۰۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون
				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ویژگی حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۵	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۶	اسیدپته روغن استخراجی (برحسب اسیداولنیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۳۱,۳۶۰
۸	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	اندیس کرایس	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۱۰	قند (منو و دی ساکارید ها)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	آنزویاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۴	استافیلو کوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۵	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	ناپذیرفتنی ها	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
	مجموع	۱۱۸۱	۱۹.۶۸	۲۶,۳۵۱,۵۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : دانه کنجد	کد فرآورده : ۲۲۳۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۲۲۳) - کد فرآورده : ۲۲۳۱۶		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون(دقیقه))	ساعت موثر آزمون
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹
۲	رنگ	۵	۰.۰۹
۳	آفت	۵	۰.۰۹
۴	آفت زدگی	۸	۰.۱۳
۵	کیک زدگی	۸	۰.۱۳
۶	دانه های معیوب	۸	۰.۱۳
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳
۹	چربی بر اساس ماده خشک	۵۰	۰.۸۳
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵
۱۱	اسیدیته روغن استخراج شده به روش سرد بر حسب اسید اولئیک	۴۴	۰.۷۳
۱۲	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲
۱۵	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲
۱۶	آفلاتوکسین B۱ / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰
			۷,۳۶۴,۵۰۰
			در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B۱ به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۱۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳
مجموع			
		۱۰۹۲	۱۸.۲۰
			۲۴,۳۶۹,۸۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۵۴۹		نام فرآورده: نان خشک (استاندارد ملی ۱۵۸۱۵) - کد فرآورده: ۲۲۵۴۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ویژگی سطح رویی	۱
		۰.۰۹	۵	ویژگی سطح زیرین	۲
		۰.۰۹	۵	رنگ	۳
		۰.۰۹	۵	عطر و بو	۴
		۰.۰۹	۵	مزه	۵
		۰.۰۹	۵	قابلیت جویدن	۶
		۰.۰۹	۵	مجموع امتیاز حسی و ظاهری	۷
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۸
		۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۹
		۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۰
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۱۱
		۰.۸۲	۵۰	چربی	۱۲
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۳
		۰.۲۴	۱۴	PH	۱۴
		۱.۳۸	۸۳	اندیس پراکسید(روغن استخراجی)	۱۵
		۰.۷۳	۴۴	اسیدینه (روغن استخراجی) (بر حسب اسید اولئیک)	۱۶
		۰.۷۳	۴۴	قند کل (برای نان های خشک شیرین)	۱۷
		۱.۱۰	۶۶	فیبر خام (برای نان های خشک سیوس دار)	۱۸
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
		۰.۱۳	۸	نشانه گذاری	۲۰
		۱.۳۸	۸۳	کلیفرم ها	۲۱
		۱.۲۵	۷۵	اشرشیا کلی	۲۲
		۱.۱۹	۷۱	کپک	۲۳
		۲.۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۲۴
		۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۵
		۱۸.۷۱	۱۱۲۳	مجموع	
	۲۵.۰۵۲.۶۹۰				

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نشاسته ذرت		کد فرآورده : ۲۲۵۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
استاندارد ملی ۲-۳۸۱ - کد فرآورده : ۲۲۵۹۵				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	شکل میکروسکوپی نشاسته ذرت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	حلالیت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	واکنش یا معرف ید	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۸	باقیمانده پس از الک	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	خاکستر (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۳۱,۳۶۰
۱۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۴	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۵	چربی (بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۶	انیدرید سولفورو	۷۷	۱.۲۸	۱,۷۱۳,۹۲۰
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال		۵۵۰	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال ۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۱	اکراتوکسین A	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰
۲۲	دی اکسی نیوالنون	۳۳۰	۵.۵	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۳	زیرالنون	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰
۲۴	فومونازین	۴۰۷	۶.۷۹	۹,۰۹۱,۸۱۰
۲۵	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۲۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۸	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۹	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۳۰	شمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۱	شمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۲	شمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۵	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۳۳۸۵	۵۶.۴۲	۷۵,۵۴۶,۳۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : نشاسته سیب زمینی (استاندارد ملی ۴-۳۸۱) - کد فرآورده : ۲۲۷۳۷	کد فرآورده : ۲۲۷۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ملاحظات				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	حلالیت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	واکنش با معرف پد	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۷	باقیمانده پس از الک	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۳۱.۳۶۰
۱۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۴	چربی	۵۰	۰.۸۲	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۵	آنیدرید سولفور	۷۷	۱.۲۸	۱.۷۱۳.۹۲۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۲	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۲۳	اشریشیاکلی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۴	باسیلیوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۲۵	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰
۲۶	شمارش کل هاگ های باکتریهای گرمادوست	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۷	شمارش هاگ باکتریهای عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۸	شمارش هاگ باکتریهای گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
	مجموع	۱۷۱۰	۲۸.۵۰	۳۸.۱۶۱.۵۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۷۲۰		نام فرآورده: پودرهای پوشش دهنده خوراکی برای فرآورده های سوخاری (استاندارد ملی ۱۹۱۹۶) - کد فرآورده: ۲۲۷۲۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۳
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر غیر محلول در اسید	۷
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	PH	۸
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی (بر اساس ماده خشک)	۹
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک خوراکی	۱۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۱۱
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۱۴,۲۴۶,۹۶۰	۱۰.۶۴	۶۳۹	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده: گندم	کد فرآورده: ۲۲۷۷۳			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۱۰۴) - کد فرآورده: ۲۲۷۷۳			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	آفات زنده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۲	سن زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۲۳
۴	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۷	۱۱,۰۶۹,۰۶۷
۵	فعالیت آلفا آمیلاز	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۲۳
۶	وزن حجمی	۱۷	۰.۲۸	۳۷۹,۳۸۳
۷	دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۸	دانه شکسته و چروکیده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۹	دانه جوانه زده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۰	دانه تغییر رنگ یافته در جوانه	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۱	دانه حشره زده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۲	بذور غیر سمی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۳	بذور سمی	۲۵	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷
۱۴	(ناختک) ارگوت	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۱۵	دانه سیاهک زده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۶	دانه کبک زده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۷	دانه گرما دیده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۸	ناخالصی ها	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۰	آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۱	A اکرا توکسین	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۲,۹۱۷
۲۲	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۲,۹۱۷
۲۳	داکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷
۲۵	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷
۲۶	سیاهک ناقص	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
مجموع				۵۲,۲۴۷,۵۶۷
			۲۳۸۶	۳۹.۷۷

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده: بذر گندم (استاندارد ملی ۲۸۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۲	کد فرآورده: ۱۱۲۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: بذر گندم (استاندارد ملی ۲۸۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۲
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاعی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	ناپذیرفتنی
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	تناوب زراعی
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	ایزولاسیون
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بوته های سایر ارقام
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بوته های سایر گونه ها
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	علفهای هرز غیرمجاز
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آلوده به سیاهک پنهان
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آلوده به سیاهک آشکار
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آلوده به فوزاریوم سنبله
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	چوانه زنی
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	رطوبت
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بذر خالص
	۵۵۷,۹۱۷	۰.۴۲	۲۵	بذر علفهای هرز غیرمجاز
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بذر سایر محصولات
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	مواد جامد
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بسته بندی
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری
	۴,۲۱۷,۸۵۰	۳.۱۵	۱۸۹	مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده: پرک سیب زمینی (استاندارد ملی ۶۹۶۴) - کد فرآورده: ۱۱۳۴۵	کد فرآورده: ۱۱۳۴۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	مرده، زنده و یا قطعات یدن حشرات)حشرات	۸	۰.۱۳	۱۷۸،۵۳۳
۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۸،۵۳۳
۳	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱،۵۸۳
۴	بوی نامطبوع و کپک زدگی	۵	۰.۰۸	۱۱۱،۵۸۳
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱،۹۳۳
۶	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱،۹۳۳
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱،۲۲۷،۴۱۷
۸	انیدرید سولفورو	۱۰۵	۱.۷۵	۲،۳۴۳،۲۵۰
۹	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲،۲۰۹،۳۵۰
۱۰	دانسیته ظاهری	۱۷	۰.۲۸	۳۷۹،۳۸۳
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸،۵۳۳
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵،۴۸۳
۱۳	شمارش کلی	۷۱	۱.۱۸	۱،۵۸۴،۴۸۳
۱۴	بسیلوس سرتوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳،۳۲۵،۱۸۳
۱۵	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۱،۸۵۲،۲۸۳
۱۶	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱،۶۷۳،۷۵۰
۱۷	آنتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۸	۳،۱۹۱،۲۸۳
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۸	۱،۵۸۴،۴۸۳
	مجموع	۱۰۰۱	۱۶.۶۸	۲۲،۲۳۸،۹۸۳

تعرّفه - فنّادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۰۱		نام فرآورده: انواع آدامس (استاندارد ملی ۸) - کد فرآورده: ۱۱۰۰۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۲.۵۷	۱۵۴	۱	آرسنیک
شناسایی	۳,۴۴۱,۲۳۰	۱.۲۵	۷۵	۲	اشریشیاکلی
	۱,۶۷۳,۷۵۰	۲.۲۰	۱۳۲	۳	آسپاراتام
MPN	۲,۹۴۵,۸۰۰	۲.۳۹	۱۴۳	۴	انتروباکتریاسه
	۳,۲۰۰,۲۱۰	۰.۱۳	۸	۵	بافت و قابلیت جویدن
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۶	چسبندگی به دندان
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۷	چسبندگی به لفاف
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۸	خاصیت باد شدن
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۹	خاکستر کل
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۰	خاکستر نامحلول در اسید
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۱	رطوبت
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	رنگ
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۳	ساکارز
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	سرب
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۱۵	صمغ کل
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۶	عطرو طعم
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۷	قند احیاء کننده
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۸	کادمیم
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۹	کپک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۰	مخمر
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۱	ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۲	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۳	نشانه گذاری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۴	یکنواختی
	۲۷,۷۵۷,۴۷۰	۲۰.۷۳	۱۲۴۴		مجموع

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۱۰		نام فرآورده: تافی و آبنبات (استاندارد ملی ۷۱۱) - کد فرآورده: ۱۱۲۱۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۱۳	۸	ناپذیرفتنی ها	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۴
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۱۳	۸	چسبندگی به لفاف	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۲.۳۹	۱۴۳	آنتروباکتریاسه	۶
	۳,۲۰۰,۲۱۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۸
	۱,۶۷۳,۷۵۰	۰.۰۹	۵	مزه و بو	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۱۱
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۹.۷۶	۵۸۶	مجموع	
	۱۳,۰۶۸,۶۴۰				

تعارفه - قنادی

نام فرآورده: انواع شکلات	کد فرآورده: ۱۱۲۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	ردیف	نام آزمون		
(استاندارد ملی ۶۰۸) - کد فرآورده: ۱۱۲۳۰				
۱	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲	استافیلو کوک های گواکو لاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۴	اسیدبته روغن استخراجی بر حسب اسیداولئیک-بر اساس ماده خشک	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۵	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۶	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
۷	اندیس یدی روغن استخراجی = بر اساس ماده خشک	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۸	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۹	پراکسید روغن استخراج شده	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	اسید چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۱	خاکستر غیر محلول در اسید- بر اساس ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	حس دهانی	۰	۰.۰۰	۰
۱۴	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	شکوفه شکر	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۷	عطر و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۸	قند کل- بر اساس ماده خشک	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	ماسیدگی در دهان	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۳	الکل	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۲۴	روغن معادل کره کاکائو- بر اساس ماده خشک (CBS)	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۲۵	مواد جامد بدون چربی کاکائو- بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۳۳۹	۳۸.۹۸	۵۲,۱۹۴,۲۲۰

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۶۲		نام فرآورده: حلوا ارده	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	(استاندارد ملی ۲۳۹۵ و ۲۴۶۲) - کد فرآورده: ۱۱۲۶۲	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۲
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدپتیه روغن استخراج شده (برحسب اسیداولنیک)	۳
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۴
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقت	۶
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراج شده	۷
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۸
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۹
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۱۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۲
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۵
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	فیبر خام	۱۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۷
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل (بر حسب دکستروز)	۱۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۱۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک	۲۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۲۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	میزان مغز خوراکی گیاهی	۲۳
	۰	۰.۰۰	۰	نسبت فروکتوز به گلوکز	۲۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۵
	۴۰,۷۷۲,۵۵۰	۳۰.۴۵	۱۸۲۷	مجموع	

تاف

تعرفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۷۵		نام فرآورده: گلوکز مایع (استاندارد ملی ۶۲۱) - کد فرآورده: ۱۱۲۷۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	مزه	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	وضع ظاهری	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک تام	۶
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	معادل دکستروز (بر اساس ماده خشک)	۷
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس	۹
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر سولفات‌ها(بر اساس ماده خشک)	۱۰
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	انیدرید سولفورو	۱۱
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	نشاسته	۱۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۳
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۱۷,۸۷۵,۶۵۰	۱۳.۳۵	۸۰۱	مجموع	

تعرفه - قنادی

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۰۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: سوهان خوراکی (استاندارد ملی ۲۶۱۲) - کد فرآورده: ۱۱۳۰۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	انتروباکتریاسه	۲۳۹	۱۴۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۳۳۹۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	اشریشیاکلی	۱۲۵	۷۵	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۳	سالمونلا	۲۹۴	۱۷۶	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲۴۸	۱۴۹	۳,۹۳۶,۶۶۰	شناسایی
۵	کپک	۱۱۹	۷۱	۳,۳۲۰,۷۲۰	
۶	مخمر	۱۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۷	رنگ ظاهری	۰۰۹	۵	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	طعم و بو	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۹	وضعیت ظاهری	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۰	میزان مغزهای خوراکی (نسبت به کل نمونه)	۰۱۳	۸	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	رطوبت	۰۷۳	۴۴	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	قند کل (برحسب دکستروز)	۱۸۳	۱۱۰	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	خاکستر (بر اساس ماده خشک)	۰۷۳	۴۴	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۴	روغن استخراجی (بر اساس ماده خشک)	۰۸۳	۵۰	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۱۶۵	۹۹	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۶	پراکسید روغن استخراج شده	۱۳۸	۸۳	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۷	اسیدیتته چربی استخراجی (بر حسب اسیداولئیک)	۱۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۸	رنگ مصنوعی	۰۷۳	۴۴	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۹	سرب	۲۰۲	۱۲۱	۹۷۷,۴۷۰	
۲۰	آرسنیک	۲۵۷	۱۵۴	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	مس	۲۰۲	۱۲۱	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۲	قلع	۲۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	یسته بندی	۰۱۳	۸	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	نشانه گذاری	۰۱۸	۱۱	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۳۰۰۴	۱۸۰۲	۲۴۱,۰۲۰	
				۴۰,۲۲۳,۵۶۰	

تاف

تعرفه - قنادی

نام فرآورده : نبات	کد فرآورده : ۱۱۳۳۴			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۷۳۹) - کد فرآورده : ۱۱۳۳۴			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	اشریشیا	۷۵	۱.۲۵	۳,۴۴۱,۲۳۰
۳	انیدرید سولفورو	۱۴۸	۲.۴۶	۱,۶۷۳,۷۵۰
۴	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۹۳,۹۴۰
۵	پلاریزاسیون	۴۲	۰.۷۰	۳,۲۰۰,۲۱۰
۶	تشخیص رنگ های افزودنی غیرمجاز	۰	۰.۰۰	۹۳۷,۳۰۰
۷	خاکستر(بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	رنگ	۵	۰.۰۹	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	رنگ در محلول(بر اساس ماده خشک) - اسپکتروفتومتری	۹۹	۱.۶۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۱	زعفران	۴۴	۰.۷۳	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	قند اینورت(بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۹۷۷,۴۷۰
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	نبات با کریستالهای متصل	۱۱	۰.۱۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	نبات تک کریستال	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۲۴۱,۰۲۰
مجموع				۲۶,۹۸۰,۸۵۰
			۲۰.۱۵	۱۲۰۹

تعرفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۳۸		نام فرآورده: ژلاتین	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	(استاندارد ملی ۳۴۷۴) - کد فرآورده: ۱۱۳۳۸	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			نام آزمون	ردیف
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ و شکل ظاهری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	حلالیت	
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۳
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۴
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	سولفور دی اکسید	۵
	۳۷۴,۹۲۰	۰.۲۸	۱۷	قدرت بستن ژلاتین	۶
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	ازت(بر اساس ماده خشک)	۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۸
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۹
	۱,۱۲۴,۷۶۰	۰.۸۴	۵۰	کلسیم بر حسب cao	۱۰
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مواد خارجی	۱۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	هدایت الکتریکی	۱۵
	۱,۷۰۰,۵۳۰	۱.۲۷	۷۶	شناسایی کیفی	۱۶
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پراکسید هیدروژن	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش میکروارگانسیم ها	۱۸
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۹
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	اشرشیاکلی	۲۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۱
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	قدرت ژل	۲۲
	۳۰,۸۵۰,۵۶۰	۲۳.۰۴	۱۳۸۲	مجموع	

تعرفه - قنادی

نام فرآورده : گز	کد فرآورده : ۱۱۳۵۷			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۳۰۲۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۷			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی
۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	در صورت استفاده از پودر کاکائو یا پودر نارگیل الزامی می باشد
۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی
۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	آفت زنده و مرده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۹	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	رطوبت (با مغزی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	قند کل (بدون مغزی)	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۴	خاکستر (بدون مغزی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۵	مغزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۱	آفلاتوکسین(مغزهای مورد مصرف)	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰ در صورتیکه هر دو آزمون تواما و با آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۰۰۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۲۱۳۳۹۰۰۰ ریال
مجموع				
		۱۵۹۴	۲۶.۵۶	۳۵,۵۶۳,۸۴۰

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۸۳		نام فرآورده: شیره خرما (استاندارد ملی ۵۰۷۵) - کد فرآورده: ۱۱۳۸۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری ظرف بسته بندی	۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۶
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۸
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	قند احیا کننده	۹
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	قند غیر احیا کننده	۱۰
	۰	۰.۰۰	۰	نسبت فروکتوز به گلوکز	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مقاومت در برابر شکرک زدگی	۱۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۵
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	ارسنیک	۱۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش باکتری های مزوفیل	۱۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۲۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۲۱
شناسایی	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	کلی فرم	۲۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۲۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۴
	۲۹,۶۸۵,۶۳۰	۲۲.۱۷	۱۳۳۰	مجموع	

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۱۵		نام فرآورده: ارده (استاندارد ملی ۲۶۹۵) - کد فرآورده: ۱۱۴۱۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۸
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۹
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته روغن استخراج شده (برحسب اسید اولئیک)	۱۰
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراج شده	۱۱
	۱,۴۷۲,۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	فیبر خام	۱۲
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر غیر محلول در اسید	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	ارسنیک	۱۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۱۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۹
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۲۰
کیک و مخمر	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۲۱
شمارش کلتی	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	کلی فرم	۲۲
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲۳
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۲۴
	۳۷,۸۴۰,۱۴۰	۲۸.۲۶	۱۶۹۶	مجموع	

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۴۶۰		نام فرآورده : فرآورده کاکائویی (استاندارد ملی ۱۲۰۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۶۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته روغن استخراجی	۱
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۲
	۱.۸۴۷.۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اندیس پراکسیدروغن استخراجی	۳
	۳.۴۴۱.۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۴
MPN	۳.۲۰۰.۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقت	۶
	۶.۱۴۶.۰۱۰	۴.۵۹	۲۷۵	معادل های کره کاکائو بر اساس ماده خشک	۷
	۶.۱۴۶.۰۱۰	۴.۵۹	۲۷۵	اسید چرب ترانس	۸
	۲.۴۵۰.۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	اندیس یدی (CBS)	۹
	۱.۳۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۰
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۲
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	شکوفه شکر	۱۵
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۶
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۱۷
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۸
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۹
شناسایی	۱.۴۷۲.۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	کلی فرم	۲۰
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	ماسیدیگی	۲۱
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	مواد جامد بدون چربی کاکائو	۲۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۴
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۵
	۴۶.۴۲۳.۱۳۰	۲۴.۶۷	۲۰۸۰	مجموع	

تاف

تعرّفه - فنّادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۸۱		نام فرآورده: قند مایع خرما (استاندارد ملی ۱۴۴۴۲) - کد فرآورده: ۱۱۴۸۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	بو	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی ها	۵
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۶
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته کل (برحسب اسیدسیتریک)	۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۹
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	قندهای احیاکننده	۱۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	ساکارز	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بلوری شدن	۱۲
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده آفت کش ها	۱۳
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع (برای بسته بندی فلزی)	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۲۵,۸۹۶,۲۶۰	۱۹.۳۴	۱۱۶۰	مجموع	

تعارفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۰۱۹		نام فرآورده: فرآورده ژله ای خوراکی (پودر دسر / دسر ژله ای آماده (استاندارد ملی ۲۶۸۲) - کد فرآورده: ۲۰۰۱۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
در دسر و ژله دسری به روش شناسایی (در دو مورد دیگر الزامی نیست)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۲.۴۸	۱۴۹	۱	استافیلوکوکوس های کواگولاز (مثبت)
		۰.۷۳	۴۴	۲	اسیدیته (بر حسب اسید سیتریک)
در هر سه به روش شناسایی		۱.۲۵	۷۵	۳	اشریشیاکلی
		۲.۵۷	۱۵۴	۴	آرسنیک
در هر سه به روش MPN		۲.۳۹	۱۴۳	۵	انتروباکتریاسه
		۰.۱۳	۸	۶	بافت
		۰.۱۳	۸	۷	چسبندگی
		۰.۷۳	۴۴	۸	خاکستر کل
		۰.۹۲	۵۵	۹	خاکستر نامحلول در اسید
		۰.۲۲	۱۳	۱۰	دانه بندی
		۰.۷۳	۴۴	۱۱	رطوبت
		۰.۰۹	۵	۱۲	رنگ
در هر سه در مواردی که حاوی پودر نارگیل و پودر کاکائو هستند الزامی می باشد		۲.۹۴	۱۷۶	۱۳	سالمونلا
		۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	سرب
در دسر و ژله دسری به الزامی می باشد (در دو مورد دیگر الزامی نیست)		۱.۱۹	۷۱	۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها
		۰.۰۹	۵	۱۶	عطر و طعم
		۰.۱۳	۸	۱۷	قابلیت حل شوندگی
		۱.۸۳	۱۱۰	۱۸	قند کل
کیک / مخمر در هر سه الزامی می باشد		۱.۱۹	۷۱	۱۹	کیک
		۱.۱۹	۷۱	۲۰	مخمر
		۰.۱۳	۸	۲۱	مواد خارجی
		۱.۶۵	۹۹	۲۲	مواد ژله کننده (فرآورده ای که دارای پودر ژلاتین می باشد)
		۰.۱۳	۸	۲۳	بسته بندی
		۰.۱۸	۱۱	۲۴	نشانه گذاری
		۲۵.۰۴	۱۵۰۲		مجموع

تعارفه - قنادی

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۳۴۹		نام فرآورده: نقل خلال بادام خوشبو (استاندارد ملی ۱۷۲۴) - کد فرآورده: ۲۰۳۴۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال				
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	نرمی	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رطوبت	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	تعداد نقل	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	نسبت مغز بادام	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پوشش قند خلال بادام	۷
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	عیوب(نقل نصفه و ناقص)	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	خلال بادام کامل (بدون پوشش قند)	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۲
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۳
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۵
	۱۰,۷۳۸,۷۸۰	۸.۰۲	۴۸۱	مجموع	

تاف

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۹۸۸		نام فرآورده: پولکی (استاندارد ملی ۸۵۳۸) - کد فرآورده: ۲۰۹۸۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یادام	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پسته	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	تردی	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ و طعم و بو	۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	زرشک	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	کنجد	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	لیمویی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	نارگیل	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
	۹,۳۱۹,۴۴۰	۶.۹۶	۴۱۸	مجموع	

تعرفه - فنادی

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۴۱۰		نام فرآورده: باسلوق (راحت الحلقوم) (استاندارد ملی ۱۴۶۸۲) - کد فرآورده: ۲۱۴۱۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۳
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رنگ مصنوعی	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مغزهای خوراکی	۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته (برحسب اسیدسیتریک)	۶
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۷
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۸
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت (باسلوق)	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۲
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۳
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۶
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۷
	۲۲,۷۳۶,۲۲۰	۱۶.۹۸	۱۰۱۹	مجموع	

تعارفه - فنادی

ردیف	نام فرآورده : باقلوای سنتی قزوین (استاندارد ملی ۱۹۶۹۶) - کد فرآورده : ۲۱۸۴۳	کد فرآورده : ۲۱۸۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	شناسایی
۲	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	ملاحظات
۳	اسید آراشیدونیک	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۴	اسیدیتته چربی استخراجی(بر اساس اسیدولنیک)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۵	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۶	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۷	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۸	پراکسیدچربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۹	پروتئین(در ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۰	چربی(در ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	ساکارز(در ماده خشک)	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰	
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰	فرآورده هایی که بعد از تولید به آنها پودر نارگیل یا پودر کاکائو اضافه می گردد الزامی می باشد
۱۷	طعم(بو و مزه)	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۸	فعالیت آبی	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۱۹	فیزیکی و ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۰	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۷۰۱	۲۸.۳۵	۳۷,۹۶۰,۶۵۰	

تعرفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۸۷۵		نام فرآورده: خمیر کاکائو (استاندارد ملی ۱۲۳۵۸) - کد فرآورده: ۲۱۸۷۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۲۴	۱۴	pH	۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته(برحسب اسید اولئیک)	۲
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۳
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۴
در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال	۷,۳۶۴,۵۰۰	۵.۵۰	۳۳۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پوسته	۹
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۱۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر(براساس ماده خشک بدون چربی)	۱۱
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیوم	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۹
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۲۱
	۳۶,۲۸۶,۹۰۰	۲۷.۱۰	۱۶۲۶	مجموع	

تاف

تعرفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۸۸۵		نام فرآورده : فالوده (استاندارد ملی ۱۶۰۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۸۸۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم، بو، رنگ	۲
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک(برحسب گرم درصد)	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۵
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آب کش	۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۰
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۱
MPN	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	استافیلو کوک های گواکو لاز مثبت	۱۲
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیاکلی	۱۳
شمارش کلنی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	باسیلوس سرئوس	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۵
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۲۴,۴۶۳,۵۳۰	۱۸.۲۷	۱۰۹۶	مجموع	

تعرفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۹۶۳		نام فرآورده: نان خرمایی (استاندارد ملی ۱۶۹۸۱) - کد فرآورده: ۲۱۹۶۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۲۴	۱۴	pH بخش نان	۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH کل	۲
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۳
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته چربی استخراجی (بخش نان)	۴
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشربشیاکلی	۵
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اندیس پراکسید چربی استخراجی (بخش نان)	۶
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۷
	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی استخراجی بخش نان	۸
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید (بر مبنای ماده خشک)	۹
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۰
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۱
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	قندهای ساده (بر حسب دکستروز در بخش نان)	۱۲
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه و بو	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مغزی نان خرمایی	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن مغزی به وزن نان خرمایی	۱۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۲۰
	۲۴,۹۵۸,۹۶۰	۱۸.۶۴	۱۱۱۸	مجموع	

تعارفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۰۱۳		نام فرآورده: سوهان عسلی (استاندارد ملی ۲۰۳۲۵) - کد فرآورده: ۲۲۰۱۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال				
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته چربی استخراجی	۲
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۳
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۴
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید چربی استخراجی	۵
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر سولفات	۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۹
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رنگ مصنوعی	۱۰
فرآورده هایی که بعد از تولید به آنها پودر نارگیل یا پودر کاکائو اضافه می گردد الزامی می باشد	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۲
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل(بر حسب دکستروز)	۱۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱۹
	۲۶,۸۳۳,۵۶۰	۲۰.۰۴	۱۲۰۲	مجموع	

تعارفه - قنادی

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۱۳۰		نام فرآورده: گز (گزانگبینی) (استاندارد ملی ۲۶۱۹) - کد فرآورده: ۲۲۱۳۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال				
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	طعم	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	تردی	۳
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۲،۴۵۰،۳۷۰	۱،۸۳	۱۱۰	قند کل	۵
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	ساکارز	۶
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	خاکستر کل	۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	درصد مغزیسته یا بادام	۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۹
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۰
MPN	۳،۲۰۰،۲۱۰	۲،۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۱
شناسایی	۱،۶۷۳،۷۵۰	۱،۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۲
فرآورده هایی که بعد از تولید به آنها بودر نارگیل یا بودر کاکائو اضافه می گردد الزامی می باشد	۳،۹۳۶،۶۶۰	۲،۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	کیک	۱۴
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	مخمر	۱۵
شناسایی	۳،۳۲۰،۷۲۰	۲،۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۶
	۲۱،۶۵۱،۶۳۰	۱۶،۱۷	۹۷۰	مجموع	

تعرفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۹۰۱		نام فرآورده: شکر سفید (استاندارد ملی ۶۹) - کد فرآورده: ۲۱۹۰۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱
	۶۳,۰۰۰	۰,۰۹	۵	(بو و مزه)طعم	۲
	۶۳,۰۰۰	۰,۱۳	۸	مواد خارجی	۳
	۶۳,۰۰۰	۰,۰۹	۵	رنگ ظاهری	۴
	۶۳,۰۰۰	۲,۴۶	۱۴۸	انیدرید سولفورو(میلی گرم در کیلوگرم)	۵
	۶۳,۰۰۰	۰,۷۰	۴۲	پلاریزاسیون (گرم درصد)	۶
	۶۳,۰۰۰	۲,۴۶	۱۴۸	رطوبت به روش دین استارک	۷
	۶۳,۰۰۰	۰,۷۳	۴۴	قند اینورت (گرم درصد)	۸
	۶۳,۰۰۰	۰,۱۳	۸	مواد خارجی نامحلول	۹
	۶۳,۰۰۰	۰,۹۲	۵۵	خاکستر هدایت سنجی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	۰,۹۲	۵۵	خاکستر سولفاته	۱۱
(روش اسپکتوفوتومتری)	۶۳,۰۰۰	۱,۶۵	۹۹	رنگ محلول	۱۲
	۶۳,۰۰۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۶۳,۰۰۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۶۳,۰۰۰	۱,۲۸	۷۷	نشاسته	۱۵
	۶۳,۰۰۰	۰,۷۳	۴۴	رنگ افزودنی	۱۶
	۶۳,۰۰۰	۰,۱۳	۸	اندازه ذرات	۱۷
	۶۳,۰۰۰	۱,۱۹	۷۱	شمارش کلی میکرواورگانیزم ها	۱۸
	۶۳,۰۰۰	۱,۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۹
	۶۳,۰۰۰			افزودنی	۲۰
	۶۳,۰۰۰	۱,۱۹	۷۱	کیپک و مخمر	۲۱
	۱,۳۳۳,۰۰۰	۱۶,۴۵	۹۸۷	مجموع	

تعرفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۶۸		نام فرآورده: قند (استاندارد ملی ۳۶۸۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	عطر و طعم	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی نامحلول	۳
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	انیدرید سولفورو	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	پاکیزگی	۵
	۹۳۷,۳۰۰	۰.۷۰	۴۲	پلاریزاسیون (درصد)	۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر سولفاته	۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر هدایت سنجی	۸
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	رطوبت به روش دین استارک	۹
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	قند اینورت	۱۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رنگ افزودنی	۱۱
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	رنگ محلول (روش اسپکتوفوتومتری)	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکرواورگانیزم ها	۱۷
	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۲۰
	۲۷,۷۵۷,۴۷۰	۲۰.۷۳	۱۲۴۴	مجموع	

تعرفه - فنادی

نام فرآورده : غسل	کد فرآورده : ۱۱۲۵۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : غسل	
	ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)		(استاندارد ملی ۹۲,۷۶۱۰) - کد فرآورده : ۱۱۲۵۰	
ردیف	نام آزمون	ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	طعم و بو	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۳	قند های احیا کننده قبل از هیدرولیز	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷,۴۷۰
۴	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰		۲,۴۵۰,۳۷۰
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷,۴۷۰
۶	Ph	۰.۲۴	۱۴		۳۲۱,۳۶۰
۷	اسیدیته آزاد	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷,۴۷۰
۸	فعالیت دیاستازی (اسپکتروفتومتری)	۱.۶۵	۹۹		۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	نسبت فروکتوز به گلوکز	۰.۰۰	۰		۰
۱۰	خاکستر	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	هدایت الکتریکی	۰.۹۲	۵۵		۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۲	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی (HPLC)	۲.۷۵	۱۶۵		۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۳	مواد جامد غیر محلول در غسل	۰.۷۳	۴۴		۹۷۷,۴۷۰
۱۴	پرولین (اسپکتروفتومتری)	۱.۶۵	۹۹		۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸		۱۷۴,۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۲۴۱,۰۲۰
۱۷	رنگ	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۱۸	کف	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۱۹	مزه	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۲۰	شمارش اسپور کلستریدیوم احیا کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸		۱,۹۶۸,۳۳۰
۲۱	مخمر های اسمو فیلک	۱.۶۵	۹۹		۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۲	مواد افزودنی	۰.۰۹	۵		۱۲۰,۵۱۰
۲۳	پالی فنل		۱۱۰		۰
۲۴	کیک	۱.۱۹	۷۱		۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۱۷.۸۵	۱۱۸۱		۲۳,۹۰۱,۱۵۰

تعرفه - فنادی

نام فرآورده : کنگد عمل آوری شده (استاندارد ملی ۱۲۳۴۵) - کد فرآورده : ۲۰۸۱۹	کد فرآورده : ۲۰۸۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	آفت	۱
	۰.۱۳	۸		آفت زدگی	۲
	۰.۱۳	۸		کپک زدگی	۳
	۰.۰۹	۵		سوختگی	۴
	۰.۰۹	۵		رنگ	۵
	۰.۰۹	۵		مزه و بو	۶
	۰.۱۳	۸		مواد خارجی	۷
	۰.۱۳	۸		دانه های معیوب	۸
	۰.۱۳	۸		یکنواختی	۹
	۰.۱۳	۸		بقایای گیاهی کنگد	۱۰
	۲.۵۷	۱۵۴		آرسنیک	۱۱
	۲.۰۲	۱۲۱		سرب	۱۲
	۲.۰۲	۱۲۱		کادمیوم	۱۳
در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۱۴
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	رطوبت	۱۵
	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	اسیدیته چربی استخراجی (به روش سرد بر حسب اسید اولئیک)	۱۶
	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	پراکسید روغن چربی استخراجی به روش سرد	۱۷
	۰.۵۵	۳۳	۷۳۶,۴۵۰	آزمون تندی (کرایس)	۱۸
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	خاکستر کل	۱۹
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	خاکستر نامحلول در اسید	۲۰
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	نمک	۲۱
شمارش	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	کلی فرم	۲۲
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک	۲۳
شناسایی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	اشرشیا کلی	۲۴
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	وضعیت ظاهری بسته بندی	۲۵
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری	۲۶
	۲۴.۰۳	۱۴۴۲	۳۲,۱۷۶,۱۷۰	مجموع	

تعرفه - قنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۳۰۲		نام فرآورده: شربت با فروکتوز بالا (استاندارد ملی ۲۲۱۶۵) - کد فرآورده: ۲۲۳۰۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	وضع ظاهری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۴
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر سولفاته	۷
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	دی اکسید گوگرد	۸
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	فروکتوز و گلوکز (در مجموع و یا بتنهایی)	۹
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی - HPLC	۱۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	هدایت الکتریکی	۱۱
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۲
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱۴
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۵,۶۴۱,۸۵۰	۱۹.۱۵	۱۱۴۹	مجموع	

تعارفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۴۲		نام فرآورده: کرم های کاکائو (استاندارد ملی ۴۷۰۱) - کد فرآورده: ۱۱۳۴۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	رنگ	۱
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بو و طعم	۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۳
MPN	۳،۲۰۰،۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	آنتروباکتریاسه	۴
	۱،۶۷۳،۷۵۰	۱.۴۵	۷۵	اشریشیاکلی	۵
	۳،۹۳۶،۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۸
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	کلی فرم	۹
	۳،۳۲۰،۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۰
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۱
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	قند کل (برحسب اینورت)	۱۲
	۱،۱۱۱،۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی کل	۱۳
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیتته روغن استخراجی (برحسب اسید اولئیک)	۱۴
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید (در روغن استخراجی)	۱۵
	۲،۲۰۹،۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۱۶
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	نشانه گذاری	۱۹
	۲،۲۰۹،۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	مواد جامد بدون چربی کاکائو	۲۰
	۳۰،۴۴۸،۸۶۰	۲۲.۷۴	۱۳۶۴	مجموع	

تعرفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۶۷۳		نام فرآورده: پشمک (استاندارد ملی ۶۰۸۴) - کد فرآورده: ۲۱۶۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر سولفاته	۲
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۳
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰.۷۳	۴۴	قند تام (برحسب ساکارز)	۴
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی کل	۵
	۱،۱۱۱،۳۷۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید	۶
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۷
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	قندهای احیاکننده برحسب دکستروز	۸
MPN	۹۷۷،۴۷۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۹
	۳،۲۰۰،۲۱۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیا کلی	۱۰
	۱،۶۷۳،۷۵۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۱
	۳،۹۳۶،۶۶۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۲
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۳
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۰.۱۳	۸	فعالیت لیپاز	۱۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	نشانه گذاری	۱۶
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	رنگ	۱۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۱۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	طعم و بو	۱۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲۰
	۲۱،۸۹۲،۶۵۰	۱۶.۳۵	۹۸۱	مجموع	

تعرفه - قنادی

نام فرآورده : شکر پنیر (استاندارد ملی ۱۶۱۱۳) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۹	کد فرآورده : ۲۲۴۶۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	وضعیت ظاهری
۲	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	رنگ
۳	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	طعم و بو
۴	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	مواد خارجی
۵	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	شکستگی و خردشدگی
۶	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	رطوبت
۷	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	رنگ در محلول(بر اساس ماده خشک)
۸	۱۱۰	۱.۸۲	۲,۴۵۰,۳۷۰	ساکارز
۹	۷۷	۱.۲۸	۱,۷۱۳,۹۲۰	انیدریدسولفورو
۱۰	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰	خاکستر سولفات
۱۱	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	قند اینورت
۱۲	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	رنگ های افزودنی غیرمجاز
۱۳	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	شکستگی و خردشدگی
۱۴	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	نشانه گذاری
۱۵	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی
۱۶	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	آرسنیک
۱۷	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب
۱۸	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	مس
۱۹	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰	آنتروباکتریاسه
۲۰	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	اشریشیاکلی
۲۱	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک
۲۲	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	مخمر
۲۳	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت
مجموع		۲۴.۰۲	۳۲,۱۶۲,۷۸۰	

تعرفه - فنادی

نام فرآورده : کرم کنجد (استاندارد ملی ۱۲۸۳۶) - کد فرآورده : ۲۲۵۰۳	کد فرآورده : ۲۲۵۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
ردیف	نام آزمون			
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲	رنگ	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	طعم(مزه و بو)	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	باقث	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	مغزهای خوراکی گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	اسیدیته روغن استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	پراکسید روغن استخراج شده(تا ۱۰ روز بعد از تولید)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	فیبرخام	۶۶	۱.۱	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
	در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال			
۱۳	اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۴	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۵	قند کل(برحسب دکستروز)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	آنتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
۲۱	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۲,۷۵۰
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۶	کلی فرم(در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۲۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۰	قلع(در صورت استفاده از ظروف فلزی)	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
مجموع		۲۵۵۸	۴۲.۶۳	۵۷,۰۸۱,۵۷۰

تعارفه - فنادی

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۶۵۵		نام فرآورده: شیره انگور (استاندارد ملی ۱۴۷۲۵) - کد فرآورده: ۲۲۶۵۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	طعم و بو	۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته کل	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۶
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۷
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	ساکارز	۸
	۱,۷۱۳,۹۲۰	۱.۳۸	۷۷	انیدرید سولفورو	۹
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	هیدروکسی متیل فورفورال	۱۰
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	ارسنیک	۱۱
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	نشانه گذاری	۱۸
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	مواد افزودنی	۱۹
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده سموم	۲۰
	۳۸,۶۹۷,۱۰۰	۲۸.۹۰	۱۷۳۴	مجموع	

تاف

تعرفه - قنادی

نام فرآورده : حلوای سیاه (استاندارد ملی ۷۶۳۰) - کد فرآورده : ۲۲۷۷۲	کد فرآورده : ۲۲۷۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	رمان مونر	ساعت مونر	
ردیف	نام آزمون	آب (مقدار)	مهرینه آرمون بر اساس نرخ
۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۱۱۱,۵۸۳
۲	رنگ	۵	۱۱۱,۵۸۳
۳	بافت	۸	۱۷۸,۵۳۳
۴	بو و مزه	۵	۱۱۱,۵۸۳
۵	رطوبت	۴۴	۹۸۱,۹۳۳
۶	خاکستر	۴۴	۹۸۱,۹۳۳
۷	قند کل	۱۱۰	۲,۴۵۴,۸۳۳
۸	قند احیاء کننده	۴۴	۹۸۱,۹۳۳
۹	چربی استخراجی	۵۰	۱,۱۱۵,۸۳۳
۱۰	اسیدیته چربی استخراجی	۸۳	۱,۸۵۲,۲۸۳
۱۱	عدد پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۸۵۲,۲۸۳
۱۲	پروتئین	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۵,۴۸۳
۱۴	بسته بندی	۸	۱۷۸,۵۳۳
۱۵	آنتروباکتریاسه	۱۴۳	۳,۱۹۱,۲۸۳
۱۶	اشریشیاکلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۷	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۳,۳۲۵,۱۸۳
۱۸	کپک	۷۱	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۹	مخمر	۷۱	۱,۵۸۴,۴۸۳
مجموع		۱۱۰۸	۲۴,۷۲۶,۸۶۷

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۴۳۴		نام فرآورده: کنسرو نخود سبز (استاندارد ملی ۱۱۸) - کد فرآورده: ۲۰۴۳۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	وضعیت ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۴	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۵	پری
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۶	وزن آبکش شده
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۷	غیر یکنواختی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۸	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۹	عیوب: نخودهای کم آسیب دیده
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۰	عیوب: نخودهای زیاد آسیب دیده
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۱	عیوب: نخودهای خرد شده و له شده
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۲	عیوب: نخودهای بد رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	بقایای گیاهی
	۱,۳۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۴	نمک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۵	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۶	قلع
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۸	نشانه گذاری
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۹	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۱	باکتریهای ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۲	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۳	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۴	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۵	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۶	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۸	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۶,۸۱۷,۸۴۰	۱۲.۵۶	۷۵۴	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۵۴		نام فرآورده: کنسرو رب گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۶۱) - کد فرآورده: ۱۱۰۵۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱.۱۹	۷۱	۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳	کپک و مخمر
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۷	وضعیت ظاهری قوطی/شیشه/کیسه های قابل انعطاف چندلایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۸	مزه
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۹	بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۱	بافت
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	ذرات سیاه رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	مواد خارجی
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۱۴	مواد جامد محلول در آب بدون احتساب نمک
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	پری
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۶	خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک ۱۰٪ برحسب ماده خشک
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۷	نمک طعام
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۸	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	حشرات
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۰	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۱	قلع
	۲,۴۵۰,۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	۲۲	بقایای ریشه های کپک
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۳	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۴	بسته بندی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۵	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۶	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۷	وضعیت قوطی پس از ۷-۵ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۸	نشانه گذاری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۹	باقیمانده پوست با ابعاد ۱ تا ۳ میلی مبر
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۰	باقی مانده پوست با ابعاد بیش از ۳ میلی متر
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۱	باقیمانده دانه شکسته
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۲	دانه کامل
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	۳۳	نشاسته
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۴	کپک زدگی
	۲۳,۴۱۹,۱۱۰	۱۷.۴۹	۱۰۴۹		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۷۸		نام فرآورده : کنسرو تن ماهی در روغن (استاندارد ملی ۲۸۷۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل هوازی	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری قوطی پر شده	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	قطعات غیر خوراکی	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	زوائد غیر گوشتی	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بلورهای استروویت	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	تغییر رنگ سولفیدی گوشت	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	نوع عرضه فرآورده به صورت فیله گوشت	۱۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ گوشت فرآورده	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت گوشت فرآورده	۲۰
	۴,۴۱۸,۷۰۰	۳.۳۰	۱۹۸	هیستامین - HPLC	۲۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۲۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش شده	۲۳
روش سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۲۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۶
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن	۲۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	سبزیجات معطر	۲۸
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده افت کشها	۲۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۳۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۱
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۳۳
	۱۰,۰۱۵,۷۲۰	۷.۴۸	۴۴۹	تعیین گونه ماهی مصرفی - PCR	۳۴
	۴۳,۰۰۸,۶۸۰	۳۲.۱۲	۱۹۲۷	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو عدسی	کد فرآورده : ۱۱۰۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۶۶۹۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۱			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	بری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	وزن ابکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	همسانی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۹	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
مجموع				۱۸,۰۷۶,۵۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با قارچ (استاندارد ملی ۴۹۴۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۲	کد فرآورده : ۱۱۰۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری		۱۲۰,۵۱۰
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس		۱۲۰,۵۱۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس		۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری		۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد		۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد		۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل		۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	طعم و بو		۱۲۰,۵۱۰
۱۲	رنگ		۱۲۰,۵۱۰
۱۳	مواد خارجی		۱۷۴,۰۷۰
۱۴	لوبیا و قارچ آفت زده		۱۷۴,۰۷۰
۱۵	پری		۱۷۴,۰۷۰
۱۶	وزن ایکش کل		۲۴۱,۰۲۰
۱۷	وزن ایکش قارچ		۲۴۱,۰۲۰
۱۸	نمک طعام		۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۹	pH		۳۲۱,۳۶۰
۲۰	سرب		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	قلع		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	وزن خالص		۱۷۴,۰۷۰
۲۳	بسته بندی		۱۷۴,۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری		۲۴۱,۰۲۰
۲۵	سموم و آفت کش ها		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۶	کادمیم		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	کیفیت پخت		۱۲۰,۵۱۰
۲۸	لوبیای آسیب دیده		۱۷۴,۰۷۰
۲۹	لوبیای بد رنگ		۱۲۰,۵۱۰
۳۰	مواد جامد محلول در آب سس		۵۶۲,۳۸۰
۳۱	روغن		۱,۱۱۱,۳۷۰
۳۲	وضعیت ظاهری		۱۲۰,۵۱۰
مجموع			۳۲,۴۷۰,۷۵۰
			۲۴,۲۵
			۱۴۵۵

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه‌فرنگی (استاندارد ملی ۱۶۳۵ - کد فرآورده : ۱۱۰۸۳)	کد فرآورده : ۱۱۰۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	رنگ لوبیا چیتی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	رنگ سس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۶	بری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	لوبیای افت زده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	لوبیای آسیب دیده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	لوبیای سنگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۳	پراکسید روغن	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
مجموع		۸۵۱	۱۴.۱۸	۱۸,۹۸۷,۰۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ذرت شیرین (استاندارد ملی ۲۷۸۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۴		کد فرآورده : ۱۱۰۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن ایکش شده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	عیوب قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	عیوب دانه ذرت لکه دار یا تغییر رنگ داده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	عیوب پوسته ازاد دانه ذرت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	عیوب رشته های ابریشمی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۷۵۱	۱۲.۵۱	۱۶.۷۵۰.۸۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۸۶		نام فرآورده: کنسرو سبزی مخلوط (استاندارد ملی ۵۶۶۳) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۵-۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	کیک و مخمر
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰	وضعیت ظاهری بسته
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	بافت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۴	یکنواختی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	پری در دمای محیط
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۶	وزن آبکش کل
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۷	وزن آبکش قارچ در صورت مصرف
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۸	وزن آبکش سایر سبزی ها به تفکیک
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	اسیبه های مکانیکی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۰	افت زدگی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۱	بقایای گیاهی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۲	میزان رشته های ابریشم ذرت
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۳	عوامل ناپذیرفتنی
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۴	pH
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۲۵	نمک طعام
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۶	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۷	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۸	روی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۹	اهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۳۰	مس
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۳۱	آرسنیک
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۲	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۳	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۳۴	نشانه گذاری
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۵	باکتریهای مزوفیل هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۷	باکتریهای گرمادوست هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۸	باکتریهای گرمادوست بی هوازی
	۳,۶۸۲,۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵	۳۹	نگهدارنده
	۳۷,۶۳۹,۲۹۰	۲۸.۱۱	۱۶۸۷		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۸۷		نام فرآورده: کنسرو سس ماکارونی با سویا (استاندارد ملی ۵۲۱۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	کپک و مخمر
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	وضعیت ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۳	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۴	یکنواختی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۵	مزه
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۶	پری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۷	پخت
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۱۸	پروتئین
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۹	ماده خشک
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۲۰	روغن
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۲۱	نمک
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۲	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۳	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۴	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۵	نشانه گذاری
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۷	باکتری گرمادوست بی هوازی
	۱۶,۸۰۴,۴۵۰	۱۲.۵۵	۷۵۳		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو دلمه برگ مو (استاندارد ملی ۸۵۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۹	کد فرآورده : ۱۱۰۸۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۲
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۳
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک و مخمر	۹
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	وضعیت ظاهری قوطی	۱۰
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	بو مزه	۱۱
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	رنگ	۱۲
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	کیفیت پخت	۱۳
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بری	۱۴
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	پاره شدگی	۱۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	وارفتگی	۱۶
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	وزن ابکش کل	۱۷
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	یکنواختی (نسبت وزن بزرگترین قطعه به کوچکترین قطعه)	۱۸
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	درصد وزنی گوشت	۱۹
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	مواد خارجی خوراکی	۲۰
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۲۱
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	عوامل ناپذیرفتنی	۲۲
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH	۲۳
سوکسله	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	روغن	۲۴
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	نمک طعام	۲۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	وزن خالص	۲۶
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی	۲۷
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری	۲۸
	۸.۵۷	۵۱۴	۱۱,۴۷۵,۲۳۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۹۰		نام فرآورده : کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۸۵۷۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۲۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۷-روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	باکتریهای ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	پری حجم کل ظرف
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۴	کیفیت پخت
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۵	ناپذیرفتنی ها
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۶	مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	تعداد در صد گرم
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۸	قطعات گیاهی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۹	وزن ایکش کل
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۲۰	نمک طعام
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۱	pH
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۲۲	بریکس مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلیسیوس
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۲۳	روغن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۴	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۵	مس
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۲۶	ارستنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۷	اهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۸	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۹	روی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۰	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۱	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۳۲	نشانه گذاری
	۲۹,۸۹۹,۸۷۰	۲۲.۲۳	۱۳۴۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۹۴		نام فرآورده: کنسرو نخود آبگوشتی (استاندارد ملی ۸۵۷۱) - کد فرآورده: ۱۱۱۹۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰۰۹	۵	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰۰۹	۵	۱۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰۰۹	۵	۱۲	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰۰۹	۵	۱۳	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰۱۳	۸	۱۴	قطعات گیاهی
	۲۴۱,۰۲۰	۰۱۸	۱۱	۱۵	وزن آبکش شده
	۱۷۴,۰۷۰	۰۱۳	۸	۱۶	پری
	۱۷۴,۰۷۰	۰۱۳	۸	۱۷	تعداد در صد گرم
	۱۷۴,۰۷۰	۰۱۳	۸	۱۸	نخودهای تغییر رنگ یافته
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰۹۲	۵۵	۱۹	نمک طعام
	۳۲۱,۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۲۰	pH
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۱	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۲	مس
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	۲۳	آرسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۴	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۵	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۶	روی
	۱۷۴,۰۷۰	۰۱۳	۸	۲۷	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰۱۳	۸	۲۸	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰۱۸	۱۱	۲۹	نشانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰۰۹	۵	۳۰	ناپذیرفتنی ها
	۲۸,۲۲۶,۱۲۰	۲۱,۰۸	۱۲۶۵		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی صبور (استاندارد ملی ۸۴۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۲	کد فرآورده : ۱۱۰۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۸	pH کنسرو ماهی	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۹	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۱	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۴	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۵۶۱	۲۶.۰۲	۳۴,۸۴۰,۷۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۹۳		نام فرآورده: کنسرو انواع پلو بدون گوشت (استاندارد ملی ۹۷۱۹) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۷
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۸
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۱۹
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی باقلا	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی عدس	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی سویا	۲۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی بدون سویا	۲۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی سیب زمینی یا سایر سبزی ها	۲۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی لوبیا سبز	۲۹
	۱۳,۰۰۱,۶۹۰	۹.۷۱	۵۸۳	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خوراک مرغ	کد فرآورده : ۱۱۰۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۴۸۵۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۴			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۳	رنگ-بو-طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۸	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۹	درصد گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۶۸۲	۱۱.۳۶	۱۵,۲۱۱,۰۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۸۶		نام فرآورده : کنسرو میگو با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۵	باکتریهای مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتریهای ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۹	ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	طعم و بو
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	شکستگی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۴	لهیدگی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۵	کیفیت پخت
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۶	وزن آبکش
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	پری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۸	یکنواختی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	قارچ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۰	میگو
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۲۱	نمک
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۲۲	روغن
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۳	pH
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۴	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۵	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۶	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۷	روی
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۲۸	آرستیک
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۲۹	جیوه
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۰	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۱	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۳۲	نشانه گذاری
	۲۹,۸۹۹,۸۷۰	۲۲.۲۳	۱۳۴۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو شور بامیه (استاندارد ملی ۴۹۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۱	کد فرآورده : ۱۱۱۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	ظاهر فوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر فوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	۷-روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	بافت	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	شن و خاک	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	حشرات	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن ابکش	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۶	نمک بر حسب کلرید سدیم	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۷	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۸	اسیدیته بر حسب اسید استیک	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۱	باقیمانده سموم ودفع افات نباتی	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۲	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۱۹۶	۲۶.۶۹۹.۶۶۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۳۷		نام فرآورده: کنسرو میگو در آب نمک (استاندارد ملی ۷۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۱۳۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	مواد خارجی	۳
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	وزن آبکش	۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	پری	۵
	۱،۳۳۱،۸۸۰	۰،۹۲	۵۵	نمک	۶
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH	۷
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۸
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	سرب	۹
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	قلع	۱۰
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	مس	۱۱
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	روی	۱۲
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	جیوه	۱۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۱۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۱۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۹
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۲۰
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۷ روز	۲۲
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۲۳
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۲۴
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۲۵
	۲۸،۱۹۹،۳۴۰	۲۱،۰۶	۱۲۶۴	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ماهی ماکرل در روغن سس (استاندارد ملی ۳۰۳۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۶	کد فرآورده : ۱۱۱۳۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	۷-روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	بو- طعم-رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	باقث گوشت	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	محتویات قوطی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	وزن آبکش شده ماهی	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۷	فاز مایع در ماهی در روغن	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۹	نمک در ماهی در روغن	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۰	پری قوطی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	روغن در فاز مایع در ماهی در روغن	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲۲	مواد جامد سس در ماهی در سس	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	مس	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	روی	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۸	جیوه	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۹	وزن خالص	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳۰	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۳۷۲	۳۰,۶۲۲,۹۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا در سس (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۵		کد فرآورده : ۱۱۱۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۰	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع					
		۱۴۲۱	۲۳.۸۵	۳۱.۹۲۵.۱۵۰	

تعارفہ - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۳۴		نام فرآورده: کنسرو ماهی کلیکا (استاندارد ملی ۲۸۶۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۳۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۹	۵	۳	۷ روز
	۳۲۱،۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱،۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱،۳۶۰	۰۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۷	باکتری مزوفیل
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۸	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۹	باکتری ترموفیل
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۱۰	باکتری ترموفیل بی هوازی
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	۱۱	پراکسید
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۲	وضعیت ظاهری قوطی
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۳	بافت
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۴	رنگ
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۵	طعم و بو
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۱۶	وزن آبکش
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۷	پری
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰،۹۲	۵۵	۱۸	نمک
سوکسله	۱،۱۱۱،۳۷۰	۰،۸۳	۵۰	۱۹	روغن
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۲۰	pH
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۲۱	کادمیوم
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	۲۲	جیوه
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	۲۳	آرستیک
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۲۴	سرب
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۲۵	قلع
	۴۰۵،۷۱۷،۰۰۰	۳۰۳،۰۰	۱۹۸	۲۶	هیستامین روش HPLC
	۱۷،۴۰۷،۰۰۰	۱۳،۰۰	۸	۲۷	فاز مایع
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۸	بسته بندی
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۲۹	نشانه گذاری
	۴۵۰،۸۸۱،۴۷۰	۳۳۶،۷۳	۱۴۵۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۲۶		نام فرآورده: کنسرو خورش قیمه (استاندارد ملی ۴۲۹۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۳	۵-۷ روز
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۲	بو و مزه
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۳	رنگ
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۴	کیفیت پخت
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۵	پری در دمای محیط
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۶	گوشت
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۷	لپه
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۸	سیب زمینی
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۹	بادمجان
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۱	بافتهای غیر خوراکی گیاه
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۲	عوامل ناپذیرفتنی
سوکسله	۱،۱۱۱،۳۷۰	۰،۸۳	۵۰	۲۳	روغن
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۱،۳۸	۸۳	۲۴	پراکسید روغن استخراجی
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۲۵	pH
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰،۹۲	۵۵	۲۶	نمک طعام
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۲۷	سرب
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۲۸	قلع
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۹	وزن خالص
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۳۰	بسته بندی
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۳۱	نشانه گذاری
	۲۰،۰۸۵،۰۰۰	۱۵،۰۰	۹۰۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۲۳		نام فرآورده : کنسرو اسفناج (استاندارد ملی ۱۵۷۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	بو و مزه
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳	مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۴	عیوب
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۵	وزن آبکش
وزنی	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۶	رسوب مایع
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۷	پری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۸	pH
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۹	نمک
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	۱۰	مانده آفت کش
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۱۱	ارستیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۲	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۳	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۵	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۶	روی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۸	نشانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۱	۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۲	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۵	باکتری مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۷	باکتری ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۸	باکتری ترموفیل بی هوازی
	۳۸,۹۳۸,۱۲۰	۲۹.۰۸	۱۷۴۵		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشت قورمه سبزی (استاندارد ملی ۴۲۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۵		کد فرآورده : ۱۱۱۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	پری حجم کل ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	درصد وزنی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	درصد وزنی لوبیا	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۱	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۴	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
		مجموع		۱۷,۰۲۲,۰۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قلیه ماهی تن (استاندارد ملی ۵۴۳۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۲		کد فرآورده : ۱۱۱۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰،۵۱۰	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱،۳۶۰	
۵	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۷	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۹	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۱۰	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۱	بو، طعم و رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۱۲	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۳	گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۴	سبزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱،۲۳۱،۸۸۰	
۱۶	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱،۱۱۱،۳۷۰	
۱۷	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱،۸۴۷،۸۲۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱،۳۶۰	
۱۹	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳،۴۴۱،۲۳۰	
۲۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳،۴۴۱،۲۳۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۳	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۴	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۶	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱،۰۲۰	
مجموع		۱۶۲۲	۲۷.۰۴	۳۶،۲۰۶،۵۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۴۳		نام فرآورده: کنسرو فلفل شور (استاندارد ملی ۵۶۲۱) - کد فرآورده: ۱۱۱۴۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	آسیب دیدگی	۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	فلفل بد رنگ	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	آفت زدگی	۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه و بو	۱۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۲
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته برحسب اسید استیک	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	سبزیجات برحسب گرم درصد وزن خالص	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۴ تا ۱۶ روز	۱۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۲۰
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۲۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۲۲
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۲۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۲۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۲۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۶
	۱۰,۹۹۳,۱۹۰	۸.۲۱	۴۹۳	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۴۶		نام فرآورده: کنسرو خورش فسنجان با گوشت تکه ای (استاندارد ملی ۷۳۰۸) - کد فرآورده: ۱۱۱۴۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۵ تا ۲۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری قوطی	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش گوشت	۱۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش گردو	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۱۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۲۰
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۲
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۳,۳۴۹,۸۳۰	۹.۹۷	۵۹۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۴۷		نام فرآورده: کنسرو آبگوشت (استاندارد ملی ۷۳۰۵) - کد فرآورده: ۱۱۱۴۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری قوطی	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش گوشت خالص	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	دنبه	۲۰
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش کل	۲۱
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش حبوبات	۲۲
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۷
	۱۱,۹۱۷,۱۰۰	۸.۹۰	۵۳۴	مجموع	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

نام فرآورده : كنسرو مایه عدس پلو با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۶) - كد فرآورده : ۱۱۱۸۳	كد فرآورده : ۱۱۱۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۱۲۰،۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰،۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۱۲۰،۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۲	رنگ	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۳	بو و مزه	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۶	پری	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
۱۸	نمک طعام	۵۵	۱،۲۳۱،۸۸۰
۱۹	pH	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۲۰	روغن	۵۰	۱،۱۱۱،۳۷۰
۲۱	پروتئین	۹۹	۲،۲۰۹،۳۵۰
۲۲	وزن خالص	۸	۱۷۴،۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
مجموع		۶۳۸	۱۴،۲۳۳،۵۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی(بادبان و مارلین ماهی)در اب نمک (استاندارد ملی ۹۳۳۸) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	طعم و بو گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۵	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۹	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۱۶۶۲	۲۷.۷۰	۳۷.۰۹۰.۳۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۸۵		نام فرآورده : کنسرو خورشت قیمه با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۷) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ایکش کل	۱۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ایکش سیب زمینی مصرفی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ایکش بادمجان مصرفی	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۲۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۲۱
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۲
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۸
	۱۴,۷۰۲,۲۲۰	۱۰.۹۸	۶۵۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۹۱		نام فرآورده: کنسرو کشک و ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۵۲) - کد فرآورده: ۱۱۱۹۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	قوطی پر شده	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۵
وزنی	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	گوشت ماهی	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	سس محتوی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش کل	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد گوشت محتوی	۱۹
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۲۰
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۲
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۲۴
	۴,۴۱۸,۷۰۰	۳.۳۰	۱۹۸	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۸
	۱۸,۸۱۲,۹۵۰	۱۴.۰۵	۸۴۳	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۹۵		نام فرآورده : کنسرو خورشت کرفس (استاندارد ملی ۷۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۷-۵ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	بو مزه
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۳	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۴	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	پری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۶	درصد گوشت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	یکنواختی گوشت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۸	یکنواختی کرفس
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	زوائد مربوط به گوشت
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۲۱	پراکسید
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۲	pH
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۲۳	روغن
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۲۴	نمک طعام
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۵	قطعات گیاهی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۶	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۷	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۸	نشانه گذاری
	۱۳,۶۳۱,۰۲۰	۱۰.۱۸	۶۱۱		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۹۷		نام فرآورده : کنسرو زیتون پرورده (استاندارد ملی ۸۶۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	۷-روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مقاوم به اسیدمتروفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	کپک و مخمر
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۰	وضعیت ظاهری ظرف
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۲	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۳	بو و طعم
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۴	بافت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۵	دم و زیتون
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۶	پری
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۱۷	نمک طعام
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۱۸	pH
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۹	وزن ابکشی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۰	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۱	قلع
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۲	وزن خالص
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	۲۳	پراکسید روغن مصرفی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۴	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۵	نشانه گذاری
	۱۶,۸۰۴,۴۵۰	۱۲,۵۵	۷۵۳	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو بلال کوچک (استاندارد ملی ۱۲۱۷۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۵	باقی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۶	شفافیت	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۷	آسیب دیدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۸	اندازه	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	بقایای گیاهی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	وزن آبکش کل بدون احتساب فلفل	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۲	نمک طعام	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۳	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۱	سلسیوس	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۲	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۵	باکتری مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۷	باکتری ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۸	باکتری ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۹	مانده آفت کش ها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
مجموع		۲۱.۴۶	۱۲۸۸	۲۸,۷۳۴,۹۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو دال عدس (استاندارد ملی ۹۴۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۴	کد فرآورده : ۱۱۲۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	مزه	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	پری	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۷	روغن	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۸	عدد پراکسید	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۹	نمک	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۰	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۱	وزن خالص	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع			
		۵۶۹	۱۲,۷۰۷,۱۱۰
		۹,۴۹	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشید میگو	کد فرآورده : ۱۱۲۲۵			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۹۴۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۵			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	بافت میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	شکستگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	وزن آبکش میگو	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۲۱	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع				
		۱۳۵۳	۲۲.۵۵	۳۰.۱۹۴.۴۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۲۷		نام فرآورده: کنسرو میگو در روغن (استاندارد ملی ۹۵۷۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	غیریکنواختی	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	اندازه میگوی درشت	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	اندازه میگوی متوسط	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	اندازه میگوی ریز	۱۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	شکسته درسته	۲۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	شکسته مخلوط	۲۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	لهیده درسته	۲۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	لهیده مخلوط	۲۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	لهیده شکسته	۲۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۲۵
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۶
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۹
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرستیک	۳۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۳۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۳۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۴
	۲۴,۵۸۴,۰۴۰	۱۸.۲۶	۱۱۰۲	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی تون با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۸		کد فرآورده : ۱۱۲۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	ملاحظات
۲	درصد وزن ابکس ماهی بر حسب درصد وزن کل محتوی قوطی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۳	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۵	درصد روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۹	درصد پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	درصد وزن ابکس فراورده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۱	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۴,۴۱۸,۷۰۰	
۱۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۸	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
مجموع		۱۸۵۰	۳۰.۸۳	۴۱,۲۸۱,۳۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۵۳		نام فرآورده: کنسرو خورشت آلو اسفناج (استاندارد ملی ۱۲۸۳۱) - کد فرآورده: ۱۱۳۵۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته	۱۰
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۴
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش گوشت	۱۵
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن ابکش الو	۱۶
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۱۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۱۸
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۹
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن مصرفی	۲۰
سوکسله	۱،۱۱۱،۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۱
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۲
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۲۷
	۱۴،۴۶۱،۲۰۰	۱۰.۸۰	۶۴۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۵۵		نام فرآورده: کنسرو کشک و بادمجان (استاندارد ملی ۱۲۵۹۰) - کد فرآورده: ۱۱۳۵۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۵-۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	بو مزه
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۳	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۴	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	پری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۶	pH
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۱۷	روغن
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۸	نمک
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	۱۹	پراکسید روغن استخراجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۰	بقایای گیاهی در ۵۰۰ گرم
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۱	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۲	سرب
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	۲۳	باقی مانده سموم و افت کشها
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۴	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۵	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۶	نشانه گذاری
	۳۰,۱۰۰,۷۲۰	۲۲.۴۸	۱۳۴۹		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر	زمان موثر		
(استاندارد ملی ۹۵۳۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۹					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ	ملاحظات
۲	مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳	۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۶	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	وزن آبکش کل	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	وزن آبکش حیویات	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۰	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۱	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۲	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۳	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۹.۲۵	۵۵۵	۱۲,۳۸۵,۷۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خوراک جوجه کباب (استاندارد ملی ۱۲۸۲۹) - کد فرآورده : ۱۱۳۷۰	کد فرآورده : ۱۱۳۷۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
ردیف	نام آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	۷-روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	وزن ایکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۵۹۴	۹.۹۰	۱۳,۲۵۶,۱۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۴۵۷		نام فرآورده : کنسرو گوشت قرمز تکه ای (استاندارد ملی ۸۷۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۷-۵ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۹	بو مزه
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۱	پری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۲	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۴	گوشت خرده
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۵	وزن ابکش کل
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۶	نمک خوراکی
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۷	pH
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۸	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۹	قلع
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۰	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۱	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۲	نشانه گذاری
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۳	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۴	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	.			۲۵	مواد افزودنی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۶	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۷	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۶,۶۷۰,۵۵۰	۱۲.۴۵	۷۴۷		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو قارچ (استاندارد ملی ۲۸۷۱) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴	کد فرآورده : ۲۰۰۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرماخانه گذاری	۵	۱۲۰،۵۱۰
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۵ تا ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰،۵۱۰
۳	۵ روز	۵	۱۲۰،۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۱	رنگ	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۲	بو و طعم	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۳	یافت	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۴	پری حجم کل ظرف	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۵	وزن ایکش قارچ	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
۱۶	یکنواختی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۸	عیوب	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۹	نمک طعام	۵۵	۱،۳۳۱،۸۸۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۲۲	وزن خالص	۸	۱۷۴،۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
مجموع		۷۲۷	۱۶،۲۲۸،۶۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه سبزی (استاندارد ملی ۹۴۶۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۵	کد فرآورده : ۲۰۰۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه سبزی (استاندارد ملی ۹۴۶۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۵
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱
ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		۲
۷-روز	۵	۰.۰۹		۳
pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۴
pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۵
pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۶
باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۷
باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۸
باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۹
باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱۰
وضعیت ظاهری قوطی	۵	۰.۰۹		۱۱
بو مزه	۵	۰.۰۹		۱۲
رنگ	۵	۰.۰۹		۱۳
وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸		۱۴
پری	۸	۰.۱۳		۱۵
عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۶
عیوب	۸	۰.۱۳		۱۷
pH	۱۴	۰.۲۴		۱۸
روغن	۵۰	۰.۸۳		۱۹
پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲۰
نمک	۵۵	۰.۹۲		۲۱
وزن خالص	۸	۰.۱۳		۲۲
بسته بندی	۸	۰.۱۳		۲۳
نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴
مجموع	۶۲۲	۱۰.۳۶	۱۳,۸۷۲,۰۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۰۰۳۸		نام فرآورده : کنسرو مرغ (استاندارد ملی ۸۵۳۰) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری قوطی	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	میزان گوشت خرده	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۹
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۰
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	اسیدیته روغن استخراجی	۲۱
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۲
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۴,۹۵۶,۶۳۰	۱۱.۱۷	۶۷۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا (استاندارد ملی ۷۳۰۶) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۰	کد فرآورده : ۲۰۰۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	لوبیا سبز فیبری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	اندازه و شکل مواد اولیه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۹	وزن ابکش کل در خوراک لوبیا با سویا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۰	وزن ابکش گوشت مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	وزن ابکش سویای مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با سویا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۲	وزن ابکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۳	مجموع سایر مواد مصرفی در خوراک لوبیا با گوشت	۰	۰.۰۰	۰
۲۴	بافتهای غیر خوراکی گوشت در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۵	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۷	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۳۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۳۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
	مجموع	۶۵۷	۱۰.۹۵	۱۴,۶۶۲,۰۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۵۵۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۱	کد فرآورده : ۲۰۰۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۲
	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۳
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	رنگ	۱۱
	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	طعم و بو	۱۲
	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	کیفیت پخت	۱۳
	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	یکنواختی	۱۴
	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	پری	۱۵
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH	۱۶
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	وزن آبکش کل	۱۷
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	وزن آبکش لوبیا	۱۸
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	وزن آبکش سوسیس	۱۹
	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	مواد خارجی	۲۰
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	قلع	۲۱
	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	نمک	۲۲
سوکسله	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	روغن	۲۳
	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	وزن خالص	۲۴
	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی	۲۵
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری	۲۶
		۱۱.۴۰	۱۵,۲۶۴,۶۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی با گوشت	کد فرآورده: ۲۰۰۴۲			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۶۱۵۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۲			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	وزن ایکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	وزن ایکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۷	حشرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	باقیمانده گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع				
		۶۳۵	۱۰.۵۸	۱۴,۱۶۶,۶۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۳	کد فرآورده: ۲۰۰۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	۱۰ روز	۲
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	۷ روز	۳
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتریهای گرمادوست هوازی	۸
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک	۹
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	مخمر	۱۰
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	رنگ	۱۱
	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	بو و مزه	۱۲
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	یکنواختی	۱۳
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بری	۱۴
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	وزن آبکش	۱۵
	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	نمک	۱۶
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	pH	۱۷
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک	۱۸
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب	۱۹
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	قلع	۲۰
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	آهن	۲۱
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	مس	۲۲
	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	روی	۲۳
	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	آرستیک	۲۴
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	حشرات	۲۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بقایای ریشه های کوچک	۲۶
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	مواد خارجی معدنی	۲۷
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی	۲۸
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری	۲۹
مجموع	۲۱.۶۳	۱۲۹۸	۲۸,۹۶۲,۵۷۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۰۴۴		نام فرآورده: کنسرو طاس کباب (استاندارد ملی ۷۳۰۷) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری قوطی	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو مزه	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش گوشت	۱۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش کل	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۱۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۲۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۲۱
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۲
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۳
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۷
	۱۳,۵۹۰,۸۵۰	۱۰.۱۵	۶۰۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۱۰۳		نام فرآورده: کنسرو خوراک ماهیچه (استاندارد ملی ۱۳۸۲۵) - کد فرآورده: ۲۰۱۰۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته (رنگ زدگی و بادکردگی)	۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش گوشت	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۶
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۸
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	پراکسید	۹
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۱
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۱۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۱۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۲۰
	۱۹,۸۷۰,۷۶۰	۱۴.۸۴	۸۹۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خیار شور	کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	۷-روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	تردی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	سبزی های معطر	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	شفافیت محلول	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۵	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۶	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۲	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۳	درجه بندی و ویژگی ها / درجه بندی و بیشینه عیوب / درجه کیفی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۴	طول	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۵	قطر	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۶	صدمات مکانیکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۷	چروکیدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳۸	بدرنگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳۹	باقیمانده دم و گل	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴۰	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴۱	خمیدگی و بدشکلی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰

تعرفه - كمپوت و كنسرو

	١٧٤,٠٧٠	٠.١٣	٨	مجموع عيوب مجاز	٤٢
	١٧٤,٠٧٠	٠.١٣	٨	تعداد و كل خيار	٤٣
	١٨,٩٠٦,٦٨٠	١٤.١٢	٨٤٧	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۴۲۶		نام فرآورده: کنسرو لوبیا سبز (استاندارد ملی ۱۱۹) - کد فرآورده: ۲۰۴۲۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۵ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش شده	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی طول بزرگترین لوبیا به طول کوچکترین	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی وزن	۱۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	عیوب قطعات گیاهی	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	عیوب لوبیا سبز با سر و ته قطع نشده	۲۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	لوبیا سبز لکدار-تغییر رنگ داده-لهیده-فیبری	۲۱
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۶,۵۷۶,۸۲۰	۱۲.۳۸	۷۴۳	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۷۷۱		نام فرآورده: کنسرو خورشید آلو اسفناج با سویا (استاندارد ملی ۱۳۸۶۶) - کد فرآورده: ۲۰۷۷۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	۱	وضعیت ظاهری بسته
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۰۹	۵	۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۴	بو و مزه
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۵	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۶	پری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۷	مقدار سویا
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۸	مقدار آلودگی تازه یا خشک
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۹	نمک
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	۱۰	روغن
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	۱۱	پراکسید روغن استخراجی
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۲	pH
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۳	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	سرب
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۶	نشانه گذاری
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۲۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۲	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۳	۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۹,۲۱۴,۶۵۰	۱۴.۳۵	۸۶۱	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۴) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۵	کد فرآورده : ۲۰۷۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	وضعیت ظاهری بسته		۱۷۴,۰۷۰
۲	عوامل ناپذیرفتنی		۱۲۰,۵۱۰
۳	بو و مزه		۱۲۰,۵۱۰
۴	رنگ		۱۲۰,۵۱۰
۵	کیفیت پخت		۱۲۰,۵۱۰
۶	یکنواختی		۱۷۴,۰۷۰
۷	وزن خالص		۱۷۴,۰۷۰
۸	پری		۱۷۴,۰۷۰
۹	وزن آبکش کل		۲۴۱,۰۲۰
۱۰	وزن آبکش لوبیا سبز		۲۴۱,۰۲۰
۱۱	وزن آبکش سیب زمینی		۲۴۱,۰۲۰
۱۲	لوبیا سبز فیبری شده		۱۷۴,۰۷۰
۱۳	بافت های گیاهی غیر خوراکی		۱۷۴,۰۷۰
۱۴	نمک		۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۵	روغن	سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۶	pH		۳۲۱,۳۶۰
۱۷	پراکسید روغن استخراجی		۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۸	قلع		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	سرب		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	بسته بندی		۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری		۲۴۱,۰۲۰
۲۲	باکتری های مزوفیل		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	باکتری های مزوفیل بی هوازی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	باکتری های ترموفیل		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	باکتری های ترموفیل بی هوازی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری		۱۲۰,۵۱۰
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلزیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز		۱۲۰,۵۱۰
۲۸	۷ روز		۱۲۰,۵۱۰
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری		۳۲۱,۳۶۰
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد		۳۲۱,۳۶۰
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد		۳۲۱,۳۶۰
مجموع			۲۰,۲۸۵,۸۵۰
		۹۰۹	۱۵,۱۵

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سس سیب (استاندارد ملی ۱۴۰۱۵) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۶	کد فرآورده : ۲۰۷۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری بسته (رنگ زدگی و بادکردگی)	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۱۷۴،۰۷۰
۳	طعم و بو	۵	۱۲۰،۵۱۰
۴	بافت	۸	۱۷۴،۰۷۰
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰،۵۱۰
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۵۶۲،۳۸۰
۷	ساکارز - کنسرو سس سیب / سس سیب شیرین شده	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۸	قندهای احیا شده	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۹	اسیدیته	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۱۱	پری	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۲	پاتولین	۲۳۱	۵،۱۵۵،۱۵۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
۱۴	بسته بندی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۵	مانده آفت کش	۴۹۶	۱۱،۰۶۰،۱۴۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۷	کادمیم	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۸	قلع	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۹	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۱	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۲	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۳	کپک	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۴	مخمر	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
مجموع			
		۱۷۴۸	۲۹،۰۰۵،۰۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو (استاندارد ملی ۶۹۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱	کد فرآورده : ۲۰۹۱۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۱	باقث	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	حشرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	معایب	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۹	میزان اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۹۶۴	۱۶.۰۷	۲۱.۵۱۷.۷۳۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۹۱۲		نام فرآورده: کنسرو غوره شور (استاندارد ملی ۵۶۲۰) - کد فرآورده: ۲۰۹۱۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	غوره های له شده	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	غوره های لک زده و بدرنگ	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	غوره های چروکیده	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی گیاهی	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۲۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۲۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۰,۰۲۹,۱۱۰	۷.۴۹	۴۴۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۱۱		نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۳۹) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	قوطی پر شده	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ گوشت	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد گوشت محتوی	۱۶
وزنی	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	سس محتوی	۱۷
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش کل	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۲۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۱
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۲۲
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۴
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	جیوه	۲۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۲۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۲۹
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرستیک	۳۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۳۱
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیم	۳۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۴
	۳۶,۰۴۵,۸۸۰	۲۶.۹۲	۱۶۱۵	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو باقلا پخته (استاندارد ملی ۵۲۲۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۲		کد فرآورده : ۲۱۲۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	چگونگی پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۸	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	پوست	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۳	غلظت مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۵	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	لک دار	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۸	باقیمانده سموم کشاورزی	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع					
		۱۴۲۰	۲۳.۸۳	۳۱,۹۰۸,۳۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۲۱۳		نام فرآورده : کنسرو خوراک بادمجان (استاندارد ملی ۳۷۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم	۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۲
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام	۱۳
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۱۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۱۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۹
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۲۰
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده سموم کشاورزی	۲۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۴
	۳۷,۰۷۶,۹۱۰	۲۷.۶۹	۱۶۶۱	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۲۱۷		نام فرآورده : کنسرو تن ماهی در آب نمک	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	(استاندارد ملی ۶۹۵۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۷	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال			ردیف	نام آزمون
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۱	وزن آبکش
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲	درصد گوشت تکه ای
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۳	درصد گوشت خرده
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۴	درصد گوشت مخلوط
	۱،۳۳۱،۸۸۰	۰،۹۲	۵۵	۵	نمک
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۶	وزن خالص
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۷	pH
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	۸	جیوه
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۹	سرب
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۱۰	مس
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۱۱	روی
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۱۲	اهن
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	۱۳	ارسنیک
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۱۴	قلع
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	۱۵	کادمیم
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۱۶	باکتری های مزوفیل
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۱۸	باکتری های ترموفیل
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۰	بسته بندی
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۲۱	نشانه گذاری
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۲	رنگ
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۳	طعم گوشت
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۴	مایع پوششی
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۵	شفافیت مایع پوششی
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۲۸	۷ روز
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۲۴،۲۵۱،۶۲۰	۲۵،۵۸	۱۵۳۵	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ماهی سالمون در روغن (استاندارد ملی ۱۴۰۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۸	کد فرآورده : ۲۱۲۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	کیفیت بافت	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۶	نمک	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۷	روغن	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۸	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۹	پری	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۲۱	جیوه	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۴	روی	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	کادمیم	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۰	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۶۵۲	۲۷.۵۳
			۲۶,۸۶۲,۶۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۱۹		نام فرآورده: کنسرو خورشید مرغ ترش (استاندارد ملی ۱۴۱۱۴) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت های غیرخوراکی گوشت(درصد وزن خالص)	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی گوشت	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد وزنی لیه	۱۹
	۱,۳۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک(برحسب درصد وزنی)	۲۰
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۲
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۷
	۱۹,۳۸۸,۷۲۰	۱۴.۴۸	۸۶۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۲۰		نام فرآورده: کنسرو خوراک کدو مسمایی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۵) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن خالص	۱۸
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۹
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۰
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۱
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۹,۲۸۱,۶۰۰	۱۴.۴۰	۸۶۴	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۲۱		نام فرآورده: کنسرو انواع پلو (استاندارد ملی ۸۱۶۵) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی خوراکی	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت غیر خوراکی مربوط به گوشت	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت غیر خوراکی مربوط به گیاه	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصدوزنی ترکیبات متشکله	۲۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۲۱
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۲
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۷
	۱۴,۳۲۷,۳۰۰	۱۰.۷۰	۶۴۲	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سالاد ماهی تن و نیزه ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۷۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۳	کد فرآورده : ۲۱۲۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۶	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	گوشت خرده در کنسرو خرده	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	مایع یا سس محتوی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۲۱	وزن آبکش ماهی	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۲۲	درصد سبزی در مجموع	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۳	شکستگی و دولپه شدن سبزی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۴	لهیدگی سبزی	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۵	باقث سبزی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۸	روغن	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۲۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۳۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱.۸۴۷.۸۲۰
۳۱	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰		۴.۴۱۸.۷۰۰
۳۲	بری	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳۳	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۳۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۸	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۳۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۴۰	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۴۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۴۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۴۳
	۴۳,۱۵۵,۹۷۰	۳۲,۲۳	۱۹۳۴	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۲۴		نام فرآورده: کنسرو سوسیس در آب نمک (استاندارد ملی ۵۳۶۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقت	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۹
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۲۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۲۱
	۳,۲۹۳,۹۴۰	۲.۴۶	۱۴۸	کربوهیدرات	۲۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر	۲۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۸
	۲۳,۸۸۷,۷۶۰	۱۷.۸۴	۱۰۷۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۲۴۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	۱۰ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳	۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای گرمادوست هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۲	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	یکنواختی قطعات سوسیس	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	بافت سوسیس	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۹	چربی	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۲۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۱	فسفات	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۰.۰۳	۶۰۲	۱۳,۴۳۰,۱۷۰	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	كد فرآورده : ۲۱۲۲۷		نام فرآورده : كنسرو قلیه نيزه ماهی (استاندارد ملی ۹۳۳۷) - كد فرآورده : ۲۱۲۲۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتریهای مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	باکتریهای ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۲	قوطی پر شده
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۳	بو، طعم و رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۴	وضعیت ظاهری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	باقی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۶	گوشت
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	سبزی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۸	درصد گوشت تکه
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	سس محتوی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۰	وزن خالص
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۲۱	نمک
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۲	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۳	پری
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	۲۴	پراکسید روغن استخراجی
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۲۵	جیوه
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۶	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۷	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۸	روی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۹	آهن
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۳۰	آرسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۳۱	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۳۲	کادمیم
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۳	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳۴	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۳۵	نشانه گذاری
	۳۶,۵۵۴,۷۰۰	۲۷.۲۰	۱۶۳۸		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۲۲۹		نام فرآورده : کنسرو گل کلم (استاندارد ملی ۱۵۷۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۹	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۷ روز
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۴	باکتری مقاوم به اسید مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۵	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۶	کپک و مخمر
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۸	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۹	تردی
وزنی	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۰	مابع محتوی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۱	عیوب
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱۲	وزن آبکش
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۳	نمک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	روی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۵	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۶	قلع
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۱۷	آرسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۸	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۹	مس
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۰	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۱	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۲	نشانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۲۵,۹۸۹,۹۹۰	۱۹.۴۱	۱۱۶۵		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو لوبیا سفید در آب نمک و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک (استاندارد ملی ۹۵۳۹) - کد فرآورده : ۲۱۳۳۰	کد فرآورده : ۲۱۳۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰,۰۹
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰,۰۹
۳	۷ روز	۵	۰,۰۹
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰,۲۴
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰,۲۴
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰,۲۴
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱,۱۹
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۱۹
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱,۱۹
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۱۹
۱۱	رنگ	۵	۰,۰۹
۱۲	طعم و بو	۵	۰,۰۹
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰,۰۹
۱۴	قطعات گیاهی	۸	۰,۱۳
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰,۱۸
۱۶	پری	۸	۰,۱۳
۱۷	لوبیای تغییر رنگ یافته	۸	۰,۱۳
۱۸	نمک	۵۵	۰,۹۲
۱۹	pH	۱۴	۰,۲۴
۲۰	سرب	۱۲۱	۲,۰۲
۲۱	مس	۱۲۱	۲,۰۲
۲۲	آرسنیک	۱۵۴	۲,۵۷
۲۳	آهن	۱۲۱	۲,۰۲
۲۴	قلع	۱۲۱	۲,۰۲
۲۵	روی	۱۲۱	۲,۰۲
۲۶	وزن خالص	۸	۰,۱۳
۲۷	بسته بندی	۸	۰,۱۳
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸
مجموع		۱۲۵۲	۲۰,۸۶
		۲۷,۹۳۱,۵۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۳۲		نام فرآورده: کنسرو مارچوبه (استاندارد ملی ۱۳۷۰) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقث	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت	۱۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش مارچوبه نوک دار بلند و متوسط	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش مارچوبه کوتاه و قطعه شده	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۹
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده سموم کشاورزی	۲۰
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۲۱
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۲۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۲۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۹
	۳۸,۹۳۸,۱۲۰	۲۹.۰۸	۱۷۴۵	مجموع	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ويژگي متمايز در صورت وجود:	كد فرآورده : ۲۱۲۳۳		نام فرآورده : كنسرو ماهي آزاد پرورشي در روغن (استاندارد ملي ۵۰۰۵) - كد فرآورده : ۲۱۲۳۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقيقه)	نام آزمون	رديف
	هزينه آزمون بر اساس نرخ ساعت كار كارشناسي ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ريال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطي قبل از گرمخانه گذاري	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطي بعد از گرمخانه گذاري در ۳۰ يا ۳۵ درجه سيلسيوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاري	۴
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاري در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاري در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باكتريهاي مزوفيل	۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باكتريهاي مزوفيل بي هوازي	۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باكتريهاي ترموفيل	۹
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باكتريهاي ترموفيل بي هوازي	۱۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	قوطي پر شده	۱۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذيرفتني	۱۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقث	۱۳
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۴
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۵
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۶
سوكسله	۱،۱۱۱،۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۱۷
وزني	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	آب	۱۸
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمك	۱۹
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	جيوه	۲۰
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۱
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۲
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روي	۲۳
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۲۴
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنيك	۲۵
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۲۶
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	كادميم	۲۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندي	۲۹
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاري	۳۰
مجموع		۲۶.۰۴	۱۵۶۲		
۳۴،۸۶۷،۵۶۰					

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۳۵		نام فرآورده : کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	فرنگی (استاندارد ملی ۴۴۷۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۵
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰،۰۹	۵	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰،۰۹	۵	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-	۰،۰۹	۵	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰،۲۴	۱۴	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰،۲۴	۱۴	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰،۲۴	۱۴	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱،۱۹	۷۱	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱،۱۹	۷۱	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱،۱۹	۷۱	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱،۱۹	۷۱	
۱۱	رنگ	۰،۰۹	۵	
۱۲	طعم و بو	۰،۰۹	۵	
۱۳	کیفیت پخت لوبیا	۰،۰۹	۵	
۱۴	وزن آبکش لوبیا	۰،۱۸	۱۱	
۱۵	گوشت ماهی	۰،۱۳	۸	
۱۶	یکنواختی	۰،۱۳	۸	
۱۷	نمک	۰،۹۲	۵۵	
۱۸	روغن	۰،۸۳	۵۰	
۱۹	pH	۰،۲۴	۱۴	
۲۰	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)	۰،۴۲	۲۵	
۲۱	سرب	۲،۰۲	۱۲۱	
۲۲	قلع	۲،۰۲	۱۲۱	
۲۳	وزن خالص	۰،۱۳	۸	
۲۴	بسته بندی	۰،۱۳	۸	
۲۵	نشانه گذاری	۰،۱۸	۱۱	
۲۶	وزن آبکش کل	۰،۱۸	۱۱	
		۱۳،۵۳	۸۱۲	مجموع
		۱۸،۱۱۶،۶۷۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی ساردین (استاندارد ملی ۳۳۰۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۶		کد فرآورده : ۲۱۲۳۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۴	پراکسید روغن محصول	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۵	میزان روغن محصول	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	موزونیه
۱۶	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۰	میزان مواد جامد سس	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	وزنی
۲۱	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۲۲	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۶	هیستامین روش HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۴.۴۱۸.۷۰۰	
۲۷	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۷۹۹	۲۹.۹۸	۴۰.۱۴۳.۲۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۸	کد فرآورده: ۲۱۲۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	میزان مواد جامد محلول در آب(برحسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۰	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	آرستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۴	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۴۲۱	۲۳.۸۵	۳۱.۹۳۵.۱۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۴۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۶۱۷۸) - کد فرآورده : ۲۱۴۵۷					
۱	شکل ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۳۳۱.۸۸۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۲	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۸	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۹	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۰	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۱	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۴۸۴	۸.۰۶	۱۰.۷۹۲.۳۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۵۱۰		نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی در روغن (استاندارد ملی ۶۶۳۴) - کد فرآورده : ۲۱۵۱۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد گوشت محتوی	۱۶
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۷
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش کل	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۲۰
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	روغن	۲۱
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۲
وزنی	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	سبزی های معطر و ادویه	۲۳
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۲۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	کادمیم	۲۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۲۷
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	جیوه	۲۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۹
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۳۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۳۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۲
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۳
	۳۷,۲۱۰,۸۱۰	۲۷.۷۹	۱۶۶۷	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو ماهیان خاویاری (استاندارد ملی ۶۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۴	کد فرآورده: ۲۱۵۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۱	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۴	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۶۴۶	۲۷.۴۴	۳۶.۷۴۲.۱۶۰

تعارفہ - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو خورشت سبزی با سویا (استاندارد ملی ۱۳۳۹) - کد فرآورده: ۲۲۲۱۷		کد فرآورده: ۲۲۲۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۷ تا ۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	قطعات گیاهی غیر خوراکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	وزن آبکش لوبیا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۰	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۲۹۳	۲۱.۵۵	۲۸.۸۵۵.۴۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۲۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو پوره نخود(حمص) با ارده (استاندارد ملی ۲۱۷۹۴) - کد فرآورده : ۲۲۲۹۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	طعم(بو و مزه)	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۷	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۸	مواد جامد کل	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	
۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری محتویات ظرف پس از ۷ تا ۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۲	وضع ظاهری محتویات بعد از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۴	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
مجموع		۷۶۰	۱۲.۶۶	۱۶,۹۵۱,۷۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۷۱		نام فرآورده: کمپوت نارنگی (استاندارد ملی ۵۰۸۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری بسته بندی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	از ۱۰ روز	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	از ۷ - ۵ روز	۳
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای گرمادوست هوازی	۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۹
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۰
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۱۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه	۱۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	طبقه بندی بر پایه اندازه	۱۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن میوه ابکش شده	۱۶
بریکس	۵۶۲،۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	غلظت شربت	۱۷
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت ابگونه پوششی	۱۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	اسیب دیدگی و رواداری ان	۲۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲۱
	۱۱،۰۶۰،۱۴۰	۸.۲۶	۴۹۶	باقیمانده سموم و افت کشها	۲۲
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	نرمی وسفتی	۲۴
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیددینه کل بر حسب اسید سیتریک	۲۵
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	ارستیک	۲۶
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۷
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۸
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۲۹
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	اهن	۳۰
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۳۱
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۳۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۳
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۴
	۳۹،۸۷۵،۴۲۰	۲۹.۷۸	۱۷۸۷	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت سیب (استاندارد ملی ۱۰۷۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۲		کد فرآورده : ۱۱۰۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی/شیشه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	رنگ تکه های سیب	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	بوی کمپوت سیب	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	بافت میوه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۰	غلظت (درصد مواد محلول در آب)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۲۱	یکنواختی از نظر وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	عیوب تعداد در قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۷۷۴	۱۲.۹۰	۱۷,۲۷۲,۱۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۷۳		نام فرآورده : کمپوت گلابی (استاندارد ملی ۳-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	۱۰ روز
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	۵ روز
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۸	باکتری های گرمادوست هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۹	کپک
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۰	مخمر
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۱	ناپذیرفتنی
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۲	وضعیت ظاهری (ظاهر ظرف)
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۳	وضعیت ظاهری (ظاهر شربت)
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۴	وضعیت ظاهری (ظاهر قطعات میوه)
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۵	مواد خارجی
بریکس	۵۶۲،۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۱۶	مواد جامد محلول در آب شربت
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۷	غیر یکنواختی
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۸	پری
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۹	اسیب دیدگی
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۰	لک زدگی
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۱	سرب
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۲	قلع
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۲۳	اسیدیته کل
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۴	pH
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۵	وزن آبکش
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۶	وزن خالص
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۷	بسته بندی
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۸	نشانه گذاری
		۱۷،۱۹۲،۷۶۰	۱۲.۸۴	۷۷۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۷۴		نام فرآورده: کمپوت زردآلو (استاندارد ملی ۴-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۲
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ویزگیهای حسی	۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش شده (درصد وزن خالص محتوی)	۶
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۷
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	غلظت (درصد مواد جامد محلول در آب)	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	عیوب	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه	۱۵
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته کل بر اسید سیتریک	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۸
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۰
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۲۲
	۱۵,۷۷۳,۴۲۰	۱۱.۷۸	۷۰۷	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۷۵		نام فرآورده : کمپوت آلبالو	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	(استاندارد ملی ۵-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۵	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال			نام آزمون	ردیف
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۲
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	کپک	۳
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	مخمر	۴
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	ویزگیهای حسی	۵
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	وزن آبکش شده (درصد وزن خالص محتوی)	۶
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH	۷
	۵۶۲،۳۸۰	۰،۴۲	۲۵	غلظت (درصد مواد جامد محلول در آب)	۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	یکنواختی از نظر وزن	۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	باقت میوه	۱۰
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	شفافیت	۱۱
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	اسیدیته کل بر اسید سیتریک	۱۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	پری	۱۳
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	قلع	۱۵
	۱۱،۰۶۰،۱۴۰	۸،۲۶	۴۹۶	باقیمانده افت کشها	۱۶
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	آسیب دیدگی	۱۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	تعداد در ۱۰۰ گرم	۲۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	مواد خارجی	۲۱
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	افت زدگی	۲۲
	۲۶،۸۲۰،۱۷۰	۲۰،۰۳	۱۲۰۲	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۰۷۶		نام فرآورده : کمپوت گیلاس (استاندارد ملی ۹۷۲۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰ روز	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۳
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های گرما دوست هوازی	۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۹
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته	۱۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۱۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقی	۱۴
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت شربت	۱۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بقایای گیاهی دم و برگ	۱۶
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	هسته آزاد در بسته ۴۵۰ گرمی فقط در درجه ۱ و ۲	۱۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۸
	۵۶۲،۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در اب	۱۹
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۲۰
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۲۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۲۲
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۲۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	غیر یکنواختی	۲۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد آسیب دیدگی	۲۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	درصد افت زدگی	۲۶
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۲۷
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۲۸
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۲۹
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۳۰
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	آهن	۳۱
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۳۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۳۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۳۴
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۵
مجموع		۲۹،۲۲۰،۳۷۰	۲۱.۸۳	۱۳۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت هلو (استاندارد ملی ۸-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۷	کد فرآورده: ۱۱۰۷۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	۵ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۶	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۷	کپک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	وضع ظاهری میوه	۵	۱۲۰,۵۱۰
۹	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۰	بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۱	مزه	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	غلظت شربت (بریکس)	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۳	شفافیت شربت	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	یکنواختی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	وزن میوه ابکش شده	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	پری	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۸	آسیب دیدگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	مواد خارجی پوست میوه	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	مانده افت کشها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۳	نسبت وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۶	اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
مجموع		۱۱۶۲	۲۵,۹۲۳,۰۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۱۷		نام فرآورده : کمپوت آناناس (استاندارد ملی ۱۲۱۷۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۱۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	بو و مزه	۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بافت	۵
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	شفافیت شربت	۶
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	یکنواختی	۷
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	اسیب دیده گی و خردشدگی	۸
	۵۶۲،۳۸۰	۰،۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۹
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۰
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH	۱۱
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	وزن آبکش شده	۱۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	پری	۱۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	قلع	۱۶
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۱۹
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۰
	۱۴،۰۰۵،۹۴۰	۱۰،۴۶	۶۲۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۲۰		نام فرآورده : کمپوت سیب و گلابی (استاندارد ملی ۲۳۲۶ و ۵۴۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال				
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۱	وزن آبکش شده
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲	پری
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۳	بسته بندی
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۴	یکنواختی
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۵	درصد میوه ها
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۶	عیوب
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۷	مواد خارجی
	۱۷۴،۰۷۰	۰.۱۳	۸	۸	نرمی و سفتی
بریکس	۵۶۲،۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	۹	غلظت شربت
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۰	شفافیت شربت
	۹۷۷،۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	۱۱	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک
	۳۲۱،۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۲	pH
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۳	باکتری های مزوفیل هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۴	باکتری های گرمادوست هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۵	کپک
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۱۶	مخمر
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۷	وضعیت ظاهری
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۸	طعم و بو
	۱۲۰،۵۱۰	۰.۰۹	۵	۱۹	رنگ
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۰	سرب
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۱	قلع
	۲۴۱،۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۲	نشانه گذاری
	۱۵،۸۲۶،۹۸۰	۱۱.۸۲	۷۰۹		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت کیوی (استاندارد ملی ۴۷۷۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۱	کد فرآورده: ۱۱۱۲۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	بو	۱
	۵	۰.۰۹		مزه	۲
	۵	۰.۰۹		رنگ	۳
	۸	۰.۱۳		وزن	۴
	۸	۰.۱۳		یکنواختی	۵
	۸	۰.۱۳		پری	۶
	۸	۰.۱۳		بسته بندی	۷
	۸	۰.۱۳		اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی	۸
	۵	۰.۰۹		شفافیت	۹
	۸	۰.۱۳		مواد خارجی	۱۰
	۸	۰.۱۳		نرمی و سفتی	۱۱
	۱۴	۰.۲۴		pH	۱۲
	۲۵	۰.۴۲		بریکس	۱۳
	۴۹۶	۸.۲۶		مانده سموم	۱۴
	۱۵۴	۲.۵۷		ارستیک	۱۵
	۱۲۱	۲.۰۲		سرب	۱۶
	۱۲۱	۲.۰۲		مس	۱۷
	۱۲۱	۲.۰۲		روی	۱۸
	۱۲۱	۲.۰۲		اهن	۱۹
	۱۲۱	۲.۰۲		قلع	۲۰
	۱۱	۰.۱۸		نشانه گذاری	۲۱
	۷۱	۱.۱۹		باکتری های مزوفیل هوازی	۲۲
	۷۱	۱.۱۹		باکتری های گرمادوست هوازی	۲۳
	۷۱	۱.۱۹		کپک	۲۴
	۷۱	۱.۱۹		مخمر	۲۵
مجموع	۱۶۶۸	۲۷.۸۰	۲۷,۲۲۴,۲۰۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کمپوت میوه مخلوط (استاندارد ملی ۵۳۴۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۲	کد فرآورده : ۱۱۱۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ناپذیرفتنیها	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال
۲	نگهدارنده	۹۹	۱۲۰،۵۱۰
۳	بو	۵	۲،۲۰۹،۳۵۰
۴	رنگ	۵	۱۲۰،۵۱۰
۵	مزه	۵	۱۲۰،۵۱۰
۶	وزن آبکش شده	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
۷	یکنواختی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۸	درصد میوه ها	۸	۱۷۴،۰۷۰
۹	عیوب	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۰	مواد خارجی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۱	نرمی وسفتی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۲	غلظت شربت	۲۵	۵۶۲،۳۸۰
۱۳	شفافیت شربت	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۴	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۱۵	pH	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۱۶	ازمونهای حسی	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۷	باقیمانده افت کشها	۴۹۶	۱۱،۰۶۰،۱۴۰
۱۸	بسته بندی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۹	پری	۸	۱۷۴،۰۷۰
۲۰	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۲	کپک	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۳	مخمر	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۲۵	قلع	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
مجموع		۱۳۰۴	۲۹،۰۹۶،۴۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۶۴		نام فرآورده: کمپوت توت فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۶۷) - کد فرآورده: ۱۱۲۶۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۴۲	۲۵	بریکس	۵
	۵۶۲,۳۸۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۶
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی رنگ	۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی اندازه	۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	درصد وزن آبکش فراورده	۹
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	ناخالصیهای معدنی	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	عیوب	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۱۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
	۱۲,۰۲۴,۲۲۰	۸.۹۸	۵۳۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت انبه (استاندارد ملی ۸۰۵۱) - کد فرآورده: ۱۱۴۱۶	کد فرآورده: ۱۱۴۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت انبه (استاندارد ملی ۸۰۵۱) - کد فرآورده: ۱۱۴۱۶
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	عوامل ناپذیرفتنی
۲	۸	۰.۱۳	۱۲۰,۵۱۰	انبه
۳	۵	۰.۰۹	۱۷۴,۰۷۰	رنگ
۴	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	طعم
۵	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بافت
۶	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	یکنواختی
۷	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	وزن میوه آبکش
۸	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	غلظت مایع محتوی
۹	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH
۱۰	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	اسیدیته
۱۱	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	بتاکاروتن
۱۲	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	کلرید کلسیم
۱۳	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	باقیمانده سموم
۱۴	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	آرسنیک
۱۵	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب
۱۶	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	مس
۱۷	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	روی
۱۸	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	آهن
۱۹	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	قلع
۲۰	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
۲۱	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
۲۲	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	کپک و مخمر
۲۳	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری
۲۴	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی
۲۵	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	پری
مجموع		۳۰.۸۴	۴۱,۲۹۴,۷۶۰	۱۸۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۲۸۳		نام فرآورده: کمپوت آلونته ورا (استاندارد ملی ۱۴۶۵۹) - کد فرآورده: ۲۱۲۸۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	وضعیت ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۴	شربت (شفافیت)
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۵	استحکام
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۶	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۷	مواد جامد محلول در آب
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۸	اسیدیته
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۹	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۰	پری
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۱	بسته بندی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۲	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۳	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۴	کپک و مخمر
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۵	نشانه گذاری
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۶	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۷	سرب
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۸	وزن آبکش
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۱	۷-۵ روز
	۱۴,۰۷۲,۸۹۰	۱۰,۵۱	۶۳۱	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۷۰۶		نام فرآورده : کمپوت گریپ فروت (استاندارد ملی ۱۰۰۸۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۰۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۹	۵	بو	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۹	۵	مزه	۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰۰۱۳	۸	بافت	۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰۰۱۳	۸	یکنواختی	۵
	۲۴۱،۰۲۰	۰۰۱۸	۱۱	وزن میوه آبکش	۶
	۱۷۴،۰۷۰	۰۰۱۳	۸	پری	۷
	۹۷۷،۴۷۰	۰۰۷۳	۴۴	اسیدیته	۸
	۳۲۱،۳۶۰	۰۰۲۴	۱۴	pH	۹
بریکس	۵۶۲،۳۸۰	۰۰۴۲	۲۵	غلظت شربت	۱۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰۰۱۳	۸	مواد خارجی	۱۱
	۱۷۴،۰۷۰	۰۰۱۳	۸	عیوب	۱۲
	۱۱،۰۶۰،۱۴۰	۸۰۲۶	۴۹۶	مانده افت کشها	۱۳
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲۰۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲۰۰۲	۱۲۱	قلع	۱۵
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱۰۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۱۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱۰۱۹	۷۱	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱۰۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰۰۱۳	۸	بسته بندی	۱۹
	۲۴۱،۰۲۰	۰۰۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۰
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۲۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۰۹	۵	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۲۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰۰۰۹	۵	۷ روز	۲۳
مجموع		۱۸۰۹۴	۱۱۳۶		
	۲۵،۳۶۰،۶۶۰				

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۷۱۲		نام فرآورده: کمپوت پرتقال	
				(استاندارد ملی ۶۹۵۶) - کد فرآورده: ۲۱۷۱۲	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	بو	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	مزه	۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	یکنواختی	۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	اندازه	۵
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	وزن میوه ایکش شده	۶
بریکس	۵۶۲،۳۸۰	۰،۴۲	۲۵	غلظت شربت	۷
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	شفافیت شربت	۸
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	عیوب	۹
	.	۰،۰۰	۰	مواد افزودنی	۱۰
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	مواد خارجی	۱۱
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH	۱۲
	۱۱،۰۶۰،۱۴۰	۸،۲۶	۴۹۶	مانده افت کشها	۱۳
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	قلع	۱۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	باقث	۱۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتریهای گرمادوست هوازی	۱۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل هوازی	۱۸
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	کیک	۱۹
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	مخمر	۲۰
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	اسیدیته	۲۱
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	پری	۲۲
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بسته بندی	۲۴
	۲۶،۸۸۷،۱۲۰	۲۰،۰۸	۱۲۰۵	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۷۱۵		نام فرآورده : کمپوت خرما (استاندارد ملی ۱۱۹۵۴) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ویژگیهای حسی	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	تردی	۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش شده	۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	روی	۱۱
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	اهن	۱۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۳
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	ارسنیک	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۰
	۲۲,۲۰۰,۶۲۰	۱۶.۵۸	۹۹۵	مجموع	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

نام فرآورده : مریای شقاقل (استاندارد ملی ۴۱۴۲ ، ۸۸۹۸) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۶	کد فرآورده : ۲۱۹۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	قند کل (درصد وزنی)	۱۱۰	۲،۴۵۰،۳۷۰
۲	درصد مواد قندی و غیر قندی محلول در اب (برحسب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲،۳۸۰
۳	PH	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۴	اسیدیته	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۵	ساقه محتوی (درصد وزنی)	۸	۱۷۴،۰۷۰
۶	پری (درصد)	۸	۱۷۴،۰۷۰
۷	طعم، رنگ، بو	۵	۱۲۰،۵۱۰
۸	رنگ	۵	۱۲۰،۵۱۰
۹	بسته بندی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۱۰	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
۱۱	بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۹۹	۲،۲۰۹،۳۵۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۴	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۵	باکتری های اسیدلاکتیک	۱۴۸	۳،۲۹۳،۹۴۰
۱۶	کپک	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۷	مخمر	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
مجموع		۹۴۱	۲۱،۰۰۸،۹۱۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : مربا و مارمالاد (استاندارد ملی ۲۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۲۴۸	کد فرآورده : ۱۱۲۴۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	مزه		۱۲۰,۵۱۰
۲	سایر اندامهای گیاهی		۱۷۴,۰۷۰
۳	رنگ ظاهری		۱۲۰,۵۱۰
۴	بو		۱۲۰,۵۱۰
۵	عیوب		۱۷۴,۰۷۰
۶	مواد خارجی		۱۷۴,۰۷۰
۷	پری		۱۷۴,۰۷۰
۸	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سانتیگراد		۵۶۲,۳۸۰
۹	اسیدیته بر حسب اسید غالب		۹۷۷,۴۷۰
۱۰	pH		۳۲۱,۳۶۰
۱۱	قلع		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	سرب		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	وزن خالص		۱۷۴,۰۷۰
۱۴	بسته بندی		۱۷۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری		۲۴۱,۰۲۰
۱۶	باکتری های لاکتیک		۳,۲۹۳,۹۴۰
۱۷	باکتری مقاوم به اسید		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	کپک		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	مخمر		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی		۱۲۰,۵۱۰
۲۱	عدد فرمالین		۳,۲۹۳,۹۴۰
۲۲	پاتولین در مربا و مارمالاد سیب		۵,۱۵۵,۱۵۰
۲۳	میزان اندام گیاهی(میوه محتوی)		۱۷۴,۰۷۰
مجموع			۲۵,۷۳۵,۵۸۰
			۱۹.۲۲
			۱۱۵۳

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۲۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : کنسرو ماهی قزل آلا در روغن (استاندارد ملی ۲۱۳۸۸) - کد فرآورده : ۲۲۲۴۴					
۱	مزه و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۹	وزن آبکش گوشت ماهی براساس وزن خالص محصول	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۰	نمک براساس وزن خالص	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰	
۱۱	میزان روغن در فازمایع براساس وزن خالص محصول	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	موزونیه
۱۲	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۲۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۰	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۱	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۲	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۳	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۴	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۶	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۷	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
مجموع		۱۵۸۰	۲۶.۳۳	۳۵,۲۵۵,۸۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۴۱۷		نام فرآورده: کنسرو سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۴۷۶۵) - کد فرآورده: ۲۲۴۱۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	مزه و بو	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	باقث	۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش	۵
	۱,۳۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	لکه سیاه	۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	لکه سبز	۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	چشم سیب زمینی	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۱۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۲
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۷-۵ روز	۱۷
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۹
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۲۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۲۱
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۲۲
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۲۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۶,۵۶۳,۴۳۰	۱۲.۳۷	۷۴۱	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۵۷۲) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۳	کد فرآورده : ۲۲۴۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۲
	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۳
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۶
	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ناپذیرفتنی ها	۱۱
	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	وضعیت ظاهری قوطی	۱۲
	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	طعم و بو	۱۳
	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	رنگ	۱۴
	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	وضعیت پخت	۱۵
	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	پری	۱۶
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	وزن ابکش	۱۷
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	وزن ابکش گوشت	۱۸
	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	یکنواختی	۱۹
	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	پراکسید	۲۰
	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH	۲۱
	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	باقیمانده کودهای ازت دار- نیترات	۲۲
	۱۵۴	۲.۵۷	۲,۴۴۱,۲۳۰	ارسنیک	۲۳
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	کادمیوم	۲۴
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب	۲۵
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	مس	۲۶
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	روی	۲۷
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	قلع	۲۸
	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	اهن	۲۹
سوکسله	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	روغن	۳۰
	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	نمک طعام	۳۱
	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	بسته بندی	۳۲
	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	نشانه گذاری	۳۳
مجموع	۱۵۷۴	۲۶.۲۳	۳۵,۱۲۱,۹۷۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۳۹۴		نام فرآورده: کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن (استاندارد ملی ۱۲۲۳۸) - کد فرآورده: ۲۲۳۹۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ناپذیرفتنی ها	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	وضعیت ظاهری قوطی	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	طعم و بو	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۵
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	پری	۱۶
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	وزن ابکش کل	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	وزن ابکش بادمجان	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	وزن ابکش گوجه	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	یکنواختی	۲۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	پراکسید روغن مصرفی	۲۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH	۲۲
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	ارستیک	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	سرب	۲۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	مس	۲۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	روی	۲۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	قلع	۲۷
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	اهن	۲۸
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰,۸۳	۵۰	روغن	۲۹
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	نمک طعام	۳۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۳۱
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۳۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	قطعات گیاهی غیر خوراکی	۳۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۳۴
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۵
	۳۳,۷۵۶,۱۹۰	۲۵,۲۱	۱۵۱۲	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۹۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۸					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	وضعیت ظاهری (قوطی - شیشه - ظروف پلاستیکی)	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	طعم میوه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	بافت میوه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	اندازه زیتون یا هسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	اسیدیته کل در زیتون سبز رنگ یا رنگ برگشته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۵	تشبیت کننده رنگ آهن	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	مخصوص زیتون سیاه - آزمون حسی
۲۶	مواد نگهدارنده	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۰	اسید اسکوربیک	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۳	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۱۱۹۲	۱۹.۸۷	۲۶,۶۰۵,۹۳۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۸۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۱۶۹۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۸۶۲					
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۶	یکنواختی اندازه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۷	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۸	اسیدیته کل برحسب اسیدلاکتیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۰	پری (درصد وزنی/حجمی)	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	درصد وزن آبکش کل خیارشور ویژه	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	آسیب های مکانیکی در خیارشور تخمیری معمولی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	چروکیدگی در خیارشور تخمیری معمولی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	میان تهی و بادکردگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	باقی مانده دم و گل	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	خمیدگی و بدشکلی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	بدرنگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۰	مجموع عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	اندازه طول	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۲۵۶	۴.۲۶	۵,۷۰۴,۱۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قلیه میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۱) - کد فرآورده : ۲۲۴۸۵	کد فرآورده : ۲۲۴۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مزه و بو(طعم)	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضعیت ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	مواد جامد کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۶	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	۷-۵روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۷	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۸	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
مجموع		۷۸۱	۱۳.۰۱	۱۷,۴۲۰,۳۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سالاد میگو (استاندارد ملی ۱۰۷۵۰) - کد فرآورده : ۲۲۷۷۱		کد فرآورده : ۲۲۷۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ گوشت و ترکیبات تشکیل دهنده	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۵	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	باقت میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۷	شکستگی میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	لهیدگی میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	درصد سبزی در مجموع	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۰	باقت سبزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	وزن آبکش کل کنسرو سالاد	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	مس	۰	۰.۰۰	۰	
۱۷	روی	۰	۰.۰۰	۰	
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۹	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	وزن آبکش میگو	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۵	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۸	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۳۰	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۱۱۱۴	۱۸.۵۶	۲۴,۸۵۱,۸۴۰	

تعارفہ - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو آش دوغ (استاندارد ملی ۱۹۱۳۴) - کد فرآورده : ۲۲۵۹۰		کد فرآورده : ۲۲۵۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان مونتر (ساعت)	ساعت مونتر	هرینه آزمون بر اساس نرخ	
۱	وضعیت ظاهری قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۱۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	
۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۰	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۱	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شمارش کلنی
۱۲	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۶	بافت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	رطوبت (در پودر آش دوغ خشک نیمه آماده)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۰	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۳	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
	مجموع	۱۰۰۵	۱۶.۷۴	۲۲,۴۱۴,۸۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۴۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
(استاندارد ملی ۵۸۷۶) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۴				
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هرینه آزمون بر اساس نرخ
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	ساعت کار کارشناسی
۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	وزن ابکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۷	شکستگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	لهیدگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلزیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلزیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۱۳۰۲	۲۱.۷۰	۲۹,۰۵۶,۳۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۴۶۲		نام فرآورده: کنسرو لوبیا سوپا با سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۲۵۸۷) - کد فرآورده: ۲۲۴۶۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	۰.۰۹	۵	۱	وضعیت ظاهری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۳	ناپذیرفتنی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۴	طعم و بو
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۵	پری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۶	کیفیت پخت
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۷	وزن آبکش
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۸	آفت زدگی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۹	پوسته جدا شده از دانه
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۰	دانه شکسته و له شده
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۱	لوبیای سنگی
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۱۲	بقایای گیاهی
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	۱۳	نمک
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۱۴	pH
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱.۳۸	۸۳	۱۵	پراکسید روغن استخراجی
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲.۵۷	۱۵۴	۱۶	ارسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۷	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۸	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۱۹	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۰	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	۲۱	روی
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	۲۲	نشانه گذاری
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	۲۳	بسته بندی
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۴	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۵	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	۲۶	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۷	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۸	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	۲۹	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۰	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۲	باکتریهای ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	۳۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۳۰,۳۶۸,۵۲۰	۲۲.۶۸	۱۳۶۱	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۷۶۸		نام فرآورده: کنسرو هویج (استاندارد ملی ۱۰۴۹۶) - کد فرآورده: ۲۲۷۶۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم و بو	۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	پری	۴
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۵
	.			شکر	۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن آبکش سبزی	۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش کل	۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	عیوب	۱۰
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۱
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۳
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۵- روز	۱۷
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۸
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد	۱۹
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد	۲۰
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۲۱
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۲۲
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک	۲۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۲۴
	۱۶,۰۵۴,۶۱۰	۱۱.۹۹	۷۱۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : خوشاب مخلوط میوه های گرمسیری (استاندارد ملی ۱۰۵۵۵) - کد فرآورده : ۲۲۱۸۱	کد فرآورده : ۲۲۱۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۸	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	بو	۱
	۰.۰۸	۵		رنگ	۲
	۰.۰۸	۵		مزه	۳
	۰.۴۲	۲۵		میوه محتوی	۴
	۰.۰۸	۵		شفافیت	۵
	۰.۴۲	۲۵		غلظت مایع	۶
	۰.۱۳	۸		پری	۷
	۰.۱۳	۸		آسیب دیدگی	۸
	۰.۱۳	۸		لهیدگی	۹
	۰.۱۳	۸		درصد اختلاط میوه محتوی	۱۰
	۰.۷۳	۴۴		اسیدیته	۱۱
	۰.۲۳	۱۴		pH	۱۲
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۱۳
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۴
	۲.۰۲	۱۲۱		سرب	۱۵
	۲.۰۲	۱۲۱		مس	۱۶
	۲.۰۲	۱۲۱		قلع	۱۷
	۲.۵۷	۱۵۴		آرسنیک	۱۸
	۲.۰۲	۱۲۱		روی	۱۹
	۲.۰۲	۱۲۱		آهن	۲۰
	۱.۱۸	۷۱		باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۲۱
	۱.۱۸	۷۱		باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۲۲
	۱.۱۸	۷۱		کیک و مخمر	۲۳
	۱۹.۱۸	۱۱۵۱		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده :: ۲۲۱۸۲		نام فرآورده : کمپوت بدون شکر (استاندارد ملی ۱۲۷۳۵) - کد فرآورده :: ۲۲۱۸۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۲	وضعیت ظاهری قوطی
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۳	وضعیت ظاهری شیشه
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۴	وضعیت ظاهری درب شیشه
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۵	رنگ تکه های میوه
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۶	بوی کمپوت
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۷	طعم
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۸	یافت میوه
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	۹	نشانه گذاری
	۱,۴۰۵,۹۵۰	۱.۰۵	۶۳		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۵۳		نام فرآورده: سس گوجه‌فرنگی (استاندارد ملی ۲۵۵۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۵۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱.۱۸	۷۱	باکتری های مقاوم به اسید	۱
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	کپک	۲
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	مخمر	۳
	۲,۴۵۴,۸۳۳	۱.۸۳	۱۱۰	ریسه های کپک باقیمانده	۴
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۶
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	ذرات حاصل از سوختگی	۷
	۲,۳۴۳,۲۵۰	۱.۷۵	۱۰۵	دانه و پوست	۸
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	رنگ	۹
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	مزه و بو	۱۰
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۱۱
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	پری	۱۲
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	خاکستر نامحلول	۱۳
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته بر حسب اسید استیک	۱۴
	۵۵۷,۹۱۷	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۱۵
	۳۱۲,۴۳۳	۰.۲۳	۱۴	pH	۱۶
	۱,۲۲۷,۴۱۷	۰.۹۲	۵۵	نمک طعام خوراکی بر حسب کلرور سدیم	۱۷
	۲,۴۵۴,۸۳۳	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۱۸
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	وزن خالص	۲۰
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۲۱
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۲
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	افزودنی	۲۳
	۱۹,۸۱۷,۲۰۰	۱۴.۸۰	۸۸۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو تمشک (استاندارد ملی ۷۷۰۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۵		کد فرآورده: ۱۱۰۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	ملاحظات
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۴	قبل از گرمخانه گذاری pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۶	بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۷	بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۹	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۸	شفافیت	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۱۹	دانه های صدمه دیده	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۲۰	دانه های له شده و شکسته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۲۱	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۲۳	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷	
	مجموع	۶۴۹	۱۰.۸۲	۱۴,۴۸۳,۵۱۷	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۸۲		نام فرآورده: مارمالاد خرما (استاندارد ملی ۸۱۶۰) - کد فرآورده: ۱۱۳۸۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۱	طعم
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۲	بو
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۳	یافت
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۴	مواد خارجی
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۶	پری
	۵۵۷,۹۱۷	۰.۴۲	۲۵	۷	مواد جامد محلول در آب
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۸	میوه محتوی
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	۹	اسیدیته برحسب اسید مالیک
	۳۱۲,۴۳۳	۰.۲۳	۱۴	۱۰	pH
	۱,۲۲۷,۴۱۷	۰.۹۲	۵۵	۱۱	خاکستر نامحلول در اسید
	۲,۷۰۰,۳۱۷	۲.۰۲	۱۲۱	۱۲	مس
	۲,۷۰۰,۳۱۷	۲.۰۲	۱۲۱	۱۳	قلع
	۲,۷۰۰,۳۱۷	۲.۰۲	۱۲۱	۱۴	سرب
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسم ها
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	۱۶	کپک
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	۱۷	مخمر
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۱۸	آزمون بسته بندی
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	۱۹	نشانه گذاری
	۱۷,۲۹۵,۴۱۷	۱۲.۹۲	۷۷۵		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خیار شور (استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۴	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳		
۵	بعد از گرم خانه گذاریدر دمای ۳۰ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳		
۶	بعد از گرم خانه گذاریدر دمای ۵۵ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳		
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳		
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳		
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳		
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۱۳	تردی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۱۴	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۱۵	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۱۶	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۱۷	سبزی های معطر	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۱۸	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۱۹	شفافیت محلول	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۲۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳		
۲۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳		
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷		
۲۵	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳		
۲۶	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳		
۲۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷		
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۰,۳۱۷		
۳۰	افزودنی ها	۰	۰.۰۰	۰		
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۲	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۳	درجه بندی و ویژگی ها	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۴	درجه بندی و بیشینه عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۵	طول	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۶	قطر	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۷	حداکثر طول	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۸	حداکثر قطر	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۳۹	درجه کیفی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		
۴۰	صدمات مکانیکی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	١٧٨,٥٣٣	٠.١٣	٨	چروکیدگی	٤١
	١١١,٥٨٣	٠.٠٨	٥	بدرنگی	٤٢
	١٧٨,٥٣٣	٠.١٣	٨	باقیمانده دم و گل	٤٣
	١٧٨,٥٣٣	٠.١٣	٨	آفت زدگی	٤٤
	١٧٨,٥٣٣	٠.١٣	٨	خمیدگی و بدشکلی	٤٥
	١٧٨,٥٣٣	٠.١٣	٨	مجموع عیوب مجاز	٤٦
	١٧٨,٥٣٣	٠.١٣	٨	تعداد و کل خیار	٤٧
	١٩,٠٨٠,٧٥٠	١٤.٢٥	٨٥٥	مجموع	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : کره اسپرید				
(استاندارد ملی ۱۰۰۸۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۳				
ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۹۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳	عظروطعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	چربی(درصد وزنی)	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۵	اندیس یدی	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۶	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۷	اندیس صابونی	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۸	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰
۱۰	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۱	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۳	آفلاتوکسین M۱	۳۸۵	۶.۴۲	۸,۵۹۶,۳۸۰
MPN	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
شناسایی	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
شناسایی	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
	میکروارگانیزم های سرمازا	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
	گیگ و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
	مجموع	۱۸۷۲	۳۱.۲۲	۴۱,۸۰۳,۵۸۰

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: شیر پاستوریزه (استاندارد ملی ۹۳) - کد فرآورده: ۱۱۰۵۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	طعم شیر	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	وزن مخصوص (در ۱۵ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸		۳۷۴.۹۲۰
۶	چربی(درصد وزنی)	۵۰	۰.۸۳		۱,۱۱۱,۳۷۰
۷	ماده خشک بدون چربی (درصد وزنی)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۸	pH(دردمای ۱۵ درجه سلسیوس)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۹	نقطه انجماد	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۱۰	اسیدیته(برحسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	تست بازدارنده میکروبی	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۳	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۴	اشریشیا کلی در میلی لیتر	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۵	پراکسیداز	۴۴	۰.۷۳		۹۸۱,۹۳۳
۱۶	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴,۹۰۹,۶۶۷
۱۷	هریک از سویه های پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰		۴,۴۱۸,۷۰۰
۱۸	باقی مانده لاکتوز	۴۴	۰.۷۳		۹۸۱,۹۳۳
۱۹	حجم	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۱	افلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		۷,۸۵۹,۹۳۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
مجموع					۳۳,۶۴۰,۱۴۳
		۱۵۰۷	۲۵.۱۲		

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : شیر فرا دما UHT (استریلیزه)		کد فرآورده : ۱۱۰۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۵۲۸) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۶				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ارزشیابی ویژگیهای حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	وزن مخصوص (در ۱۵ درجه سلسیوس)	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰
۳	اسیدیته قبل از گرمخانه گذاری	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۴	ماده خشک بدون چربی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۵	نقطه انجماد بر حسب درجه سلسیوس	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۷	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز	۳۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۸	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰ درجه سلسیوس	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵ درجه سلسیوس	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	اسیدیته بعد از گرمخانه گذاری	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	اختلاف اسیدیته قبل و بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز و یا گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز هر دو بر حسب اسید لاکتیک	۰	۰.۰۰	۰
۱۳	تست بازدارنده میکروبی	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۱۴	حجم / وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۷	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۸	افلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰
مجموع		۱۰۶۶	۱۷.۷۷	۲۳.۷۹۴.۰۲۰

تعرفه - لیبیات

نام فرآورده : شیر خشک (استاندارد ملی ۲۰۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۷	کد فرآورده : ۱۱۰۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۳۳۹۰۰۰ ریال	ملاحظات	
	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	رنگ	۱
	۸	۰۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	یافت	۲
	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	بو و طعم	۳
	۸	۰۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	مواد بیگانه	۴
	۹۹	۱۶۵	۲،۲۰۹،۳۵۰	پروتئین در ماده خشک بدون چربی	۵
	۳۵۲	۵۸۷	۷،۸۵۹،۹۳۰	افلاتوکسین M۱	۶
	۴۴	۰۰۷۳	۹۷۷،۴۷۰	رطوبت	۷
	۵۰	۰۰۸۳	۱،۱۱۱،۳۷۰	چربی	۸
	۸	۰۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	اندیس حلالیت	۹
	۸	۰۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	ذرات سوخته	۱۰
	۴۴	۰۰۷۳	۹۷۷،۴۷۰	اسیدیته	۱۱
	۸۳	۱۰۳۸	۱،۸۴۷،۸۲۰	اکسیژن	۱۲
	۸	۰۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	بسته بندی	۱۳
	۱۱	۰۰۱۸	۲۴۱،۰۲۰	نشانه گذاری	۱۴
	۷۱	۱۰۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۵
	۹۹	۱۰۶۵	۲،۲۰۹،۳۵۰	تعداد کلیفرمها	۱۶
	۷۵	۱۰۲۵	۱،۶۷۳،۷۵۰	اشریشیا کلی	۱۷
	۱۴۹	۲۰۴۸	۳،۳۲۰،۷۲۰	اسنافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۸
	۱۱۰	۱۰۸۳	۲،۴۵۰،۳۷۰	درصد لاکتوز	۱۹
	۴۴	۰۰۷۳	۹۷۷،۴۷۰	خاکستر کل	۲۰
	۲۷۵	۴۰۵۹	۶،۱۴۶،۰۱۰	اسید بوتیریک / اسید کاپروئیک / اسید کاپریلیک / اسید کارپرئیک / اسید لوریک / اسید میریستیک / اسید میریستولئیک / اسید پالمیتیک / اسید پالمیتولئیک / اسید استئاریک / اسید اولئیک / اسید لینولئیک / اسید آلفا لینولئیک / اسید اراشیدیک	۲۱
	۲۲۰	۳۰۶۷	۴،۹۱۴،۱۳۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲
	۲۹۷	۴۰۹۵	۶،۶۲۸،۰۵۰	ملامین	۲۳
	۱۲۱	۲۰۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	سرب	۲۴
مجموع	۲۱۹۴	۳۶۰۵۶	۴۸،۹۵۳،۸۴۰		

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : بستنی (استاندارد ملی ۲۴۵۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۸	کد فرآورده : ۱۱۰۵۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	ویژگیهای حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	درصدوزنی چربی شیر (بستنی تهیه شده از شیر)	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۳	درصدوزنی موادجامد شیر(بدون چربی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۴	درصدوزنی موادجامد بستنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	درصدوزنی ساکارز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۶	درصدوزنی قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۷	درصد اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	افزایش حجم	۱۷	۰.۲۸	۳۷۴.۹۲۰	
۹	نسبت وزن روکش به مغز بستنی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	درصدوزنی چربی روکش شکلاتی/کاکائویی/میوه ای	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۴	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰	MPN
۱۵	اشریشیا کلی در گرم	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۱۶	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی
۱۷	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۸	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۱۰۵۶	۱۷.۶۰	۲۳.۵۶۶.۴۰۰	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : پنیر رسیده در آب نمک (استاندارد ملی ۱-۲۳۴۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۹	کد فرآورده : ۱۱۰۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ارزشیابی مجموع امتیاز ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۳	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳		
۴	pH	۱۴	۰.۲۴		
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۹	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵		MPN
۱۰	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۱۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۱۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		
۱۵	افلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		
۱۶	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۷	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۱۸	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		
مجموع		۴۶۰۱	۷۶.۶۸	۱۰۲,۶۷۸,۹۸۳	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT)		کد فرآورده : ۱۱۰۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۹۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۰				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۳۰.۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۳۰.۵۱۰
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰
۷	گرمخانه گذاری در ۳۰درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۸	گرمخانه گذاری در ۵۵درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰درجه سانتیگراد	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵درجه سانتیگراد	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۲	ترکیب اسیدهای چرب	۲۷۵	۴.۵۹	۶.۱۴۶.۰۱۰
۱۳	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۴	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۵	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۶	استافیلوکوکوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۷	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه غذای	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۵۸۵	۲۶.۴۲	۳۵.۳۷۶.۳۸۰

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کره پاستوریزه (استاندارد ملی ۱۶۲) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	چربی	۵۰	۰.۸۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۹۷۷,۴۷۰
۳	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۴	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۵	رطوبت	۴	۰.۰۷		۹۳,۷۳۰
۶	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۷	ماده خشک بدون چربی	۵۵	۰.۹۲		۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶,۴۵۰
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	روش مور	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	ترکیب اسید چرب	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	افلاتوکسین M۱	۳۸۵	۶.۴۲		۸,۵۹۶,۳۸۰
۱۳	استرول های گیاهی غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۴,۹۱۴,۱۳۰
۱۴	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۱۶	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۱۷	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۸	عطر و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۱۹	کلیفرمها در گرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۰	اشربیشاکلی در گرم	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۲	میکروارگانیزمهای سرما گرا	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	وضعیت ظاهری - بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۸,۵۳۳
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۰۰۴	۲۳.۳۹		۴۴,۷۱۳,۶۷۳

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : دوغ (استاندارد ملی ۲۴۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۲	کد فرآورده : ۱۱۰۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		۱ رنگ
	۰.۱۳	۸			۲ بافت
	۰.۰۹	۵			۳ طعم
	۰.۲۴	۱۴			۴ pH
	۰.۷۳	۴۴			۵ مواد جامد بدون چربی شیر
	۰.۹۲	۵۵			۶ نمک طعام
	۰.۱۳	۸			۷ بسته بندی
	۰.۱۸	۱۱			۸ نشانه گذاری
MPN	۱.۶۵	۹۹			۹ باکتریهای کلیفرم در گرم
شناسایی	۱.۲۵	۷۵			۱۰ اشربشیا کلی در گرم
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹			۱۱ استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم
	۱.۱۹	۷۱			۱۲ کبک و مخمر
	۵.۸۷	۳۵۲			۱۳ افلاتوکسین M۱
	۰.۱۳	۸			۱۴ حجم
	۰.۸۳	۵۰			۱۵ چربی
	۰.۳۷	۲۲			۱۶ گاز کرینیک
	۱۶.۲۸	۹۷۷		مجموع	
	۲۱.۷۹۸.۹۲۰				

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: شیر طعم دار (استاندارد ملی ۱۵۲۷) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	pH	۱۴	۰.۲۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال	۳۲۱.۳۶۰
۲	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۳	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶		۳.۴۲۷.۸۴۰
۴	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۶	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۱	اشریشیاکلی در میلی لیتر	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۲	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۴	pH بعد از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۵	اختلاف pH قبل و بعد از گرمخانه گذاری	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی است	۰
۱۶	افلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		۷.۸۵۹.۹۳۰
۱۷	باقیمانده مواد بازدارنده میکروبی	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶.۴۵۰
۱۸	حجم	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۲۰	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶		۶۱۵.۹۴۰
۲۱	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶		۶۱۵.۹۴۰
۲۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰درجه سانتیگراد	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵درجه سانتیگراد	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۵۴۲	۲۵.۷۰		۳۴.۴۱۲.۳۰۰

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام فرآورده	کد فرآورده : ۱۱۰۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۶۱۲۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۴					
۱	یافت	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	ملاحظات
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۳	pH	۱۴	۰.۲۴		
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		
۶	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۸	خاکسترکل	۴۴	۰.۷۳		
۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۱	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵		MPN
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۱۳	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۱۵	وزن	۸	۰.۱۳		
۱۶	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۷	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۱۸	ماده خشک بدون چربی و نمک	۴۴	۰.۷۳		
مجموع		۱۰۰۳	۱۶.۷۲	۲۲.۳۸۸.۰۸۰	

تعرفه - لیبیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۶۵		نام فرآورده: ماست (استاندارد ملی ۶۹۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ارزشیابی حسی	۱
		۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۲
		۰.۲۴	۱۴	pH	۳
		۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۶
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۷
MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۸
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۹
شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۰
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۱
	۴.۹۱۴.۱۳۰	۳.۶۷	۲۲۰	سایراستروول ها به غیر از کلستروول	۱۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	وزن	۱۳
	۷.۸۵۹.۹۳۰	۵.۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M1	۱۴
	۲۵.۶۶۸.۶۳۰	۱۹.۱۷	۱۱۵۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر پروسس (استاندارد ملی ۴۶۵۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاخی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۸	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۹	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	آفلاتوکسین M1	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۷۶.۹۹۲.۵۰۰
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۶	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۸	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
	مجموع	۴۷۷۹	۷۹.۶۵		۱۰۶.۶۵۱.۳۵۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر موزارلا (پیتزا) (استاندارد ملی ۴۶۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	قابلیت رنده شدن	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	قابلیت ذوب شدن	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۶	قابلیت الاستیسیته / کش آمدن	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۷	تکه های خرد شده پنیر	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۸	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۱	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۲	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۵	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۸	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۲۶.۶۶۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۲۲	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۳	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
مجموع		۱۱۷۱	۱۹.۵۲		۲۶.۱۳۷.۲۸۰

تعرفه - لاینات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر تازه (استاندارد ملی ۶۶۲۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۳	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	چربی (پنیر بدون چربی)	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۹	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۲۶.۶۶۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۵	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	هریک از سویه های پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰		۴.۴۱۸.۷۰۰
۱۷	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۷۶.۹۹۲.۵۰۰
۱۹	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
مجموع		۴۷۸۵	۷۹.۷۴		۱۰۶.۷۷۱.۸۶۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام فرآورده : پنیر خامه ای (استاندارد ملی ۵۸۸۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۸	کد فرآورده : ۱۱۱۵۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
۲	یافت	۸	۰.۱۳			
۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹			
۴	اسیدیته(بر حسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳			
۵	pH	۱۴	۰.۲۴			
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲			
۷	پروتئین کل	۹۹	۱.۶۵			
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳			
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳			
۱۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷			
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳			
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸			
۱۳	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵		MPN	
۱۴	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی	
۱۵	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی	
۱۶	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹			
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴			
۱۸	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰			
۱۹	وزن	۸	۰.۱۳			
مجموع		۴۵۹۲	۷۶.۵۳			
						۱۰۲.۴۷۳.۶۷۰

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۷۲		نام فرآورده: پنیر بوتیرکیزه (استاندارد ملی ۹۰۱۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۷۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۱۳	۸	یافت	۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
MPN	۹۷۷.۴۷۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۰
شناسایی	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشربشیا کلی	۱۱
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
	۳.۳۲۰.۷۲۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۳
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۴
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۲۴۱.۰۲۰	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	آفلاتوکسین M۱	۱۷
	۷۶.۹۹۲.۵۰۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۸
	۴.۹۱۴.۱۳۰	۷۶.۴۰	۴۵۸۴	مجموع	
	۱۰۲.۲۹۹.۶۰۰				

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۳		نام فرآورده : پنیر پارمسان (استاندارد ملی ۹۰۱۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	یافت	۲
		۰.۰۹	۵	طعم	۳
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
		۰.۲۴	۱۴	pH	۸
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
		۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۵
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۷
		۵۷.۵۰	۳۴۵۰	آفاتوکسین M۱	۱۸
		۷۶.۴۰	۴۵۸۴	مجموع	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده: پنیر پروسس آنالوگ		کد فرآورده: ۱۱۱۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۰۶۹۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۷۴				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۵	پروتئین کل	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۶	چربی در ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۷	مواد امولسیون کننده	۳۹۷	۶.۶۱	۸.۸۵۰.۷۹۰
۸	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	اسید سوریبک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۲	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۵	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۸	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
مجموع		۱۵۴۹	۲۵.۸۲	۲۴.۵۷۲.۹۸۰

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۵		نام فرآورده : پنیر کاجیوتا (استاندارد ملی ۹۰۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۱۳	۸	یافت	۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۲۴۱.۰۲۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشیریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	اسافتیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۳.۳۲۰.۷۲۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۵
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۷
	۴.۹۱۴.۱۳۰	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۷۶.۹۹۲.۵۰۰	۷۶.۴۰	۴۵۸۴	مجموع	
	۱۰۲.۲۹۹.۶۰۰				

تعرفه - لابیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۷۶		نام فرآورده: پنیر گودا (استاندارد ملی ۹۰۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۱۷۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاخی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	بافت	۲
		۰.۰۹	۵	بو و طعم	۳
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
		۰.۲۴	۱۴	pH	۸
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
		۱.۱۹	۷۱	گپک و مخمر	۱۵
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
		۵۷.۵۰	۳۴۵۰	آفلاتوکسین M۱	۱۷
		۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱۸
		۷۵.۷۶	۴۵۴۶	مجموع	

تعرفه - لابیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : ماست پروبیوتیک (استاندارد ملی ۱۱۳۲۵) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۹					
۱	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱۶۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	MPN
۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۳	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۵	ارزشیابی حسی	۵	۰.۰۹		
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۷	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳		
۸	pH	۱۴	۰.۲۴		
۹	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		
۱۰	قابلیت زیستی (شمارش زنده) هر یک از سویه های اعلام شده بر روی محصول	۱۹۸	۳.۳۰		
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۳	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		
۱۴	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		
مجموع		۱۳۴۰	۲۲.۲۴		۲۹.۹۱۳.۲۶۰

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۳۳		نام فرآورده: کشک مایع (استاندارد ملی ۲۴۵۲) - کد فرآورده: ۱۱۲۳۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	ویژگیهای حسی و ظاهری	۱
		۰.۲۴	۱۴	pH	۲
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۳
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۴
		۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۵
		۲.۰۲	۱۲۱	مس	۶
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۷
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۸
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۹
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۰
		۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۱
		۱.۴۷	۸۸	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱۲
		۰.۱۳	۸	وزن	۱۳
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک کل	۱۴
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۵
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
		۱۸.۵۳	۱۱۱۲	مجموع	
		۲۴.۸۱۱.۶۷۰			

تعرفه - لابیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۵۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : شیر تغلیظ شده شیرین (استاندارد ملی ۶۹۴۴) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۳	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	حلالیت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۵	چربی شیر	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	مواد جامد در شیر	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۷	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۸	پروتئین در مواد جامد بدون چربی شیر	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۰	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		۷.۸۵۹.۹۳۰
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
MPN	انترویاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹		۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۴	کیک	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	مخمر اسموئیل	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۶	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع					۳۲.۰۲۸.۸۸۰
					۲۳.۹۲
					۱۴۳۵

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : نوشیدنی کفیر (استاندارد ملی ۱۱۱۷۷) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۱	کد فرآورده : ۱۱۳۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	طعم	۱
	۰۰۱۳	۸		بافت	۲
	۰۰۹	۵		رنگ	۳
	۰۰۲۴	۱۴		pH	۴
	۰۰۸۳	۵۰		چربی	۵
	۰۰۷۳	۴۴		مواد جامد بدون چربی شیر	۶
	۰۰۹۲	۵۵		نمک طعام	۷
	۰۰۷۳	۴۴		اسیدیته	۸
	۱.۱۰	۶۶		اتانول	۹
	۰۰۱۳	۸		بسته بندی	۱۰
	۰۰۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۱
MPN	۱.۶۵	۹۹		کلیرمها در میلی لیتر	۱۲
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشریشیاکلی در میلی لیتر	۱۳
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در میلی لیتر	۱۴
	۱.۱۹	۷۱		کیک و مخمر	۱۵
	۰۰۱۳	۸		حجم خالص	۱۶
	۵.۸۷	۳۵۲		افلاتوکسین M۱	۱۷
	۱۷.۷۴	۱۰۶۴	۲۳.۷۵۳.۸۶۰	مجموع	

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۶۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پنیر تازه با چربی گیاهی (آنالوگ) (استاندارد ملی ۱۲۷۳۶) - کد فرآورده: ۱۱۳۶۹
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳	عطر و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	اندیس اسیدی روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱.۸۴۷.۸۲۰
۵	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۳۳۱.۸۸۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۱	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۳	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۸	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	اسیدهای چرب لریک / اسید چرب اسباع / اسیدهای چرب تک غیر اسباع / اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۲۰	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۷۶.۹۹۲.۵۰۰
مجموع		۴۷۳۰	۷۸.۸۳		۱۰۵.۵۵۳.۳۷۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر کاممبرت (استاندارد ملی ۱۲۲۷۹) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۸	pH (محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۹	ماده خشک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	کلیفرم ها (در گرم)	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۱	اشریشیا کلی (در گرم)	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۲	استافیلوکوک های کوآگولاز مثبت (در گرم)	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۳	سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۴	بیسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۶	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۷	آفلاتوکسین M1	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۷۶.۹۹۲.۵۰۰
مجموع		۴۴۷۴	۷۴.۵۷		۹۹.۸۴۹.۲۳۰

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: پنیر چدار (استاندارد ملی ۱۱۸۲۲) - کد فرآورده: ۱۱۴۲۵		کد فرآورده: ۱۱۴۲۵		نام آزمون	ردیف
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاخی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
ملاحظات	۱۳۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۱۳۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۰
شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۱
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۲
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۳
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۴
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۴.۹۱۴.۱۳۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۷
	۷۶.۹۹۲.۵۰۰	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۱۳۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱۹
	۱۰۲.۴۲۰.۱۱۰	۷۶.۴۹	۴۵۸۹	مجموع	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۵۴		نام فرآورده: کشک خشک (استاندارد ملی ۱۱۸۸) - کد فرآورده: ۱۱۴۵۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ
		۰.۰۹	۵	۲	طعم و مزه
		۰.۰۹	۵	۳	بو
		۰.۰۹	۵	۴	عوامل ناپذیرفتنی
		۰.۷۳	۴۴	۵	رطوبت
		۱.۶۵	۹۹	۶	پروتئین
موژیبه		۰.۸۳	۵۰	۷	چربی
مور		۰.۹۲	۵۵	۸	نمک
		۰.۷۳	۴۴	۹	خاکستر
		۰.۱۳	۸	۱۰	بسته بندی
		۰.۱۸	۱۱	۱۱	نشانه گذاری
شناسایی		۱.۱۰	۶۶	۱۲	باکتریهای کلیفرم
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	۱۳	اشریشیا کلی
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت
		۱.۱۹	۷۱	۱۵	کپک و مخمر
		۱.۴۷	۸۸	۱۶	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت
		۱۳.۰۲	۷۸۱		مجموع

تعرفه - لابیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۵۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر پیتزا پروسس (استاندارد ملی ۱۳۵۲۶) - کد فرآورده : ۲۰۵۸۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بافت	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۷۴.۰۷۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۳۰.۵۱۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹		۱۳۰.۵۱۰
۴	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	چربی در ماده خشک	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۰	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۱	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۷	اندیس اسیدی روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱.۸۴۷.۸۲۰
۱۸	اسیدهای چرب لوریک / اسیدهای چرب اشباع / اسیدهای چرب غیر اشباع / اسیدهای چرب ترانس / اسید لینولنیک	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۱۹	افلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۷۶.۹۹۲.۵۰۰
مجموع					۱۰۹.۰۶۱.۵۵۰
					۸۱.۴۵
					۴۸۸۷

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: پنیر اولیه (استاندارد ملی ۱۳۴۱۸) - کد فرآورده: ۲۰۷۷۸	کد فرآورده: ۲۰۷۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات	
۱ شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲ رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳ طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴ یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۵ ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰		
۶ pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷ پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰		
۸ چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰		
۹ بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۰ نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۱ باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN	
۱۲ اشتریشاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی	
۱۳ استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی	
۱۴ بسته بندی - وضع ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۵ کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۶ سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰		
۱۷ استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰		
۱۸ آفلاتوکسین M1	۳۴۵۰	۵۷.۵۰	۷۶.۹۹۲.۵۰۰		
مجموع	۴۴۹۸	۷۴.۹۷	۱۰۰,۳۸۴.۸۳۰		

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۷۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۴	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۷	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN
۸	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی
۱۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۲	شکل	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	افلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰	۷۶.۹۹۲.۵۰۰	
۱۴	استرول (در محصولات با مواد دارای چربی گیاهی)	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰	
مجموع		۴۳۷۲	۷۲.۸۶	۹۷.۵۵۹.۵۴۰	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : پنیرلاکتیکی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۳) - کد فرآورده : ۲۰۷۸۰	کد فرآورده : ۲۰۷۸۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون		ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات	
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰		یافت	۱
	۰.۰۹	۵	۱۳۰.۵۱۰		رنگ	۲
	۰.۰۹	۵	۱۳۰.۵۱۰		طعم	۳
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰		اسیدیته	۴
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰		pH	۵
	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰		نمک	۶
	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰		رطوبت	۷
	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰		پروتئین	۸
	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰		چربی	۹
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰		سرب	۱۰
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰		بسته بندی	۱۱
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰		نشانه گذاری	۱۲
MPN	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰		باکتریهای کلیفرم	۱۳
شناسایی	۱.۲۵	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰		اشریشیاکلی	۱۴
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰		استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۵
	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰		کیک و مخمر	۱۶
	۲.۹۴	۱۷۶	۳.۹۳۶.۶۶۰		سالمونلا	۱۷
	۵۷.۵۰	۳۴۵۰	۷۶.۹۹۲.۵۰۰		آفلاتوکسین M1	۱۸
	۳.۶۷	۲۲۰	۴.۹۱۴.۱۳۰		استرول	۱۹
	۷۸.۴۲	۴۷۰۵	۱۰۵.۰۰۴.۳۸۰		مجموع	

تعرفه - لیبیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۸۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۵۸۷۷) - کد فرآورده: ۲۱۴۸۷					
۱	حالت فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	موزینه
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	در ویرایش جدید استاندارد حذف شده
۹	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۰	اشریسیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۱	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰	۷۶,۹۹۲,۵۰۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	ماده خشک	۳۶	۰.۴۳	۵۷۵,۷۷۰	
۱۴	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۶	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
مجموع		۴۴۵۰	۷۴.۱۷	۹۹,۳۱۳,۶۳۰	

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۹۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: شیر خشک با چربی گیاهی (استاندارد ملی ۱۰۲۰۸) - کد فرآورده: ۲۱۴۹۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	یافت ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۶	فعالیت فسفاتاز	۵۰	۰.۸۴	۱,۱۲۴,۷۶۰	
۷	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۸	ذرات سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	ضریب حالیت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۲	اسیدیته روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۳	کلسترول / استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۵	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
۱۸	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۹,۹۳۰	
۱۹	فلزات سنگین - سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۲	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	ویژگی های فاز چربی	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	
مجموع		۱۷۸۲	۲۹.۷۰	۳۹,۷۶۸,۲۰۰	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : بستنی پروبیوتیک (استاندارد ملی ۱۴۶۸۳) - کد فرآورده : ۲۱۴۹۷	کد فرآورده : ۲۱۴۹۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	ویژگی های فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۳	قابلیت زیستی (شمارش زنده) سویه های پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰	۴.۴۱۸.۷۰۰	
۴	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۵	انتروپاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰	MPN
۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی
۸	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	چربی شیر	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	موزونیه
۱۱	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۲	مواد جامد بستنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۳	ساکارز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۴	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۱۵	اسیدپنه	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۶	چربی روکش	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۷	مغز خوراکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۰	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۱۳۲۳	۲۲.۰۵	۳۹.۵۲۴.۹۵۰	

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : پودر خامه (استاندارد ملی ۷۶۸۶) - کد فرآورده : ۲۱۵۰۵		کد فرآورده : ۲۱۵۰۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۴	ذرات سوخته	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۵	گاز	۲۲	۰.۳۷	۴۹۵.۴۳۰
۶	اندیس نامحلولی	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۷	درصد وزنی چربی شیر	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	درصد وزنی آب	۱۴۸	۲.۴۶	۳,۲۹۳,۹۴۰
۹	درصد وزنی پروتئین در مواد جامد بدون چربی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۲	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۳	اشربشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۱۹۳	۱۹.۸۸	۲۶,۶۱۹,۳۲۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون/دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳	شکل و اندازه ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۸	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۴	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰	۷۶.۹۹۲.۵۰۰
۱۵	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰
مجموع		۴۳۷۲	۷۲.۸۶	۹۷.۵۵۹.۵۴۰

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۴۱۰		نام فرآورده: ماست طعم دار (استاندارد ملی ۴۰۴۶) - کد فرآورده: ۲۰۴۱۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	رنگ	۱
		۰،۰۹	۵	مزه و بو	۲
		۰،۱۳	۸	بافت	۳
		۰،۹۲	۵۵	نمک	۴
		۰،۷۳	۴۴	ماده خشک بدون چربی	۵
		۰،۸۳	۵۰	چربی	۶
		۰،۱۳	۸	بیسته بندی	۷
		۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
		۰،۱۳	۸	وزن	۹
MPN		۱،۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۰
شناسایی		۱،۲۵	۷۵	اشربشیا کلی	۱۱
شناسایی		۲،۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
		۰،۷۳	۴۴	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۱۳
		۱،۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۴
		۱،۸۳	۱۱۰	قند کل	۱۵
		۰،۲۴	۱۴	pH	۱۶
		۳،۶۷	۲۲۰	استرول	۱۷
		۱۶،۲۷	۹۷۶	مجموع	
		۲۱،۷۸۵،۵۳۰			

تعرفه - لیبیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: بودر آب پنیر (استاندارد ملی ۶۹۵۹) - کد فرآورده: ۱۱۳۲۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	مزه و طعم	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۳	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	موزونیه	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۲	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۳	اسیدیته بر حسب اسید لاکتیک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۴	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۵	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۶	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۷۶,۹۹۲,۵۰۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۹	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۴۲۳۵	۷۰.۵۹		۹۴,۵۲۰,۰۱۰

تعرفه - لیبیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۸۴۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲	ذرات سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۶	قابلیت حل شدن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۷	قابلیت سفید شدن	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۸	ریزش آزاد	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰	
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۱	قند کل (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۱۱۰	۱.۸۳	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۱۲	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۳	پروتئین (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۴	چربی (کم چرب)	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	ریزش آزاد	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰	
۱۸	قابلیت سفید شدن	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵.۴۸۳	
۱۹	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰	
۲۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
مجموع		۱۱۳۴	۱۸.۹۰	۲۵.۳۱۱.۵۶۳	

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۲۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده: دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (استاندارد ملی ۱۹۶۹۷) - کد فرآورده: ۲۲۲۱۵					
۱	pH	۱۴	۰.۲۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶		
۳	ماده خشک (ناشی از شیر) بدون احتساب چربی (MSNF)	۴۴	۰.۷۳		
۴	ماده خشک کل (درصد وزنی)	۴۴	۰.۷۳		
۵	چربی کل	۵۰	۰.۸۳		
۶	اختلاف pH قبل و بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۱۴	۰.۲۴		
۷	اختلاف pH قبل و بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۱۴	۰.۲۴		
۸	توتال کانت بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسوس	۷۱	۱.۱۹		
۹	توتال کانت بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسوس	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	وضعیت ظاهری بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسوس	۵	۰.۰۹		
۱۱	وضعیت ظاهری بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسوس	۵	۰.۰۹		
۱۲	بافت	۸	۰.۱۳		
۱۳	ویژگی های حسی و ظاهری	۵	۰.۰۹		
۱۴	آفلاتوکسین M1	۳۵۲	۵.۸۷		
۱۵	باقیمانده مواد بازدارنده میکروبی	۳۳	۰.۵۵		
۱۶	کلسترول / استرول های گیاهی به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۱۱۲۵	۱۸.۷۵	۲۵,۱۰۶,۲۵۰	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : خامه طعم دار پاستوریزه و فرادما (استاندارد ملی ۱۳۶۳۵) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۱		کد فرآورده : ۱۱۴۵۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۳.۴۲۷.۸۴۰
۸	چربی کل	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۹	استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۰	افلاتوکسین M _۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰
۱۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۱۳	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	انترویکتیواسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۸	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۴۴۷	۲۴.۱۲	۳۲.۲۹۶.۶۸۰

تعرفه - لینیات

		کد فرآورده : ۲۱۴۱۷		نام فرآورده : دوغ پروبیوتیک (استاندارد ملی ۱۱۳۲۴) - کد فرآورده : ۲۱۴۱۷	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	یافت	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۶
مور	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۸
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها در میلی لیتر	۱۰
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی در میلی لیتر	۱۱
شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در میلی لیتر	۱۲
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۳
	۴.۴۱۸.۷۰۰	۳.۳۰	۱۹۸	قابلیت زیستی (شمارش زنده) هر یک از سویه های پروبیوتیک براساس نشانه گذاری	۱۴
	۷.۸۵۹.۹۳۰	۵.۸۷	۳۵۲	آفلاتوکسین M۱	۱۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	حجم	۱۶
		۲۵.۷۲۲.۱۹۰	۱۹.۲۱	۱۱۵۳	مجموع

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : پنیر ادام (استاندارد ملی ۱۱۸۳۳) - کد فرآورده : ۲۱۵۲۷	کد فرآورده : ۲۱۵۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر ادام	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		ردیف	نام آزمون
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱	رنگ
	۸	۰.۱۳		۲	بافت
	۵	۰.۰۹		۳	بو و طعم
	۴۴	۰.۷۳		۴	رطوبت
	۵۰	۰.۸۳		۵	چربی
	۹۹	۱.۶۵		۶	پروتئین
	۵۵	۰.۹۲		۷	نمک
	۱۴	۰.۲۴		۸	pH
	۴۴	۰.۷۳		۹	ماده خشک
MPN	۹۹	۱.۶۵		۱۰	کلی فرم
شناسایی	۷۵	۱.۲۵		۱۱	اشریضاکلی
شناسایی	۱۴۹	۲.۴۸		۱۲	استافیلولوکوکهای کوآگولاز مثبت
	۷۱	۱.۱۹		۱۳	کپک و مخمر
	۱۷۶	۲.۹۴		۱۴	سالمونلا
	۸	۰.۱۳		۱۵	بیسته بندی
	۱۱	۰.۱۸		۱۶	نشانه گذاری
	۸	۰.۱۳		۱۷	وزن
	۳۴۵۰	۵۷.۵۰		۱۸	آفلاتوکسین M۱
	۲۲۰	۳.۶۷		۱۹	استرول گیاهی
مجموع	۴۵۹۲	۷۶.۵۳	۱۰۲,۴۷۳,۶۷۰		

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۵۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	باقث	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN
۱۰	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۱۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی
۱۲	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۴	آفلاتوکسین M۱	۳۴۵۰	۵۷.۵۰	۷۶.۹۹۲.۵۰۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰	
مجموع		۴۵۴۸	۷۵.۸۰	۱۰۱.۴۹۶.۲۰۰	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۹۸۳		نام فرآورده: پنیر امنتال (استاندارد ملی ۱۲۷۰۱) - کد فرآورده: ۲۱۹۸۳	
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	۱	رنگ
		۰.۱۳	۸	۲	یافت
		۰.۰۹	۵	۳	بو و طعم
		۰.۸۳	۵۰	۴	چربی
		۱.۶۵	۹۹	۵	پروتئین
		۰.۹۲	۵۵	۶	نمک
		۰.۲۴	۱۴	۷	pH (محلول ۱۰ درصد)
		۰.۷۳	۴۴	۸	ماده خشک
		۰.۱۳	۸	۹	بسته بندی
		۵۷.۵۰	۳۴۵۰	۱۰	آفلاتوکسین M۱
MPN		۱.۶۵	۹۹	۱۱	کلی فرم
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	۱۲	اشریشیاکلی
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	۱۳	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت
		۱.۱۹	۷۱	۱۴	کیک و مخمر
		۲.۹۴	۱۷۶	۱۵	سالمونلا
		۷۱.۸۲	۴۲۰۹		مجموع
	۹۶,۱۶۶,۹۸۰				

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : پودر پروتئین تغلیظ شده شیر (استاندارد ملی ۱۶۰۳۳) - کد فرآورده : ۲۱۵۳۴					
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۶	ضریب نامحلولی	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰	
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	موزونیه
۸	ذرات سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۱	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۳	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN
۱۴	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۱۵	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۶	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۰۷۶	۱۷.۹۴	۲۴.۰۲۱.۶۶۰	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: نوشیدنی شیری میوه ایی (استاندارد ملی ۱۶۸۸۱) - کد فرآورده: ۲۱۵۲۵		کد فرآورده: ۲۱۵۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۳	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۴	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰
۵	ساکاروز	۱۵۴	۲.۵۶	۳.۴۲۷.۸۴۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰
۸	اشربیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۰	باکترهای مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰ درجه (استریلیزه)	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵ درجه (استریلیزه)	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۴	گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه (نوع استریلیزه)	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۱۵	گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه (نوع استریلیزه)	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	حجم	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	آفلاتوکسین M1	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰
۲۱	قابلیت زیستی (شمارش زنده) سویه های پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰	۴.۴۱۸.۷۰۰
مجموع		۱۶۳۴	۲۷.۲۳	۳۶.۴۶۰.۹۷۰

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : کازئین و کازئینات (استاندارد ملی ۴۴۴۸) - کد فرآورده : ۲۱۵۲۹		کد فرآورده : ۲۱۵۲۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	حالت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	ذرات سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۶	مقدار کازئین در پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	اسیدیته آزاد	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۴	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۶	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۷	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۸	استفایلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۱۱۷	۱۸.۶۱	۲۴.۹۱۸.۷۹۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام فرآورده : اسپیرید مخلوط (استاندارد ملی ۱۱۸۴۳) - کد فرآورده : ۲۰۵۸۳	کد فرآورده : ۲۰۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	چربی	۵۰	۰.۸۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		
۳	اندیس اسیدی	۴۴	۰.۷۳		
۴	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		
۵	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵		
۶	ترکیب اسیدهای چرب / مجموع اسیدهای چرب ترانس/ اسیدهای چرب اشباع / اسید بوتیریک	۲۷۵	۴.۵۹		
۷	آلاینده های فلزی- آهن	۱۲۱	۲.۰۲		
۸	آلاینده های فلزی- مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۹	آلاینده های فلزی- سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۰	آلاینده های فلزی- آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۱۱	آلاینده های فلزی- نیکل	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۲	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۱.۱۹		
۱۵	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵		MPN
۱۶	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولازمیت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۱۸	کیک	۷۱	۱.۱۹		
۱۹	مخمر	۷۱	۱.۱۹		
مجموع		۱۷۵۰	۲۹.۱۷	۳۹۰.۵۸.۶۳۰	

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۷۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پودر نوشیدنی فوری طعم دار بر پایه شیر خشک (استاندارد ملی ۲۸۶۵) - کد فرآورده : ۲۲۷۵۹
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
	مواد خارجی			۰	ملاحظات
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰	ملاحظات
۶	قابلیت حل شوندگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	موزونیه
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	MPN
۸	آنتروباکتریاسه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۹	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۱۰	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۱۱	استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	ملاحظات
۱۲	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰	ملاحظات
۱۳	استافیلوکوکوس	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	شناسایی
۱۴	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	ملاحظات
۱۶	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰	MPN
۱۷	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۸	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	ملاحظات
۱۹	آفلاتوکسین M1	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۹,۹۳۰	ملاحظات
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۲۱	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	ملاحظات
مجموع		۱۴۲۵	۲۲.۷۵	۳۱,۸۰۱,۲۵۰	

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۵۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : شیر تیخیر شده (استاندارد ملی ۶۹۴۵) - کد فرآورده : ۲۲۵۴۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۳۰.۵۱۰
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۳۰.۵۱۰
۳	چربی شیر	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۴	مواد جامد کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵	مواد جامد بدون چربی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۸	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		۷.۸۵۹.۹۳۰
۹	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	انتروبیاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۱	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۲	کپک	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۵۶۳	۲۶.۰۵		۳۴.۸۸۰.۹۵۰

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده: پنیر سنت بانولین-ویژگیها و روشهای آزمون (استاندارد ملی ۱۴۸۱۲) - کد فرآورده: ۲۲۸۹۳		کد فرآورده: ۲۲۸۹۳		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
ملاحظات				۱	رنگ
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۲	بافت
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۳	شکل ظاهری
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۴	بو و طعم
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	۵	چربی بر پایه ماده خشک
	۱,۱۱۵,۸۳۳	۰.۸۳	۵۰	۶	پروتئین
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۷	نمک
	۱,۳۲۷,۴۱۷	۰.۹۲	۵۵	۸	pH
	۳۱۲,۴۳۳	۰.۲۳	۱۴	۹	ماده خشک
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	۱۰	استرول گیاهی
	۴,۹۰۹,۶۶۷	۳.۶۷	۲۲۰	۱۱	کلی فرم
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۱۲	اشریسیا کلی
	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	۱۳	استافیلو کوکوس های کوآگولاز مثبت
	۳,۳۲۵,۱۸۳	۲.۴۸	۱۴۹	۱۴	کیک و مخمر
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	۱۵	سالمونلا در ۲۵ گرم
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	۱۶	M۱ آفلاتوکسین
	۹,۷۳۰,۰۶۷	۷.۲۷	۴۳۶	۱۷	بسته بندی
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	۱۸	نشانه گذاری
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱		
	۳۲,۴۲۶,۱۱۷	۲۴.۲۲	۱۴۵۳		مجموع

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : یودر بستنی		کد فرآورده : ۲۲۷۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۹۲۵۷) - کد فرآورده : ۲۲۷۲۶				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰-۸	۱۱۱,۵۸۳
۲	(بو و مزه) طعم *	۵	۰-۸	۱۱۱,۵۸۳
۳	وضع ظاهری	۵	۰-۸	۱۱۱,۵۸۳
۴	رطوبت	۴۴	۰-۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۵	اندیس حلالیت	۸	۰-۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۶	اندازه گیری مقدار ذرات سوخته	۸	۰-۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۷	اسیدیته قابل تیتر	۴۴	۰-۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۸	پروتئین	۹۹	۱-۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	ساکارز	۱۱۰	۱-۸۳	۲,۴۵۴,۸۳۳
۱۰	لاکتوز	۴۴	۰-۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۱	گلوکز	۴۴	۰-۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۲	خاکستر	۴۴	۰-۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۳	چربی	۵۰	۰-۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳
۱۴	اندازه گیری استرول های گیاهی	۲۲۰	۳-۶۷	۴,۹۰۹,۶۶۷
۱۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰-۸	۱۱۱,۵۸۳
۱۶	رنگ مصنوعی	۴۴	۰-۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۷	شمارش کلی میکروبی	۷۱	۱-۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۸	آنتروبیوتیک ریسه	۱۴۳	۲-۳۸	۳,۱۹۱,۲۸۳
۱۹	اشریشیا کلی	۷۵	۱-۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۲-۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳
۲۱	استافیلوکوکوس ارنوس کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲-۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳
۲۲	گیجک و مخمر	۷۱	۱-۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۲۳	بسته بندی	۸	۰-۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰-۱۸	۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۱۴۸۳	۲۴,۷۲	۲۲,۰۹۵,۶۱۷

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: پودر پرمیت (استاندارد ملی ۲۰۲۶۵) - کد فرآورده: ۲۲۶۸۳		کد فرآورده: ۲۲۶۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	(رنگ ، بافت، مزه و بو، مواد ناپذیرفتنی)آزمون های حسی	۵	۰۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹۰۰۰ ریال
۲	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۱۱۱,۵۸۲
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۴	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳
۷	M۱ آفلاتوکسین	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۵,۴۶۷
۸	باکتری های کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۰	کیک ومخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۱	استافیلو کوکو س های کواگولازمنبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳
۱۲	شمارش کلی میکروارگانسیم ها	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۳	رنگ مجاز	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۲
۱۴	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۲
۱۵	بسته بندی وضع ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۱۱۴۴	۱۹.۰۷	۲۵,۵۳۰,۲۶۷

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده: پنیر بری (استاندارد ملی ۱۳۷۰۲) - کد فرآورده: ۲۲۷۰۷					
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		کد فرآورده: ۲۲۷۰۷		نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	رنگ	۱
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بافت	۲
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	بو و طعم	۳
	۱,۱۱۵,۸۳۳	۰.۸۳	۵۰	(درصد بر پایه ماده خشک)چربی	۴
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	(درصد بر پایه وزن پنیر)پروتئین	۵
	۱,۲۲۷,۴۱۷	۰.۹۲	۵۵	(درصد بر پایه وزن پنیر)نمک	۶
	۳۱۲,۴۳۳	۰.۲۳	۱۴	pH	۷
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	(درصد بر پایه وزن پنیر)ماده خشک	۸
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۹
	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۰
	۳,۳۲۵,۱۸۳	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلو کوکوس های کواگولاز مثبت	۱۱
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	کپک و مخمر	۱۲
	۳,۹۲۷,۷۳۳	۲.۹۳	۱۷۶	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۳
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۵
	۱۹,۳۹۳,۱۸۳	۱۴.۴۸	۸۶۹	مجموع	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: تاپینگ پیتزا (استاندارد ملی ۱۵۶۹۶) - کد فرآورده: ۲۲۵۲۸		کد فرآورده: ۲۲۵۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۲	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۳	(مزه و بو)طعم	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۴	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳
۵	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۶	چربی در ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳
۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷
۹	اسید سوربیک و نمک های آن	۱۶۵	۲.۷۵	۳,۶۸۲,۲۵۰
۱۰	اسیدته روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۵۲,۲۸۳
۱۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۲	آنیزیدین	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۳	اسید های چرب اشباع / اسید چرب لینولنیک / اسید های چرب ترانس / اسد های چرب لوریک	۲۷۵	۴.۵۸	۶,۱۳۷,۰۸۳
۱۴	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۵	اشریشاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۶	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۷	استافیلوکوکوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۳۵,۱۸۳
۱۸	M۱ افلاتوکسین	۴۳۶	۷.۲۷	۹,۷۳۰,۰۶۷
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۱۷۶۷	۲۹.۴۵	۳۹,۴۳۳,۵۵۰

تعرفه - لینیات

نام فرآورده دسرهای شیری					
(استاندارد ملی ۱۴۶۸۱) - کد فرآورده: ۲۰۹۳۱					
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	کد فرآورده: ۲۰۹۳۱	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال			
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۲	طعم	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۴	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۵	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۳۶,۷۶۷	
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳	
۷	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۸	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳	
۱۰	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳	
۱۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۳	آنتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۸	۳,۱۹۱,۲۸۳	
۱۴	گرمخانه گذاری در دسرهای با ماندگاری طولانی	۳۸	۰.۴۷	۶۲۴,۸۶۷	
۱۵	M۱ آفلاتوکسین	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۵,۴۶۷	
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
۱۸	گرمخانه گذاری در دسرهای فرادما در ۳۰ درجه	۳۸	۰.۴۷	۶۲۴,۸۶۷	
۱۹	(۳۰ درجه)شمارش کلی میکروبی دسر فرادما	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۲۰	(۵۵ درجه)شمارش کلی میکروبی دسر فرادما	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۲۱	گرم خانه گذاری در دسرهای فرادما در ۵۵ درجه	۳۸	۰.۴۷	۶۲۴,۸۶۷	
۲۲	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
مجموع				۲۶.۱۷	۳۵,۰۳۷,۱۶۷