

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/عدد	شمارش کلی cfu/g	انتز و باکتر پاشم c u/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	کرواگرانیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده cfu/g/سوفیت	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سومونایس انرو چنچا زا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگار	استاندارد مرتبط	سال انتشار	شماره استاندارد مرتبط
شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035، ویبریو: 1-9667، کمپیلوباکتر: 9661-شنگلا 2627-،،،، گروتوباکتر ساکزاکی: 9430، یرسینیا: 4556	5272-1,2,8248,5271	11166-9263-7725-1,3	2461-1,2	9933-2946	1810	9934-6806-1,3	2324	9432-5353-19265-2197-2323	2198-7724-2	3194-4721	9793-3140-8869	997,10899-1	997	کتاب راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی	شماره استاندارد مرتبط	سال انتشار	
انواع آب آشامیدنی		<1/250 ml با روش فیلتراسیون						<1/250 ml با روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون				6267	1397	
انواع آب معدنی		<1/250 ml با روش فیلتراسیون						<1/250 ml با روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون				4403	1397	
آب استخر		<1/250 ml با روش فیلتراسیون						<1/250 ml با روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون						
آبلیمو، آبغوره ،سرکه										1۰10 ²		10	10		87,881,815		سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد،سرکه سنتی نیاز به آزمون اسیدوست ندارد.
آبمیوه غریسته بندی (طالبی ، هویج ،...)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ⁴				
انواع آبمیوه و فراورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										*<1		<1	<1		3414	1398	بروش پورپلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد
مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)		با استفاده از 1< محیط کشت فری شوگر								*<1		<1	<1		3414	1398	بروش پورپلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد
مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک		با استفاده از 1< * محیط کشت فری شوگر													3414	1398	شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1< می باشد. تعداد* پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد
آب زرشک										*<1		<1	<1		17524-3414		«باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو *
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فراورده های آن	<1	<1						<1		<1		بک و مخمر 1<			3414	1398	
آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده	1.10 ²									10		10	10		6332	1398	
غیر آسپتیک(آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده	1.10 ³									1.10 ²		5.10	5.10 ²		6332	1398	
آب سبزی و فراورده های آن	<1	<1						<1				بک و مخمر 1<			3414	1398	
ارده		50		منفی	منفی*	منفی						بک و 1۰10 ² مخمر			2695	1394	فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو
افزودنی خوراکی (اسید آلژینیک)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بک و 5.10 ² مخمر			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم
افزودنی خوراکی (لایزینات سدیم، پتاسیم، آمونیم، کلسیم)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بک و 5.10 ² مخمر			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم

نام نمونه	شماره کلیم میکروبیولوژیک ctu/g	شماره کلیم قلم ها ctu/g	اثر و پیکر پیکر u/g	اثر و پیکر کلیم ctu/g	سالمونلا ctu/25g	استافیلوکوکوس کروکوزین ctu/g	باسیلوس سریوس ctu/g	کلستریدیوم های احیاء کننده سوختن ctu/g	اثر و کوکوس ها ctu/g	اسیدوست ها ctu/g	سورومیتاس اثر و چنگ ctu/g	کوک ها ctu/g	مخمر ها ctu/g	تخم ناگل	استاندارد مرجع	سال انتشار	
افزودنی خوراکی (آگار)	5.10 ³			منفی	منفی							کوک و 2 مخمر 5.10 ²			14409	1390	
افزودنی خوراکی (کاراگینان)	5.10 ³			منفی	منفی*							کوک و 2 مخمر 3.10 ²			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *
افزودنی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390	
افزودنی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390	سالمونلا منفی در 12/5 گرم *اثریشیا منفی در 5 گرم
افزودنی خوراکی (پولان)		منفی*			منفی							کوک و 2 مخمر 1.10 ²			14409	1390	کلیرم منفی در 25 گرم
آلوجه ترش فراوری شده	2.10 ²		10	منفی						منفی		کوک و 2 مخمر 1.10 ²			11089	1387	ریسه کپک 45%* باکتریهای مقاوم به اسید
آویشن شیرازی	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1*10 ²	1*10 ²				5.10 ³		منفی	20806	1394	
آجیل ها ،دانه های خوراکی، مغزها (بوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشیرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ²					ویژگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزیبادام هندی فرایندشده و مغزیبادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل ها،دانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشیرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ³					ویژگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزیبادام هندی فرایندشده و مغزیبادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل: پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغزخام و فرایندشده	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³			9636-3639-218-4631		
آجیل: پسته (مغز برشته شده)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			218	1392	
آجیل: پسته فرایند شده(برشته شده) بوداده	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²			15	1392	
آرد برنج	1.10 ⁵						1.10 ²					5.10 ³			2393		
آرد جو،جو پوست کنده و بلغور	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10 ⁴											5.10 ³			2393		
آردو پودرسوختاری	5.10 ³	10		منفی								1.10 ²			2393		
آرد و پروتئین سویا	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			2393		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ g/ctf	شمارش کلی قلم ها ctf/g	اثر و باکتر پاشم c u/g	اثر چربی کلی ctf/g	سالمونلا ctf/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/تثبیت ctf/g	باسیلوس سرکوس ctf/g	کلستریدیوم های اجتهنده ctf/g/سوفیت	اثر و کوکوس ها ctf/g	اسیدوست ها ctf/g	سورومانیس اثر و چربی را ctf/g	کوک ها ctf/g	مخمر ها ctf/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
آرد سیب زمینی	1.10 ⁴							1.10 ²⁺				5.10 ³					شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
آرد کاساوا ی خوراکی	1.10 ⁴							1.10 ²⁺				5.10 ³	5.10 ³		13827	1397	شمارش اسپور *
آرد گندم ، گندم پوست کنده وبلغور، آرد چاودار	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 ⁴	10		منفی								1.10 ²			2393		
اسپریدهای مخلوط، کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی		منفی						1.10	5*10		11843		
اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی				منفی							منفی	10	10				در صورتیکه این فراورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد
آنزیم در صنایع غذایی	باکتری 5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی							مجموع کپک و مخمر 10 ²			2200 -1		(...،مانند آمیلاز ،پکتیناز)
انواع اسنک (ذرت بو داده ، گندم، برنج و دانه سویا پرشته ، غلات صبحانه و انواع پلت)	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*	منفی	1.10 ²	اسپور 5.10				مجموع کپک و مخمر 10 ²			11603		در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل
انواع ادویه ، لیموعملاتی، طعم دهنده ها	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ²	1.10 ²⁺				5.10 ³		منفی	3677		شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
انجیرفرایندشده	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								1.10 ²	1.10 ²		7868		
استارتر		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک	5.10 ²⁺		<10	منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				کپک و 1.10 ² * مخمر			19459	94	شمارش کلی مربوط به باکتری های غیرلاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است*.شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود.کپک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100در غیر تخمیری است.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی غیرلاکتیک			<10	منفی	منفی		<1.10 ²	<1.10				کپک و 1.10 ² * مخمر			19459	94	لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است.شمارش و. شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی مخمری	1.10 ³⁺		<10	منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				1.10 ²			19459	94	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود.حمازاسپورباکتری های طنابی شکل 10 می باشد.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است*منظورباکتری های لاکتیک است.شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
اینولین	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی	10					کپک و مخمر 2.10			21544	1395	
بتاکاروتن از Blakeslea trispora				منفی در 5 گرم		منفی						1.10 ²	1.10 ²		740	1398	

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g	شماره کلی قلم ها cfu/g	التر و فیلتر باقیمانده u/g	آش رشته کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجابت کننده سولفیت cfu/g	التر و کوکوس ها cfu/g	استرکوس ها cfu/g	سوروموئیس التر و چیترا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
برگه های میوه جات نیمه خشک و کاملاً خشک ، موز خشک شده و چپیس موز	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی						کپک و 1.10 ² مخمر			11079		
برنج پخته	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی		منفی	<10					1.10 ²					
برنج خام قله یا بسته بندی شده	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10 ² مخمر			2406		
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10 ² مخمر			2406		
بستنی ساده	5.10 ^{4*}		1.10	منفی	منفی	منفی									2406		
بستنی پروبیوتیک	5.10 ^{4*}		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2406		#REF!
انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی	*5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	کاندیدا آلبی کنز منفی		20111		مخمرهای غیر کاندیدا آلبی کنز کمتر از 10، حدمجاز برای فراورده های دورچشم و عشاء مخاطی و استفاده در کودکان زیر سه سال100، شمارش در 30درجه سلسیوس
بهبوددهنده آنزیمی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی						کپک و 5.10 ² مخمر					
بادام (مغز خلال شده)	1.10 ⁴	10		منفی								1.10 ²			3415	1393	
بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)		10		منفی								1.10 ²			16032	1392	
بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)		10		منفی								1.10 ²			16031	1392	
باقلاوای سنتی قزوین			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²				
پرو کرک (جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)	<1.10 ⁶				منفی			< 1.10 ²	< 1.10 ²						19759	1393	
پودر بستنی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10 ² مخمر			19257	1393	
پودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10 ² مخمر			20217	1394	
پودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	* 1.10 ⁵			منفی		منفی					منفی	منفی*	منفی*		20109	1394	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی10به توان 6 می باشد.* کاندیدا آلبیکنس و کپک های پاتوژن باید منفی باشد

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ctf/g	شمارش کلی قلم ها ctf/g	التر و فیلتر با سامان c u/g	اثر پدیده کلی ctf/g	سامان کل ctf/25g	استاندارد میکروارگانیسم ها ctf/g	بسیار میکروارگانیسم ها ctf/g	کلستریدیوم های اجتناب پذیر ctf/g	التر و فیلتر میکروارگانیسم ها ctf/g	استاندارد ها ctf/g	میکروارگانیسم ها ctf/g	کوک ها ctf/g	میکروارگانیسم ها ctf/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
پودر فلافل		1.10 ²		منفی		منفی	1.10 ²	*1.10 ²				1.10 ³			20211	1394	شمارش کلستریدیوم پرفرینژنس* در صورت استفاده از آرد* .برنج و نشاسته آزمون باسیلوس انجام نمیشود
پودر گلکوز مایع	5.10 ²	منفی										10	10		20224	1394	
پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شریت یا آب میوه) اسپتیک ، پوره توت فرنگی										<10*		<10	<10		19336-22129	1393-139۶	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شریت یا آب میوه) منجمد	5.10 ²									10*		50	1.10 ²		19336	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوشک و نوار بهداشتی ،پوشینه، پد بهداشتی و زیرانداز	5.10 ²			منفی *		منفی *					منفی *				1830-2	1395	منفی در یکدهم گرم (شمارش)
پودر نیمه آماد خمیر پیتزا و پیراشکی		10		منفی		منفی						5.10 ³			21796	1395	
پیتزا آماده طبخ منجمد	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	10		*50				1.10 ²			14680	1391	کلستریدیوم پرفرینژنس*
پرکننده و حجم دهنده(مالتودکسترین ..) پر میکس	1.10 ⁵											5.10 ³					
پلی فسفات	1.10 ⁵			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²				
پنبه هیدروفیل غیرسترون	3.10 ²	<10				<10	.		<10		<10	1.10 ²			7274		
انواع پنیر خامه ای و پروسس تهیه شده از شیر پاستوریزه	*1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی						۱.10 ^۳ میکروارگانیسم ها			2406	1398	این ویژگی برای پنیر پروسس است، اگر تحت فرایند حرارتی با دمای بالاتر از 135 درجه سانتیگراد قرار گرفته باشد شمارش کلی میکروارگانیسم ها 10 ²
سایرانواع پنیر (گودا،ریکوتا، پتريکزه، پارمسان، کاجیوتا چدار، پرژوولون،کولومیرز،ادام،سامسو،موزارلا،امنتال)انواع پنیرطعمه		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² میکروارگانیسم ها			2406	1398	
پنیر رسیده در آب نمک، پنیر لاکتیکی ، پنیرهای تازه با چربی گیاهی، پنیر تازه آنالوگ،		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² میکروارگانیسم ها			2406		کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر تازه، پنیر سنتی، پنیر لیقوان، پنیر کوزه، پنیر تبریز		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² میکروارگانیسم ها					کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر پیتزای پروسس		10		منفی		منفی						1.10 ² میکروارگانیسم ها			13526	1395	
پنیر پروبیوتیک		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² میکروارگانیسم ها			2406		
پنیر UF		10		منفی		منفی						10					

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم ها/cti/g	شماره کلی قلم ها cti/g	التر و پکتور پاستور c u/g	اثر پختن کلی cti/g	سالمونلا cti/25g	استافیلوکوکوس کوکریژنسیت cti/g	باسیلوس سرکوس cti/g	کلستریدیوم های اسیپتنده سوافکت cti/g	التر و کوکوس ها cti/g	اسیدوست ها cti/g	سورومایس اثر و چنگ ز ا cti/g	کپک ها cti/g	مخمر ها cti/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی						کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر			10439		
پودرهای نیمه آماده غلات	4 1۰۱۰ ^۴		2 1۰۱۰ ^۲	منفی	منفی	منفی						2 5۰۱۰ ^۲	2 5۰۱۰ ^۲		3851	1392	
پودر آلومین	4 1۰۱۰ ^۴	10		منفی	منفی	منفی						کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر					
پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	3 1۰۱۰ ^۳	<10		منفی	منفی	منفی					منفی	کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر					
انواع پودر پنیر و آب پنیر، پودر پرمیت، کازینات سدیم و کلسیم، پس آب کره، پودر پروتئین تغلیظ شده شیر و پودر کشک	5 1۰۱۰ ^۵	10		منفی		منفی						کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر			2406	1398	
پپاز سرخ شده (تند یخ زده) منجمد	6 1۰۱۰ ^۶	3 1۰۱۰ ^۳		منفی											12589	1392	
پپاز سرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادمجان سرخ شده ، انواع سبزیجات سرخ شده*	3 1۰۱۰ ^۳	<10		منفی				10				2 1۰۱۰ ^۲			12589	1392	ویژگیهای بادمجان وانواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود
پودر سفیده تخم مرغ	4 2.5۰۱۰ ^۴	10		منفی	منفی	2 1۰۱۰ ^۲						5۰۱۰	5۰۱۰		5949	1396	
پودر تخم مرغ	4 2.5۰۱۰ ^۴	10		منفی	منفی	2 1۰۱۰ ^۲						5۰۱۰	5۰۱۰		2487	1396	
تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	4 5۰۱۰ ^۴	2 1۰۱۰ ^۲		منفی	منفی	منفی						کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	104	1		منفی	منفی	منفی						1					
تخم ماکیان	4 5۰۱۰ ^۴	10		منفی	منفی	منفی											
پودر خامه	4 2۰۱۰ ^۴	10		منفی		منفی						کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر			2406	1395	
پودر رب گوجه فرنگی	4 1۰۱۰ ^۴											کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر			6156		ریسه های کپک = 45%
پودر سیروموسیر (انواع ادویه)	5 5۰۱۰ ^۵	3 1۰۱۰ ^۳		منفی			2 1۰۱۰ ^۲	*2 1۰۱۰ ^۲				3 5۰۱۰ ^۳		منفی	3677		کلستریدیوم پرفرنژنس *
انواع پودر شیر کاکائو و پودر شیر قهوه	4 3۰۱۰ ^۴		10	منفی	منفی	منفی						کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر			2406		
پودر کاکائو فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم	3 3۰۱۰ ^۳		10	منفی	منفی							کپک و 2 1۰۱۰ ^۲ مخمر			3307		

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g/ عدد	شماره کلی قلم cfu/g	التر و پیکتر پاسبام c u/g	اثر چشمی کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکریژنسیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/ g	کلستریدیوم های اسیکلندره cfu/g/سوفیت	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورومیتاسی اثر و چنگ ز ا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
دانه قهوه سبز ماده اولیه	1.10 ⁵		1.10 ²									کوک و 3.10 ³ مخمر			15545	1397	
دانه قهوه سبز بو داده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10									کوک و 2.10 ⁵ مخمر			15545	1397	
دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم	3.10 ³		منفی									کوک و 2.10 ¹ مخمر			15545	1397	
پودر قهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10									کوک و 2.10 ⁵ مخمر			15545	1397	
انواع پودر قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم ، پودر قهوه قوری مخلوط	3.10 ³		10	منفی								کوک و 2.10 ¹ مخمر			15545	1397	
پودر ککلت گیاهی	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی		<10	1.10 ³					1.10 ³	1.10 ³		6935		
پودر میوه	5.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی		<10				کوک و 2.10 ¹ مخمر					
پودر نارگیل، آرد نارگیل	5.10 ⁴	10			منفی							4.10 ¹			3461		
نارگیل خشک رنده شده	5.10 ³	10		منفی	منفی							5.10	5.10		8690	1385	
پودر بچه ،پودر های آرایشی و بهداشتی *	*5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10*	<10		20111		در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف *کودکان حد شمارش کلی 10 ² است . * کاندیدا آلبی کنز منفی باشد.
پودر های نوشیدنی قوری	5.10 ²	10*	10*	منفی								کوک و مخمر 5.10			4714	1397	انتروباکتریاسه در پودر های نوشیدنی حاوی قند، کلی فرم در پودر های نوشیدنی فاقد قند انجام شود.
پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 ⁵	5.10		منفی	منفی	منفی						2.10 ¹	2.10 ²		6001		
پوشش چای کیسه ای		منفی			منفی	منفی			منفی			منفی	منفی		2506		
تاپینگ پیتر ا		10		منفی		منفی						کوک و 2.10 ¹ مخمر			15696	1398	
تخم شربتی		1.10 ²		منفی								3.10 ¹					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (بایابدون ماده افزونی مجاز)	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=10 ² M=10 ³		منفی	منفی	منفی						m=10 ² M=10 ³			6203	1390	
تخم ماکیان	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=10 M=10 ²		منفی	منفی	منفی									6203	1390	

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم ها/cti/g	شماره کلی قلم ها/cti/g	التر و پیکتر پاسم cti/u/g	اثر پیشا کلی cti/u/g	سالمونلا cti/u/25g	استافیلوکوکوس کوکریزینیت cti/u/g	باسیلوس سرکوس cti/u/g	کلستریدیوم های اسیکلنده موثقت/cti/g	التر و کوکوس ها/cti/g	اسیدوست ها cti/u/g	سورومیتاسی اثر و چنگل را cti/u/g	کوک ها cti/u/g	مخمر ها cti/g	تخم رنگار	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد(بابایدون ماده افزونی مجاز)	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=1 M=10		منفی	منفی	منفی						m=1 M=10			6203	1390	
تخمه آفتابگردان فرایند شده		10		منفی								1.10 ²			16028	1392	
تخمه کدو فرایند شده		10		منفی								1.10 ²			16030	1392	
تخمه هندوانه فرایند شده		10		منفی								1.10 ²			16029	1392	
تخم مرغ مایع پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						تیکر و مخمر 1.10 ²			13248	1389	
ترشی انبه												1.10 ²	1.10 ²		21107	1395	
ترشی سیر												1.10 ²	1.10 ²		9446	1386	
ترشی فلفل												1.10 ²	1.10 ²		9447	1386	
ترشی قارچ												1.10 ²	1.10 ²		9444	1386	
ترشی کلم												1.10 ²	1.10 ²		9445	1386	
ترشی مخلوط												1.10 ²	1.10 ²		9442	1394	
ترشی موسیر												1.10 ²	1.10 ²		9443	1386	
ترشی چغندر لبویی												1.10 ²	1.10 ²		4657		
تمبرهندی										*2.10 ²		1.10 ²	1.10 ²		6160		مقاوم به اسید ها، درصد ریشه های کپک 25 درصد
جوانه ذرت				منفی								5.10 ²			12343	1396	
انواع چای سیاه، سبز، اولانگ،سفید،طعم دار و چای کیسه ای	7.10 ⁴	10		منفی					منفی			1.10 ³			17070		
چای فوری	1.10 ³	10		منفی					منفی			1.10 ²			17070		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ g/ctf	شمارش کلی قلم ها/ g/ctf	التر و باکتر پاشم/ u/g	اثر پاشی کلی/ g/ctf	سالمونلا/ g/ctf	استافیلوکوکوس کوکوس/ g/ctf	باسیلوس سرکوس/ g/ctf	کلستریدیوم های اجابتدای/ g/ctf	التر و کوکوس ها/ g/ctf	اسیدوست ها/ g/ctf	سورومایس انرو چنیزا/ g/ctf	کوک ها/ g/ctf	مخمر ها/ g/ctf	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
حدود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است.*	1.10 ²			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی				
شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *	10*									1< **		بیکو مخمر 1<			17528	1392	
خاکشیر		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)		1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)		2.10 ²		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 ²			20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10 ²				1.10 ²			11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 ²														2406		گرمخانه گذلری همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	2.10 ⁴	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه- شامل خامه رفیق و بازساخته هم میشود.*
خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم یادکردگی و نشئت
خامه طعم دار پاستوریزه	2.10 ⁴		10*	منفی		منفی						بیکو مخمر 1.10			2406		لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²		10	منفی		منفی						بیکو مخمر 5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم یادکردگی و نشئت
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بیکو مخمر 1.10					لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 ⁴	10		منفی		منفی						بیکو مخمر 1.10					لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خاویار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بیکو و 2 ² مخمر 1.10			186		لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترون و غیر پاستوریزه
خمیرپیراشکی منجمد بدون ادویه	1.10 ²			منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیرپیراشکی منجمد با ادویه	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 ²			20219	1394	
خمیرماهی کیلکا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی		منفی				1.10 ³	1.10 ²		4141	1376	

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g/حذ	شماره کلی cfu/g	التر و فیلتر باقیمانده u/g	اثر چشمی کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجابتدای cfu/g/سوفیت	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورباتیس انرو چنچر زا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سوال انتظار	
خمیر خرما	2*10 ³	منفی										5.10 ²	5.10 ²		5720	1399	
خرما خشک و نیمه خشک	2*10 ³	10		منفی					منفی			1.10 ²	1.10 ²		15544	1397	
خرما نرم بسته بندی	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								5.10 ²	5.10 ²		16217		
خمیر یازی کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی					منفی	منفی	منفی				
خمیر مایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 ²	>6.10 ⁸ *		6095		در خمیر مایه تر و خشک حد اسپور باکتریهای طنابی به ترتیب* 10 و 100 در گرم میباشد. - شمارش مخمر ساکارومایسس سرویسپه است
خمیر مایه خشک		1.10 ²		منفی	منفی					منفی		1.10 ³	>2.10 ⁹ *		6095		در خمیر مایه تر و خشک حد اسپور باکتریهای طنابی به ترتیب* 10 و 100 در گرم میباشد. - اسپور باکتری های گرمادوست بی هوازی 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسس سرویسپه است
خمیر مرغ	5.10 ⁵			* 5.10	منفی	5.10 ²									9529		کمپیلوباکتر ژورنی و اشرشیا کلی پاتوژن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 ³											1.10 ²			2393	92	
فراورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92	
فراورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92	
خمیر نیم پخت	1.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
دانه ذرت خشک	1.10 ⁶							1.10 ²					1.10 ⁴		11603		
دانه ذرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی								1.10 ²	1.10 ²		5585		
دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 ²		منفی								5.10 ³					
مسواک، دندانهای کودک و فراورده های در تماس با بافت دهان، دهان شویه، نخ دندان، خلال دندان، خمیر دندان، سرپستاک	1.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		مشابه 20111		
دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه		1.10 ²		منفی								1.10 ³					

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g یا cfu/g	شمارش کلی قلم ها cfu/g	اثر و پیکر پاستوریزه u/g	اثرشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/میت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سوافیت/ g cfu/g	اثر و کوکوس ها cfu/g	استرپتوکوک ها cfu/g	سومونایس اثر و چنگل را cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگار	استاندارد مرتبط	سال انتشار			
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1.10 ²		10	منفی		منفی						کوک و 10 ² 5- مخمر			2406- 14681		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم باکتریکی و نشست		
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی	2.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						کوک و 10 ² 1- مخمر			17983				
انواع دسر استریل UHT	1.10 ²																گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد. درصورت نشئی و باکتریکی فاقد ارزش آزمایش است.		
انواع دستمال و پد مرطوب	10 ² 5*			منفی		منفی					منفی	10* <	10 <				در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف *کودکان حد شمارش کلی 10 ² است . * کاندیدا آلبی کنز منفی باشد.		
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	10 ⁶ 1	10 ² 1		منفی*	منفی							10 ⁴ 1	10 ⁴ 1			1399	(با آنتی سرم تایید شود)اثرشیا کولی های پاتوژن منفی *		
فرآورده های ژله ای: ژله فرم دار -پاستیل			10 ² 1	منفی	منفی*							10 ² 1	10 ² 1			17983	آزمون سالمونلا در خصوص فرآورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ		
انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک		10		منفی		منفی						کوک و 10 ² 1- مخمر				2406-2453	شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد. دوغ تخمیری تخمیری آزمون مخمر ندارد.		
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	2.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						کوک و 10 ² 1- مخمر				19697	1394		
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1.10 ²			منفی	منفی							کوک و 10 ² 1- مخمر				19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز	
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرادما)	10 ² 1 (30, 55)																19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
دسر و فرآورده های ژله ای (پودر)			10 ² 1	منفی	منفی							10 ² 1	10 ² 1				17983	1392	ای دارای پودر نارنگیل/پودر کاکائو/پودر تخم مرغ ، سالمونلا در 25
دسر و فرآورده های ژله (آماده مصرف)	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						10 ² 1	10 ² 1				17983	1392	
دسر و فرآورده های ژله (فرم دار)			10 ² 1	منفی	منفی							10 ² 1	10 ² 1				17983	1392	
دسر شیری (پاستوریزه)	2.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						کوک و 10 ² 1- مخمر					14681	1391	
دسر شیری (فرادما)	10 ² 1 (30, 55)																14681	1391	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
انواع رنگهای خوراکی گیاهی	1.10 ²			منفی		منفی					منفی	10 ² 1	10 ² 1						
روغن حیوانی	10 ⁴ 1	2.10		منفی		منفی						کوک و 10 ² 1- مخمر							شمارش سرمادوست ها مد نظر است *

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم ها/cti/g	شماره کلی قلم ها cti/g	التر و پیکتر پاسبام cti/g	اشریشیا کلی cti/g	سالمونلا cti/25g	کرواگرانز جنیت cti/g	باسیلوس سرکوس cti/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cti/g	اشریو کولوس ها cti/g	اسیدوبست ها cti/g	مونومانیس اشریو چنتریا cti/g	کوک ها cti/g	مخمربا cti/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سماز انتشار	
رشته آشی	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
انواع رشته غیر آشی	1.10 ³											1.10 ²			2393		
رشته فوری	5.10 ²				منفی	منفی						1.10 ²			2393		
رب گوجه فرنگی ،غیرسترون تجاری	1.10 ²									1.10 ²		1.10 ²	1.10 ²				ریسه های کیک 45%
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10 ²			منفی		منفی					منفی	1.10 ²	1.10 ²				
زیتون، شور ، خیاب شور ، غیرسترون تجاری،غیر بسته بندی (قله)												1.10 ²	1.10 ²		987		خیارشورهای تخمیری آزمون مخمر ندارد.فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326
زیتون خام		1.10		منفی								1.10 ³	1.10 ³				
زیتون پرورده (غیر سترون تجاری)		1.10 ²		منفی		منفی						5.10 ²	1.10 ²	منفی			فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 8692-2326
زرشك												1.10 ³					
زعفران و آب زعفران *	3.10 ⁵			منفی				1.10 ² اسپور				1.10 ³			5689	1397	برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است*
افشانه زعفران				منفی				1.10 ² اسپور	منفی			1.10 ²	1.10 ³		17034	1392	
ژلاتین	1.10 ³			منفی	منفی							کیک و مخمر 1.10 ²			3474	1397	
سالاد ماکارونی	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5.10 ² *				کیک و مخمر 1.10 ²			19256	1393	لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی *اسپور کلستریديوم *
سالاد الویه	1.10 ⁵	5.10		منفی	منفی	10	1.10 ²	5.10				کیک و مخمر 1.10 ²			17813	1393	لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
سبزی های معطر عمل آوری شده با نمک ، بسته بندی شده	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10081		
انواع سالاد،سالادکاهو ، جوانه ها بصورت تازه	1.10 ⁶	1.10 ²	1.10 ²	منفی*	منفی	1.10 ²		5.10 ² *	1.10 ²			1.10 ³	1.10 ³ *	منفی	22666	1397	اشریشیا کولی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.*درصورت وجود انواع گوشت درسالاد آزمون کلستریديوم پرفرنژنس 50 و گوشت یا غلات کلستریديوم احیا کننده سولفیت , و وجود سس درسالادمخمر انجام می شود.
سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی*	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		اشریشیا کولی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/حبه	شمارش کلی قلم ها cfu/g	انتروباکتریاسامc u/g	اشتراکیتیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/کروکوزینیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس های cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سرمونایس انتروچینزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگار	استاندارد مرتبط	سپال انتشار	
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف		1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ⁴		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف		1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی.
سبزي برگي خام بسته بندي *	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		سبزی بسته بندی خرده شده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*ویبریو کلرا در گرم منفی
انواع سبزي خشك (برگی، غده ای،به شکل کامل یا پودرشده)		1.10 ⁵		منفی			1.10 ²		منفی			1.10 ³		منفی	5939		
سبزي برگي منجمد،جوانه ها بصورت منجمد*		1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³		منفی			سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
سبزي هاي غده اي (پیاز،هویج،...)بصورت پودر و خلال	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی1000است.ویژگی پودر سیر مانند ،ادویه است
سبزیجات منجمد(هویج ،نخودسبز،...)	1.10 ⁴	1.10 ³		منفی											5168-5170		
سمنو		5.10 ²					منفی					5.10	1.10		7575	1383	اسپور باسیلوس سرئوس مد نظر است
سوپ خشك فوري *	5.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی	1.10 ^{2*}	1.10 ²	منفی			1.10 ²			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرئوس آزمون می شود.*این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند.
سوپ نیمه آماده خشك(نیاز به 10دقیقه یا کمتر جوشاندن برای آماده شدن)	2.10 ⁵			منفی	منفی	منفی	1.10 ^{2*}	1.10 ²	منفی			1.10 ³			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرئوس آزمون می شود.
سوپ نیمه آماده خشك(نیاز به بیش از 10 دقیقه جوشاندن برای آماده شدن)				منفی	منفی			1.10 ²				1.10 ³			2396		
سوپ خشك غیرفوري* ،عصاره خشك مرغ وگوشت*	2.10 ⁵			منفی	منفی	< 1.10 ²		1.10 ²				1.10 ³					این سوپها پس از حل کردن 10تا20دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس ماهی	1.10 ⁵	<10		منفی	منفی	<10		5.10*				کوک و 1.10 ² مخمر			22039	1395	ویبریو پاراهمولیتیکوس و برسنیا انتروکولیتیکا در 25 گرم منفی
سوسیس و کالباس	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	<10		5.10*				کوک و 1.10 ² مخمر			2303		شمارش کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت*
سوسیس و کالباس گیاهی	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	منفی	10				کوک و 1.10 ² مخمر			15812	1397	
سویا دوغ		<10		منفی	منفی	منفی	<10				کوک و مخمر 1.10 ²				22040	1395	
سویا ماست		<10		منفی	منفی	منفی	<10				کوک و مخمر 1.10 ²				22041	1395	

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g/ عدد	شماره کلی قلم ها cfu/g	التر و فیلتر با نام c u/g	اثر پخش کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس ترانزیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده cfu/g/سوفیت	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سوروم های التر و چیترا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگ	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
سویا(کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²					
سیب زمینی منجمدآماده برای سرخ کردن	6.10 ³	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²				
سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده، فرآورده های سرخ شده برپایه سیب زمینی	1.10 ²	<10		منفی		منفی						10	10		12099	1388	
سیب زمینی سرخ شده، چپس، بدون ادویه	1.10 ³	<10		منفی				10				1.10 ²			6022	1381	
سیب زمینی سرخ شده، چپس ، با ادویه	5.10 ³		1.10 ²	منفی				5*10				5.10 ²			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز	103		5.10	منفی				5*10				1.10 ²			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز	5.10 ³		1.10 ²	منفی				5*10				5.10 ²			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی خشک شده	1.10 ³		5.10	منفی				5*10				10			11603	1397	
انواع سس سالاد(فرانسوی،هزارجزیره،انبه...)،انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته	*			منفی					1.10 ³			1.10 ²	1.10 ²		2965	1396	باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتتیو در یکدهم گرم منفی * *سس سالاد سس ها سالادی که دارای روغن، تخم مرغ باشند
سس گوچه فرنگی- سس کباب (باربیکیو)- سس سالسا										<10*		<10	<10		8897-13570	1385-1389	حد ریسه های کپک 40%- * باکتریهای مقاوم به اسید
سس انار (اسپتیک)	1.10 ²									<10*		10	10		19115-6332a	1393	>باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های کپک 12%*
سس انار (غیراسپتیک)	1.10 ³									*1.10 ²		50	5.10 ²		19115-6332a	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
سس های سالاد سرکه و سبزی(که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)		10		منفی						منفی		1.10 ²	1.10 ²		12830		باکتریهای مقاوم به اسید*
سس خردل	1.10 ³			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		19462	1393	باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمانتو در 0/1 گرم منفی
سس همبرگر	1.10 ⁴		منفی*	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		10226	1388	منفی در 0/1 گرم*
سویا برگر	1.10 ⁵			منفی	منفی	10						کپک و 1.10 ² مخمر			9715	1386	
شیر سویا (غیرلبنی)	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						کپک و 1.10 ² مخمر			9638	1386	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ctfu/g	شمارش کلی قلم ها cftu/g	اثر و باکتر با شمار c u/g	اثر چشمی کلی cftu/g	سالمونلا cftu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/اثر و باکتریایی cftu/g	باسیلوس سرکوس cftu/g	کلستریدیوم های اجابت کننده موافقت cftu/g	اثر و کوکوس ها cftu/g	استرپتوکوک ها cftu/g	سودوموناس اثر و چنگل را cftu/g	کوک ها cftu/g	مخمر ها cftu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
شامپو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی	<10	کندیدا آلبی کنز منفی		20111	1397	شمارش کلی میکروارگانیسم هادر30درجه. موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است. مخمرهای غیرکندیدا آلبی کنز کمتر از 10
انواع شربت	* 1.10 ²									10**		<10	5*10*		6274	1398	**مخمر اسموفیلیک، *شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شربت یا فروکتوز بالا	* 2.10											10	10		22165	1396	*شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شکر رنگی	* 1.10 ²											10	*10		14632	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک
شکر مایع	* 1.10 ²											10	*10		14630	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک
انواع شکر سفید و قهوه ای	102			منفی								10 یک و مخمر			3544	1395	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای	* 5.10 ²			منفی در 100 گرم								25	*10		12772	88	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای نرم	* 5.10 ²											20	*10		14632	1391	شمارش کلی باکتری،
سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی	5.10 ²		منفی									یک و 1.10 ² مخمر			3544	1395	
شکلات و فرآورده های کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395		
انواع شیراستریل UHT	1.10 ²														2406		گرمخانه گنلری همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد.درصورت نشئی وبادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه	7.5.10 ⁴	10		منفی											2406		
شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشئت
شیر (باز ساخته-باز ترکیبی) پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی											2406		
شیر پروبیوتیک	7.5.10 ⁴	10		منفی											2406		
شیر طعم دار پاستوریزه , شیر کاکائو, شیر قهوه	2.10 ⁴		10	منفی								یک و مخمر <1			2406		
شیر طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشئت

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/جذ	شمارش کلی قلم ها cfu/g	التر و باکتر پاشم c u/g	اثر ریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/کوکوسیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجیتد سولفیت cfu/g	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سومونایس اثر و چنگل را cfu/g	کوک ها cfu/g	مخم ها cfu/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*	3.10 ⁴		10	منفی								10	1.10 ² اسموفیلیک * مخمر		2406		مخم های اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین
انواع شیر خام (سنتی) جوشیده شده	3.10 ⁴																بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیر خام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	3.10 ⁴														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیر خام درجه 1، شیر خام درجه 1 گاو میش	1.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیر خام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	5.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
انواع شیر خام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	1.10 ⁶														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی
شیر خشک نوزادان زیر 6 ماه	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		منفی		منفی		n=5 m=50 M=500 c=1	1.10 ² اسپور	1.10 ²			کوک و 2 مخمر 1.10 ²			5839	1397	جستجوی کرونوباکتر ساکازاکی منفی در 60 گرم 5 نمونه
شیر خشک برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=100 M=500 c=1	1.10 ² اسپور							5839	1397	
شیر خشک برای گروه سنی یکسال تا سه سال	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=3		10	منفی	منفی			1.10 ² اسپور							5839	1397	
شیر خشک برای گروه سنی بالاتر از سه سال *	n=5 m=10 ³ M=10 ⁴ c=2		10	منفی	منفی			1.10 ² اسپور							5839	1397	
شیر خشک فوری	1.10 ⁵	10		منفی		منفی									2406		
شیره انگور، شیره سیب و شیره سایر میوه جات...	5.10 ²	منفی										<10	<10				
شیره خرما بسته بندی	5.10 ²	منفی										<10	<10		5075		
شیرینی تر			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	1.10 ²					3.10 ²	1.10 ³		2395	1397	
شیرینی نیمه خشک			1.10 ²	منفی	منفی*	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	مواردی که پودر نارنگیل و کاکائو در فرآورده استفاده شده * باشد
شیرینی خشک و بیسکویت خشک بدون کرم و...، (انواع ساده و پروبیوتیک)			منفی									1.10 ²			2395	1397	شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد
ضد عفونی کننده ها، نگهدارنده های ضد میکروبی (شماره شناسایی سویه ها ATCC)				E coli K12 NCTC 10538 , E coli ATCC 8739		ATCC 6538	B cereus ATCC 12826 B subtilis ATCC 6633	C sporogens CIP 7939	ATCC faesium6057 hiraе 10541		ATCC 15442, ATCC 9027	ATCC 16404 A.brasilians is	ATCC 10231 Calbica ns	ISO, EN, ASTM	استانداردهای ملی مربوطه و 10505		Mycobacterium.avium ATCC 15769, Mycobacterium terrae ATCC 15755

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g/چاه	شماره کلی قلم cfu/g	انتروباکتریاسم c u/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	کرواگرانیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده موافقت cfu/g	اثر و کوکوس cfu/چاه	اسیدوست ها cfu/g	سوروموئیس ائروچنترال cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
کاربرد استانداردهای ضدعفونی کننده ها														EN14885	15352	1396	
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی ویرال)														EN14476	16676	1395	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آدنو ، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی باکتریال)														EN14561 EN13727	11793, 10504	1395, 1387	آزمون بر روی E coli K12, P.aeruginosa, S aureus, E hirae, E faecium انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی فونگال)														EN 13624 EN14562 EN1275	19851, 11797, 16677	1393, 1387, 1392	آزمون بر روی اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی وایرال)														EN14675	22607		
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال)														EN 14349	19850	1394	آزمون بر روی Proteus vulgaris, P.aeruginosa, S aureus, E hirae انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال)														EN1257	16677	1392	آزمون بر روی اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی باکتریال و فونگال)														EN 16615			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال) سورفیس تست														EN 16438			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال) سورفیس تست														EN 16437			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی ویرال) ساسپنشن تست														EN 14675			
ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی ویرال)														ASTM105 2 EN13610	18087, 17981	1393,-	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آدنو ، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی باکتریال)														EN13697 EN1276	11798, 2842	1395, 1389	آزمون بر روی E coli, P.aeruginosa, S aureus, E hirae انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی فونگال)														EN 13697 EN 1650 EN 1257	11798, 6986,1667 7	1395, 1389, 1392	آزمون بر روی اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضدعفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152
ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) پزشکی														EN14348			

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cftu/g/چاه	شماره کلی قلم ها cftu/g	انتر ویکتر پاشما cftu/g	اشریشیا کلی cftu/g	سالمونلا cftu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس کوکوز منیت cftu/g	باسیلوس سرئوس cftu/g	کلیستریدیوم های اچیتکته سوئفت cftu/g	انتروکوکوس های cftu/g	اسیدوست ها cftu/g	سورومایس انروچنگو cftu/g	کوک ها cftu/g	مخمر ها cftu/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
ضد عفونی کننده های شیمیایی حرارتی (استفاده در ماشینهای شستشو)														EN16616		1395	E coli K12, P.aeruginosa, S M.avium, M. terrae,hirae, E aureus, E faeciumانجام شود و حداقل 7 کاهش لگاریتمی - آزمون بر روی اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و 6 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) دامپزشکی														EN14204			استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) در صنایع مختلف																	استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت آنتی باکتریال تجهیزات در پزشکی)														EN 14561	11793	1387	آزمون بر روی P.aeruginosa, S aureus, E hirae انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت اسپورکشی پایه)														EN 14347	11795	1387	آزمون بر روی باسیلوس سرئوس و باسیلوس سویتلیس انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های شیمیایی (ارزیابی فعالیت آسپورکشی) در صنایع														EN 13704	11796	1387	آزمون بر روی باسیلوس سویتلیس انجام شود و حداقل 3 کاهش لگاریتمی برای آزمون تکمیلی از کلسترییدیوم اسپوروزنز استفاده شود
ضد عفونی کننده ها - اسلیمی سبدها در صنعت کاغذ														ASTM 1839	19907		P.aeruginosa ATCC 15442 Enterobacter aerogenes ATCC 13048, شود و حداقل 99%کاهش نسبت به شاهدها باید باشد
ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی باکتریال در صنعت کاغذ														ASTM E723 & USP		2013	آزمون بر روی E coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (kill %99.9) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7 روز برای کبک باید باشد
ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی فونگال-در صنعت کاغذ														ASTM E875		2015	A niger ATCC 6275, P pinophalumATCC 9644 virensATCC 9645 C albicans ATCC 10231, S cerevisiae ATCC 4111
فرآورده های آرایشی و بهداشتی - تعیین کارایی نگهدارنده ها به روش مواجهه														USP		5874	آزمون بر روی E coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (kill %99.9) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و 90%kill پس از 28 روز برای کبک باید باشد
ضد عفونی کننده ها و گندزدا های شیمیایی - فرآورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست Hand rub														EN 1500		8512	E coli K12, ATCC 10538, و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
Hand wash فرآورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست-														EN 1499		19708	E coli K12, ATCC 10538, و حداقل 2 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها و گندزدا های شیمیایی -تعیین کارایی قارچ کشی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست														ASTM 2613		16119	آسپرژیلوس برازیلینسیسATCC 64958 و کاندیدا آلبی کنزATCC 10231 و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
نگهدارنده ها - تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC)														USP		5875	آزمون بر روی E coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (kill %99.9) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7 روز برای کبک باید باشد
ماسک های صورت پزشکی-ویژگیها، الزامات و روشهای آزمون														EN ISO 11737-1		6138	متوسط بار میکروبی کمتر یا مساوی 30 cfu/g در حداقل 5 عدد ماسک از یک سری ساخت، کارایی فیلتراسیون باکتریاییBFE بیشتر یا مساوی 95% در نوع 1 و بیشتر یا مساوی 98% در انواع نوع 3و2
ارزیابی راندمان فیلتراسیون باکتریایی (BEF) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورنوس														ASTM F2101		10540	
پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت														EN ISO 10993		9261	1386

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/حبه	شمارش کلی قلم ها cfu/g	انتر و پکتیر باسما c u/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکریژنسیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اسیچندده cfu/g/سوفیت	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورومایس انروچندرا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی														ISO 16187			
فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	آزمون بر روی E coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد
فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل														ISO 22196	10900	1392	Staphylococcus aureus, E.coli
فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری یا آب گریز- پلاستیک														ASTM 2180	13703		
فعالیت ضدباکتری مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO 27447	12659		
فعالیت ضد قارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)	5.10 ³	منفی			منفی							کپک و 2 مخمر 5.10 ²			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	1.10 ⁵		5.10 ²	منفی			1.10 ³	10				1.10 ³			14000		نتایج آزمون در 5 ظرف یا 5 نمونه*
عرقیات گیاهی *	2.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل								منفی*				1.10 ²	1.10*		7610		شمارش اسپور کلستریدیوم احیا کننده سولفیت-مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها	1.10									منفی		منفی	منفی				
عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)	1.10 ⁴	10		منفی								5.10 ⁴	1.10 ³		6098		
عصاره مالت کاکائویی و مغزدار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²	1.10 ³		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²	10		منفی		منفی				منفی		منفی	منفی				
غذای پخته و ساندویچ های سرد	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوزنز و یرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم کلی قلم برای ساندویچ های سرد محتوی سالاد500
ع خوراک کمکی شیرخواران و کودکان مایع یا جامد(مانندغذای پودری کودک و غذای پودری کودک بر پایه غلات و حبوبات	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1.10 ²							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد .کرونوباکترساکزاکای برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.باسیلوس سرئوس در سن زیر6 ماه c=1 m=50
انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1.10 ²							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد .کرونوباکترساکزاکای برای زیر 6 ماه باید منفی در 60گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرئوس درسن زیر6 ماه c=1 m=50

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/ عدد	شمارش کلی قلم ها cfu/g	انتز و باکتر با شمارش u/g	انتز و باکتر کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرکولیا کوکوس تراکوزینیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتز و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سرمویناسی انتروچیترا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرتبط	سماز انتشار	
غذای غیر پروتئینی خام (غیر گوشتی)	1.10 ⁶			منفی	منفی	منفی						1.10 ³					
غذای غیر پروتئینی پخته (غیر گوشتی)	1.10 ⁵			منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
غلات پرک شده (گندم، جو، ذرت پرک)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی								1.10 ²			2393	1392	
غلات و فراورده آن پودر جوانه گندم، (پودر جوانه جو، مالت)	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10				1.10 ²	1.10 ²		5833		
غلات و فراورده آن پودر کیک نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		6949-3851		
غلات و فراورده آن پودر نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		3851		
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	* 5*10				1.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فراورده هایی که برنج یا فراورده آن را دارند، سالمونلا برای فراورده هایی که پودر کاکائو یا نارگیل یا فراورده های آنها را دارند
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی	5.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	* 5*10				5.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فراورده هایی که برنج یا فراورده آن را دارند، سالمونلا برای فراورده هایی که پودر کاکائو یا نارگیل یا فراورده های آنها را دارند
غلات و فراورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2393		
غلات و فراورده آن سیوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی				10				1.10 ²			3851		
غلات و فراورده آن سیوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی				اسپور 5.10				1.10 ⁴			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 500 است.*
غلات و فراورده آن گلوتن	5.10 ⁴	10		منفی				اسپور 5.10				1.10 ²			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (فله)	1.10 ⁶							1.10 ² *				1.10 ⁴			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)	1.10 ⁴							1.10 ² *				1.10 ²			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
غلات : برنج (فله و یا بسته بندی شده)	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
فراورده قنادی برپایه شکر (دسته اول)			1.10 ²	منفی	*										2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 25 گرم
فراورده قنادی برپایه شکر (دسته دوم و سوم)			1.10 ²	منفی	*	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 25 گرم

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/حبه	شمارش کلی قلم cfu/g	انتروباکتریاسام c u/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/ازدیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلیستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس های cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سومونایس انتروچیترا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
فراورده های قنادی برپایه شکر(دسته چهارم)			1.10 ²	منفی	*							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فراورده های قنادی انواع شکلات و فراورده های کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	
فراورده پف کرده بلغور، دانه، آرد و بلغور ذرت و آرد سیب زمینی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	*			5*10 ²				کوک و 1.10 ² مخمر			2968		شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت *در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*
فالوده	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ³					کوک و 1.10 ³ مخمر			16065	1392	
فراورده های آرایشی و بهداشتی	5*10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		20111	1394	باکتریهای مزوفیل هوازی در کودکان و چشم و غشاهای مخاطی 100 در نظر گرفته شود* کاندیدا آلبیکنس منفی
فراورده سوخاری منجمد مرغ پخته	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			9868	1393	
فراورده سوخاری منجمد مرغ نیم پخته	5.10 ⁵	1.10 ²		1.10 ²	منفی	1.10 ²						1.10 ²			9868	1393	اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا مونوسیتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
فلافل (بسته بندی ، پخته ، نیم پخته، منجمد)	5.10 ⁴	50		منفی	منفی*	منفی	1.10 ²	*50				*1.10 ²			11073	1394	* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *2-10899 کلستریدیوم پرفریژنس
قره قروت	1.10 ²	10		منفی		منفی						کوک و 1.10 ² مخمر			13299	1389	
قند جامد و مایع، قند مایع خرما	1.10 ²			منفی								10	10*		3544-21579	1395	مخمر اسموفیلیک است
قند حبه قهوه ای	2.10 ²	منفی										20*	10*		20216	1394	*3-10899
قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					
قارچهای خوراکی پرورشی تند بخ زده (دکمه ای و صنفی)	1.10 ⁶	1.10 ³		10								1.10 ³	1.10 ³		14444	1390	
کازینیات سدیم و کلسیم	1.10 ⁵	10		منفی		منفی						کوک و 1.10 ² مخمر			2406		
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10						6.10	10				
کافی میت	2.10 ⁴	منفی			منفی	منفی						کوک و 1.10 مخمر					
فراورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 ²		10	منفی		منفی						کوک و 5.10 مخمر			3850	1395	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/جذ	شمارش کلی قلم ها cfu/g	انتروباکتر پاشم c u/g	اشرشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاتنده سوافیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورومانیس انتروچیترا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگ	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
نوشیدنی کمبوچیا	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			1398	
کیاب لقمه خام ومنجمد(گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³						1.10 ³			6938	1395	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبد،کلیه،قلب،مغز خام	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ²		1.10 ^{2۲}									اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)کلستریدیوم پرفرنژنس شمارش میشود.*
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف منجمد(سیزی، سیب زمینی...)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	منفی					کوک و 1.10 ² مخمر			21382		
کراتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						کوک و مخمر 5.10 ^۲					
کریوکسمی متیل سلولاز (CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²						کوک و 5.10 ² مخمر					
کرمها،لوسیونها،وازلین وموادآرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ^{2۲}			منفی		منفی					منفی	<10	<10*		20111		شمارش کلی میکروارگانیسم هادر30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا البی کتز منفی
انواع کره	* 1.10 ⁴	10		منفی		منفی						کوک و 1.10 ² مخمر			2406		یستریا منوسایلتوژنز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی		منفی						1.10	5*10		5637		
کره فندق			* 1.10 ²	منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²		15813	1397	درصورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای انتروباکتریاسه آزمون کلی قلم با همین حدود
کره بادام زمینی، کره کاکائو،کره پسته ،...	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			5690		
كشك خشك		منفی				منفی		1.10 ²							1188		
كشك مایع سنتي پاستوریزه		10		منفی		منفی		1.10 ²				کوک و 1.10 ² مخمر					بروسلا منفی در 25گرم
كشك مایع صنعتي پاستوریزه		10		منفی		منفی						کوک و 1.10 ² مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
كفیر		10		منفی		منفی						کوک و 1.10 ² مخمر			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کبه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 ²					
کاغذ بهداشتی آماده مصرف	5.10 ²			منفی*		منفی					منفی*				4778	1395	منفی در 0.1 گرم *



نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g/حبه	شماره کلی قلم ها cfu/g	التر و باکتر باسلام c u/g	اشرشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکریژنسیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلیستریدیوم های اچیتلنده سوافیت cfu/g	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورومایس التر و چنچو را cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
کاغذ بهداشتی به صورت رول مادر	2.10 ²			منفی*		منفی					منفی*				4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کیاب کوبیده خام ، کیاب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³						کوک و 1.10 ³ مخمر			4622	1392	
کنتل و شامی گوشت پخته -کیاب کوبیده و کیاب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		50				کوک و 1.10 ² مخمر			16984	1392	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کرم کنجد			1.10 ²	منفی	منفی	منفی*						1.10 ²	1.10 ²		12836	1396	سالمونلا برای کرم کنجد حاوی پودر نارگیل و یا پودر کاکائو کاربرد د
انواع کشمش (غیر از کشمش آفتابی)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی								5.10 ²	5.10 ²		19461	1393	
کشمش آفتابی	2.10 ⁴	1.10 ²		منفی								1.10 ³	1.10 ³		19461	1393	
کله کنجد		منفی				منفی						1.10 ³	1.10 ³				
کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه		1.10 ²		منفی								1.10 ³	1.10 ³		12345		
کنجد برشته شده با ادویه و یا طعم دهنده و رنگ دهنده		5.10 ²		منفی								5.10 ³			12345		
کله پاچه خام	1.10 ⁷			منفی E.coli پاتوژن	منفی												
کنسرو pH>4/6 (سترون تجارتی)	منفی*														2326	1395	منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.
کنسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجارتی)	منفی*											منفی	منفی		2326-761	1395	منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازی است.ریسه کوک در کنسرو رب گوجه <44%
کنسانتره پروتئین آب پنیر	1.10 ⁵	10		منفی		منفی						کوک و 1.10 ² مخمر			2406		
کلمپه			1.10 ²	منفی			1.10 ²					1.10 ²	1.10 ²		5315		
کوفته پخته آماده مصرف منجمد	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5.10				کوک و 1.10 ² مخمر			16983	1392	
انواع گز-گز شکلاتی- گزکاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		3023-19335-20225	1393-1394-1394	در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون الئروباکتریاسه باید آزمون کلیفرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است **2-10899) محاسبه کوک برحسب درصد (مزر
گلاب*	1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ g/ctf	شمارش کلی قلم ها ctf/g	اثر و باکتر باسلام c u/g	اثرشیا کلی ctf/g	سلامتلا ctf/25g	استفاده کوکوس کوکوز مثبت ctf/g	بسیروس ctf/g	کلستریدیوم های احیاءنده سوافیت: ctf/g	اثر و کوکوس ها ctf/g	استیو ست ها ctf/g	سورومانی اثر و چنگ ز ctf/g	کوک ها ctf/g	مخمر ها ctf/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
گوشت پاک کن	3.10 ²	منفی				منفی			منفی		منفی	1.10 ²				1399	
لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁴			5.10	منفی										2394		اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد بااستخوان و بی استخوان	1.10 ⁵			5.10	منفی										2394		پلیتهای شمارش کلی 72ساعت در 25درجه گرمخانه گذاری شوند. اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									2394		اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
لاشه کامل شتر مرغ (تازه)	5.10 ⁴			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان)(تازه/ منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت و سنگدان چرخ کرده شتر مرغ/خمیر شتر مرغ(تازه/ منجمد)	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									18384	93	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
آلایش خوراکی شتر مرغ (دل، جگر، سنگدان و پا)(تازه/ منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی	1.10 ²									18384	93	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت عمل آوری شده گاو، گوسفند، طیور (ژامبون)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	<10		*5.10				5.10 ² کبک و مخمر			5753		شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *
لاکتوز	5.10 ²	منفی			منفی	منفی						1.10 ² کبک و مخمر					
لیستین	1.10 ³		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3567		
انواع لواشك	2.10 ²			منفی		منفی				10		1.10 ²	1.10 ²		3308-19336-14811	1397	ریسه کبک باید کمتر از 25%باشد ودر لواشك انار 40%
مارگارین	1.10 ³	<10		منفی		منفی						10	5.10		5637		
مارمالادخرما	5.10 ²											10	10		8160		
انواع ماست (سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1.10 ² کبک و مخمر			2406-11325		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد . شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قری انجام شود.
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/ عدد	شمارش کلی قلم ها cfu/g	اثر و باکتر پسام c u/g	اثرشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجابتداه cfu/g/سوفیت	اثر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سرموگانیس ائروچنترز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
ماکارونی سبزی دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش کلستریدیوم پرفرنزنس *
ماکارونی ساده، فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 ³											1.10 ²			2393		
ماهی و میگو تازه و منجمد	1.10 ⁷			*4.10 ²		2.10 ³									2394 1		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم اشرشیا کولی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی(با آنتی سرم تایید شود)
ماهی و میگو شورودودی	1.10 ⁶			*4.10 ²		2.10 ³									2394 1		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم -کلستریدیوم بوتولینوم *-منفی است اشرشیا کولی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
خمیر خام ماهی کیلکا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ²		4141		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم
مان های گیاهی(ترنجبین)	1.10 ²			منفی								10	10*		22667	1397	مخمر اسموفیلیک
مایه پنیر	1.10 ⁴	3.10		منفی 25g/	منفی							10	10		5865		
مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد	5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		20111		کاتدیدا آلبی گنز منفی
مایع و ژل ظرفشویی	1.10 ³			منفی							منفی				13568	1391	
مایعات نرم کننده و شوینده لباس	1.10 ³			منفی		منفی					منفی						
مریبا ،مارمالاد،ژله مریبا										*<10		<10	<10		8898		حد باکتریهای لاکتیک نیز 10< باید باشد.
لاشه کامل مرغ منجمد	1.10 ⁶				منفی										2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود). حدود M می باشند
قطعات مرغ منجمد	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³									2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500درگرم
آلایش های خوراکی مرغ	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³									2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500درگرم
مرغ چرخ کرده منجمد	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ³									2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500درگرم
مقوا-ورق مقوایی توپر-مورد مصرف برای بسته بندی مواد غذایی	1.10 ³			منفی							منفی	یک و منفی 5.10			20837	1394	** شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در* یکدهم گرم منفی است
مقوا -جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندی مواد غذایی	2.10 ³			منفی							منفی	یک و منفی 5.10			20837	1394	** شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در* یکدهم گرم منفی است

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ g/ctd	شمارش کلی قلم ها cfu/g	انتز و باکتر باسلام c u/g	اثر چشما کلی cfu/g	سالمونلا سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکوس/زنجیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلیستریدیوم های احیاءکننده سولفیت cfu/g	انتز و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورومیتاس انتز و چنچو را cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
مکمل غذایی	1.10 ⁴		<10	منفی	منفی	منفی						کپک و 2.10 ² مخمر					
منوسدیم گلوتمات	5.10 ²	منفی										<10	<10				
میوه فراوری شده خشک و یا تازه (آلبالو ، انار، و زغال اخته و آلوچه و ..)	2.10 ²	منفی		منفی		منفی				10		کپک و 2.10 ² مخمر			11088	1398	باقیمانده زیسه های کپک تا 40%
میوه های منجمد	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²				
تارگیل خشک	5.10 ³	10		منفی	منفی							5.10	5.10		11237		
نان پستی	1.10 ³	<10		منفی								1.10 ²	1.10 ²		4761		
نان سوخاری ساده		10		منفی	منفی							1.10 ²			2203	1394	
نان سوخاری شکلاتی			10	منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2203	1394	
نان جو تخت(ضخامت کمتر از 2/5cm)			<10	منفی								1.10 ²			6761	1392	
نان جوجیم و نیمه حجیم(ضخامت 2/5cm-یا بیشتر از 5cm)			1.10 ²	منفی								3.10 ²			6761	1392	شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود
نان های مسطح (لواش،تافتون،سنگک ...)		10		منفی								1.10 ²			19888	1394	
نان های حجیم و نیمه حجیم(بربری،باگت،تست،...)		10		منفی								5.10 ²			19888	1394	شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد		10		منفی	منفی	10						1.10 ²			13528	1389	
نان نیمه آماده نازک (یوفکا) بدون ادویه		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *2-10899
نان نیمه آماده نازک (یوفکا) با ادویه و سبزیهای معطر		1.10 ²		منفی	منفی	منفی	10	<10				2.10 ²			20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *2-10899* اسپور کلسترییدیوم های احیا کننده سولفیت
نیات			1.10 ²	منفی								1.10 ²			739-2395	1397	
نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه)			10	منفی		منفی						کپک و مخمر 10			16881	1392	باکتریهای مقاوم به اسید *

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/حلقه	شمارش کلی قلم ها cfu/g	انتروباکتریا سالمونلا n/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کوکریژنسیت cfu/g	باسیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اسیپتنده سوئفت cfu/g	انتروکوکوس های cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورومانیس انتروچیترا cfu/g	کپک ها cfu/g	خمیر ها cfu/g	تخم رنگار	استاندارد مرجع	سال انتشار	
نوشیدنی شیری میوه ای (فرادما)	1.10 ²														16881	1392	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه پروبیوتیک)			10	منفی		منفی				1.10 ³		کپک و مخمر 10			16881	1392	باکتریهای مقاوم به اسید* -شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.
نوشیدنی شیری میوه ای (فرادما پروبیوتیک)	1.10 ²														16881	1392	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز*شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز	2.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3545	1394	آزمون با روش فیلتراسیون انجام شود* منفی در 100 میلی لیتر
نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار	10									<1		کپک و مخمر <1			12013-3845	1395	
انواع نشاسته مصرفی در صنایع غذایی و خاکی، نشاسته اصلاح شده	1.10 ⁴	5.10		منفی			1.10 ³	10				کپک و مخمر 7.10 ²			2843-19623	1394/1381	اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10گرم -اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف)در 50در 10گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .
نوشیدنی گاز دار مالت (ما الشعیر)	10									<1		کپک و مخمر <1			6307	1395	
نوشابه های گازدارمیوه ای و ورزشی	10									<1		کپک و مخمر <1			3845	1395	
وانیلین	1.10 ⁴		10	منفی	منفی							مجموع کپک و مخمر 10 ²					
همبرگرخام منجمد	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³						مجموع کپک و مخمر 10 ³			2304	95	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) پرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کانت اشرشیا کلی 500در گرم
انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه ...	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژن و پرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد(ناگت ، سوخاری) غیر از دریایی	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			9868		کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژن و پرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
غذاهای پروتئینی دریایی پخته،محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت، ماهی،میگو سوخاری)	1.10 ⁴			منفی	منفی	منفی						مجموع کپک و مخمر 10 ²			10788	1396	لیستریا منوسایتوژن و ویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو کلرا منفی در گرم
غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (ناگت، سوخاری، ...)	5.10 ⁵			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ²						1.10 ²			9868	1393	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژن و پرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه ومنجمد ،غذای آماده پروتئینی منجمد	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³						1.10 ³			6937	1395	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژن و پرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم.حکانت اشرشیاکلی 100درگرم
فیش برگر خام	5.10 ⁶	4.10 ²		منفی	منفی	1.10 ³		منفی				1.10 ³			5849	1395	
فیش برگر نیمه پخت	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	5.10 ²		منفی				1.10 ²			5849	1395	

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g/چاه	شمارش کلی قلم ها cfu/g	التر و فیلتر باقیمانده u/g	شمارش کلی اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	کرواگرانژ جنین cfu/g	بایسپروس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سوخت cfu/g	التر و کوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سویوموئیس انروچنگو زا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	$5 \cdot 10^2$	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395	
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی	$1 \cdot 10^3$	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395	

- برای افزایش دقت و صحت تمام فرآورده های مورد آزمون فوق، حداقل 5 نمونه لازم است و ویژگی هر 5 نمونه باید با جدول مطابقت داشته باشد -1
نمونه هایی که بطور مستمر از مراکز بهداشت برای آزمون ارسال می شوند، طبق نظر کارشناسی، ابتدا شاخص یا شاخص هایی که عمدتاً علت رد نمونه بوده اند را تحت آزمون قرار دهید و در صورت عدم مطابقت، نیازی به انجام آزمون دیگر ویژگیهای جدول نمی باشد -2
درخصوص فرآورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10^6 باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتماً انجام شود-3
اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید -4
این نسخه ویرایش نهم است و تاریخ اجرای آن 1399/08/01 می باشد -5