

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12 پیوست: 05-00000-F12-WI 1400

نام نمونه	شماره ثبت میکروبیولوژی cfu/g	شماره ثبت کرم cfu/g	تیر پاکت پیاسیم mg	انرژی کل cal/g	ساقیلا cfu/25g	استیو کوکوس گولدرزیت cfu/g	پاستوریز سیریس cfu/g	کلیسریه های جفت شده سرافسیر cfu/g	انرژی کل کوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولفور انرژی کل cfu/g	کوکوس cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگار cfu/g	استندرد مرتبط شماره استندرد مرتبط میکروبیولوژی	سال انتشار	شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035، ویبریو: 1-9667-1 کمپلوباکتر: 9661 شینگلا 2627-، گرونوباکتر ساکازاکی: 9430، پرسیتیا: 4556
شماره استاندارد روش آزمونها	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 استندرد مرتبط	1397	6267
انواع آب آشامیدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون					1397	6267
انواع آب معدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون					1397	4403
آب استخر		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						
آبلمو، آبغوره، سرکه										1.10 ²		10	10		87,881,815		سرکه نظیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیز به آزمون اسیدوست ندارد.
آبمیوه غیر بسته بندی (طالبی، هویج، ...)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ⁴				
انواع آبمیوه و فرآورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										*<1		<1	<1		3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)		با استفاده از 1- محیط کشت فری شوگر										<1	<1		3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد
مخلوط آبمیوه و فرآورده 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 فرمنتیو *
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1		<1		بکتر مضر <1			3414	1398	
اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 ²									10		10	10		6332	1398	
غیر اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 ³									1.10 ²		5.10	5.10 ²		6332	1398	
آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1				بکتر مضر <1			3414	1398	
ارده		50		منفی	منفی*	منفی						بکتر مضر 1.10 ²			2695	1394	فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو
افزودنی خوراکی (اسید آلانیک)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مضر 5.10 ²			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم
افزودنی خوراکی (آلانیات سدیم، پتاسیم، آمونیم، کلسیم)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مضر 5.10 ²			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 01-008-FR-F12-پوست: 05-000-WI-F12-تیر: 1400

نام نمونه	شماره کلیمپ میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیمپ تیر ۵۰ cfu/g	تیر ۱۰۰ R/g	تیر ۱۰۰۰ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	ساقیلا کوکوس cfu/g	ساقیلا سیروس cfu/g	کلستریدیوم های مختلطه cfu/g	تیر ۱ کوکوس cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور آزوت cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	اسکن در مجهز	سال تولید	
افزونی خوراکی (آگار)	5.10 ³			منفی	منفی							5.10 ² مغز			14409	1390	
افزونی خوراکی (کاراگینان)	5.10 ³			منفی	منفی*							3.10 ² مغز			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *
افزونی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390	
افزونی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390	سالمونلا منفی در 12/5 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم
افزونی خوراکی (بولولان)		منفی*			منفی							1.10 ² مغز			14409	1390	کلیرم منفی در 2.5 گرم
الونچه ترش فراوری شده	2.10 ²		10	منفی						منفی		1.10 ² مغز			11089	1387	ریسه میک 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) (شوریشیرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ²					ویژگیهای بادام (مغزخلال شده، مغزبادام هندی فرآیند شده و مغزبادام درختی فرآیند شده) (در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل هادانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریشیرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ³					ویژگیهای بادام (مغزخلال شده، مغزبادام هندی فرآیند شده و مغزبادام درختی فرآیند شده) (در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل: بودر پسته، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم، مغز خام و فرآیند شده	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 فرآیند 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 چوبو پوست کنده و بلنور	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد ذرت و بلنور ذرت	1.10 ⁴											5.10 ³			2393		
آردو پودرسوخاری	5.10 ³	10		منفی								1.10 ²			2393		
آرد و پروتئین سویا	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			2393		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-112-FR-PI2-005-05-05 WI-F12-005-05-05

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	توزیع باکتریایی w/g	انرژی کل cfu/g	ساقول cfu/25g	استخوان کوبش کل cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های جدیده (اختصاصی) cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور پراکسید cfu/g	تعداد کل میکروارگانیسم cfu/g	تعداد کل باکتری ها cfu/g	تعداد کل قارچ ها cfu/g	تعداد کل میکروارگانیسم cfu/g	تعداد کل باکتری ها cfu/g	تعداد کل قارچ ها cfu/g	تعداد کل میکروارگانیسم cfu/g	تعداد کل باکتری ها cfu/g	تعداد کل قارچ ها cfu/g	
آرد سبب زمینی	1.10 ⁴							1.10 ²²						5.10 ³							شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
آرد کاساواي خوراکی	1.10 ⁴							1.10 ²²						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			
اسپردهای 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 فرآورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد
آزیم در صنایع غذایی	بافتن 5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی									مجموع میک و مخمر 10 ²				2200 -1			(...مانند آمیلاز، پکتیناز)
انواع اسنک (زرت 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 میک و مخمر 10 ²				11603			در صورت استفاده از بودرد کاکائو و نارگیل
انواع ادویه ، لیمو عمانی، طعم دهنده ها	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ³	1.10 ²²						5.10 ³		منفی		3677			شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
الچیرفرآیند شده	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 ²²	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10						میک و مخمر 1.10 ²				19459	94		شمارش کلی مربوط به باکتری های غیر لاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است* شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود میک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100 در غیر تخمیری است لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی غیر لاکتیک		<10		منفی	منفی		<1.10 ²	<1.10						میک و مخمر 1.10 ²				19459	94		لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی مخمري	1.10 ²²	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10						1.10 ²				19459	94		شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود. حتماً اسپور باکتری های طیفی شکل 10 می باشد لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. منظور باکتری های لاکتیک است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
اینولین	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی	10							میک و مخمر 2.10				21544	1395		
بناکروتن از Blakeslea trispora				منفی در 5 گرم		منفی								1.10 ²	1.10 ²			740	1398		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-001-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کلن کالیم شماره کلن کالیم cfu/g	شماره کلن تیرم cfu/g	تیرم با پیکر رنگی cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های اختصاصی سرفیس cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سوزی موئیس الروچوزا cfu/g	هک و cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
موز خشک شده و چیپس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی						هک و 10 ² مخمر			11079- 11080- 11081- 11082		
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						هک و 10 ² مخمر		2406			
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						هک و 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 کز منفی	20111			مخمرهای غیر کاندیدا آلبی کز کمتر از 10، حد مجاز برای فراورده های دور چشم و عشاء مخاطی و استفاده در کودکان زیر سه سال، 100، شمارش در 30 درجه سلسیوس
بهبوددهنده آزریمی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی						هک و 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		
بلقوای سنتی قرزین			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		
بودر بستنی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						هک و 10 ² مخمر		19257	1393		
بودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						هک و 10 ² مخمر		20217	1394		
بودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	* 1.10 ⁵			منفی		منفی					منفی	منفی*	منفی*	20109	1394		شمارش کلن میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی 10 به توان 6 می باشد. * کاندیدا آلبیکنس و هک های پاتوزن باید منفی باشد

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12-پوست: 05-000-001-WI-F12-تیر: 1400

نام نمونه	شماره کل شمارش کلیمید (کالیمید) cfu/g	شماره کلیمید کلیمید (کالیمید) cfu/g	تیر و پیکر باسیلا (کالیمید) cfu/g	انرژی کلیمید کلیمید (کالیمید) cfu/g	ساقیلا (کالیمید) cfu/25g	سنگولیکوس (کالیمید) cfu/g	پاستوریوس (کالیمید) cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده (کالیمید) cfu/g	انرژی کلیمید کلیمید (کالیمید) cfu/g	اسیدوبست ها (کالیمید) cfu/g	سولومونیا (کالیمید) cfu/g	کوک ها (کالیمید) cfu/g	مجموعه (کالیمید) cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مفر			10439		
پودرهای نیمه آماده غلات	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		3851	1392	
پودر البومین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مفر					
پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی					منفی	1.10 ² مفر					
انواع پودر پنیر و آب پنیر، پودر پریمیت، کازینات سدیم و کاسیم، پس آب کره، پودر پروتئین تکلیف شده شیر و پودر کشک	1.10 ²	10		منفی		منفی						1.10 ² مفر		2406	1398		
پیاز سرخ شده (تند بخ زده) منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی										12589	1392		
پیاز سرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادامان سرخ شده، انواع سبزیجات سرخ شده*	1.10 ³	<10		منفی				10				1.10 ²		12589	1392		ویژگیهای بادامان و انواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود
پودر سفیده تخم مرغ	2.5.10 ⁴	10		منفی	منفی	1.10 ²						5.10	5.10	5949	1396		
پودر تخم مرغ	2.5.10 ⁴	10		منفی	منفی	1.10 ²						5.10	5.10	2487	1396		
تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد (با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مفر					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	104	1		منفی	منفی	منفی						1					
تخم ماکیان	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی											
پودر خامه	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²			1.10 ² مفر		2406	1395		
پودر فشرده و غیر فشرده با طعم دهنده های گیاهی	1.10 ³	1.10 ²	10	منفی			منفی					1.10 ² مفر		22699	1397		کلستریدیوم پرفرژنس
پودر رب گوجه فرنگی	1.10 ⁴											1.10 ² مفر		6156			ریسه های کیک = 45%
پودر سیروموسیر (انواع انویه)	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ²	*1.10 ²				5.10 ³	منفی	3677			کلستریدیوم پرفرژنس *
انواع پودر شیر کاکائو و پودر شیر قهوه	3.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی								2406			

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-08-01-FR-F12-پوست: 05-06-05-WI-F12-تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قهوه cfu/g	تترازین پستانداران cfu/g	شماره کل cfu/g	ساقچه cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های احتمالاً سرافیسوس cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	استرپتوکوکوس ها cfu/g	سولفوریک اسید cfu/g	کوکوس ها cfu/g	مجموعه cfu/g	دخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
پودر کاکائو و فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم	3.10 ³		10	منفی	منفی							1.10 ² مغز			3307		
دانه قهوه سبز ماده اولیه	1.10 ⁵		1.10 ²									1.10 ³ مغز			15545	1397	
دانه قهوه سبز بوداده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10									5.10 ² مغز			15545	1397	
دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم	3.10 ³		منفی									1.10 ² مغز			15545	1397	
پودر قهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10									5.10 ² مغز			15545	1397	
انواع پودر قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم، پودر قهوه فوری مخلوط	3.10 ³		10	منفی								1.10 ² مغز			15545	1397	
پودر کنتل 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				1.10 ² مغز					
پودر نارگیل، آرد نارگیل	5.10 ⁴	10			منفی							1.10 ⁴			3461		
نارگیل خشک رنده شده	5.10 ³	10		منفی	منفی							5.10	5.10		8690	1385	
پودر بچه، پودرهای آرایشی و بهداشتی *	*5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10*	<10		20111		در فرآورده های دور چشم و مورمصرف "کودکان حد شمارش کلی 10 ³ است"، کاندیدا آبی کزاز منفی باشد.
پودرهای نوشیدنی فوری	5.10 ²	10*	10*	منفی								1.10 ² مغز			4714	1397	انتروباکتریاسه در پودرهای نوشیدنی حاوی قند، کلی فرم در پودرهای نوشیدنی فاقد قند انجام شود.
پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 ⁵	5.10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		6001		
پوشش چای کیسه ای		منفی			منفی	منفی			منفی			منفی	منفی		2506		
تاپینگ پیترزا		10		منفی		منفی						1.10 ² مغز			15696	1398	
تخم شربتی		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (بایابودن ماده افزودنی 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	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12 پست: 05-00000-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم مثبت cfu/g	تعداد باکتری پاستوریزه cfu/g	تعداد کل ائروبیها cfu/g	ساقچه cfu/25g	استخوان کوبیت cfu/g	پاستوریزه cfu/g	تعداد باکتری های کل در یک واحد از کل باکتریها cfu/g	تعداد کل کولونی ها cfu/g	استیرویت ها cfu/g	سوزی مویشی ائروبیها cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار
تخم ماکیان	$m=5.10^4$ $M=5.10^6$	$m=10$ $M=10^2$		منفی	منفی	منفی									6203	1390
تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد (بایابودن ماده افزودنی مجاز)	$m=5.10^4$ $M=5.10^6$	$m=1$ $M=10$		منفی	منفی	منفی						$m=1$ $M=10$			6203	1390
تخمه افتابگردان 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						بهدر 1.10			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 چکنر لبویی												1.10^2	1.10^2		4657	
تمبر هندی										2.10^2		1.10^2	1.10^2		6160	مقاوم به اسید ها، درصد ریسبه های تک 25 درصد
جوانه ذرت				منفی								5.10^2			12343	1396
انواع چای سیاه، سبز، اولانگ، سفید، طعم دار و چای گیاهی	7.10^4	10		منفی					منفی			1.10^3			17070	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-F12-FR-پوست: 05-000-01-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کلیم شماره میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم شماره گرم cfu/g	تیر به تیر پاسیست R/g	تیر به تیر کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استیو کوکوس گواکوزینیت cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های حماضه سرفیسیر cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سولومونیا الروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
چای فوری	1.10 ³	10		منفی					منفی			1.10 ²			17070		
چوب بستنی *	1.10 ²			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی				خود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است*
چای سرد (توشیدنی)	*10									<1**			بمقدار کمتر از 1		17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
خمیر پیراشکی منجمد (بنون 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 کلتری همزمان 7روز/5درجه و 10روز/30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه. شامل خامه رقیق 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 سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 ²		10*	منفی		منفی						بمقدار کمتر از 1.10			2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²		10	منفی		منفی						بمقدار کمتر از 5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بمقدار کمتر از 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 ⁴	10		منفی		منفی						بمقدار کمتر از 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خوابز	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بمقدار کمتر از 1.10 ²			186		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترن و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بنون ادویه	1.10 ²			منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 ²			20219	1394	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12 پیوست: 05-000-01-F12-WI تیر 1400

نام نمونه	شماره کلیم میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم تخمیری گرم cfu/g	توزیع پذیری R/g	انرژی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پستریوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های خفیه cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوبکت ها cfu/g	سولوموناس انروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
خمیرماهی کیلکا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی		منفی				1.10 ³	1.10 ²		4141	1376
خمیرخرما	2*10 ³	منفی										5.10 ²	5.10 ²		5720	1399
خرما خشک و نیمه خشک	2*10 ³	10		منفی					منفی			2.10 ²	2.10 ²		15544	1397
خرما نرم بسته بندی	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								5.10 ²	5.10 ²		16217	
خمیربازی کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی					منفی	منفی	منفی			
خمیرمایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 ²	>6.10 ⁹		6095	در خمیر مایه تر و خشک حدابوریکنترهای طنایی به ترتیب ¹⁰ و 100 در گرم میباشد. شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیرمایه خشک		1.10 ²		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 ³	>2.10 ⁹		6095	در خمیر مایه تر و خشک حدابوریکنترهای طنایی به ترتیب ¹⁰ و 100 در گرم میباشد. اسپوریکنتری های گرمادوست بی هواری 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیر مرغ	5.10 ⁵			* 5.10	منفی	5.10 ²									9529	کمپلویکنتر روزنی و اشرشیا کلی پاتوزن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				
فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 ³											1.10 ²			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92
فرآورده 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 نرت خشک	1.10 ⁶							1.10 ²					1.10 ⁴		11603	
دانه نرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی								1.10 ²	1.10 ²		5585	
دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 ²		منفی								5.10 ³				
مسواک، دندانهای کودک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شوویه، نخ دندان،خلخال دندان، خمیردندان،سریستاک	1.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		مشابه 20111	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12-005-05-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل شمارش کف میکروبیولوژیک cfu/g	شماره کل شمارش گرم cfu/g	تیر باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستریوس سربروس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سولومونیا اریتروپیلوس cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استخوان در مرطوب	سال شمار	
دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه		1-10 ²		منفی								1-10 ³					
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1-10 ²		10	منفی		منفی						5-10 ² مخمر		2406-14681		انجام آزمایشها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتریاتی و نشأت	
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی	2-10 ⁴		10	منفی	منفی							1-10 ² مخمر		17983			
انواع دسر استریل UHT	1-10 ²															گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد در صورت نشی و باکتریاتی فقط ارزش آزمایش است.	
انواع دستمال و پد مرطوب	5-10 ² *			منفی		منفی					منفی	<10*	<10			در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 ² است. * کانتیفا آبی کفز منفی باشد.	
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	1-10 ⁶ *			منفی	منفی							1-10 ⁴ مخمر			1400	پاستریوس کواگولانس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد. دم نوش نمنا از مومن مخمر ندارد. شمارش کلی میکروارگانیسم های برای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست	
فرآورده های ژله ای: ژله فرم دار پاستیل			1-10 ²	منفی	منفی*							1-10 ²	1-10 ²	17983	1392	آزمون سلولولا در خصوص فرآورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ	
انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1-10 ² 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						1-10 ² مخمر		19697	1394		
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1-10 ²			منفی	منفی							1-10 ² مخمر		19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز	
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرانما)	1*10 ² (30, 55)													19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	
دسر و فرآورده های ژله ای (پودر)			1-10 ²	منفی	منفی							1-10 ²	1-10 ²	17983	1392	مای دارای پودر نارنگی/پودر کاکائو/پودر تخم مرغ، سلولولا در 25	
دسر و فرآورده های ژله (آماده مصرف)	1-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ²	1-10 ²	17983	1392		
دسر و فرآورده های ژله (فرم دار)			1-10 ²	منفی	منفی							1-10 ²	1-10 ²	17983	1392		
دسر شیری (پاستوریزه)	2-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ² مخمر		14681	1391		
دسر شیری (فرانما)	1*10 ² (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						1-10 ²	1-10 ²				

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-001-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	تجزیه باکتریایی با شمارش w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	استرپتوکوکوس cfu/g	سولومونیا cfu/g	مخمر ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
روغن حیوانی	1.10 ⁴	2.10		منفی		منفی						1.10 ² تک مخمر					شمارش سرم پوست ها مد نظر است *
رشته اشی	1.10 ⁵											5.10 ³		2393			
انواع رشته غیر اشی	1.10 ³											1.10 ²		2393			
رشته قوری	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 تک 45%
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10 ²			منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²				
زیتون، شور، خیار شور، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (فله)												1.10 ²	1.10 ²	987			خیارشورهای تخمیری از موم مخمر ندارد. فرآورده 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			فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 8692-2326
زرشک												1.10 ³					
زعفران و آب زعفران *	3.10 ⁵			منفی				اسپور 1.10 ²				1.10 ³		5689	1397		برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است *
افشانه زعفران				منفی				اسپور 1.10 ²	منفی			1.10 ²	1.10 ³	17034	1392		
ژلاتین	1.10 ³			منفی	منفی							1.10 ² تک مخمر		3474	1397		
سالاد ماکارونی	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	*5.10 ²				1.10 ² تک مخمر		19256	1393		لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی * اسپور کلاستریدیوم *
سالاد الویه	1.10 ⁵	5.10		منفی	منفی	10	1.10 ²	5.10				1.10 ² تک مخمر		17813	1393		لیستریا مونوسیتوژنز 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، سالادها، 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	اشرشیا کونی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) از موم ویبریو کلرا و برسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. * در صورت وجود انواع گوشت در سالاد از موم کلاستریدیوم پرفرژنس 50 و گوشت با غلات کلاستریدیوم احیا کننده سولفات، و وجود سس در سالاد مخمر انجام می شود.

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	تیر و پیکر باسیلها cfu/g	انرژیها کلیمپ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	باسیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های خفیه cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولومونیا انتروکولیتیکا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار منفی	استندرد مرجع 10082	سال انتشار	شرح
سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی*	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوز در 25 گرم منفی.
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 برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوز 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 برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوز در 25 گرم منفی.
سبزی برگه خام بسته بندی *	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		سبزی بسته بندی خرد شده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند* ویبریو کلرا در گرم منفی
انواع سبزی خشک(برگه، غده ای، به شکل کامل یا پودر شده)	1.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ²		منفی			1.10 ³		منفی	5939		
سبزی برگه 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*
سبزی های غده ای (پیاز، هویج،...) بصورت پودر و خلال	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی 1000 است. ویژگی پودر سیر مانند، انوبه است
سبزیجات منجمد(هویج نخودسبز...)	1.10 ⁴	1.10 ³		منفی											5168-5170		
سمنو	5.10 ²	منفی					منفی					5.10	1.10		7575	1383	اسپور باسیلوس سرنوس مد نظر است
سوپ خشک فوری *	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 سرنوس آزمون می شود.* این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به 10 دقیقه 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 سرنوس آزمون می شود.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به بیش از 10 دقیقه جوشاندن برای آماده شدن)				منفی	منفی			1.10 ²				1.10 ³			2396		
سوپ خشک غیر فوری* ، عصاره خشک مرغ و گوشت*	2.10 ⁵			منفی	منفی	< 1.10 ²		1.10 ²				1.10 ³					این سوپها پس از حل کردن 20 تا 10 دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس ماهی	1.10 ⁵	<10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 ² مخمر			22039	1395	ویبریو پاراهمولیتیکوس و برسیلیا اینتروکولیتیکا در 25 گرم منفی
سوسیس و کالباس	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 ² مخمر			2303		شمارش کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت*
سوسیس و کالباس گیاهی	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	منفی	10				1.10 ² مخمر			15812	1397	
سویا دوغ		<10		منفی	منفی	منفی	<10					1.10 ² مخمر			22040	1395	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12-005-05-05 WI-F12-005-05-05-1400

نام نمونه	شماره کلیمیدین کلیمیدین cfu/g	شماره کلیمیدین کلیمیدین cfu/g	تیرازین کلیمیدین cfu/g	انتریکولین کلیمیدین cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی کلیمیدین cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های مختلطه cfu/g	انتریکولین کلیمیدین cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفوریک اسید cfu/g	کوکس cfu/g	کلیمیدین cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار	
سویا ماست		<10		منفی	منفی	منفی	<10				بکتر 1.10 ²				22041	1395	
سویا (کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²					
سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن	6.10 ³	10		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، چیپس، بدون ادویه	1.10 ³	<10		منفی				10				1.10 ²			6022	1381	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، 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، هزارچیزه، انبه،...)، انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته	*			منفی						1.10 ³		1.10 ²	1.10 ²		2965	1396	باکتریهای اسیدلکتیک هتروفرمنتتیو در یکدهم گرم منفی * *سالاد سس ها سالادی که دارای روغن، تخم مرغ باشند
سس گوچه فرنگی- سس کیاب (باربیکیو)- سس سالسا										<10*		<10	<10		8897-13570	1385-1389	حد ریسه های یک 40% - * باکتریهای مقاوم به اسید
سس انار (اسپتیک)	1.10 ²									<10*		10	10		19115-6332a	1393	>باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های یک 12% *
سس انار (غیر اسپتیک)	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 اسیدلکتیک هتروفرمنتتیو 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 پرگر	1.10 ⁵			منفی	منفی	10						بکتر 1.10 ² سفر			9715	1386	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-F12-WI-1400

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی گرم مثبت cfu/g	تیر باکتر پاستوریزه cfu/g	شمارش کلی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلیستریفیدیه های احتمالاً سرافیجی cfu/g	لبنر لاکتوس cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سولفورموتس الزچه cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
شیر سویا (غیرلبنی)	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مهر			9638	1386	
شامپو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی	<10	کاتیون آلنی کنز منفی		20111	1397	شمارش کلی میکروارگانیسم هافر 30 درجه مواد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است مخمر های غیرکاتیون آلنی کنز کمتر از 10
انواع شربت	* 1.10 ²									10**		<10	5*10*		6274	1398	**مخمر اسموفیلیک، شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شربت با 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	مهر		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								1.10 ² مهر			3544	1395	
شکلات و فرآورده های کاکائویی				1.10 ²	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395		
انواع شیر استریل UHT	1.10 ²														2406		گرمخانه گذاری همزمان 7 روز 5 درجه و 10 روز 30 درجه سانتیگراد در صورت نشئی و باکتری غلظت ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه*	5.10 ²	10		منفی											2406		
شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406		انجام آزمونها پس از 2-3 روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4 روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشئی
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	5.10 ²			منفی									مهر کمتر		2406		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-11-008-FR-F12 پیوست: 05-06-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کلیم شماره آزمایشگاه cfu/g	شماره کلیم تبره ها cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	انرژی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدری-زنجیت cfu/g	پاستوریز cfu/g	کلستریدیوم های حماضتده سرفاسی/cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور ازوچولز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	شرح
شیر طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406	1397	انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشت
شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*	1.10 ⁴	10		منفی								<10	1.10 ² اسموتیک مخمر		2406	1397	مخمرهای اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین
انواع شیرخام (سنتی) جوشیده شده	1.10 ²																بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	3.10 ⁴														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 1 ، شیر خام درجه 1 گاو میش	1.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	5.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	1.10 ⁶														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
شیرخشک 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	1.10 ²				بکتر مخمر		5839	1397	جستجوی کرونوباکتر سلگزامنی منفی در 60 گرم 5 نمونه
شیرخشک 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	1.10 ²						5839	1397	
شیرخشک برای گروه سنی یکسال تا سه سال	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=3	10		منفی	منفی			1.10 ²	1.10 ²						5839	1397	
شیرخشک برای گروه سنی بالاتر از سه سال *	n=5 m=10 ³ M=10 ⁴ c=2	10		منفی	منفی			1.10 ²	1.10 ²						5839	1397	
شیر خشک فوری	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²				بکتر مخمر		2406	1395	
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 نارگیل و کانکاو در فرآورده استفاده شده *
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

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل فردی cfu/g	تجزیه باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	سابقه cfu/25g	استیوئوگوس کلونالیت cfu/g	پاستوریز cfu/g	کلستریدیوم های احتمالی cfu/g	انرژی کل cfu/g	استیوئوسیت ها cfu/g	سولفور موتیلیس cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	کدام رنگ	استندارد مربوطه	سال تجدید	
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 hirae 10541		ATCC 15442, ATCC 9027	ATCC 16404 A.brasiliansi s	ATCC 10231 C.albica ns	ISO, EN, ASTM	استانداردهای ملی مربوطه 10505 و		Mycobacterium.avium ATCC 15769, Mycobacterium terrae ATCC 15755
کاربرد استانداردهای ضد عفونی کننده ها														EN14885	15352	1396	
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی ویرال)														EN14476	16676	1395	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آنتو ، مورینه، واکسینیا، پارو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی 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
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی فونگال)													EN 13624 EN14562 EN1275	19851, 11797, 16677	1393, 1387, 1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی وایرال)														EN14675	22607		
ضد عفونی 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
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال)														EN1257	16677	1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی باکتریال و فونگال)														EN 16615			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال) سورفیس تست														EN 16438			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال) سورفیس تست														EN 16437			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی ویرال) ساینپشن تست														EN 14675			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی ویرال)														ASTM105 2 EN13610	18087, 17981	1393,-	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آنتو ، مورینه، واکسینیا، پارو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی 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
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی فونگال)														EN 13697 EN 1650 EN 1257	11798, 6986,16677	1395, 1389, 1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152

نام نمونه	شماره ثبت کلیمیکس میکروبیولوژی cfu/g	شدت کلیمیکس تیمه ها cfu/g	توزیع میکروبیولوژی R/g	انرژی میکس کلیمیکس cfu/g	سابقه cfu/25g	استخواندگی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کشتن رویه های اختصاصی cfu/g	تیر کوکوس cfu/g	استخواندگی ها cfu/g	سوزش میکروبیولوژی تیمه ها cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	دخم رنگارنگ cfu/g	استخواندگی مرجع	سال انتشار	
ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) پزشکی														EN14348			
ضد عفونی کننده های شیمیایی حرارتی (استفاده در ماشینهای شستشو)														EN16616	1395	آزمون بر روی E.coli K12, P.aeruginosa, S aureus, M.avium, M. terrae, hirae, E faecium و E اسپرزیوس انجام شود و حداقل 7 کاهش لگاریتمی - آزمون بر روی اسپرزیوس پرازیلیتیس و کاندیدا آبی کنز و 6 کاهش لگاریتمی	
ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) دامپزشکی														EN14204			استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) در صنایع مختلف																	استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت آنتی بیوتیکال تجهیزات در پزشکی)														EN 14561	11793	1387	P.aeruginosa, S aureus, E hirae آزمون بر روی انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت اسپورکشی پایه)														EN 14347	11795	1387	آزمون بر روی باسیلوس سونوس و باسیلوس سوبتلیس انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های شیمیایی (ارزیابی فعالیت اسپورکشی) در صنایع														EN 13704	11796	1387	آزمون بر روی باسیلوس سوبتلیس انجام شود و حداقل 3 کاهش لگاریتمی برای آزمون تکمیلی از کلوستریدیوم اسپروژنز استفاده شود
ضد عفونی کننده ها - اسلیمی سبدها در صنعت کاغذ														ASTM 1839	19907		P.aeruginosa ATCC 15442 آزمون بر روی Enterobacter aerogenes ATCC 13048، انجام شود و حداقل 99% کاهش نسبت به شاهدها باید باشد
ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی بیوتیکال در صنعت کاغذ														ASTM E723 & USP	2013		آزمون بر روی E.coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس پرازیلیتیس و کاندیدا آبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (99.9% kill) 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, F.pimophalum ATCC 9644 virens ATCC 9645 C albicans ATCC 10231, S.cerevisiae ATCC 4111
فراورده های آرایشی و بهداشتی - تعیین کارایی نگهدارنده ها به روش مواجهه														USP	5874	1382	آزمون بر روی E.coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس پرازیلیتیس و کاندیدا آبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (99.9% kill) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و 90% kill پس از 28 روز برای کبک باید باشد
ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی - فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست Hand rub														EN 1500	8512	1393	E.coli K12, ATCC 10538 و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
Hand wash فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست -														EN 1499	19708	1393	E.coli K12, ATCC 10538 و حداقل 2 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی - تعیین کارایی فرآج کشی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست														ASTM 2613	16119	1392	اسپرزیوس پرازیلیتیس ATCC 64958 و کاندیدا آبی کنز ATCC 10231 و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
نگهدارنده ها - تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC)														USP	5875	1382	آزمون بر روی E.coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس پرازیلیتیس و کاندیدا آبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (99.9% kill) 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	1399	متوسط بار میکروبی کمتر یا مساوی 30 cfu/g در حداقل 5 عدد ماسک از یک سری ساخت، کارایی فیلتراسیون باکتریایی BFE بیشتر یا مساوی 95% در نوع 1 و بیشتر یا مساوی 98% در انواع نوع 3 و 2
ارزیابی راندمان فیلتراسیون باکتریایی (BEF) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورنوس														ASTM F2101	10540		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-FR-F12-پیوست: 05-000-F12-WI-1400

سال انتشار	استاندارد مرجع	کد رنگ	محدوده cfu/g	حدک ها cfu/g	سویچ موثر اثر چرخش cfu/g	استیرویت ها cfu/g	اثر کوکوس cfu/g	کشت ریزنده های اختصاصی ساخته شده cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	استیروکوکی گوناگون cfu/g	ساقچه cfu/25g	اثر پخش کلی cfu/g	تجزیه کننده پاستوریزاسیون cfu/g	شمارش کلی cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیزم cfu/g	نام نمونه
1386	9261	EN ISO 10993														پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت
		ISO 16187														پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی
1392	17217	USP														فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی
1392	10900	ISO 22196														فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل Staphylococcus aureus, E.coli
	13703	ASTM 2180														فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری با آب گریز- پلاستیک
	12659	ISO 27447														فعالیت ضدباکتریایی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک
	13125	ISO 13125														فعالیت ضد قارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک
	3913			بیک در متر 5.10^2										5.10^3		صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)
	14000		1.10^3					1.10^3	10			منفی	5.10^2	1.10^5		ظروف بر پایه نشاسته*
	3545		منفی	منفی	منفی		منفی	منفی						2.10^2		عرقیات گیاهی *
	7610		1.10^2	1.10^0				منفی*								شمارش اسپور کلستریوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
			منفی	منفی										1-10		عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها
	6098		5.10^4	1.10^3										1.10^4	10	عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)
	6098		5.10^2	1.10^3										1.10^4	10	عصاره مالت کاکائویی و مغزدار
			منفی	منفی										2.10^2	10	عصاره و امولسیون پرتقال
			1.10^2											1.10^5	1.10^2	غذای پخته و سالتویج های سرد
1397	5839							1.10^2						$n=5$ $m=10^3$ $M=5*10^3$ $c=2$	10	اغذای خوراکی کمکی شیرخواران و کودکان مایع با جامد(مانندغذای بودری کودک و غذای بودری کودک بر پایه غلات و حبوبات

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-001-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل باکتریایی cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گراکوز/لبنیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهده سرولیس cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سوزی مویشی انرجهوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	دخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	توضیحات
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 کروموباکترساکزای برای 6 ماه پاید منفی در 460 گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرئوس در 6 ماه 6 زیر 6 ماه m=50 c=1
غذای غیرپروتئینی خام (غیر گوشتی)	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ³					
غذای غیرپروتئینی پخته(غیر گوشتی)	1.10 ⁵			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 فرآورده 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 فرآورده آن پودر بیک نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		6949-3851		
غلات و فرآورده 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 فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن رادارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده 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 فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن رادارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و فرآورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2393		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی				10				1.10 ²			3851		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی				اسپور 5,10				1.10 ⁴			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 500 است.*
غلات و فرآورده آن گلوپن	5.10 ⁴	10		منفی				اسپور 5,10				1.10 ²			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (قله)	1.10 ⁶							1.10 ²⁺⁴				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⁺⁴				1.10 ²			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
غلات : برنج (قله و یا بسته بندی شده)	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
فرآورده قنادی برپایه شکر (دسته اول)			1.10 ²	منفی	*										2395	1397	در صورت افزون پودر کاکائو یا تارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 2,5 گرم

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12-پوست: 05-000-001-WI-F12-تیر 1400

نام نمونه	شماره کلیمپ میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیمپ تخمین CFU/g	توزیع باکتریایی CFU/g	انرژی کلیمپ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن-زنجیر cfu/g	پاستوریلا سریوس cfu/g	کلستریدیوم های مختلطه سولفوسولون cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سولوموناس انروچنوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	شرح
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
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							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	
فراورده باک کرده بلغور، دانه، آرد و بلغور ذرت و آرد سیب زمینی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	*			5*10 ⁶				1.10 ² هر متر			2968		شمارش اسپور کلسترییدیومهای احیا کننده سولفیت، در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*
قلوذه	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ³					1.10 ³ هر متر			16065	1392	
فراورده های آرایشی و بهداشتی	5.10 ² *			منفی							منفی	<10	<10		20111	1394	باکتریهای مزوفیل هوازی در کونکان و چشم و غشاهای مخاطی 100 در نظر گرفته شود.* کاندیدا آلبیکانس منفی
فراورده سوخاری منجمد مرغ بخته	5.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			9868	1393	
فراورده سوخاری منجمد مرغ نیم بخته	5.10 ⁵	1.10 ²		1.10 ²	منفی	1.10 ²						1.10 ²			9868	1393	اشرشیا کولی های پاتوژن و کپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا منوسیتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
فلافلر (بسته بندی ، بخته ، نیم بخته، منجمد)	5.10 ⁴	50		منفی	منفی*		1.10 ³	*50				*1.10 ²			11073	1394	* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 10899-2 کلسترییدیوم پرفریژانس
قره قروت	1.10 ²	10		منفی								1.10 ² هر متر			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	10899-3*
قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					
قارچهای خوراکی پرورشی تند بخ زده (نمکه ای و صدفی)	1.10 ⁶	1.10 ³		10								1.10 ³	1.10 ³		14444	1390	
کلینینات سدیم و کلسیم	1.10 ⁵	10		منفی								1.10 ² هر متر			2406		
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10						6.10	10				
کافی میت	2.10 ⁴	منفی			منفی							1.10 ² هر متر					

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسمها cfu/g	شماره کل قارچها cfu/g	تعداد باکتریایی cfu/g	آشوب کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	اسپیروکیت cfu/g	پاستوریلا cfu/g	کلستریدیوم های جلبده سرافسیر cfu/g	اکسیداز کوکی cfu/g	اسپیرویت ها cfu/g	سولفور اسیدوژن cfu/g	کوک ها cfu/g	مغزها cfu/g	حجم رنگار	استندارد مرجع	شماره		
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 ²		10	منفی		منفی						بهدار 5.10 ²			3850	1395		
نوشیدنی کمیوجیا	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			1398		
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³						1.10 ³			6938	1395	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور 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 ²⁺									اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) (کنترل سربوم پرفرزنس شمارش میشود.)	
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف (منجمد (سبزی، سیب زمینی...))	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی	منفی					بهدار 1.10 ² مغز			21382			
کرانتین	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						بهدار 5.10 ² مغز						
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³		<10	منفی	منفی	<10 ²						بهدار 5.10 ² مغز						
کرمانوسوسینها، وازلین و مواد آرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی	<10	<10*		20111		شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا آلبی کز منفی	
انواع کره	* 1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						بهدار 1.10 ² مغز			2406		یستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10 ⁴	
کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						1.10	5*10		5637			
کره فندق				منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²		15813	1397	در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای انتروباکتریاسه از مون کلن گرم با همین حدود	
کره بادام زمینی، کره کاکائو، کره پسته ...	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1.10 ²			5690			
کشک خشک			منفی			منفی		1.10 ²								1188		
کشک مایع سنتتی پاستوریزه			10	منفی		منفی		1.10 ²				بهدار 1.10 ² مغز			2406		بروسلا منفی در 25 گرم	
کشک مایع صنعتی پاستوریزه			10	منفی		منفی						بهدار 1.10 ² مغز			2406		بروسلا منفی در 25 گرم	
کفیر			10	منفی		منفی						1.10 ²			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	
کبه	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 ²						

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12-005-05-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	تعداد باکتریایی/بیماری w/g	شماره کل اشریشیا کلی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	ساختار کولیت گراگراژیت cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلاله سرولتیپ cfu/g	اشریشیا کولیس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولفورموتس اشریشیا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استخوان در برید	سال انتشار	
کاغذ بهداشتی آماده مصرف	5.10 ²			منفی*		منفی					منفی*				4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
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 ویزگیها تطبیق داده شود)	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³						1.10 ³ مفر			4622	1392	
کنلت و شامی گوشت پخته .کیاب کوبیده و کیاب ترکی پخته (با این ویزگیها تطبیق داده شود)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		50				1.10 ³ مفر			16984	1392	اشریشیا کولای های پاتوژن و کمپلویاکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کرم کنجد			1.10 ²	منفی	منفی	منفی*						1.10 ²	1.10 ²		12836	1396	نمونای برای کرم کنجد حاوی بودر نارنگیل و با بودر 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 با طعم دهنده و رنگ دهنده		5.10 ²		منفی								5.10 ³			12345		
کله پاپه خام	1.10 ⁷			منفی E.coli پاتوژن	منفی												
کسرو pH>4/6 (سترون تجاری)	منفی*														2326	1395	منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.
کسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجاری)	منفی*											منفی	منفی		2326-761	1395	منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازی است. ریسک کپک در کسور رب گوجه <44%
کنسراته پروتئین آب پنیر	1.10 ⁵	10		منفی		منفی									2406		
کنلبه			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				1.10 ² مفر			16983	1392	
انواع گز گز شکلاتی- گز کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		3023-19335-20225	1393-1394	در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون اتروباکتریاسه باید از مومن کلیرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است ** 2-10899 (محاسبه کپک برحسب درصد مفر)

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12-005-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر پاکری باسیلا cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	سنگیو کوس گواکوزینیت cfu/g	باسیلوس سرینوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی سرولیس cfu/g	انرژی کوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سولومونیا ایزوچیزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
گلاب*	1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش 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 کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁵			5.10	منفی											2394	پلئیتای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرمخانه گذاری شوند. اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی 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 کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10 ⁴			5.10	منفی											18384	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی 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	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت و سنگان چرخ کرده شترمرغ/خیر شترمرغ (تازه / منجمد)	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²										18384	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
ادایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگان و پا) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی	1.10 ²										18384	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی 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				نکته: 5.10				5753	شمارش کلمستریدیوم پرفرژنس *
لانتوز	5.10 ²	منفی			منفی	منفی						نکته: 1.10 ² ملر					
لیستین	1.10 ³		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10			3567	
انواع لواشک	2.10 ²			منفی		منفی				10		1.10 ²	1.10 ²		3308-19336-14811	1397	ریسه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انال 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						نکته: 1.10 ² ملر				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.

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12 پیوست: 05-000-01-F12-WI 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	شماره کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرز-زنجیت cfu/g	پاستریوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های احتمالی cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سولومونیا انروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار	استندرد مرجع	شماره	
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393		
ماکارونی سبزی دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش کلاستریدیوم پرفرژننس *
ماکارونی ساده، فرآورده 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 پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم اشرفیا کولی های پاتوژن در 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
ماهی و میگو شور و یخ زده	1.10 ⁶			*4.10 ²		2.10 ³									2394 1		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم کلاستریدیوم بوتولینوم *، منفی است اشرفیا کولی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
خمیر خام ماهی کبککا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ²		4141		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم
مان های گیاهی (ترنجبین)	1.10 ²			منفی								10	10*		22667	1397	مخمر اسموغلیک
مایه پزیر	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		کاندیدا آلبی کز 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.
تاشه کامل مرغ منجمد	1.10 ⁶				منفی										2518		اشرفیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر 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		اشرفیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشرفیاکلی 500<برگرم
آلایش های خوراکی مرغ	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³									2518		اشرفیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشرفیاکلی 500<برگرم
مرغ چرخ کرده منجمد	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ³									2518		اشرفیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشرفیاکلی 500<برگرم
مقوا، ورق مقوایی توپر، موم، نمصرف برای بسته بندی مواد غذایی	1.10 ³			منفی							منفی	بهدر 5.10			20837	1394	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-FI2 پیوست: 05-000-001-FI2-WI-1400

نام نمونه	شماره کل شمارش کولونی/CFU/g	شماره کل شمارش گرم/CFU/g	تیر ویکریا/پیستیا/CFU/g	اندریشیا کل/CFU/g	ساقیلا/CFU/25g	استرپتوکوکوس گولدر/CFU/g	استرپتوکوکوس سرمنوس/CFU/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرلاسی/CFU/g	انتروکوکوس/CFU/g	اسپیروسیت ها/CFU/g	سولومونیا/CFU/g	کوک باکتری/CFU/g	مجموعه/CFU/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار	
مقوا - جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندی مواد غذایی	2.10 ³			منفی							منفی	بند 5-10			20837	1394	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **
مکمل غذایی	1.10 ⁴		<10	منفی	منفی	منفی						بند 2.10 ² مطر					
منوسدیم گلوتمات	5.10 ²		منفی									<10	<10				
میوه فراوری شده خشک و یا تازه (آلبالو ، انار ، زغال اخته و آلوچه و ..)	2.10 ²		منفی	منفی		منفی			10			بند 1.10 ² مطر		11088	1398	باقی مانده زیسه های یک 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 بستنی	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 چورچیم و نیمه حجیم(ضخامت 2/5cm-5cm یا بیشتر از 5cm)			1.10 ²	منفی								3.10 ²		6761	1392	مشارش 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، بانگ، آست ...)			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 (بوفکا) بدون ادویه			10	منفی	منفی	منفی						1.10 ²		20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899	
نان نیمه آماده نازک (بوفکا) 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 کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	
تهات			1.10 ²	منفی								1.10 ²		739-2395	1397		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 01-008-01-FR-F12 پیوست: 05-WI-F12-1400 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل شماره کل شماره کل cfu/g	شماره کل شماره کل شماره کل cfu/g	تیز باکتریایی g/ug	اثر زیستی cfu/g	سابقه cfu/25g	سختی کویک کوکوسیت cfu/g	پایلیوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های جاذبه سولفور cfu/g	اثر کویک cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور اثر کویک cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تعداد کل	استندرد محدوده	سال تست	توضیحات
نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه)			10	منفی		منفی						بکتر 10		16881	1392	بakterیهای مقاوم به اسید *	
نوشیدنی شیری میوه ای (فرا دما)	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		بکتر 10		16881	1392	بakterیهای مقاوم به اسید * - شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.	
نوشیدنی شیری میوه ای (فرا دما 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 فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قندی انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	
نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز	2.10^2	منفی					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		بکتر 10		12013-3845	1395		
انواع نشاسته مصرفی در صنایع غذایی و خانگی، نشاسته اصلاح شده	1.10^4	5.10		منفی			1.10^3	10				بکتر 7.10 ² مخمر		2843-19623	1394/1381	اسپورباکتریهای گرمسوست 125 در 10 گرم - اسپورباکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50-10 گرم - اسپورباکتریهای گرمسوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .	
نوشیدنی گاز دار مالت (ما الشعیر)	10									<1		بکتر 10		6307	1395		
نوشابه های گازدار میوه ای و ورزشی	10									<1		بکتر 10		3845	1395		
والین	1.10^4		10	منفی	منفی							مجموع بکتر و مخمر 10 ³					
همبرگ خام منجمد	1.10^6			منفی E.coli باتوزن	منفی	1.10^3						مجموع بکتر و مخمر 10 ³		2304	95	اشرشیا کولی های باتوزن و کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) پرستریا اترتوکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کثرت اشرشیا کلی 500 تیر گرم	
انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه ...	5.10^4	10		منفی	منفی	منفی						1.10^2				کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا مونوسیتوزن و پرستریا اترتوکولیتیکا منفی در 25 گرم	
انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد (تنگت ، سوخاری) غیر از دریایی	5.10^4	10		منفی	منفی	منفی						1.10^2		9868		کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا مونوسیتوزن و پرستریا اترتوکولیتیکا منفی در 25 گرم	
غذاهای پروتئینی دریایی پخته، محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (تنگت، ماهی، میگو سوخاری)	1.10^4			منفی	منفی	منفی						مجموع بکتر و مخمر 10 ³		10788	1396	لیستریا مونوسیتوزن و ویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو کلرا منفی در 10 گرم	
غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (تنگت، سوخاری، ...)	5.10^5			منفی E.coli باتوزن	منفی	1.10^3						1.10^2		9868	1393	اشرشیا کولی های باتوزن و کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا مونوسیتوزن و پرستریا اترتوکولیتیکا منفی در 25 گرم	
غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه و منجمد، غذای آماده پروتئینی منجمد	1.10^6			منفی E.coli باتوزن	منفی	1.10^3						1.10^3		6937	1395	اشرشیا کولی های باتوزن و کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا مونوسیتوزن و پرستریا اترتوکولیتیکا منفی در 25 گرم. حد کثرت اشرشیا کولی 100 تیر گرم	
فیش برگر خام	5.10^6	4.10^2		منفی	منفی	1.10^3		منفی				1.10^3		5849	1395		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1008-1-FR-F12-005-05-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	تعداد باکتریایی باقیمانده /g	انرژی کل cfu/g	سابقه cfu/25g	سنگین کولینیت cfu/g	سنگین سیروس cfu/g	کلستریدیوم های اختلالی cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور مونو اکسید cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمس ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
فیش برگر نیمه پخت	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	5.10 ²		منفی				1.10 ²			5849	1395
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	<5.10 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	1.10 ³	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395

- 1- 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.
- 2- 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.
- 3- درخصوص فرآورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10⁶ باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتماً انجام شود.
- 4- اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید.
- 5- این نسخه ویرایش دهم است و تاریخ اجرای آن 1400/05/01 می باشد.