

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی
 ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-05-03 پست: WI-F12-005-03
 مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضضعفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	شماره استاندارد	تکمیل انجام	محدوده ها ctu/g	محدوده ها ctu/g	کلستریدیوم های اجتناب کننده سروکولت: ctu/g	باسیلیس سریش: ctu/g	استائیلوکوکوس اورئوس: ctu/g	سالمونلا: ctu/25g	اشریشیا کلی: ctu/g	شماره کلستریدیوم های اجتناب کننده: ctu/g	شماره کلستریدیوم های اجتناب کننده: ctu/g	نام نمونه
ریسه کپک 45%* باکتریهای مقاوم به اسید	1387	11089		بیشتر از $1 \cdot 10^2$ مفر	منفی						$2 \cdot 10^2$	الوجه ترش فراوری شده
	1394	20806	منفی	$5 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$					$5 \cdot 10^5$	آویشن شیرازی
				$5 \cdot 10^2$							$1 \cdot 10^2$	آجیل ها (غریبواده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاتیرین) (تخمه، بسته، کشمش، ...)
				$5 \cdot 10^2$				منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$	آجیل: مفر سوم بسته، خلال مفر بسته، مفر بسته
				$1 \cdot 10^2$				منفی	منفی		$1 \cdot 10^4$	آجیل: مفر بسته بو داده
				$1 \cdot 10^2$				منفی			$1 \cdot 10^2$	آجیل ها (بوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاتیرین)
	2393			$5 \cdot 10^3$		$1 \cdot 10^2$					$1 \cdot 10^5$	آرد برنج
	2393			$5 \cdot 10^3$							$5 \cdot 10^5$	آرد چوبو پوست کنده و بلغور
	2393			$5 \cdot 10^3$							$1 \cdot 10^4$	آرد ذرت و بلغور ذرت
	2393			$1 \cdot 10^2$				منفی			$5 \cdot 10^3$	آرد سوخاری
	2393			$1 \cdot 10^2$				منفی			$1 \cdot 10^4$	آرد سویا
شمارش کلستریدیوم پرفرنژانس*				$5 \cdot 10^3$		$1 \cdot 10^{2+}$					$1 \cdot 10^4$	آرد سبب زمینی
	2393			$5 \cdot 10^3$							$1 \cdot 10^5$	آردگندم ، گندم پوست کنده وبلغور، آرد چاودار
	2393			$1 \cdot 10^2$				منفی			10	آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده
در صورتیکه این فرآورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد			10	10				منفی			10	اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی
				$1 \cdot 10^3$								البالو خشک و زغال افته و آوجه خشک
(...مانند آمیلار، بکتیناز)	2200 -1			مجموع کپک و مفر 10^2				منفی	منفی		$3 \cdot 10$	آزیم در صنایع غذایی

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-05 پست: WI-F12-005-03

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم های گرم ها cfu/g	شمارش کلیر و تریپتیک cfu/g	شمارش کلیر cfu/g	ساختارهای کوکوس از جنس cfu/g	ساختارهای سپریلی cfu/25g	پاستیلوس مرکزی cfu/g	کلیسریلیوم های اجکتیو سریلیک cfu/g	انتی بیوتیک cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	سورویولانس از جنس cfu/g	کوکس ها cfu/g	تخم رانگان	شماره استاندارد	سال انتشار	ویژگیهای تخصصی
بستنی - بستنی پروبیوتیک	5.10 ⁴⁺		1.10	منفی	منفی	منفی								2406		لیستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم -شمارش پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
بستنی یخی نیویی (فرآورده های یخی گروه های 6)	5.10 ²		10	منفی	منفی*							10		3850		لیستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم
بستنی یخی چوبی (فرآورده های یخی گروه های یک تا 5)	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی							5.10		3850		لیستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم
انواع فرآورده های بهداشتی و آرایشی	*5.10 ²			منفی	منفی						منفی		کاتیون آلنی کاز منفی	20111		مخمرهای غیر کاتیون آلنی کاز کمتر از 10، حدمجاز برای فرآورده های دورچشم و عشاء مخاطی و استفاده در کودکان زیرسه سال 100، شمارش در 30درجه سلسیوس
بیکنگ پودر	1.10 ³		5.10				1.10 ²	10				نیک و منفر 5.10 ²				
بهبوددهنده آنزیمی نان	5.10 ⁴			منفی	منفی							نیک و منفر 5.10 ²				
بادام (مغز خلال شده)	1.10 ⁴	10		منفی										3415	1393	
بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)		10		منفی										16032	1392	
بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)		10		منفی										16031	1392	
بظلوائ سنتی قرزین			1.10 ²	منفی	منفی								1.10 ²			
پرو کرک (جهت پر کردن کلالی خواب و پوشاک)	<1.10 ⁴				منفی			< 1.10 ⁴	< 1.10 ⁴					19759	1393	
پسته فرایند شده(برشته شده)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی									15	1392	
پسته (مغز خام)	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی									218-4631	1392	
پسته (مغز برشته شده)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی									218	1392	
پسته(مغز خلال شده)	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی	منفی									3639	1392	
پنیر پنیرای پروسن		1.10 ²		منفی	منفی									13526-a	1395	
پنیر سویا		10		منفی	منفی									10439	1386	

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-05-03-02: WI-F12-005-03

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضدعفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	تخم رنگ	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آروچیزا cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	اثر زیست کوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سروکلیت cfu/g	باسیلیس سرئوس cfu/g	استائیلوکوکوس اورئوس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	شماره کلریدین پیتسینگ cfu/g	تخمین کل میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
کمپلویاکتر روزنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	1395	13526			کپک در 10 ² مخمر						منفی		منفی	1.10 ³		پنیر پنیرای پروسس
کمپلویاکتر روزنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		2406			کپک در 10 ² مخمر						منفی	منفی	منفی	1.10		پنیر موزارلا ، پنیر پنیرا
					10								منفی	10		پنیر UF
کمپلویاکتر روزنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم					1.10 ²						منفی	منفی	منفی	10		پنیر سویا
		3851		5.10 ²	5.10 ²						منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ⁴	پودرهای نیمه آماده غلات
					کپک در 10 ² مخمر							منفی	منفی	10	1.10 ⁴	پودر آلومین
					کپک در 10 ² مخمر							منفی	منفی	<10	1.10 ³	پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال
		2406			کپک در 10 ² مخمر						1.10 ²		منفی	10	1.10 ²	انواع پودر پنیرواب پنیر
		9636-3639			1.10 ³							منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ⁵	پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغزخام و فرآیندشده
					5.10 ²			منفی		1.10 ²			منفی	1.10 ²	1.10 ⁴	پودرپیاز
		5949		5.10	5.10					منفی در 0.1 گرم		منفی	منفی	10	1.10 ⁴	پودر سفیده تخم مرغ
		2487		5.10	5.10						1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ⁴	پودر تخم مرغ
					کپک در 10 ² مخمر					1.10 ²	1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ⁴	پودر خامه
ریسه های کپک = 45%		6156			کپک در 1.10 مخمر										1.10 ⁴	پودر رب گوجه فرنگی
		3677			5.10 ³								منفی	1.10 ³		پودر سیروموسیر
		2406			کپک در 10 ² مخمر						منفی	منفی	منفی	10	3.10 ⁴	انواع پودرشیرکاکائو پودر شیر قهوه
		3307		5.10	1.10 ²							منفی	منفی	10	3.10 ³	پودرکاکائو

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-08-01-F12-03-05-03 WI-F12-000-05-03

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	شماره استاندارد	تکرار	حجم ها ctu/g	حجم ها ctu/g	سوزنی سوزنی ctu/g	اسیدیته ها ctu/g	انتی بیوتیک ها ctu/g	کلستریدیوم های اجتناب کننده سولفات/بیوتیک ctu/g	استائیلوکوکوس اورئیس ctu/g	سالمونلا ctu/25g	اشریشیا کلی ctu/g	شماره کلریدین سیتیک ctu/g	کلستریدیوم سوزنی سوزنی ctu/g	نام نمونه
	3307 یونرکنا نو		5.10	1.10 ²						منفی	منفی	10	3.10 ³	بودر قهوه* و قهوه فوری*، دانه قهوه
	6935		1.10 ³	1.10 ³					<10	1.10 ³	منفی		1.10 ⁵	بودرکتلت گیاهی
				1.10 ² منفی				<10	منفی	منفی	منفی		5.10 ³	بودر میوه
	3461		5.10	5.10						منفی	منفی		5.10 ³	بودر نارنگیل
در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 ² است. در بودرهای آرایشی و بهداشتی آزمون اتروکوک انجام نمی شود.	20111		منفی	منفی	منفی		منفی	منفی	منفی				5.10 ² *	بودر بچه، بودرهای آرایشی و بهداشتی*
				10	10					منفی	منفی		1.10 ²	بودرهای نوشیدنی
	6001		1.10 ²	1.10 ²					منفی	منفی	منفی		1.10 ⁵	پوره خشک شده سبب زمینی
	25,064,778						منفی			منفی	منفی			پوشش چای کیسه ای
منفی در 0.1 گرم (جستجو)*	20111			<10					منفی		منفی		5.10 ² *	پوشک و نوار بهداشتی
									منفی	منفی		1.10 ²		تخم مرغ بخ زده غیرپاستوریزه
	12589		1.10 ²	1.10 ²						منفی	منفی			پیاز سرخ شده منجمد، پیاز داغ، سیر داغ
	6203								منفی	منفی			2.2.10 ⁵	تخم مالکیان
	16028	1392		1.10 ²							منفی		10	تخمه آفتابگردان فرایند شده
	16030	1392		1.10 ²							منفی		10	تخمه کنو فرایند شده
	16029	1392		1.10 ²							منفی		10	تخمه هلوانه فرایند شده
	13248	1389		1.10 ²	بهدار منفی				منفی	منفی	منفی		3.10 ⁴	تخم مرغ مایع پاستوریزه
	21107	1395		1.10 ²										ترشی انبه

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی
 ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-FR-F12-008-003 پست: WI-F12-005-003
 مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	تکرار	حجم (میلی لیتر)	حجم ها (g/ml)	حجم ها (g/ml)	سوزن چغذرا (g/ml)	اسیدیته ها (g/ml)	اثر در کوس (g/ml)	کلستریدیم های اجتناب کننده سروکلوت (g/ml)	پاستوریزاسیون (g/ml)	استاندارد کوس (g/ml)	ساختار (g/ml)	اسیدیته کل (g/ml)	شماره کوس (g/ml)	شماره کوس (g/ml)	شماره کوس (g/ml)	نام نمونه
	1386	9446			1.10 ²	1.10 ²												ترشی سیر
	1386	9447			1.10 ²	1.10 ²												ترشی فلفل
	1386	9444			1.10 ²	1.10 ²												ترشی قرچ
	1386	9445			1.10 ²	1.10 ²												ترشی کلم
	1394	9442			1.10 ²	1.10 ²												ترشی مخلوط
	1386	9443			1.10 ²	1.10 ²												ترشی موسیر
		4657-9442 تا			1.10 ²	1.10 ²												انواع ترشی، ترشی چغندر لبویی
ریسه های یک 25%		6106			1.10 ²	1.10 ²		2.10 ²										تغیر هندی
					1.10 ²	1.10 ²	منفی					منفی		منفی				تیتانیوم دی اکساید (رنگ خوراکی)
		17070			1.10 ³				منفی					منفی		10	7.10 ⁴	انواع چای سیاه، سبز، اولانگ، سفید، معطر و چای کیسه ای
ویژگی مطابق استاندارد شماره 3845 است		17528																نوشیدنی چای سرد
		17070			1.10 ³				منفی					منفی		10	1.10 ³	چای فوری
حدود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است.*					منفی	منفی			منفی					منفی				چوب بستنی *
	1392	17070			1.10 ³				منفی					منفی		10	7.10 ⁴	چای (انواع چای سیاه، سفید، سبز، اولانگ، معطر، کیسه ای)
	1392	17070			1.10 ²									منفی		10	1.10 ³	چای فوری
شمارش باکتریها*	1392	17528-3845			<10	<10											10*	چای سرد (نوشیدنی)
*10899-1					*1.10 ²									منفی			1.10 ²	خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویزگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-FR-F12-008-003-002 WI-F12-005-003

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویزگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	نوع آلودگی	حد مجاز cfu/g	سابقه آلودگی ها	اسیدوستی ها cfu/g	اثر در کوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتناب کننده سرولیت cfu/g	باسیلیس سرولوس cfu/g	استائیلوکوکوس اورئیس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	شماره کلتری و تیکر پستیفان Ing	تخمیر کلریمیکوز و گلیسیم cfu/g	نام نمونه
اسپور کلاستریدیوم* 10899-2								50*	10	منفی	منفی	منفی		2.10 ²	خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)
		11602													حبوبات
گرهخانه کلتری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد		2406												1.10 ²	انواع خامه استریل(UHT)
لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم - شامل خامه رقیق و باز ساخته هم میشود.*		2406								منفی		منفی		10	خامه پاستوریزه *
لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم		2406								منفی		منفی		10*	خامه طعم دار پاستوریزه
لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم										منفی		منفی		10	خامه تخمیر شده
لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم										منفی		منفی		10	خامه اسیدی شده پاستوریزه
		186								منفی	منفی	منفی		1.10 ⁵	خواباز
		16217										منفی		5.10 ⁴	انواع خرما- خرما نرم بسته بندی
												منفی		منفی	خمیربازی کودکان
درخمیر مایه ترخشک حد اسپورباکتریهای قلمی به ترتیب* 10 و 100 در گرم میباشد- شمارش مخمر ساکارومایس سرویسه است		6095								منفی		منفی		10	خمیرمایه تر(فشرده)
درخمیر مایه ترخشک حد اسپورباکتریهای قلمی به ترتیب* 10 و 100 در گرم میباشد- اسپورباکتری های گرموست بی هوازی 10 ، شمارش مخمر ساکارومایس سرویسه است		6095								منفی		منفی		1.10 ²	خمیرمایه خشک
کمپلویاکتر ژوژنی و اشرشیا کلی پاتوزن منفی در 10 گرم می باشد .		9529												5.10 ⁶	خمیر مرغ
														1.10 ²	انواع خمیر تازه
	92	2393												1.10 ³	فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده
	92	2393												1.10 ³	فرآورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی
	92	2393												5.10 ⁴	فرآورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویزگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-F12-008-003 پست: WI-F12-005-003

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضضعفونی کننده ها

ویزگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	تکمیل رنگ	محدوده ها cfu/g	محدوده ها cfu/g	سودو موناس آروچوزا cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سروکلتا cfu/g	باسیلوس سربروس cfu/g	استائیلوکوکوس اوریس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	شماره کلتری کولیفورم cfu/g	شماره کلتری کولیفورم گرم ها cfu/g	شماره کلتری کولیفورم کلیمونیس cfu/g	نام نمونه
													منفی	منفی	1.10 ³	1.10 ³	خمیر نیم پخت
													منفی		10	1.10 ²	دانه ذرت خشک
													منفی		1.10 ³	1.10 ⁶	دانه ذرت منجمد
													منفی		5.10 ²	5.10 ²	دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک،برنجک،سویا
		مشابه 20111		<10	<10						منفی			منفی	1.10 ²	1.10 ²	مسواک، ندانای کونک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شویه، نخ ندان،خلخال ندان، خمیرندان،سریستاک
													منفی		1.10 ²	1.10 ²	دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه
انجام آزمونها پس از 3روز الکیوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 2روز در 37 درجه درصورت عدم باکترنگی و نشئت 3روز		2406											منفی		1.10 ²	1.10 ²	دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا
		2406-17983											منفی	10	2.10 ⁴	1.10 ²	انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی ، دسر شیری پاستوریزه
گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد درصورت نشئت و باکترنگی فاقد ارزش آزمایش است.															1.10 ²	1.10 ²	انواع دسر استریل UHT
													منفی		1.10 ²	1.10 ³	فرآورده های ژله ای: پوئر دسر
													منفی	10	1.10 ⁴	1.10 ³	فرآورده های ژله ای : دسر و دسر ژله ای آماده مصرف
													منفی	10	1.10 ³	1.10 ³	فرآورده های ژله ای: ژله فرم دار پاستیل
								منفی							7.10 ⁴	1.10 ³	دم نوش های گیاهی، نوشیدنی کمیوجیا
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد.دوغ تخمیری تخمیری آزمون مخمر ندارد.		2406-2453											منفی		10	1.10 ³	انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک
	1394	19697											منفی	10	2.10 ⁴	1.10 ³	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)
گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز	1394	19697											منفی		1.10 ²	1.10 ³	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1394	19697													1*10 ² (30, 55)	1.10 ³	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرانما)

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی
 ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-08-01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100
 مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	تکرار	حجم یا g/ml	حجم یا g/ml	سوزنچرخا g/ml	اسپیروسیت ها g/ml	انتز در کوس g/ml	کلستریدیوم های اجتهنده سروکوت-g/ml	پاستوریس مرغوس g/ml	استائیلوکوکوس اوروس g/ml	سالمونلا g/25g	اشریشیا کلی g/ml	شماره تکرار g/ml	شماره کلی گرم ها g/ml	شماره کلی گرم ها g/ml	نام نمونه
	1392	17983											منفی	1.10 ²			دسر و فرآورده های ژله ای (بودر)
	1392	17983									منفی	منفی	منفی	10	1.10 ⁴		دسر و فرآورده های ژله (آماده مصرف)
	1392	17983											منفی	1.10 ²			دسر و فرآورده های ژله (قرم دار)
	1391	14681									منفی	منفی	منفی	10	2.10 ⁴		دسر شیری (پاستوریزه)
	1391	14681											منفی	1.10 ²			دسر شیری (پاستوریزه با ماندگاری طولانی)
	1391	14681												1*10 ² (30, 55)			دسر شیری (فرانما)
	1391	1813-6332		<10	<10										<10		رب انار (اسپتیک)
	1391	1813-6332		1.10 ²	50		10								5.10 ²		رب انار (غیراسپتیک)
		2393-3677-11981			1.10 ²						منفی	منفی			5.10 ³		رشته فوری
					1.10 ² به متر								منفی	2.10	1.10 ⁴		روغن حیوانی
				1.10 ²	1.10 ²		1.10 ²								1.10 ²		رب گوجه فرنگی ، غیرسترون تجاری
		987		1.10 ²	1.10 ²												زیتون، شور ، خیار شور ، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (قله)
		8692-2326	منفی	1.10 ²	5.10 ²						منفی		منفی	1.10 ²			زیتون پرورده
					1.10 ³												زرشک و آب زرشک
		5689			1.10 ³			منفی	1.10 ²⁺				منفی				زعفران و آب زعفران *
				10	10				منفی				منفی	منفی	1.10 ³		زلاتین
	1393	19256			1.10 ² به متر					1.10 ²	منفی	منفی	منفی	10	1.10 ³		سالاد سالارونی

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-05-05 پست: WI-F12-000-05-03

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضضعفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	تکمیل رنگ	محدوده ها cfu/g	محدوده ها cfu/g	سودو موناس آروچیزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سرولیت: cfu/g	بسیلوس سرولوس cfu/g	استائیلوکوکوس اوریس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	شماره کلریدین پستیفینگ cfu/g	شماره کلریدین کلیمیکس cfu/g	نام نمونه
لیستریا منوسیتوزنز منفی در 25 گرم	1393	17813				10 ³ تا 10 ⁶ مخر			5.10	1.10 ²	10	منفی	منفی	5.10	1.10 ⁵	سالاد الویه
آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسیتوزنز در 25 گرم منفی. *		10082	منفی			1.10 ³		1.10 ²				منفی	منفی	1.10 ³	1.10 ⁵	سبزی های معطر عمل آوری شده یا نمک ، بسته بندی شده
آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسیتوزنز در 25 گرم منفی. * در صورت وجود سس در سالاد از موع مخمرو استافیلوکوکوس اورنوس انجام می شود.			منفی	1.10 ³⁺		1.10 ³		1.10 ²	1.10 ²⁺			منفی	منفی	1.10 ⁶	1.10 ⁶	انواع سالاد، سالادکاهو ، جوانه ها بصورت تازه
آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسیتوزنز در 25 گرم منفی.		10082	منفی			1.10 ³		1.10 ²				منفی	منفی	1.10 ³	1.10 ⁶	سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف
آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسیتوزنز در 25 گرم منفی.		10080	منفی			1.10 ⁴		1.10 ²				منفی	منفی	1.10 ³		سبزی های مخلوط خردشده و بسته بندی تازه آماده مصرف
آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسیتوزنز در 25 گرم منفی.		10080	منفی			1.10 ³						منفی	منفی	1.10 ³		سبزی های مخلوط خردشده و بسته بندی منجمد آماده مصرف
سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*		10082	منفی			1.10 ⁴						منفی	منفی			سبزی برگی خام بسته بندی *
انواع سبزی خشک (برگی، غده ای، بیه شکل کامل یا پودر شده)		5939	منفی			1.10 ³		منفی		1.10 ³			منفی	1.10 ⁵	1.10 ³	
سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*		5939	منفی			1.10 ³						منفی	منفی	1.10 ²		سبزی برگی منجمد، جوانه ها بصورت منجمد*
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوای 1000 است. ویژگی پودر سیر مانند. ادویه است		5939				5.10 ²		منفی					منفی	1.10 ⁴	1.10 ²	سبزی های غده ای (پنار، هویج،...) بصورت پودر و خلال
		5168-5170											منفی	1.10 ⁴	1.10 ³	سبزیجات منجمد (هویج نخودسبز،...)
		7575				5.10	1.10			منفی				منفی	5.10 ³	سمنو
باکتریهای اسیدلکتیک هتروفمنتتیو <10		8897-2965				1.10 ²	5.10 ²				منفی	منفی	منفی	1.10 ⁴	1.10 ⁴	انواع سس سالاد (فرانسوی، گوجه فرنگی، کچاپ، هزارچیزه)، انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته
این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند*		2396							1.10 ²		< 1.10 ²	منفی	منفی	<10	2.5.10 ⁴	سوپ خشک فوری *
این سوپها پس از حل کردن 10 تا 20 دقیقه جوشانده می شوند*						1.10 ³			1.10 ²		< 1.10 ²	منفی	منفی	2.10 ⁵	2.10 ⁵	سوپ خشک غیر فوری* ، عصاره خشک مرغ و گوشت*
						1.10 ² تا 10 ³ مخر			5.10*		<10	منفی	منفی	<10	1.10 ⁵	سوسیس و کالباس ماهی
شمارش کلستریدیوم پرفرنزس *		2303				1.10 ² تا 10 ³ مخر			5.10*		<10	منفی	منفی	10	1.10 ⁵	سوسیس و کالباس

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی
 ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-FR-F12-008-03 پست: 03-F12-005-WI
 مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	تکمیل انجام	محدوده ها cfu/g	محدوده ها cfu/g	سودو موناس آروچوزا cfu/g	اسیدوباست ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سروکلتا cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استائیلوکوکوس اورئوس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	شمارش کلی از کلستریدیوم های گرم ها cfu/g	شمارش کلی از کلستریدیوم های گرم ها cfu/g	نام نمونه
													منفی	<10		سویا دوغ
													منفی	<10		سویا ماست
													منفی	10	1.10 ⁴	سویا (کنجاله)
		6022							10				منفی	5.10 ²	5.10 ⁴	سیب زمینی سرخ شده ، چپس سیب زمینی
													منفی	10	6.10 ³	سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن
													منفی	<10	1.10 ²	سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده
													منفی			سیر داغ
	1393	19115-6332		<10	<10										<10	سمن انار (اسپتیک)
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393	19115-6332		1.10 ²	50										5.10 ²	سمن انار (غیر اسپتیک)
باکتریهای اسید لاکتیک هتروفرومانتو در 0/1 گرم منفی	1393	19462		1.10 ²	1.10 ²										1.10 ³	سمن خردل
منفی در 0/1 گرم*	1388	10226		1.10 ²	1.10 ²										1.10 ⁴	سمن همبرگر
															1.10 ²	سوهان عسلی
	1386	9715			1.10 ² مضر						10				1.10 ⁵	سویا برگر
	1386	9638			1.10 ² مضر										10	شیر سویا
شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه، موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است. مخمر های غیر کاندیدا آبی کف کمتر از 10		20111			<10	منفی									5.10 ²	شامپو
مخمر منظور مخمر اسمو فلیک است.*		6274		5.10*	<10										1.10 ²	شریتهها
شمارش کلی باکتری		3679-3544-14630-14631-14632			10										1.10 ² *	انواع شکر سفید (بودری، نرم)، رنگی، شکر مایع

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-05 پست: WI-F12-000-00-03

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضلعفونی کننده ها

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم های گرم ها cfu/g	شمارش کلریدین پلیسیک هر دو میکروبیوساید fu/g	شمارش کلی اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استائیلوکوکوس اوریس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	سالمونلا cfu/g	کلیسریلیوم های اجتهنده سولفیت-از-گرم cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سورویوموناس اشریشیا کلی cfu/g	کوکس ها cfu/g	مجموعه ها cfu/g	تعداد رنگها	شماره استاندارد	سال اعتبار	ویژگیهای تخصصی
شکر قهوه ای نرم	$5 \cdot 10^2$ *											20	10			14632-3544	92	شمارش کلی باکتری
شکر مورد مصرف در صنایع نوشابه	20											10	10			3544	92	
شکر مورد مصرف در صنایع کنسرو	*															3544	92	حداکثر اسپور باکتری های گرمادوست 125، اسپور باکتریهای عامل قساد صاف 50، اسپور باکتری های بی هوازی گرمادوست 10 و اسپور باکتری های عامل قساد سولفیدی 5 باشد.
شکلات و فرآورده های کاکائویی			$1 \cdot 10^2$	منفی	منفی	منفی						$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$			2395		
انواع شیراستریل UHT	$1 \cdot 10^2$															2406		گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد. در صورت نشستی و بدنگری فاقد ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه*	$7.5 \cdot 10^4$	10		منفی												2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر (باز ساخته-باز ترکیب) پاستوریزه	$3 \cdot 10^4$	10		منفی												2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر طعم دار پاستوریزه ، شیر کاکائو، شیرقهوه	$2 \cdot 10^4$		10	منفی									هکدو مخمر<			2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرتقلیظ شده شیرین پاستوریزه	$1 \cdot 10^4$		10	منفی									$1 \cdot 10^2$ سولفیت اسفیر			2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام ممتاز	$3 \cdot 10^4$															2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام درجه 1	$1 \cdot 10^5$															2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام درجه 2	$1 \cdot 10^6$															2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام درجه 3	$1 \cdot 10^6$															2406		کمپلواکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخشک نوزادان زیر 6 ماه (انابه) *	$1 \cdot 10^4$		10*	منفی	منفی	منفی	10	10	10			10				2202 1		لیستریا متوسایتوزز منفی در 25 گرم *کروموباکتر سالمونلا منفی در 67 گرم . شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد
شیرخشک نوزادان بالاتر از 6 ماه *	$1 \cdot 10^4$		10 *	منفی	منفی	منفی	$1 \cdot 10^2$	10	10			10				2202 2		لیستریا متوسایتوزز منفی در 25 گرم . شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد
شیرخشک افشان ممتاز	$3 \cdot 10^4$	منفی		منفی												2406		
شیرخشک افشان درجه 1	$5 \cdot 10^4$	10		منفی												2406		

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-08-01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها گرم ها cfu/g	شمارش کلیر و غیر کلیر میکروارگانیسم ها fu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	ساختار سلولها cfu/25g	ساختار سلولها (آزاد) cfu/g	پاسلوپس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سروکلت- cfu/g	اثر در کوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سوروموژنی cfu/g	کوکس ها cfu/g	شماره استاندارد	سال انتشار	ویژگیهای تخصصی
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	2.5.10 ⁴		1.10 ³	منفی	منفی	منفی							3850		
کیاب کوبیده خام	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							4622		اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کیاب لقمه خام و منجمد(گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							6938		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 ²⁺							اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کلستریدیوم پرفرنزس شمارش میشود.*
کرانتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی									هکدر منفی 5.10
کربوکسی متیل سلولز(CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²									هکدر منفی 5.10
کرمانوسینونها،وازلین ومواد آرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی		20111		شمارش کلی میکروارگانیسم هادر 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کانتیبا الی کتز منفی
کره بسته بندی در داخل *	< 1.10 ⁴ *	2.10		منفی		منفی							2406		بستریا منوساینوزنز منفی در 25 گرم . سرمافراها کمتر از 10 ⁴
کره کلکتو بسته،بادام زمینی ...	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی									هکدر منفی 1.10
کره وارداتی *	< 1.10 ⁴ *	منفی				منفی							2406		بستریا منوساینوزنز منفی در 25 گرم و سرمافراها کمتر از 10 ⁴
کشک خشک		منفی				منفی		1.10 ²					1188		
کشک مایع سنتی پاستوریزه		10		منفی		منفی		1.10 ²					2406		بروسلا منفی در 25گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی							2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کشمش (سایر انواع آن)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی									19461	1393	
کفیر		10		منفی		منفی							2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کبه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10							1.10 ²
کافه بهداشتی آماده مصرف	5.10 ²			منفی*		منفی							4778	1395	منفی در 0.1 گرم *

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-08-01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضدعفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	شماره استاندارد	تکرار	تیم رنگ	محدوده pH/گ	کلیف ها cfu/g	سرویسور سوزوچوزا cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	اثر در کوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهنده سولفیت-از/گ cfu/g	پاستوریز مردوس cfu/g	استاندارد کوس ازوس cfu/g	مستوزا cfu/25g	اثریضا کلی cfu/g	شماره تکرار/تیم cfu/g	تیمبر کلی cfu/g	تیمبر کلی تیمبر کلی cfu/g	نام نمونه
منفی در 0.1 گرم *	4778	1395											منفی*		2.10 ²	کاغذ بهداشتی به صورت رول مادر	
	4622	1392			تیمبر 1.10 ³ مدر						1.10 ²	منفی	منفی E.coli پاتوزن		1.10 ⁶	کیاب کوبیده خام	
	16984	1392			تیمبر 1.10 ³ مدر			50			منفی	منفی	منفی		5.10 ⁴	کنک و شامی گوشت پخته	
	5690	1394			1.10 ²						منفی	منفی	منفی		1.10 ⁴	کره بدام زمینی	
	19461	1393		1.10 ³	1.10 ³								منفی		2.10 ⁴	کشمش(فتابی)	
					1.10 ³								منفی			کله کنجد	
													منفی E.coli پاتوزن		1.10 ⁷	کله پاچه خام	
منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.	2326	1395												منفی*		کنسرو >4/6 pH (سترون تجاری)	
منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازی است. ریسک کیک در کنسرو رب گوجه <44%	2326-761	1395		منفی	منفی									منفی*		کنسرو <4/6 pH با اسیدی شده (سترون تجاری)	
در بسته بندی اسپتیک ویژگیهای عنوان شده منفی در 0.1 گرم می باشد.*	6332			1.10 ²	5.10		10								5.10 ²	کنسرتزه(افزوده انواع ایمو) بسته بندی غیر اسپتیک*	
	2406				تیمبر 1.10 ³ مدر						منفی		منفی		1.10 ⁵	کنسرتزه پروتئین آب پنیر	
	16983	1392			تیمبر 1.10 ³ مدر			5.10	1.10 ²		منفی	منفی	منفی		5.10 ⁴	کوفته پخته آماده مصرف منجمد	
در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای آزمون اتروبیتریاسه باید آزمون کلیرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است ** 2-10899 محاسبه کیک بر حسب درصد (متر)	3023-19335-1394-1394-20225	1393-1394-1394		1.10 ²	1.10 ²								منفی		1.10 ²	گازگاز شکلاتی، گازکانویس	
تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *	3270			منفی	منفی			منفی					منفی		1.10 ²	گلاب*	
	2393				1.10 ³								منفی		1.10 ⁴	گندم پرک، جو پرک و ذرت پرک	
اشرشیا کلی های پاتوزن و کپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کلستریدیوم پرفرترنس شمارش میشود.*									1.10 ²			منفی	منفی E.coli پاتوزن		5.10 ⁶	گوشت مرغ و جوجه تازه	
اشرشیا کولی های پاتوزن و کپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	2394											منفی	5.10		5.10 ⁴	لانشه تازه یا منجمد	

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-08-FR-F12-پوست: 03-F12-WI

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	شماره استاندارد	تکرار	حجم یا مقدار	حجم یا مقدار	اسیدیته ها	اثر در کوس	کلسیم، پتاسیم، آهن، روی، منگنز، سدیم، فسفر، کربوهیدرات، پروتئین، چربی	استاندارد کوس	مستقبلات	اثر پخش کلی	شمارش کلی	شمارش کلی	نام نمونه
پایتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرماخانه گذاری شوند.	2394											$1 \cdot 10^8$	گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان
اشرشیا کولی های پکتون و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	2394											$5 \cdot 10^5$	گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد
اشرشیا کولی های پکتون و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	18384	93										$5 \cdot 10^4$	لاشه کامل شتر مرغ (تازه)
اشرشیا کولی های پکتون و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	18384	93										$1 \cdot 10^5$	گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان) (تازه/ منجمد)
اشرشیا کولی های پکتون و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	18384	93										$5 \cdot 10^5$	گوشت و سنگدان چرخ کرده شتر مرغ/خفیر شتر مرغ (تازه/ منجمد)
اشرشیا کولی های پکتون و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	18384	93										$1 \cdot 10^5$	آلابش خوراکی شتر مرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه/ منجمد)
	5753											$1 \cdot 10^5$	گوشت عمل اوری شده گاوی/گوسفندی (زامبون)
												$5 \cdot 10^2$	لاکتوز
	3567											$1 \cdot 10^3$	ایستین
ریمه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لوشک اثر 40%	3308-19336-14811											$2 \cdot 10^2$	لوشک ویبره میوه
	5637											$1 \cdot 10^3$	مارگارین
	8160											$5 \cdot 10^2$	مارمالاخرما
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد	2406-11325											10	انواع ماست و ماست پروبیوتیک
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.	2393											$5 \cdot 10^4$	ماکارونی غنی شده و طعم دار
	2393											$5 \cdot 10^4$	ماکارونی تخم مرغی
شمارش کلستریدیوم پرفرنزس *	2393											$5 \cdot 10^4$	ماکارونی سبزی دار
	2393											$1 \cdot 10^3$	ماکارونی ورشته ساده

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو- آزمایشگاه میکروبیولوژی
 ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: 05-FR-F12-008-03 پست: WI-F12-005-03
 مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضد عفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	تکرار	حجم یا غلظت	کلیه ها	سوربوسیت ها	اسیدوست ها	انتی بیوتیک ها	کلستریدیوم های اجتهنده سروکلت: cfu/g	باسیلیس سرئوس: cfu/g	استائیلوکوکوس اورئوس: cfu/g	سالمونلا: cfu/25g	اشریشیا کلی: cfu/g	شمارش کلریک و کولیفورم: cfu/g	شمارش کلریک کلیم: cfu/g	نام نمونه
نتایج آزمون در 5 ظرف*					منفی						منفی					موادظروف پلاستیکی در تماس با مواد غذایی*
نتایج آزمون در 5 ظرف*		14000			1.10 ³				10	1.10 ³			منفی	5.10 ²	1.10 ⁵	ظروف بر پایه نشاسته*
					<10	<10										منوسدیم گلوتمات
					1.10 ²	1.10 ²					منفی		منفی	1.10 ²	1.10 ⁴	میوه های منجمد
		4761			1.10 ²	1.10 ²							منفی	<10	1.10 ³	تان بستنی
	1394	2203			1.10 ²							منفی	منفی	10		تان سوخاری ساده
	1394	2203			1.10 ²						منفی	منفی	منفی	10		تان سوخاری شکلاتی
	1392	6761			1.10 ²								منفی	<10		تان جو تخت(ضخامت کمتر از 2/5cm)
مشارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	1392	6761			3.10 ²								منفی	1.10 ²		تان جوجیم و نیمه حجیم(ضخامت 2/5-5cm یا بیشتر از 5cm)
	1394	19888			1.10 ²								منفی	10		تان های مسطح (لواش، تلفتون، سنگک ...)
مشارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	1394	19888			5.10 ²								منفی	10		تان های حجیم و نیمه حجیم(بربری، باگت، تست، ...)
	1389	13528			1.10 ²						10		منفی	10		تان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ* 2-10899	1394	20218			1.10 ²								منفی	10		تان نیمه آماده تازک (یوفکا) بدون دویه
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ* 2-10899* اسپور کلاستریدیوم های احیا کننده سولفیت	1394	20218			2.10 ²						<10		منفی	1.10 ²		تان نیمه آماده تازک (یوفکا) با دویه
	1389	739-2395			1.10 ²								منفی	1.10 ²		نیات
اسپور باکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم-اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز 50 در گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بیهوازی 10 در گرم	1393	19623			بیکرومتر 7.10 ²						10		منفی	5*10	1.10 ⁴	نشاسته اصلاح شده
باکتریهای مقاوم به اسید *	1392	16881			بیکرومتر 10								منفی	10		نوشیدنی شیری موده ای (پاستوریزه)

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو-آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-05 پیوست: WI-F12-005-03

مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، مکمل ها، پروبیوتیک ها، بهداشتی، آرایشی، ضدعفونی کننده ها

ویژگیهای تخصصی	شماره استاندارد	تخم رنگارنگ	محیط ها ctw/g	تک ها ctw/g	سروچطورا ctw/g	اسپیروسنت ها ctw/g	انتز رنگ کوس ctw/g	کلستریدیوم های اجتهت ctw/g	بایسپوس مرروس ctw/g	استائیلوکوکوس اوروس ctw/g	سالمونلا ctw/25g	اشریشیا کلی ctw/g	شمارش کلر وکتریکوس ctw/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ctw/g	نام نمونه
	21113				منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون	اسپور منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون		1-10 ³	یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی

1- برای افزایش دقت و صحت آزمون، حداقل 5 نمونه لازم است که وزن یا حجم مورد نظر برای آزمون از مخلوط 5 نمونه بایستی برداشت شود.

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- در خصوص 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 سوم است و تاریخ اجرای آن 1395/11/25 می باشد.