

تعرفه - لبنیات

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

تعرفه - لبنیات

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

تعرفه - لبنیات

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

تعرفه - لیبیات

نام فرآورده : شیر خشک		کد فرآورده : ۱۱۰۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۲۰۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۷					
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۰۳۳۹۰۰۰ ریال	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	مواد بیگانه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	پروتئین در ماده خشک بدون چربی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۶	افلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۹,۹۳۰	
۷	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۹	اندیس حلالیت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	ذرات سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	اکسیژن	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۶	تعداد کلیفرمها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۸	اسنافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
۱۹	درصد لاکتوز	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۲۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۱	اسید بوتیریک / اسید کاپروئیک / اسید کاپریلیک / اسید کارپرئیک / اسید لوریک / اسید میریستیک / اسید میریستولئیک / اسید پالمیتیک / اسید پالمیتولئیک / اسید استئاریک / اسید اولئیک / اسید لینولئیک / اسید آلفا لینولئیک / اسید اراشیدیک	۲۷۵	۴.۵۹	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۲۲	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	
۲۳	ملامین	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
مجموع		۲۱۹۴	۳۶.۵۶	۴۸,۹۵۳,۸۴۰	

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : پنیر رسیده در آب نمک (استاندارد ملی ۱-۲۳۴۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۹	کد فرآورده : ۱۱۰۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ارزشیابی مجموع امتیاز ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۳	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳		
۴	pH	۱۴	۰.۲۴		
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۹	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵		MPN
۱۰	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۱۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۱۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		
۱۵	افلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		
۱۶	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۷	چربی	۵۰	۰.۸۳		
۱۸	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		
مجموع		۱۵۸۷	۲۶.۴۴	۳۵.۴۰۷.۶۲۳	

تعرفه - لیبیات

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

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۶۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	چربی	۵۰	۰.۸۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	روش موزونیه
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		
۳	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳		
۴	عدد صابونی	۸۸	۱.۴۷		
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		
۶	عدد یدی	۱۱۰	۱.۸۳		
۷	ماده خشک بدون چربی	۵۵	۰.۹۲		
۸	نقطه ذوب	۳۳	۰.۵۵		
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲		روش مور
۱۰	ترکیب اسید چرب	۲۷۵	۴.۵۹		
۱۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۲	افلاتوکسین M۱	۳۸۵	۶.۴۲		
۱۳	استرول های گیاهی غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		
۱۴	وزن محتوی بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۱۶	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۷	یافت	۸	۰.۱۳		
۱۸	عطر و طعم	۵	۰.۰۹		
۱۹	کلیفرمها در گرم	۹۹	۱.۶۵		MPN
۲۰	اشریشیالکی در گرم	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۲۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی
۲۲	میکروارگانیزمهای سرما گرا	۷۱	۱.۱۹		
۲۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۲۴	وضعیت ظاهری - بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
مجموع		۲۰۴۲	۳۴.۰۶	۴۵.۶۰۱.۸۷۷	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: دوغ (استاندارد ملی ۲۴۵۳) - کد فرآورده: ۱۱۰۶۲	کد فرآورده: ۱۱۰۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	رنگ	۱
	۰.۱۳	۸		یافت	۲
	۰.۰۹	۵		طعم	۳
	۰.۲۴	۱۴		pH	۴
	۰.۷۳	۴۴		مواد جامد بدون چربی شیر	۵
	۰.۹۲	۵۵		نمک طعام	۶
	۰.۱۳	۸		بسته بندی	۷
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۸
MPN	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	باکتریهای کلیفرم در گرم	۹
شناسایی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	اشریشیا کلی در گرم	۱۰
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در گرم	۱۱
	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	کیک و مخمر	۱۲
	۵.۸۷	۳۵۲	۷,۸۵۹,۹۳۰	افلاتوکسین M۱	۱۳
	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	حجم	۱۴
	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	چربی	۱۵
	۰.۳۷	۲۲	۴۹۵,۴۳۰	گاز کرینیک	۱۶
مجموع	۱۶.۲۸	۹۷۷	۳۱,۷۹۸,۹۲۰		

تعرفه - لیبیات

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

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام فرآورده	کد فرآورده : ۱۱۰۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۶۱۲۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۴					
۱	یافت	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۹۷۷.۴۷۰	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۳۲۱.۳۶۰	
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۹۷۷.۴۷۰	
۶	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۴.۹۱۴.۱۳۰	
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۳۴۱.۰۲۰	MPN
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	شناسایی
۱۳	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۳.۳۲۰.۷۲۰	
۱۵	وزن	۸	۰.۱۳	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۶	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	ماده خشک بدون چربی و نمک	۴۴	۰.۷۳	۱۲۰.۵۱۰	
مجموع		۱۰۰۳	۱۶.۷۲	۹۷۷.۴۷۰	
				۲۲.۳۸۸.۰۸۰	

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۶۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۶۹۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۶۵					
۱	ارزشیابی حسی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۱۲۰.۵۱۰
۳	pH	۱۴	۰.۲۴		۹۷۷.۴۷۰
۴	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳		۳۲۱.۳۶۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۱۷۴.۰۷۰
۸	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵		۲۴۱.۰۲۰
۹	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		MPN ۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		شناسایی ۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		شناسایی ۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۲	سایراستروول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۳	وزن	۸	۰.۱۳		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۴	آفلاتوکسین M1	۳۵۲	۵.۸۷		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۱۵۰	۱۹.۱۷		۷.۸۵۹.۹۳۰
					۲۵.۶۶۸.۶۳۰

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر پروسس (استاندارد ملی ۴۶۵۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلان ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۸	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲.۷۵		۳.۶۸۲.۲۵۰
۹	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۶	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۸	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
مجموع		۱۷۶۵	۲۹.۴۱		۳۹.۳۷۹.۹۹۰

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لاینات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر تازه (استاندارد ملی ۶۶۲۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۳	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	چربی (پنیر بدون چربی)	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۹	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۰	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۱	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۲۶.۶۶۰
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۵	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	هریک از سویه های پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰		۴.۴۱۸.۷۰۰
۱۷	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۷		۹.۷۳۰.۰۶۷
۱۹	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
مجموع		۱۷۷۱	۲۹.۵۱		۳۹.۵۰۹.۴۲۷

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۵۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر خامه ای (استاندارد ملی ۵۸۸۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۵۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	یافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	اسیدیته(برحسب اسید لاکتیک)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۷	پروتئین کل	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۳	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۴	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۵	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۳۰.۷۲۰
۱۶	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۸	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
۱۹	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۵۷۷	۴۶.۲۹		۳۵.۲۰۲.۳۱۰

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۷۲		نام فرآورده: پنیر بوتیرکیزه (استاندارد ملی ۹۰۱۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۷۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۱۳	۸	یافت	۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
MPN	۹۷۷.۴۷۰	۱.۶۵	۹۹	کلی فرم ها	۱۰
شناسایی	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشربشیا کلی	۱۱
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
	۳.۳۲۰.۷۲۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۳
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۴
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۶
	۲۴۱.۰۲۰	۷.۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۷
	۹.۷۲۱.۱۴۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۸
	۴.۹۱۴.۱۳۰	۲۶.۱۶	۱۵۷۰	مجموع	
	۳۵.۰۲۸.۲۴۰				

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۳		نام فرآورده : پنیر پارمسان (استاندارد ملی ۹۰۱۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۱۳	۸	یافت	۲
		۰.۰۹	۵	طعم	۳
		۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
		۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
		۰.۲۴	۱۴	pH	۸
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
		۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN		۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشریشیا کلی	۱۳
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
		۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۵
		۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۷
		۷.۳۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
		۲۶.۱۶	۱۵۷۰	مجموع	

تعرفه - لبنیات

		نام فرآورده: پنیر پروسس آنالوگ (استاندارد ملی ۱۰۶۹۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۷۴	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		کد فرآورده: ۱۱۱۷۴	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۸۳	۵۰
	۸.۸۵۰.۷۹۰	۶.۶۱	۳۹۷
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴
	۳.۶۸۲.۲۵۰	۲.۷۵	۱۶۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱
MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵
شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴
	۲۴.۵۷۲.۹۸۰	۲۵.۸۲	۱۵۴۹

مجموع

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۷۵		نام فرآورده : پنیر کاجیوتا (استاندارد ملی ۹۰۱۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۱۳	۸	یافت	۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۰۹	۵	طعم	۳
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۸۳	۵۰	چربی	۵
	۱.۱۱۱.۳۷۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین	۶
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۷
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک	۹
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۰
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۱
MPN	۲۴۱.۰۲۰	۱.۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۱۲
شناسایی	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشیریشیا کلی	۱۳
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۲.۴۸	۱۴۹	اسافتیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴
	۳.۳۲۰.۷۲۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۵
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۳.۶۷	۲۲۰	استرول گیاهی	۱۷
	۴.۹۱۴.۱۳۰	۷.۳۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۹.۷۲۱.۱۴۰	۲۶.۱۶	۱۵۷۰	مجموع	
	۳۵.۰۲۸.۲۴۰				

تعرفه - لابیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر گودا (استاندارد ملی ۹۰۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۷۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاخی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	استرول ها به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۹	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۲	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۵	گپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۷	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
۱۸	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
مجموع		۱۵۳۱	۲۵.۵۲		۳۴.۱۷۱.۲۸۰

تعرفه - لابیات

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

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۳۳		نام فرآورده: کشک مایع (استاندارد ملی ۲۴۵۲) - کد فرآورده: ۱۱۲۳۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۳۳۹۰۰۰ ریال	۰۰۹	۵	ویژگیهای حسی و ظاهری	۱
		۰۲۴	۱۴	pH	۲
		۱۶۵	۹۹	پروتئین	۳
		۰۹۲	۵۵	نمک	۴
		۰۷۳	۴۴	خاکستر کل	۵
		۲۰۲	۱۲۱	مس	۶
		۰۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۷
MPN		۱۶۵	۹۹	باکتریهای کلیفرم	۸
شناسایی		۱۶۷۳,۷۵۰	۷۵	اشریشیا کلی	۹
شناسایی		۳,۳۲۰,۷۲۰	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۰
		۱,۵۹۳,۴۱۰	۷۱	کپک و مخمر	۱۱
		۱,۹۶۸,۳۳۰	۸۸	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۱۲
		۰۱۳	۸	وزن	۱۳
		۰۷۳	۴۴	ماده خشک کل	۱۴
		۳۶۷	۲۲۰	استرول های گیاهی	۱۵
		۰۱۳	۸	بسته بندی	۱۶
		۱۸,۵۳	۱۱۱۲	مجموع	
		۲۴,۸۱۱,۶۷۰			

تعرفه - لاینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۵۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹		
۳	بافت	۸	۰.۱۳		
۴	حلالیت	۸	۰.۱۳		
۵	چربی شیر	۵۰	۰.۸۳		
۶	مواد جامد در شیر	۴۴	۰.۷۳		
۷	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳		
۸	پروتئین در مواد جامد بدون چربی شیر	۹۹	۱.۶۵		
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۱۰	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		
۱۲	انتروپاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹		MPN
۱۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		شناسایی
۱۴	کیک	۷۱	۱.۱۹		
۱۵	مخمر اسموفیل	۹۹	۱.۶۵		
۱۶	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۱۴۳۵	۲۳.۹۲	۳۲,۰۲۸,۸۸۰	

تعرفه - لبنیات

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

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۶۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پنیر تازه با چربی گیاهی (آنالوگ) (استاندارد ملی ۱۲۷۳۶) - کد فرآورده: ۱۱۳۶۹
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	عطر و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	اندیس اسیدی روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱.۸۴۷.۸۲۰
۵	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۳۳۱.۸۸۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۱	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۳	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۸	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	اسیدهای چرب لریک / اسید چرب اسباع / اسیدهای چرب تک غیر اسباع / اسیدهای چرب ترانس	۲۷۵	۴.۵۹		۶.۱۴۶.۰۱۰
۲۰	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
مجموع		۱۷۱۵	۲۸.۵۹		۳۸.۲۸۲.۰۱۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۴۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پنیر کاممبرت (استاندارد ملی ۱۲۲۷۹) - کد فرآورده: ۱۱۴۳۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	چربی (درصد بر پایه ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	پروتئین (درصد بر پایه وزن پنیر)	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	نمک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۸	pH (محلول ۱۰ درصد)	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۹	ماده خشک (درصد بر پایه وزن پنیر)	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	کلیفرم ها (در گرم)	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۱	اشریشیا کلی (در گرم)	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۲	استافیلوکوک های کوآگولاز مثبت (در گرم)	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۳	سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۴	بیسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۶	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۷	آفلاتوکسین M1	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
مجموع		۱۴۶۰	۲۴.۳۳		۳۲.۵۷۷.۸۷۰

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : پنیر چدار (استاندارد ملی ۱۱۸۲۲) - کد فرآورده : ۱۱۴۲۵		کد فرآورده : ۱۱۴۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاخی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	بافت	۸	۰.۱۳	
۳	طعم	۵	۰.۰۹	
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	
۹	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	
۱۰	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	MPN
۱۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	
۱۷	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	
۱۸	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶	
۱۹	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	
مجموع		۱۵۷۵	۲۶.۲۵	۳۵.۱۴۸.۷۵۰

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لاینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۵۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	بافت	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۷۴.۰۷۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹		۱۳۰.۵۱۰
۴	pH	۱۴	۰.۲۴		۱۳۰.۵۱۰
۵	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۳۲۱.۳۶۰
۶	چربی در ماده خشک	۵۰	۰.۸۳		۹۷۷.۴۷۰
۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲		۲.۲۰۹.۳۵۰
۹	اسید سوربیک و یا نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲.۷۵		۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۰	استرول های گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۳.۶۸۲.۳۵۰
۱۱	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵		۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	اندیس اسیدی روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۸	اسیدهای چرب لوریک / اسیدهای چرب اشباع / اسیدهای چرب غیر اشباع / اسیدهای چرب ترانس / اسید لینولنیک	۲۷۵	۴.۵۹		۱.۸۴۷.۸۲۰
۱۹	افلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۶.۱۴۶.۰۱۰
مجموع		۱۸۷۳	۳۱.۲۱		۹.۷۲۱.۱۴۰
					۴۱.۷۹۰.۱۹۰

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: پنیر اولیه (استاندارد ملی ۱۳۴۱۸) - کد فرآورده: ۲۰۷۷۸	کد فرآورده: ۲۰۷۷۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات	
شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		۱
رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		۲
طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		۳
یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		۴
ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰		۵
pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		۶
پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰		۷
چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰		۸
بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		۹
نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		۱۰
باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN	۱۱
اشریشاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی	۱۲
استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی	۱۳
بسته بندی - وضع ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		۱۴
کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		۱۵
سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰		۱۶
استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰		۱۷
آفاتوکسین M1	۴۳۶	۷.۲۶	۹.۷۲۱.۱۴۰		۱۸
مجموع	۱۴۸۴	۲۴.۷۳	۳۳.۱۱۳.۴۷۰		

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۷۷۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۴	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۷	باکتریهای کلیفرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN
۸	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی
۱۰	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۲	شکل	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	افلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶	۹.۷۲۱.۱۴۰	
۱۴	استرول (در محصولات با مواد دارای چربی گیاهی)	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰	
مجموع		۱۳۵۷	۲۲.۶۲	۳۰.۲۸۸.۱۸۰	

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۷۸۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیرلاکتیکی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۳) - کد فرآورده : ۲۰۷۸۰
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
۱	یافت	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۴.۰۷۰	
۳	طعم	۰.۰۹	۵	۱۳۰.۵۱۰	
۴	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۱۳۰.۵۱۰	
۵	pH	۰.۲۴	۱۴	۹۷۷.۴۷۰	
۶	نمک	۰.۹۲	۵۵	۳۲۱.۳۶۰	
۷	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۸	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۹۷۷.۴۷۰	
۹	چربی	۰.۸۳	۵۰	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۱	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	باکتریهای کلیفرم	۱.۶۵	۹۹	۲۴۱.۰۲۰	MPN
۱۴	اشریشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	شناسایی
۱۵	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۱۶	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۳.۳۲۰.۷۲۰	
۱۷	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۸	آفلاتوکسین M1	۷.۲۶	۴۳۶	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۹	استرول	۳.۶۷	۲۲۰	۹.۷۲۱.۱۴۰	
	مجموع	۲۸.۱۸	۱۶۹۱	۴.۹۱۴.۱۳۰	
				۳۷.۷۳۳.۰۲۰	

تعرفه - لیبیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۸۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۵۸۷۷) - کد فرآورده: ۲۱۴۸۷					
۱	حالت فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	موذینه
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	در ویرایش جدید استاندارد حذف شده
۹	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۱۰	اشریسیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۱	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶	۹,۷۲۱,۱۴۰	
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	ماده خشک	۳۶	۰.۴۳	۵۷۵,۷۷۰	
۱۴	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۶	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰	شناسایی
مجموع		۱۴۳۶	۲۳.۹۳	۳۲,۰۴۲,۲۷۰	

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده : بستنی پروبیوتیک (استاندارد ملی ۱۴۶۸۳) - کد فرآورده : ۲۱۴۹۷	کد فرآورده : ۲۱۴۹۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	ویژگی های فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۳	قابلیت زیستی (شمارش زنده) سویه های پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰	۴،۴۱۸،۷۰۰	
۴	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۵	انتروپاکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳،۲۰۰،۲۱۰	MPN
۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱،۶۷۳،۷۵۰	شناسایی
۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳،۳۲۰،۷۲۰	شناسایی
۸	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳،۹۳۶،۶۶۰	
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۱۰	چربی شیر	۵۰	۰.۸۳	۱،۱۱۱،۳۷۰	موزونیه
۱۱	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷،۴۷۰	
۱۲	مواد جامد بستنی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷،۴۷۰	
۱۳	ساکارز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷،۴۷۰	
۱۴	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲،۴۵۰،۳۷۰	
۱۵	اسیدپنه	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷،۴۷۰	
۱۶	چربی روکش	۵۰	۰.۸۳	۱،۱۱۱،۳۷۰	
۱۷	مغز خوراکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱،۰۲۰	
۲۰	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
مجموع		۱۳۲۳	۲۲.۰۵	۲۹،۵۲۴،۹۵۰	

تعرفه - لیبیات

نام فرآورده : پودر خامه (استاندارد ملی ۷۶۸۶) - کد فرآورده : ۲۱۵۰۵		کد فرآورده : ۲۱۵۰۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۴	ذرات سوخته	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۵	گاز	۲۲	۰.۳۷	۴۹۵.۴۳۰
۶	اندیس نامحلولی	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۷	درصد وزنی چربی شیر	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	درصد وزنی آب	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۳۵۰
۹	درصد وزنی پروتئین در مواد جامد بدون چربی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۲	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۳	اشربشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۴	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۲	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۱۵۰	۱۹.۱۷	۲۵,۶۶۸,۶۳۰

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۵۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : پنیر کولومیرز (استاندارد ملی ۱۳۳۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۵۰۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳	شکل و اندازه ظاهری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۸	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۴	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
۱۵	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷		۴.۹۱۴.۱۳۰
مجموع		۱۳۵۷	۲۲.۶۲		۳۰.۲۸۸.۱۸۰

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۴۱۰		نام فرآورده: ماست طعم دار (استاندارد ملی ۴۰۴۶) - کد فرآورده: ۲۰۴۱۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	رنگ	۱
		۰.۰۹	۵	مزه و بو	۲
		۰.۱۳	۸	بافت	۳
		۰.۹۲	۵۵	نمک	۴
		۰.۷۳	۴۴	ماده خشک بدون چربی	۵
		۰.۸۳	۵۰	چربی	۶
		۰.۱۳	۸	بیسته بندی	۷
		۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۸
		۰.۱۳	۸	وزن	۹
MPN		۱.۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۰
شناسایی		۱.۲۵	۷۵	اشربشیا کلی	۱۱
شناسایی		۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
		۰.۷۳	۴۴	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۱۳
		۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۴
		۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۱۵
		۰.۲۴	۱۴	pH	۱۶
		۳.۶۷	۲۲۰	استرول	۱۷
		۱۶.۲۷	۹۷۶	مجموع	
		۲۱.۷۸۵.۵۳۰			

تعرفه - لیبیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۳۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: بودر آب پنیر (استاندارد ملی ۶۹۵۹) - کد فرآورده: ۱۱۳۲۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	مزه و طعم	۵	۰.۰۹	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۳	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۷	چربی	۵۰	۰.۸۳	موزونیه	۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲.۲۰۹.۳۵۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۲	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۳	اسیدیته بر حسب اسید لاکتیک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۴	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۵	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۶	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶		۹.۷۲۱.۱۴۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۹	وزن	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۲۲۱	۲۰.۳۵		۲۷.۲۴۸.۶۵۰

تعرفه - لیبیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۸۴۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیق)	ساعت موثر آزمون		
۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲	ذرات سوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۶	قابلیت حل شدن	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۷	قابلیت سفید شدن	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۸	ریزش آزاد	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	قند کل (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۲	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	پروتئین (بر اساس ماده خشک بدون چربی)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۴	چربی (کم چرب)	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۹,۹۳۰	
۱۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
مجموع		۱۰۹۰	۱۸.۱۷	۲۴,۳۲۹,۶۳۰	

تعرفه - لینیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۲۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده: دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (استاندارد ملی ۱۹۶۹۷) - کد فرآورده: ۲۲۲۱۵					
۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۳,۴۲۷,۸۴۰	
۳	ماده خشک (ناشی از شیر) بدون احتساب چربی (MSNF)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۴	ماده خشک کل (درصد وزنی)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۵	چربی کل	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۶	اختلاف pH قبل و بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	اختلاف pH قبل و بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۸	توتال کانت بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسوس	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	توتال کانت بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسوس	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	وضعیت ظاهری بعد از ۱۰ روز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلیسوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بعد از ۷ روز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلیسوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	ویژگی های حسی و ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	آفلاتوکسین M1	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۹,۹۳۰	
۱۵	باقیمانده مواد بازدارنده میکروبی	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶,۴۵۰	
۱۶	کلسترول / استرول های گیاهی به غیر از کلسترول	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۱۲۵	۱۸.۷۵	۲۵,۱۰۶,۲۵۰	

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : خامه طعم دار پاستوریزه و فرادما (استاندارد ملی ۱۳۶۳۵) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۱		کد فرآورده : ۱۱۴۵۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	اسیدیته کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۶	۳.۴۲۷.۸۴۰
۸	چربی کل	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۹	استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰
۱۰	افلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷	۷.۸۵۹.۹۳۰
۱۱	ویژگی های حسی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۱۳	گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد به مدت ۷ روز	۲۸	۰.۴۶	۶۱۵.۹۴۰
۱۴	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	انترویکتیواسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۷	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۸	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۴۴۷	۲۴.۱۲	۳۲.۲۹۶.۶۸۰

تعرفه - لابیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۴۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: دوغ پروبیوتیک (استاندارد ملی ۱۱۳۲۴) - کد فرآورده: ۲۱۴۱۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	۱۲۰.۵۱۰
۲	بافت	۸	۰.۱۳	کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۷۴.۰۷۰
۳	طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱.۱۱۱.۳۷۰
۶	مواد جامد بدون چربی شیر	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	مور	۱.۲۳۱.۸۸۰
۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۰	کلی فرم ها در میلی لیتر	۹۹	۱.۶۵	MPN	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۱	اشریشیا کلی در میلی لیتر	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۲	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت در میلی لیتر	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۴	قابلیت زیستی (شمارش زنده) هر یک از سویه های پروبیوتیک براساس نشانه گذاری	۱۹۸	۳.۳۰		۴.۴۱۸.۷۰۰
۱۵	آفلاتوکسین M۱	۳۵۲	۵.۸۷		۷.۸۵۹.۹۳۰
۱۶	حجم	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۱۵۳	۱۹.۲۱		۲۵.۷۲۲.۱۹۰

تعرفه - لیبیات

نام فرآورده : پنبیر ادام (استاندارد ملی ۱۱۸۳۳) - کد فرآورده : ۲۱۵۲۷	کد فرآورده : ۲۱۵۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	رنگ	۱
	۰.۱۳	۸		بافت	۲
	۰.۰۹	۵		بو و طعم	۳
	۰.۷۳	۴۴		رطوبت	۴
	۰.۸۳	۵۰		چربی	۵
	۱.۶۵	۹۹		پروتئین	۶
	۰.۹۲	۵۵		نمک	۷
	۰.۲۴	۱۴		pH	۸
	۰.۷۳	۴۴		ماده خشک	۹
MPN	۱.۶۵	۹۹		کلی فرم	۱۰
شناسایی	۱.۲۵	۷۵		اشریضاکلی	۱۱
شناسایی	۲.۴۸	۱۴۹		استاتیلولوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۲
	۱.۱۹	۷۱		کپک و مخمر	۱۳
	۲.۹۴	۱۷۶		سالمونلا	۱۴
	۰.۱۳	۸		بیسته بندی	۱۵
	۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۱۶
	۰.۱۳	۸		وزن	۱۷
	۷.۲۶	۴۳۶		آفلاتوکسین M۱	۱۸
	۳.۶۷	۲۲۰		استرول گیاهی	۱۹
مجموع	۲۶.۲۹	۱۵۷۷	۳۵.۲۰۲.۳۱۰		

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۵۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	باقث	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN
۱۰	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی
۱۱	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شناسایی
۱۲	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰	
۱۴	آفلاتوکسین M۱	۴۳۶	۷.۲۶	۹.۷۲۱.۱۴۰	
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴.۹۱۴.۱۳۰	
مجموع		۱۵۳۴	۲۵.۵۶	۲۴.۲۴۴.۸۴۰	

تعرفه - لینیات

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۹۸۳		نام فرآورده: پنیر امنتال (استاندارد ملی ۱۳۷۰۱) - کد فرآورده: ۲۱۹۸۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	رنگ	۱
		۰,۱۳	۸	یافت	۲
		۰,۰۹	۵	بو و طعم	۳
		۰,۸۳	۵۰	چربی	۴
		۱,۶۵	۹۹	پروتئین	۵
		۰,۹۲	۵۵	نمک	۶
		۰,۲۴	۱۴	pH (محلول ۱۰ درصد)	۷
		۰,۷۳	۴۴	ماده خشک	۸
		۰,۱۳	۸	بسته بندی	۹
		۷,۲۶	۴۳۶	آفلاتوکسین M۱	۱۰
MPN		۱,۶۵	۹۹	کلی فرم	۱۱
شناسایی		۱,۲۵	۷۵	اشریشیاکلی	۱۲
شناسایی		۲,۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۳
		۱,۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۱۴
		۲,۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۵
		۲۱,۵۸	۱۲۹۵	مجموع	
	۲۸,۸۹۵,۶۲۰				

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لینیات

نام فرآورده : نوشیدنی شیری میوه ایی (استاندارد ملی ۱۶۸۸۱) - کد فرآورده : ۲۱۵۳۵	کد فرآورده : ۲۱۵۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ویژگی های حسی	۱
	۹۹	۱.۶۵		پروتئین	۲
	۴۴	۰.۷۳		ماده خشک	۳
	۲۵	۰.۴۲		مواد جامد محلول در آب	۴
	۱۵۴	۲.۵۶		ساکاروز	۵
	۱۴	۰.۲۴		pH	۶
MPN	۱۴۳	۲.۳۹		انتروباکتریاسه	۷
شناسایی	۷۵	۱.۲۵		اشربیا کلی	۸
شناسایی	۱۴۹	۲.۴۸		استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۹
	۷۱	۱.۱۹		باکترهای مقاوم به اسید	۱۰
	۷۱	۱.۱۹		کیک و مخمر	۱۱
	۷۱	۱.۱۹		شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۳۰ درجه (استریلیزه)	۱۲
	۷۱	۱.۱۹		شمارش کلی میکروارگانیسمها در ۵۵ درجه (استریلیزه)	۱۳
	۲۸	۰.۴۶		گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه (نوع استریلیزه)	۱۴
	۲۸	۰.۴۶		گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه (نوع استریلیزه)	۱۵
	۸	۰.۱۳		بسته بندی	۱۶
	۸	۰.۱۳		پری	۱۷
	۱۱	۰.۱۸		نشانه گذاری	۱۸
	۸	۰.۱۳		حجم	۱۹
	۳۵۲	۵.۸۷		آفلاتوکسین M۱	۲۰
	۱۹۸	۳.۳۰		قابلیت زیستی (شمارش زنده) سویه های پروبیوتیک	۲۱
	۱۶۳۴	۲۷.۲۳		مجموع	
			۳۶.۴۶۰.۹۷۰		

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لبنیات

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۷۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: پودر نوشیدنی فوری طعم دار بر پایه شیر خشک (استاندارد ملی ۲۸۶۵) - کد فرآورده: ۲۲۷۵۹
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۲	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۳	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظات
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳	ملاحظات
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰	ملاحظات
۷	قابلیت حل شوندگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	موزونیه
۹	آنترو باکتریاسه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	MPN
۱۰	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۱۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۱۲	استرول	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۱۴,۱۳۰	ملاحظات
۱۳	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۰.۳۷۰	ملاحظات
۱۴	استافیلوکوکوس	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	شناسایی
۱۵	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	ملاحظات
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	ملاحظات
۱۷	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰	MPN
۱۸	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	ملاحظات
۲۰	آفلاتوکسین M1	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۹,۹۳۰	ملاحظات
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۲۲	وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ملاحظات
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	ملاحظات
مجموع		۱۴۳۲	۲۳.۸۸	۳۱,۹۷۹,۷۸۳	

تعرفه - لینیات

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

تعرفه - لبنیات

نام فرآورده: پنیر سنت بانولین-ویژگیها و روشهای آزمون (استاندارد ملی ۱۴۸۱۲) - کد فرآورده: ۲۲۸۹۳		کد فرآورده: ۲۲۸۹۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۳	شکل ظاهری	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۴	بو و طعم	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۵	چربی بر پایه ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۲۷,۴۱۷
۸	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳
۹	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۱۰	استرول گیاهی	۲۲۰	۳.۶۷	۴,۹۰۹,۶۶۷
۱۱	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۲	اشریسیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۳	استافیلو کوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳
۱۴	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۵	سالمونلا در ۲۵ گرم	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳
۱۶	M۱ آفلاتوکسین	۴۳۶	۷.۲۷	۹,۷۳۰,۰۶۷
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۱۵۲۰	۲۵.۵۰	۳۴,۱۴۴,۵۰۰

تعرفه - لبنیات

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

تعرفه - لیبیات

نام فرآورده: پودر پرمیت (استاندارد ملی ۲۰۲۶۵) - کد فرآورده: ۲۲۶۸۳		کد فرآورده: ۲۲۶۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	(رنگ ، بافت، مزه و بو، مواد ناپذیرفتنی)آزمون های حسی	۵	۰۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	لاکتوز	۴۴	۰.۷۳	۱۱۱,۵۸۲
۳	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۴	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳
۵	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳
۷	M۱ آفلاتوکسین	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۵,۴۶۷
۸	باکتری های کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۹	اشرشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۰	کیک ومخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۱	استافیلو کوکو س های کواگولازمنبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳
۱۲	شمارش کلی میکروارگانسیم ها	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳
۱۳	رنگ مجاز	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۲
۱۴	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۲
۱۵	بسته بندی وضع ظاهری	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳
مجموع		۱۱۴۰	۱۹.۰۰	۲۵,۴۴۱,۰۰۰

تعرفه - لبنیات

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

تعرفه - لینیات

نام فرآورده: تاپینگ پیتزا (استاندارد ملی ۱۵۶۹۶) - کد فرآورده: ۲۲۵۲۸		کد فرآورده: ۲۲۵۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳
۲	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱.۵۸۳
۳	(مزه و بو)طعم	۵	۰.۰۸	۱۱۱.۵۸۳
۴	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲.۴۳۳
۵	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱.۹۳۳
۶	چربی در ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۵.۸۳۳
۷	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۲۷.۴۱۷
۹	اسید سوربیک و نمک های آن	۱۶۵	۲.۷۵	۳.۶۸۲.۲۵۰
۱۰	اسیدته روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۵۲.۲۸۳
۱۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱.۹۳۳
۱۲	آنیزیدین	۷۱	۱.۱۸	۱.۵۸۴.۴۸۳
۱۳	اسید های چرب اشباع / اسید چرب لینولنیک / اسید های چرب ترانس / اسد های چرب لوریک	۲۷۵	۴.۵۸	۶.۱۳۷.۰۸۳
۱۴	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۵	اشریشاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۶	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱.۵۸۴.۴۸۳
۱۷	استافیلوکوکوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۳۵.۱۸۳
۱۸	M۱ افلاتوکسین	۴۳۶	۷.۲۷	۹.۷۳۰.۰۶۷
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸.۵۳۳
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵.۴۸۳
مجموع		۱۷۶۷	۲۹.۴۵	۳۹.۴۳۳.۵۵۰

تعرفه - لینیات

نام فرآورده دسرهای شیری					
(استاندارد ملی ۱۴۶۸۱) - کد فرآورده: ۲۰۹۳۱					
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	کد فرآورده: ۲۰۹۳۱	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۲۳۹.۰۰۰ ریال			
۱	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۲	طعم	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۴	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۵	ساکارز	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۳۶,۷۶۷	
۶	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۵,۸۳۳	
۷	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۸	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۹	استافیلوکوکهای کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۵,۱۸۳	
۱۰	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	
۱۱	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۳	۳,۹۲۷,۷۳۳	
۱۲	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۱۳	آنتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۸	۳,۱۹۱,۲۸۳	
۱۴	گرمخانه گذاری در دسرهای با ماندگاری طولانی	۳۸	۰.۴۷	۶۲۴,۸۶۷	
۱۵	M۱ آفلاتوکسین	۳۵۲	۵.۸۷	۷,۸۵۵,۴۶۷	
۱۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
۱۸	گرمخانه گذاری در دسرهای فرادما در ۳۰ درجه	۳۸	۰.۴۷	۶۲۴,۸۶۷	
۱۹	(۳۰ درجه)شمارش کلی میکروبی دسر فرادما	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۲۰	(۵۵ درجه)شمارش کلی میکروبی دسر فرادما	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۲۱	گرم خانه گذاری در دسرهای فرادما در ۵۵ درجه	۳۸	۰.۴۷	۶۲۴,۸۶۷	
۲۲	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
مجموع				۲۶.۱۷	۳۵,۰۳۷,۱۶۷