

ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد ملی ایران	ملاحظات
1	آب آشامیدنی، یخ *			منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون	منفی	1011-5868-5353-3760	ویژگی یخ و فیلتراسیون نظر کارشناسی است *
2	آب آشامیدنی بسته بندی *		2.10	منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون				مجموع کیک و مخمر 10 ²	منفی		1011-6267-5353-3760	انجام آزمون شمارش کلی باکتریها را فقط تا 24 ساعت نگهداری در دمای 5 درجه سلسیوس میتوان انجام داد. فیلتراسیون نظر کارشناسی *
3	آب استخر		2.10 ²	460/100ml		منفی در 100ml		منفی در 100ml			منفی در 100ml				منفی	منفی	منفی	1011-5868	انجام آزمون کیک و مخمر را فقط تا 24 ساعت نگهداری در دمای 5 درجه سلسیوس میتوان انجام داد.
4	آب معدنی بسته بندی			منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون							5869-4403-2591	
5	آبلیو، آبغوره، سرکه											1.10 ²			1.10	1.10		8788	ابغوره و سرکه نظر کارشناسی است. سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیاز به آزمون اسیددوست ندارد.
6	آبمیوه غیربسته بندی (طالبی، هویج، ...)	5.10 ⁵		1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ³	1.10 ⁴			نظر کارشناسی
7	آبمیوه و فرآورده های آن											* <10			<10	<10		3414-3194	اسپور کیک های مقاوم به حرارت باید کمتر از 10 باشد. * باکتری های اسید لاکتیک و مقاوم به اسید
8	آجیل ها (غیربوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاشیرین) (تخمه، هسته، گشمش، ...)			1.10 ²		منفی									5.10 ²				نظر کارشناسی
9	آجیل ها (بوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاشیرین)			1.10 ²		منفی									1.10 ²				نظر کارشناسی
10	آرد برنج	1.10 ⁵							1.10 ²	1.10 ² *					5.10 ³			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
11	آرد جو، پوست کنده و بلغور	5.10 ⁵								1.10 ³ *					5.10 ³			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
12	آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10 ⁴								1.10 ² *					5.10 ³			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
13	آرد سوخاری	5.10 ³		10		منفی									1.10 ²			2393	
14	آرد سویا	1.10 ⁴		10		منفی	منفی								1.10 ²			2393	
15	آرد سیب زمینی	1.10 ⁴								1.10 ² *					5.10 ³				نظر کارشناسی
16	آرد گندم، گندم پوست کنده و بلغور	1.10 ⁵								1.10 ² *					5.10 ³			2393	شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
17	آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 ⁴		10		منفی									1.10 ²			2393	آرد حبوبات بو داده نظر کارشناسی *
18	آلبالو خشکه و زغال اخته														1.10 ³				نظر کارشناسی
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g <td>اسیددوست ها cfu/g</td> <td>سودوموناس آنروجینوزا cfu/g</td> <td>شمارش اسپور باکتری ها cfu/g</td> <td>کیک ها S109 cfu/g</td> <td>مخمرها cfu/g</td> <td>تخم انگل</td> <td>شماره استاندارد</td> <td>ملاحظات</td>	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها S109 cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
19	آلوجه														1.10 ²	1.10 ²			نظر کارشناسی
20	آنزیم در صنایع غذایی		5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی								مجموع کیک و مخمر 10 ²			2200 1	(...مانند آمیلاز، پکتیناز)
21	ادویه جات			1.10 ³		منفی									5.10 ³			3677	

22	انجیر فرایند شده	5.10 ⁴			1.10 ²	منفی									1.10 ²	1.10 ²		7868		
23	استارتر	1.10 ⁵		10		منفی	منفی								1.10 ²				نظر کارشناسی	
24	امولسیفایر و استابیلایزر	1.10 ⁴			<10		منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ¹					یک و 5.10 ² مخمر				نظر کارشناسی	
25	امولسیفایر و استابیلایزر با درصد چربی بالا	1.10 ⁴		<10			منفی								یک و 5.10 ² مخمر				نظر کارشناسی	
26	بتاکاروتن	1.10 ³				منفی		منفی							یک و 1.10 ² مخمر				نظر کارشناسی	
27	برگه های میوه جات کاملا خشک	1.10 ²			10		منفی								10	10			نظر کارشناسی	
28	برگه های میوه جات نیمه خشک	1.10 ⁴			1.10 ²		منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²			نظر کارشناسی	
29	برنج پخته	1.10 ⁵		1.10 ²			منفی		منفی	<10					1.10 ²				نظر کارشناسی	
30	برنج خام									1.10 ³									نظر کارشناسی	
31	بستنی با مغزهای خوراکی و میوه	5.10 ⁴			1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				2406	
32	بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴			1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				2406	
33	بستنی شیری	5.10 ⁴			1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ^{2*}				2406	آزمون کپک نظر کارشناسی*
34	بستنی یخی تیوبی (فرآورده های یخی گروه های 6)	5.10 ²			10		منفی		منفی*						10	10			3850	
35	بستنی یخی چوبی (فرآورده های یخی گروه های یک تا 5)	5.10 ⁴			1.10 ²		منفی	منفی	منفی						5.10	5.10			3850	
36	بهبوددهنده آنزیمی نان	5.10 ⁴					منفی		منفی						یک و 5.10 ² مخمر				نظر کارشناسی	
37	پرکننده و حجم دهنده (مالئودکسترین ..)				1.10 ²		منفی	منفی	منفی	منفی	منفی			1.10 ^{3*}	10	10			نظر کارشناسی	شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هواری است.*
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اثر یشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستری دیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/ها	اسپیدوست cfu/g	ها cfu/g	سودوموناس آنروجنیزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
38	پلی فسفات	1.10 ⁵					منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			نظر کارشناسی	
39	پنبه هیدروفیل غیرسترون	3.10 ²		<10							<10				1.10 ²				7274	
40	پنیر پروسس پاستوریزه	1.10 ⁴		10			منفی	منفی	1.10 ²						10				2406	
41	پنیر پیترزا پاستوریزه			1.10 ²			منفی	منفی	1.10 ²						1.10 ²				2406	
42	پنیر تازه و رسیده پاستوریزه			1.10 ²			منفی	منفی	1.10 ²						1.10 ²				2406	
43	پنیر خامه ای پاستوریزه			1.10 ²			منفی	منفی	1.10 ²						1.10 ²				2406	
44	پنیر موزارلا (ایتالیایی)			1.10 ²			منفی	منفی	1.10 ²						1.10 ²				5552	

45	پودر آلبومین	1.10 ⁴		10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			نظرکار شناسی	
46	پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10 ³		<10		منفی	منفی	منفی				منفی			کپک و مخمر 1.10 ²			نظرکار شناسی	
47	پودر پنیر و آب پنیر	1.10 ⁵		10		منفی		1.10 ²							1.10 ²			2406	
48	پودر پیاز	1.10 ⁴		1.10 ²		منفی						منفی		1.10 ³	5.10 ²			5939	شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است
49	پودر تخم مرغ	2.5.10 ⁴		10		منفی	منفی	1.10 ²							5.10	5.10		2487	
50	پودر جوانه گندم	1.10 ³		10		منفی			1.10 ²	10					1.10 ²	1.10 ²		5833	
51	پودر خامه	1.10 ⁴			10	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²				کپک و مخمر 1.10 ²			نظرکار شناسی	
52	پودر رب گوجه فرنگی		1.10 ⁴												کپک و مخمر 1.10			6156	ریسه های کپک = 45% طبق استاندارد های 3767-4405
53	پودر سیروموسیر			1.10 ³		منفی									5.10 ³			3677	
54	پودر شیر کاکائو	3.10 ⁴			10	منفی	منفی	منفی							1.10 ²			2406	
55	پودر کاکائو پودر قهوه*		5.10 ³		<10	منفی	منفی*								5.10	5.10		3307	پودر قهوه نظرکار شناسی است و فاقد آزمون *سالمونلا می باشد.
56	پودر کتلت گیاهی	1.10 ⁵		1.10 ²		منفی		<10	1.10 ³						1.10 ³	1.10 ³		6935	
57	پودر میوه	5.10 ³		<10		منفی	منفی	منفی		<10					کپک و مخمر 1.10 ²			نظرکار شناسی	
58	پودر نارگیل		5.10 ⁴	10		منفی*	منفی								1.10 ^{2*}			3461	مقادیر مجاز اشریشیاکلی و کپک نظرکار شناسی است *
59	پودر بچه، پودرهای آرایشی و بهداشتی *		*5.10 ²	منفی				منفی		منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی		4441	در فرآورده های دور چشم و مورنمصرف *کودکان حد شمارش کلی 10 ² است
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجنوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
60	پودرهای نوشیدنی	1.10 ²		منفی		منفی	منفی								10	10			نظرکار شناسی
61	پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 ⁵		5.10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		6001	
62	پوشش چای کیسه ای					منفی	منفی	منفی				منفی						2506	
63	پوشک و نوار بهداشتی	5.10 ²		<10				<10			<10	<10						1830-2	
64	پیاز سرخ شده منجمد					منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²			نظرکار شناسی
65	تخم ماکیان	2.2.10 ⁵					منفی	منفی										6203	
66	انواع ترشی، ترشی چغندر لبویی														1.10 ²	1.10 ²		2460-4657	
67	تمبر هندی											2.10 ²			1.10 ²	1.10 ²		6160	ریسه های کپک 25% بر طبق استاندارد های 4405, 3767

68	تیتانیوم دی اکساید(رنگ خوراکی)	1.10 ²				منفی	منفی					منفی			1.10 ²	1.10 ²	نظرکارشناسی		
69	چای			10		منفی						منفی			1.10 ³		وزارت بهداشت		
70	چای کیسه ای *					منفی	منفی	منفی				منفی			1.10 ³		نظرکارشناسی	بعثت فقدان استاندارد دمنون، از استاندارد 2506 پوشش چای و ویژگی های چای طبق نظر کارشناسی استفاده شده است*	
71	چوب بستنی *	1.10 ²				منفی	منفی	منفی				منفی			منفی	منفی	نظرکارشناسی	حدود میکروبی به ازای هر چوب بستنی است.*	
72	حبوبات														1.10 ⁴		نظرکارشناسی		
73	خامه استریل(UHT)	1.10 ²															2406	گرمخانه گلنری همزمان 7روز55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد	
74	خامه پاستوریزه *	2.10 ⁴		10		منفی	منفی										2406	شامل خامه رقیق و باز ساخته هم میشود.*	
75	خامه ترش پاستوریزه			10		منفی	منفی										2406		
76	خامه شکلاتی پاستوریزه	1.10 ⁴			10	منفی	منفی								10		2406		
77	خامه عسلی پاستوریزه	1.10 ⁴			10	منفی	منفی										2406		
78	خامه قنادی پاستوریزه	2.10 ⁴			10*	منفی	منفی										2406	انتروباکتریاسه نظر کارشناسی است*	
79	خاویار	1.10 ⁵				منفی	منفی	منفی							2.10 ²	5.10 ²	نظرکارشناسی		
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوسها cfu/g	اسیدوسیتها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
80	خرما														1.10 ³	1.10 ⁴	نظرکارشناسی		
81	خمیردندان		5.10 ² *	منفی				منفی							منفی	منفی	6342	شمارش در 30 درجه سلسیوس *	
82	خمیرمایه تر(فشرده)			10		منفی	منفی	منفی				منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 ²	>6.10 ⁸	6095	در خمیر مایه تر خشک حد اسپور باکتریهای* طنابی به ترتیب 10و 100 در گرم میباشد	
83	خمیرمایه خشک			1.10 ²		منفی	منفی					منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 ³	>2.10 ⁹	6095	در خمیر مایه تر خشک حد اسپور باکتریهای* طنابی به ترتیب 10و 100 در گرم میباشد.* اسپور باکتری های گرمادوست بی هوازی = 10	
84	خمیر مرغ و گوشت	5.10 ⁶				5.10 ³	منفی	5.10 ³										نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	طبق نظر سازمان دامپزشکی
85	خمیر نیم پخت	1.10 ³		منفی		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			نظرکارشناسی	
86	دانه ذرت خشک			10		منفی	منفی								1.10 ²	1.10 ²	نظرکارشناسی		
87	دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک، برنجک، سویا			5.10 ²		منفی									5.10 ³			نظرکارشناسی	
88	دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه			1.10 ²		منفی									1.10 ³			نظرکارشناسی	
89	دسر پاستوریزه و بسته بندی	2.10 ⁴			10	منفی	منفی								1.10 ²	1.10 ²	7110	در صورت وجود کاکائو، لاتین، تخم مرغ سالمونلا در 25 گرم منفی باید باشد.	

90	رب انار	1.10 ²															1.10 ²	1.10 ²	نظر کارشناسی	ریسه های کپک 40% برطبق استاندارد های 4405 و 3767		
91	رب گوجه فرنگی ، غیرکنسرو	1.10 ²															1.10 ²	1.10 ²	نظر کارشناسی	ریسه های کپک 45% برطبق استاندارد های 4405 و 3767		
92	زیتون پرورده			1.10 ²				منفی		منفی								5.10 ²	1.10 ²	منفی		
93	زرشک و آب زرشک																			نظر کارشناسی		
94	زعفران و آب زعفران *	5.10 ⁴		1.10 ³				منفی		منفی										5689	آب زعفران نظر کارشناسی *	
95	زلاتین	1.10 ³		منفی				منفی		منفی								10	10	نظر کارشناسی		
96	سالاد الویه بسته بندی	1.10 ⁵		1.10 ²				منفی		منفی											نظر کارشناسی	
97	سالاد کاهو ، سبزی آماده خوردن ، جوانه ها بصورت تازه	1.10 ⁶						منفی		منفی	1.10 ²										نظر کارشناسی	در صورت وجود سس در سالاد آزمون * - مخمر و استافیلوکوکوس اورنوس انجام می شود آزمون شیگلا ، ویبریو کلرا و برسیلیا باید انجام شود و منفی باشد
98	سبزی برگه خام بسته بندی *							منفی		منفی											نظر کارشناسی	سبزی بسته بندی خرد شده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند *
99	سبزی برگه خشک	1.10 ⁵		1.10 ³				منفی													5939	تست انگل نظر کارشناسی است. شمارش اسپور * مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است
100	سبزی برگه منجمد ، جوانه ها بصورت منجمد *							منفی		منفی											نظر کارشناسی	سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند *
101	سبزی های غده ای (پیاز ، هویج ، ...) بصورت پودر و خلال	1.10 ⁴		1.10 ²				منفی													5939	شمارش اسپور مربوط به باکتریهای * گرمادوست هوازی است. ویژگی پودر سبزی مانند انویه است.
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی باکتری ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها/ cfu/g	شمارش انتروباکتریا/ cfu/g	شمارش اشریشیا کلی/ cfu/g	سالمونلا/ cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس/ cfu/g	باسیلوس سرئوس/ cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت/ cfu/g	انتروکوکوس/ cfu/g	اسیددوست/ cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا/ cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها/ cfu/g	کپک ها/ cfu/g	مخمر ها/ cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات			
102	سبزیجات منجمد (هویج ، نخودسبز ، ...)	1.10 ⁶		1.10 ³				منفی													5168-5170	
103	سس سالاد	1.10 ⁴		<10				منفی		منفی											2965	
104	سس گوجه فرنگی																				8897	بجای اسید دوست ها باید آزمون * میکروارگانیسم های مقاوم به اسید انجام شود. درصد ریسه های کپک = 40
105	سس مایونز	1.10 ³						منفی		منفی											2965	
106	سوپ خشک فوری *	2.5.10 ⁴		<10				منفی		منفی	< 1.10 ²										2396	این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند *
107	سوپ خشک غیر فوری * ، عصاره خشک مرغ و گوشت *	2.10 ⁵						منفی		منفی	< 1.10 ²										2396	این سوپها پس از حل کردن 10 تا 20 دقیقه * جوشانده می شوند
108	سوسیس و کالباس	1.10 ⁵		10				منفی		منفی	<10										2303	شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
109	سویا (کنجاله)	1.10 ⁴		10				منفی		منفی											نظر کارشناسی	
110	سیب زمینی سرخ شده با ادویه ، چیپس	5.10 ⁴		5.10 ²				منفی													6022	
111	سیب زمینی سرخ شده بدون ادویه ، چیپس	1.10 ³		<10				منفی													6022	
112	سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن	6.10 ³		10				منفی		منفی											نظر کارشناسی	

113	سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده	1.10 ²	<10	منفی	منفی									10	10	نظر کارشناسی		
114	شامپو	5.10 ^{2*}	منفی								منفی		منفی	منفی	منفی	3271	شمارش کلی باکتریها در موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است	
115	شربتهای کسانتره میوه *	1.10 ²												<10	5.10*	6274	*کسانتره نظر کارشناسی. مخمر منظور مخمر اسموفیلیک است.*	
116	شکر سفید خوراکی	1.10 ²												10	10	3544-3679		
117	شکر مصرفی در صنایع کنسرو								5/10g			به ملاحظات توجه شود				3544	اسپور باکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم - اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50 در 10 گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم. اسپور باکتری های عامل فساد سولفیدی 5 در گرم.	
118	شکر مصرفی در صنایع نوشابه	2.10												10	10	3544		
119	شکلات و فرآورده های کاکائویی													1.10 ²	1.10 ²	2395	فرآورده های قنادی حرارت ندیده یا کم حرارت دیده، نیز همین حدود را باید داشته باشند.	
120	شور،خیارشور(زیتون ،مخلوط..)													1.10 ²	1.10 ²	نظر کارشناسی		
121	شیر استریل UHT	1.10 ²														2406	گرمخانه گلزنی همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد در صورت نشستی و یادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.	
122	شیر پاستوریزه	7.5.10 ⁴	10	منفی												2406		
123	شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه	1.10 ⁴												<10	1.10 ²	2406-6944		
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیزم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/gها	اسیددوست cfu/g ها	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
124	شیر خام درجه 1	1.10 ⁵														2406		
125	شیر خام درجه 2	5.10 ⁵														2406		
126	شیر خام درجه 3	1.10 ⁶														2406		
127	شیر خام درجه 4	5.10 ⁶														2406		
128	شیر خشک نوزادان *	1.10 ⁴	10					1.10 ^{2*}	1.10 ^{2*}	1.10 ^{2*}				10		2202 2	انتروباکتری ساکازاکی طبق نظر کارشناسی منفی* باید باشد. برای مصرف نوزادان زیر 6 ماه باسیلوس سرنوس ، کلستریدیوم و انتروکوکوس باید کمتر از 10 باشد*	
129	شیر خشک بدون چربی افشان درجه 1	4.10 ⁴	10													2012-2406		
130	شیر خشک بدون چربی افشان معمولی	7.5.10 ⁴	10													2012-2406		
131	شیر خشک بدون چربی غلظتی درجه 1	5.10 ⁴	10													2012-2406		
132	شیر خشک بدون چربی غلظتی معمولی	1.10 ⁵	10													2012-2406		
133	شیر خشک بدون چربی غلظتی فوری درجه 1	4.10 ⁴	10													2012-2406		
134	شیر خشک تهیه شده از پس آب کره شیرین افشان درجه 1	5.10 ⁴	10													2012-2406		

135	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین افشان معمولی	1.10 ⁵		10	منفی	منفی												2012-2406	
136	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین غلظتی درجه 1	5.10 ⁴		10	منفی	منفی												2012-2406	
137	شیرخشك تهیه شده از پس آب کره شیرین غلظتی معمولی	1.10 ⁵		10	منفی	منفی												2012-2406	
138	شیرخشك کامل وکم چربی پر شده با گاز-افشان ممتاز	3.10 ⁴		10	منفی	منفی												2012-2406	
139	شیرخشك کامل وکم چربی پر شده با گاز-افشان درجه 1	5.10 ⁴		10	منفی	منفی												2012-2406	
140	شیرخشك کامل وکم چربی پر شده بدون گاز-افشان درجه 1	5.10 ⁴		10	منفی	منفی												2012-2406	
141	شیرخشك کامل وکم چربی پر شده بدون گاز-افشان معمولی	1.10 ⁵		10	منفی	منفی												2012-2406	
142	شیرخشك کامل وکم چربی پر شده بدون گاز غلظتی درجه 1	5.10 ⁴		10	منفی	منفی												2012-2406	
143	شیرخشك کامل وکم چربی پر شده بدون گاز غلظتی معمولی	1.10 ⁵		10	منفی	منفی												2012-2406	
144	شیرکاکائوشیرقهوه، شیرطعم دار پاستوریزه	1.10 ⁴		10	منفی									منفی	منفی			1527-2406	
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اثر یشیا کلی cfu/g	سدالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوست cfu/g	سودوموناس آنروجنوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
145	شیره خرما بسته بندی		5.10 ²	منفی								منفی		منفی	منفی			5075	گرمخانه گذاری بمدت 10روز در دمای 30 درجه سانتیگراد نیاز دارد
146	شیرین کننده های مصنوعی	5.10 ²		منفی		منفی	منفی	منفی						کپک و مخمر 1.10 ²					نظر کارشناسی
147	شیرینی تر				1.10 ²	منفی	منفی	منفی	1.10 ²						3.10 ²	1.10 ³		2395	
148	شیرینی نیمه خشک				1.10 ²	منفی	منفی*	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2395	مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فرآورده * استفاده شده باشد
149	شیرینی خشک و بیسکویت خشک بدون کرم و ..				منفی	منفی									1.10 ²			2395	
150	صمغها (پکتین، کاراگینان، گوارگام، آگار...)	5.10 ³		منفی		منفی	منفی							کپک و مخمر 5.10 ²					نظر کارشناسی
151	عرقیات گیاهی *		1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی			3545	با روش فیلتراسیون -نظر کارشناسی *
152	عسل									منفی					1.10 ²	1.10 ²		7610	
153	عصاره کولا	1.10									منفی				منفی	منفی			نظر کارشناسی
154	عصاره مالت ساده	1.10 ⁴		10		منفی									5.10 ⁴	1.10 ³		6098	
155	عصاره مالت کاکائویی و مغزدار	1.10 ⁴		10		منفی	منفی								5.10 ²	1.10 ³		6098	
156	عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²		10		منفی	منفی	منفی							منفی	منفی			نظر کارشناسی
157	غذای پروتئینی پخته	1.10 ⁵		1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ²				نظر کارشناسی

158	غذای پودری کودک	5.10 ³	<10	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5-10	2.10 ²					1.10 ²			5839	در صورت وجود شکر بجای تست کلی فرم ، انتروباکتریاسه انجام شود. انتروباکتر ساکازاکی باید منفی باشد.		
159	غذای غیر پروتئینی خام	1.10 ⁶			منفی	1.10 ³								1.10 ³				نظر کارشناسی		
160	غلات و فرآورده آن پرک شده آماده مصرف	1.10 ³	10	منفی										1.10 ²	1.10 ²			3851		
161	غلات و فرآورده آن پرک شده نیمه آماده	1.10 ⁴	1.10 ²	منفی			1.10 ³							1.10 ³	1.10 ³			3851		
162	غلات و فرآورده آن پودر جوانه گندم	1.10 ³	10	منفی			1.10 ²	10						1.10 ²	1.10 ²			5833		
163	غلات و فرآورده آن پودر کیک نیمه آماده		1.10 ⁵		منفی	<10								1.10 ³	1.10 ³			6949		
164	غلات و فرآورده آن پودر نیمه آماده	1.10 ⁵			منفی	<10								1.10 ³	1.10 ³			3851		
165	غلات و فرآورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 ³	10	منفی	منفی									1.10 ²	1.10 ²			3851		
166	غلات و فرآورده آن سبوس آماده مصرف	1.10 ³	10	منفی			1.10 ²	10						1.10 ²				3851		
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیزم ها cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه fu/g	اثرباشی کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجنوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات	
167	غلات و فرآورده آن سبوس خام	1.10 ⁶							1.10 ³	1.10 ³				1.10 ^{3*}	1.10 ⁴			3851	شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی مورد نظر است.*	
168	غلات و فرآورده آن گلوتن	1.10 ⁵	10	منفی					1.10 ³	10				10*	1.10 ³			3851	شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی مورد نظر است.*	
169	قالوده	5.10 ⁵			1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ³					1.10 ³					نظر کارشناسی	
170	فرآورده قنادی برپایه شکر با حرارت بالا مغزهای خوراکی				* 1.10 ²	منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			2395	فرآورده های قنادی حرارت ندیده یا کم حرارت دیده، شکلات و فرآورده های کاکائویی نیز همین حدود را باید داشته باشند.
171	فرآورده قنادی برپایه شکر با حرارت بالا بدون مغزهای خوراکی و..				* 1.10 ²	منفی									1.10 ²	1.10 ²			2395	در فرآورده هایی که از شیرین کننده های مصنوعی استفاده می شود بجای انتروباکتریاسه ، کلی فرم آزمون شود.
172	فرآورده پف کرده بلغور، آرد ذرت، آرد سیب زمینی		1.10 ³	10		منفی			1.10 ²	10					1.10 ²	1.10 ²			2968	
173	قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر	1.10 ⁴	1.10 ²	منفی							منفی			1.10 ^{3*}	5.10 ²				5939	شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی است.*
174	قره قوروت														1.10 ³					نظر کارشناسی
175	قندها (خشک و مایع)		2.10 ^{2*}	منفی											10	10*			3544-3196	در قندمایع منظور از مخمر، مخمر اسموفیلیک است.* شمارش کلی باکتری ها در 30 درجه سلسیوس
176	قهوه فوری	1.10 ²			منفی	منفی	منفی								کیک ، مخمر 1.10 ²					نظر کارشناسی
177	کازینات سدیم	1.10 ⁵	10	منفی				منفی							1.10 ²				2406	
178	کاغذهای بهداشتی ماده اولیه بصورت توپ و خمیر کاغذ	2.10 ²	<10									<10	<10						4778	
179	کاغذهای بهداشتی بسته بندی شده جهت استفاده مصرف کننده	5.10 ²	<10									<10	<10						4778	
180	کاغذ شیرینی	3.10	10	منفی		منفی	10								6.10	10				نظر کارشناسی

181	کافی میت	2.10 ⁴		منفی		منفی	منفی	منفی								کوک ⁺ 1.10 ² مخمر		نظر کارشناسی		
182	کاندوم			منفی		منفی	منفی	منفی					منفی		منفی	منفی		نظر کارشناسی		
183	کیاب کوبیده خام	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³									1.10 ²		4622		
184	کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³									1.10 ³		6938		
185	کبد، کلیه، قلب، مغز خام	5.10 ⁶				منفی	5.10 ²						1.10 ²					نظر دامپزشکی-تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه- کلستریدیوم پرفرنزس شمارش میشود.*		
186	کراتین	1.10 ⁴		10		منفی	منفی	منفی								کوک ⁺ 5.10 ² مخمر		نظر کارشناسی		
187	کربوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³					<10 ²									کوک ⁺ 5.10 ² مخمر		نظر کارشناسی		
	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریا/ cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات	
188	کرهها، موسیونها، وازلین و مواد آرایشی مشابه		5.10 ²	منفی				منفی							منفی	منفی		3978	شمارش کلی باکتریها در 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است *	
189	کره بسته بندی در داخل *			3.10				منفی							1.10 ²			2406	* حد شمارش سرماگراها = 5.10 ²	
190	کره کاکائو، پیسته، بادام زمینی، ...	1.10 ⁴		10		منفی	منفی	منفی							کوک ⁺ 1.10 ² مخمر			نظر کارشناسی		
191	کره وارداتی *			منفی				منفی							1.10 ²			2406	* حد شمارش سرماگراها = 5.10 ²	
192	کشک خشک			منفی														1188		
193	کشک مایع سنتی پاستوریزه			10		منفی		منفی							1.10 ²			2406		
194	کشک مایع صنعتی پاستوریزه			10		منفی		منفی							1.10 ²			2406		
195	کله پاچه خام	1.10 ⁷				منفی	5.10 ²												نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	نظر دامپزشکی-تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر روی 5 نمونه
196	کنسرو، ظروف نفوذناپذیر، کمپوت pH>4/6 (سترون تجاری)		منفی*															2326	منظور از منفی * باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.	
197	کنسرو، ظروف نفوذناپذیر، کمپوت pH<4/6 (سترون تجاری)		منفی*												منفی	منفی		2326	منظور از منفی * باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی است.	
198	گلاب*		2.10 ²	منفی						منفی	منفی				منفی	منفی		3270	از طریق روش فیلتراسیون * نظر کارشناسی	
199	گوشت از لاشه تازه با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁷						منفی										2394	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه	
200	گوشت قرمز منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁷						منفی										2394	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه- پلیتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرماخانه گذاری شوند.	
201	گوشت قرمز منجمد بی استخوان وارداتی	* 1.10 ⁶					* 3.5.10 ²	منفی											نظر دامپزشکی و وزارت بهداشت	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه- 2=C*
202	گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد	1.10 ⁷						منفی										2394	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه	
203	گوشت عمل آوری شده گاوی (گوسفند) (زامبون)	1.10 ³		10		منفی	<10	منفی							5.10	5.10		5753	حد شمارش سرماگراها 50/100g	

204	لاکتوز	5.10 ²		منفی		منفی	منفی	منفی						کپک و مخمر 1.10 ²			نظر کارشناسی			
205	لیستین		1.10 ³		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3567			
ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه cfu/g	اثریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورنوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلیستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجنوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات	
206	لواشک و پوره میوه		2.10 ²		<10	منفی								1.10 ²	1.10 ²		3308	ریسه کپک طبق استاندارد های 4405 و 3767 باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انار 40%		
207	مارگارین		1.10 ³		<10	منفی	منفی	منفی						10	5.10		5637	کلی فرم در مارگارین وارداتی منفی در گرم است .		
208	مارمالادخرما				منفی	منفی								منفی	منفی			نظر کارشناسی		
209	ماست ودوغ				10	منفی		منفی						1.10 ²				2406		
210	ماکارونی تخم مرغی		5.10 ⁴		1.10 ²		منفی	1.10 ²						1.10 ³				2393		
211	ماکارونی سبزی دار		5.10 ⁴							1.10 ² *				1.10 ³				2393	شمارش کلیستریدیوم پرفرنزئس *	
212	ماکارونی ورشته ساده		1.10 ⁴											1.10 ³				2393		
213	ماهی و میگو تازه و منجمد		1.10 ⁷			4.10 ²		2.10 ³											2394 1	
214	ماهی و میگو شورودودی		1.10 ⁶			4.10 ²		2.10 ³		منفی *									2394 1	کلیستریدیوم بوتولینوم * منفی است
215	خمیر خام ماهی کیلکا		1.10 ⁶		5.10	منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ²			4141		
216	مایه پنیر		1.10 ⁴		3.10		منفی /25g	منفی						10	10				5865	
217	مایعات شوینده دست ، ظرف ، صابون		5.10 ²		منفی							منفی		منفی	منفی			6344	استافیلوکوکوس نظر کارشناسی *	
218	مخلوطهای یخی (یودرومایع)		2.5.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی*							5.10	5.10			3850	آزمون سالمونلا در صورت وجود ترکیبات پروتئینی در فرآورده	
219	مریبا ، مارمالاد، ژله مریبا													<10	<10			8898	بجای اسیددوستها * میکروارگانیسم های مقاوم به اسید بایستی مورد آزمون قرار گیرد. حد باکتریهای لاکتیک نیز <10 باید باشد.	
220	مرغ تازه و منجمد-جوجه کباب تازه و منجمد*		1.10 ⁷			4.10 ²	منفی	2.10 ³											2394-2518	تفسیر متفاوت نتایج در صورت آزمایش بر 5 نمونه -جوجه کباب نظر کارشناسی *
221	مقوا (برای بسته بندی مواد غذایی)				5.10 ²	منفی				منفی	منفی	منفی		2.10	منفی			3341		
222	مکمل غذایی		1.10 ⁴		<10	منفی	منفی	منفی						کپک و مخمر 2.10 ²					نظر کارشناسی	
223	موادظروف پلاستیکی در تماس با مواد غذایی*				منفی			منفی					منفی		منفی				نظر کارشناسی	نتایج آزمون در 5 ظرف*
224	منوسدیم گلوتمات		5.10 ²		منفی									<10	<10				نظر کارشناسی	
225	میوه های منجمد		1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²				نظر کارشناسی	
226	نان (بربری ، لواش ، باگت ، ...)				1.10 ²	منفی								1.10 ³					نظر کارشناسی	

ردیف	نام ماده غذایی	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu/g	شمارش کلی باکتری ها cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش انتروباکتریاسه cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها cfu/g	سودوموناس آنروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کیک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	شماره استاندارد	ملاحظات
227	نان بستنی	1.10 ³	<10	منفی											1.10 ²	1.10 ²		4761	
228	نان سوخاری		1.10 ²	منفی											1.10 ²			2395	
229	نشاسته مصرفی در صنایع غذایی و خانگی	1.10 ⁴	5.10	منفی				1.10 ³	10					به ملاحظات توجه کنید	بیکر و مخمر 7.10 ²			2843	اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم - اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50 در 10 گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .
230	نوشابه های گازدارمالت(ماءالشعیر...)	2.10										<10			<10	<10		6307	
231	نوشابه های گازدارمیوه ای و ورزشی	10										<10			<10	<10		3845	
232	وانیلین	1.10 ⁴			10	منفی	منفی								مجموع کیک و مخمر 10 ²				نظر کارشناسی
233	همیرگرومرغ برگر تازه ومنجمد ،ذای آماده پروتئینی منجمد	1.10 ⁶						1.10 ³							1.10 ³			2304-6937	

