

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

نام نمونه	شماره ثبت میکروبیولوژی cfu/g	شماره ثبت کرم cfu/g	تیر پاکت پیاسیام mg	انرژی کل cal/g	ساقیلا cfu/25g	استیو کوکوس گولدرزیت cfu/g	پاسیلوس سریوس cfu/g	کلیسریولید هلی جنتیسه سرفیسیر cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولومونیا الرجوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگار میکروبیولوژی	استندارد مرتبط شماره	سال انتشار	شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035، ویبریو: 1-9667-1 کمپلوباکتر: 9661 شینگلا 2627-، کرونیباکتر ساکازاکی: 9430، پرسیپتیا: 4556
شماره استاندارد روش آزمونها	5272-1,2,8248-5271	11166-9263-7725-1,3	2461-1,2	9933-2946	1810	9934-6806-1,3	2324	9432-5353-19265-2197-2323	2198-7724-2	3194-4721	9793-3140-8869	997,10899-1	997	کتاب راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی			
انواع آب آشامیدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون			6267	1397		
انواع آب معدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون			4403	1397		
آب استخر		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						
آبیلیمو، آبغوره، سرکه										1.10 ²		10	10	87,881,815		سرکه نظیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیز به آزمون اسیدوست ندارد.	
آبمیوه غیر بسته بندی (طالبی، هویج، ...)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ⁴				
انواع آبمیوه و فرآورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										*<1		<1	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)		با استفاده از 1< محیط کشت فری شوگر										<1	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک		با استفاده از 1< محیط کشت فری شوگر												3414	1398	شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1< می باشد. تعداد پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
آب زرشک										*<1		<1	<1	17524-3414		باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو *	
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1		<1		بکتر مضر 1<		3414	1398		
اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 ²									10		10	10	6332	1398		
غیر اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 ³									1.10 ²		5.10	5.10 ²	6332	1398		
آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1				بکتر مضر 1<		3414	1398		
ارده		50		منفی	منفی*	منفی						بکتر مضر 2<10 ²		2695	1394	فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	
افزودنی خوراکی (اسید آلانیک)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مضر 2<10 ²		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	
افزودنی خوراکی (آلانیات سدیم، پتاسیم، آمونیم، کلسیم)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مضر 2<10 ²		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ ها cfu/g	تعداد باکتری های بیگانه cfu/g	شماره کل انگورهای کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	سنگینو کوبیت گوگرد cfu/g	پاستیلوس سرکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرکوس cfu/g	انتریکوس cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	سولومونیا اریتروجنز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار
افزونی خوراکی (انگار)	5.10 ³			منفی	منفی							5.10 ² مخمر			14409	1390
افزونی خوراکی (کاراگنیان)	5.10 ³			منفی	منفی*							3.10 ² مخمر			14409	1390
افزونی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390
افزونی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390
افزونی خوراکی (بولولان)		منفی*			منفی							1.10 ² مخمر			14409	1390
الونچه ترش فراوری شده	2.10 ²		10	منفی						منفی		1.10 ² مخمر			11089	1387
آویشن شیرازی	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1*10 ²	1*10 ²				5.10 ³	منفی		20806	1394
آجیل ها دانه های خوراکی، مغزها (بوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاشیرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ²				
آجیل هادانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاشیرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ³				
آجیل: بودر پسته، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم، مغز خام و فرآیند شده	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³			9636-3639-218-4631	
آجیل: پسته (مغز برشته شده)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			218	1392
آجیل: پسته فرایند شده (برشته شده) بوداده	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²			15	1392
آرد برنج	1.10 ⁵						1.10 ²					5.10 ³			2393	
آرد چوبو پوست کنده و بلغور	1.10 ⁵											5.10 ³			2393	
آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10 ⁴											5.10 ³			2393	
آردو بودرسوخراری	5.10 ³	10		منفی								1.10 ²			2393	
آرد و پروتئین سویا	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			2393	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-112-FR-PIY-پوست: 05-000-005-WI-F12-تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	توزیع باکتریایی w/g	انرژی کل cfu/g	ساقه سل cfu/25g	استخوان کوبش کل cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرالفا cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پراثر cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموع با cfu/g	حجم رنگ	استندرد مرتبط	سال انتشار	
آرد سبب زمینی	1.10 ⁴							1.10 ²²				5.10 ³					شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
آرد کاساواي خوراکی	1.10 ⁴							1.10 ²²				5.10 ³	5.10 ³		13827	1397	شمارش اسپور*
آردگندم ، گندم پوست کنده ویلغور ، آرد چاودار	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 ⁴	10		منفی								1.10 ²			2393		
اسپریدهای مخلوط کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی		منفی						1.10	5*10		11843		
اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی				منفی								10	10				در صورتیکه این فرآورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیازی نمی باشد
آزیم در صنایع غذایی	بافتن 5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی							مجموع کبک و مخمر 10 ²			2200 -1		(...مانند آمیلاز، پکتیناز)
انواع اسنک (زرت بو داده ، گندم، برنج و دانه سویا پرشته ، غلات صبحانه و انواع پلت)	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*	منفی	1.10 ²	اسپور 5.10				مجموع کبک و مخمر 10 ²			11603		در صورت استفاده از بودار کاکافو و نارگیل
انواع ادویه ، لیمو عمانی، طعم دهنده ها	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ³	1.10 ²²				5.10 ³		منفی	3677		شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
الچیرفرآیندشده	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								1.10 ²	1.10 ²		7868		
استارتر		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک	5.10 ²²	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				کبک و مخمر 1.10 ²			19459	94	شمارش کلی مربوط به باکتری های غیر لاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است* شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود کبک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100 در غیر تخمیری است لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی غیر لاکتیک		<10		منفی	منفی		<1.10 ²	<1.10				کبک و مخمر 1.10 ²			19459	94	لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی مخمري	1.10 ²²	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				1.10 ²			19459	94	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود. حتماً اسپورباکتری های طیفی شکل 10 می باشد لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است منظور باکتری های لاکتیک است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
اینولین	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی	10					کبک و مخمر 2.10 ¹⁰			21544	1395	
بناکروتن از Blakeslea trispora				منفی در 5 گرم		منفی						1.10 ²	1.10 ²		740	1398	

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

نام نمونه	شماره کلنی کلنی/گرم	شماره کلنی کلنی/گرم	تیر و پیکر پستانه/میلی/میلی	انرژی کلنی کلنی/گرم	ساقیلا/سی/25g	استیو کوکوس/کلنی/گرم	پاستوریز/سی/گرم	کلستریدیوم های اختلاقی/سی/گرم	انتروکوکوس/سی/گرم	اسیدوست ها/سی/گرم	سولومونیا/سی/گرم	هک و سی/سی/گرم	مخمرها/سی/گرم	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
موز خشک شده و چپس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی						هک و سی/سی/گرم 1.10 ²			11079-11080-11081-11082		
برنج پخته	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی		منفی	<10					1.10 ²					
برنج خام قله یا بسته بندی شده	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
انواع بستنی دارای مزه های خوراکی و میوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						هک و سی/سی/گرم 1.10 ²			2406		
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						هک و سی/سی/گرم 1.10 ²			2406		
بستنی ساده	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی									2406		
بستنی پروبیوتیک	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2406		#REF!
انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی	*5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	کاندیدا آلبی کز منفی		20111		مخمرهای غیر کاندیدا آلبی کز کمتر از 10، حد مجاز برای فراورده های دور چشم و عشاء مخاطی و استفاده در کودکان زیر سه سال، 100، شمارش در 30 درجه سلسیوس
بهبوددهنده آزریمی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی						هک و سی/سی/گرم 5.10 ²					
بادام (مغز خلال شده)	1.10 ⁴	10		منفی								1.10 ²			3415	1393	
بادام (مغز بادام هندی فرایند شده)		10		منفی								1.10 ²			16032	1392	
بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)		10		منفی								1.10 ²			16031	1392	
بلقوای سنتی قرزین			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²				
پرو کرک (جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)	<1.10 ⁶				منفی			< 1.10 ²	< 1.10 ²						19759	1393	
بودر بستنی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						هک و سی/سی/گرم 1.10 ²			19257	1393	
بودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						هک و سی/سی/گرم 1.10 ²			20217	1394	
بودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	* 1.10 ⁵			منفی		منفی						منفی*	منفی*		20109	1394	شمارش کلنی میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی 10 به توان 6 می باشد. * کاندیدا آلبیکنس و هک های پاتوزن باید منفی باشد

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12 پیوست: 05-0000-F12-WI 1400

نام نمونه	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل	شماره کل شماره کل شماره کل
بودر فلافل		1.10 ²		منفی		منفی		1.10 ²		1.10 ²		1.10 ³		20211	1394	شمارش کلوستریدیوم پرفریژنس* در صورت استفاده از آرد، برنج و نشاسته از موزن باسیلوس انجام نمیشود
بودر گلوکز مایع		5.10 ²		منفی								10	10	20224	1394	
پوره پالپ، برچه و تکه های میوه و سبزیجات (در آب، شربت یا آب میوه) اسپتیک ؛ پوره توت فرنگی												<10*	<10	19336- 22129	1393-1396	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوره پالپ، برچه و تکه های میوه و سبزیجات (در آب، شربت یا آب میوه) منجمد		5.10 ²											50	19336	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوشک و نوار بهداشتی، پوشینه، پد بهداشتی و زیرانداز		5.10 ²		منفی*		منفی*								1830-2	1395	منفی در یکدهم گرم (شمارش)
بودر نیمه آماد خمیر پیتزا و پیراشکی		10		منفی		منفی						5.10 ³		21796	1395	
پیتزا آماده طبخ منجمد		1.10 ⁵	10	منفی		منفی	10					1.10 ²		14680	1391	کلوستریدیوم پرفریژنس*
پرکننده و حجم دهنده (مالتو دیکسترین ..) پرمیکس		1.10 ⁵										5.10 ³				
پنی فسفات		1.10 ⁵		منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²			
پنبه هیدروفلیل غیرسترون		3.10 ²	<10									1.10 ²		7274		
انواع پنیر خامه ای و پروسس تهیه شده از شیر پاستوریزه		1.10 ³	10	منفی		منفی						1.10 ²		2406	1398	این ویژگی برای پنیر پروسس است، اگر تحت فرایند حرارتی با دمای بالاتر از 135 درجه سانتیگراد قرار گرفته باشد شمارش کلی میکروارگانیسم ها 10 ²
سایرانواع پنیر (گودا، ریکوتا، بتریکیزه، پارسان، کاجیوتا چدار، برنولون، کولومیز، دام، ساسمو، موزارلا، امنتال) انواع پنیر طعم			10	منفی		منفی						1.10 ²		2406	1398	
پنیر رسیده در آب نمک، پنیر لاکتیکی، پنیرهای تازه با چربی گیاهی، پنیر تازه آنالوگ،			10	منفی		منفی						1.10 ²		2406		کمپلویاکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و بریسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر تازه، پنیر سنتی، پنیر لیقوان، پنیر کوزه، پنیر تبریز			10	منفی		منفی						1.10 ²				کمپلویاکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و بریسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر پیتزای پروسس			10	منفی		منفی						1.10 ²		13526	1395	
پنیر پروبیوتیک			10	منفی		منفی						1.10 ²		2406		
پنیر UF			10	منفی		منفی						10				

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

نام نمونه	شماره کلیمپ میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیمپ تخم ها cfu/g	تغیر رنگر پیاسیما R/g	انرژی کلسیا کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استخوان کویس گوگرد cfu/g	پاستوریزه سریوس cfu/g	گلستریندیده های احتمالاً سرفیس cfu/g	انرژی کویس cfu/g	استیروست ها cfu/g	سوزی موئیس انرژی کویس cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگار cfu/g	استندرد مرجع cfu/g	سال انتشار	
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی						1.10^2 مغز			10439		
پودرهای نیمه آماده غلات	1.10^4		1.10^2	منفی	منفی	منفی						5.10^2	5.10^2		3851	1392	
پودر البومین	1.10^4	10		منفی	منفی	منفی						1.10^2 مغز					
پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10^3	<10		منفی	منفی	منفی					منفی	1.10^2 مغز					
انواع پودر پنیر و آب پنیر، پودر پریمیت، کازینات سدیم و کلسیم، پس آب کره، پودر پروتئین تکلیف شده شیر و پودر کشک	1.10^2	10		منفی		منفی						1.10^2 مغز			2406	1398	
پیاز سرخ شده (تند بخ زده) منجمد	1.10^6	1.10^3		منفی											12589	1392	
پیاز سرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادامان سرخ شده، انواع سبزیجات سرخ شده*	1.10^3	<10		منفی				10				1.10^2			12589	1392	ویژگیهای بادامان و انواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود
پودر سفیده تخم مرغ	$2.5.10^4$	10		منفی	منفی	1.10^2						5.10	5.10		5949	1396	
پودر تخم مرغ	$2.5.10^4$	10		منفی	منفی	1.10^2						5.10	5.10		2487	1396	
تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد (با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	5.10^4	1.10^2		منفی	منفی	منفی						1.10^2 مغز					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	104	1		منفی	منفی	منفی						1					
تخم ماکیان	5.10^4	10		منفی	منفی	منفی											
پودر خامه	1.10^4		10	منفی	منفی	منفی	1.10^2	1.10^2	1.10^2			1.10^2 مغز			2406	1395	
پودر فشرده و غیر فشرده با طعم دهنده های گیاهی	1.10^3	1.10^2	10	منفی		10^*	منفی					1.10^2 مغز			22699	1397	کلستریدیوم پرفرنزنس
پودر رب گوجه فرنگی	1.10^4											تخم			6156		ریسه های کیک = 45%
پودر سیروموسیر (انواع انویه)	5.10^5	1.10^3		منفی			1.10^2	$*1.10^2$				5.10^3		منفی	3677		کلستریدیوم پرفرنزنس *
انواع پودر شیر کاکائو و پودر شیر قهوه	3.10^4		10	منفی	منفی	منفی									2406		

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قهوه cfu/g	تیراگر باکتریایی cfu/g	شماره کل اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفور cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدوبسیل ها cfu/g	سولفور پویشی اثر چرخه cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگار	اسید در محیط	سال شمار	
پودر کاکائو و فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم	3.10 ³		10	منفی	منفی							1.10 ² مخمر			3307		
دانه قهوه سبز ماده اولیه	1.10 ⁵		1.10 ²									1.10 ³ مخمر			15545	1397	
دانه قهوه سبز بوداده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10									5.10 ² مخمر			15545	1397	
دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم	3.10 ³		منفی									1.10 ² مخمر			15545	1397	
پودر قهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10									5.10 ² مخمر			15545	1397	
انواع پودر قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم، پودر قهوه فوری مخلوط	3.10 ³		10	منفی								1.10 ² مخمر			15545	1397	
پودر کنتل گیاهی	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی		<10	1.10 ³					1.10 ³	1.10 ³		6935		
پودر میوه	5.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی		<10				1.10 ² مخمر					
پودر نارگیل، آرد نارگیل	5.10 ⁴	10			منفی							1.10 ⁴			3461		
نارگیل خشک رنده شده	5.10 ³	10		منفی	منفی							5.10	5.10		8690	1385	
پودر بچه، پودرهای آرایشی و بهداشتی *	*5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10*	<10		20111		در فرآورده های دور چشم و مورمصرف "کودکان حد شمارش کلی 10 ³ است"، کاندیدا آبی کزاز منفی باشد.
پودرهای نوشیدنی فوری	5.10 ²	10*	10*	منفی								1.10 ² مخمر			4714	1397	انتروباکتریاسه در پودرهای نوشیدنی حاوی قند، کلی فرم در پودرهای نوشیدنی فاقد قند انجام شود.
پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 ⁵	5.10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		6001		
پوشش چای کیسه ای		منفی			منفی	منفی			منفی			منفی	منفی		2506		
تاپینگ پیترزا		10		منفی		منفی						1.10 ² مخمر			15696	1398	
تخم شربتی		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (بایابودن ماده افزودنی مجاز)	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=10 ² M=10 ³		منفی	منفی	منفی						m=10 ² M=10 ³			6203	1390	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000000-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم مثبت cfu/g	تعداد باکتری پاستوریزه cfu/g	تعداد کل باکتری cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سودوموناس اثر چوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار
تخم ماکیان	$m=5.10^4$ $M=5.10^6$	$m=10$ $M=10^2$		منفی	منفی	منفی									6203	1390
تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد (بایابودن ماده افزودنی مجاز)	$m=5.10^4$ $M=5.10^6$	$m=1$ $M=10$		منفی	منفی	منفی						$m=1$ $M=10$			6203	1390
تخمه اقتابگردان فرایند شده		10		منفی								1.10^2			16028	1392
تخمه کدو فرایند شده		10		منفی								1.10^2			16030	1392
تخمه هندوانه فرایند شده		10		منفی								1.10^2			16029	1392
تخم مرغ مایع پاستوریزه	3.10^4	10		منفی	منفی	منفی						بهدر نسبی 1.10			13248	1389
ترشی انبه												1.10^2	1.10^2		21107	1395
ترشی سیر												1.10^2	1.10^2		9446	1386
ترشی فلفل												1.10^2	1.10^2		9447	1386
ترشی قارچ												1.10^2	1.10^2		9444	1386
ترشی کلم												1.10^2	1.10^2		9445	1386
ترشی مخلوط												1.10^2	1.10^2		9442	1394
ترشی موسیر												1.10^2	1.10^2		9443	1386
ترشی چکنر لبویی												1.10^2	1.10^2		4657	
تمبر هندی										2.10^2		1.10^2	1.10^2		6160	مقاوم به اسید ها، درصد ریسبه های تک 25 درصد
جوانه ذرت				منفی								5.10^2			12343	1396
انواع چای سیاه، سبز، اولانگ، سفید، طعم دار و چای گیاهی	7.10^4	10		منفی								1.10^3			17070	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-F12-FR-پوست: 05-00000-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	تعداد باکتریایی R/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریلا cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدیوت ها cfu/g	سولومونیا اریتروپولیا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
چای فوری	1.10 ³	10		منفی					منفی			1.10 ²			17070		
چوب بستنی *	1.10 ²			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی				خود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است*
چای سرد (نوشیدنی)	*10									<1**		بیشتر مشر			17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)		1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)		2.10 ²		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 ²			20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10 ²				1.10 ²			11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 ²														2406		گرمخانه گذری همزمان 7روز/5درجه و 10روز/30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه. شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 ²		10*	منفی		منفی						بهدر مشر 1.10			2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²		10	منفی		منفی						بهدر مشر 5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بهدر مشر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 ⁴	10		منفی		منفی						بهدر مشر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خوابز	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بهدر مشر 1.10 ²			186		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترن و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بدون ادویه	1.10 ²			منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 ²			20219	1394	

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	توزیع پذیری باقیمانده w/g	انرژی کربن کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پستریلوس سرولوس cfu/g	کلستریدیوم های اختصه سرولوس cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	استرپتوسکت ها cfu/g	سولومونیا ائروچنزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرتبط	سال انتشار
خمیرماهی کیلکا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی		منفی				1.10 ³	1.10 ²		4141	1376
خمیر خرما	2*10 ³	منفی										5.10 ²	5.10 ²		5720	1399
خرما خشک و نیمه خشک	2*10 ³	10		منفی					منفی			2.10 ²	2.10 ²		15544	1397
خرما نرم بسته بندی	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								5.10 ²	5.10 ²		16217	
خمیربازی کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی					منفی	منفی	منفی			
خمیرمایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 ²	>6.10 ⁹		6095	در خمیر مایه تر و خشک حدابوریکنترهای طنایی به ترتیب ¹⁰ 100 در گرم میباشد. شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیرمایه خشک		1.10 ²		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 ³	>2.10 ⁹		6095	در خمیر مایه تر و خشک حدابوریکنترهای طنایی به ترتیب ¹⁰ 100 در گرم میباشد. اسپوریکتری های گرمادوست بی هواری 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیر مرغ	5.10 ⁵			* 5.10	منفی	5.10 ²									9529	کمپلویکنتر روزنی و اشرشیا کلی پاتوزن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				
فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 ³											1.10 ²			2393	92
فراورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92
فراورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92
خمیر نیم پخت	1.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				
دانه نرت خشک	1.10 ⁶							1.10 ²					1.10 ⁴		11603	
دانه نرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی								1.10 ²	1.10 ²		5585	
دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 ²		منفی								5.10 ³				
مسواک، دندانهای کودک و فراورده های در تماس با بافت دهان، دهان شوویه، نخ دندان، خلال دندان، خمیردندان، سرپستاک	1.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		مشابه 20111	

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

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل فرم cfu/g	تیر باکتری باسیلوس cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	باسیلوس سریتوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سولومونیا اریتروجنز cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استخوان در مرطوب	سال شمار	
دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه		1-10 ²		منفی								1-10 ³					
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1-10 ²	10		منفی		منفی						5-10 ² مفسر			2406-14681		انجام آزمایشها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشئت
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی	2-10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1-10 ² مفسر			17983		
انواع دسر استریل UHT	1-10 ²																گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد در صورت نشئی و باکتری فقط ارزش آزمایش است.
انواع دستمال و پد مرطوب	5-10 ² *			منفی		منفی					منفی	<10*	<10				در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 ² است. * کانتیفا آبی کتذ منفی باشد.
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	1-10 ⁶ *			منفی	منفی							1-10 ⁴ مفسر				1400	باسیلوس کواکولانس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد دم نوش نمحا از مومن مفسر ندارد. شمارش کلی میکروارگانیسم های برای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست
فرآورده های ژله ای: ژله فرم دار باستیل			1-10 ²	منفی	منفی*							1-10 ²	1-10 ²		17983	1392	آزمون سلولولا در خصوص فرآورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ
انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1-10 ² مفسر			2406-2453		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد دوغ تخمیری تخمیری آزمون مفسر ندارد.
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	2-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ² مفسر			19697	1394	
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1-10 ²			منفی	منفی							1-10 ² مفسر			19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرانما)	1*10 ² (30, 55)														19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
دسر و فرآورده های ژله ای (پودر)			1-10 ²	منفی	منفی							1-10 ²	1-10 ²		17983	1392	مای دارای پودر رنگارنگ/پودر کاکائو/پودر تخم مرغ، سلولولا در 25
دسر و فرآورده های ژله (آماده مصرف)	1-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ²	1-10 ²		17983	1392	
دسر و فرآورده های ژله (فرم دار)			1-10 ²	منفی	منفی							1-10 ²	1-10 ²		17983	1392	
دسر شیری (پاستوریزه)	2-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ² مفسر			14681	1391	
دسر شیری (فرانما)	1*10 ² (30, 55)														14681	1391	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
انواع رنگهای خوراکی گیاهی	1-10 ²			منفی		منفی						1-10 ²	1-10 ²				

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-10-008-008-FR-F12 پیوست: 05-00-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کپی کل شماره کپی کل شماره کپی کل cfu/g	شماره کپی کل شماره کپی کل شماره کپی کل cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g	تیر و پنجاه بیست و یک cfu/g
روغن حیوانی	1.10 ⁴	2.10			منفی									1.10 ² هکتر مخمر					شمارش سرم پوست ها مد نظر است *
رشته انشی	1.10 ⁵													5.10 ³			2393		
انواع رشته غیر انشی	1.10 ³													1.10 ²			2393		
رشته قوری	5.10 ²					منفی								1.10 ²			2393		
رب گوجه فرنگی، غیرسترون تجاری	1.10 ²										1.10 ²			1.10 ²	1.10 ²				ریسه های هک 45%
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10 ²				منفی									1.10 ²	1.10 ²				
زیتون، شور، خیار شور، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (فله)														1.10 ²	1.10 ²		987		خیارشورهای تخمیری آزمون مخمر ندارد. فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326
زیتون خام		1.10			منفی									1.10 ³	1.10 ³				
زیتون پرورده (غیر سترون تجاری)		1.10 ²			منفی									5.10 ²	1.10 ²	منفی			فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 8692-2326
زرشک														1.10 ³					
زعفران و آب زعفران *	3.10 ⁵				منفی									1.10 ³			5689	1397	برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است *
افشانه زعفران					منفی									1.10 ²	1.10 ³		17034	1392	
ژلاتین	1.10 ³				منفی									1.10 ² هکتر مخمر			3474	1397	
سالاد ماکارونی	1.10 ³	10			منفی		1.10 ²							1.10 ² هکتر مخمر			19256	1393	لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی * اسپور کلاستریدوم *
سالاد الویه	1.10 ⁵	5.10			منفی		1.10 ²							1.10 ² هکتر مخمر			17813	1393	لیستریا مونوسیتوژنز منفی در 25 گرم
سبزی های معطر عمل آوری شده یا نمک، بسته بندی شده	1.10 ⁵	1.10 ²			منفی						1.10 ²			1.10 ³			10081		
انواع سالاد، سالادکاه، جوانه ها بصورت تازه	1.10 ⁶	1.10 ²	1.10 ²		منفی*		1.10 ²							1.10 ³	1.10 ³	منفی	22666	1397	اشرشیا کونی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تأیید شود) آزمون ویبریو کلرا و برسینیا اینترکولینیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. *در صورت وجود انواع گوشت در سالاد آزمون کلاستریدوم پرفرژنزس 50 و گوشت با غلات کلاستریدوم احیا کننده سولفات، و وجود سس در سالاد مخمر انجام می شود.

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

نام نمونه	شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	تیر و پیکر باسیلوس cfu/g	اندریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گروه A cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های خفیه cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سولوموناس انتریکولز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	شرح
سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی*	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف		1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ⁴		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف		1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوز در 25 گرم منفی.
سبزی برگه خام بسته بندی *	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		سبزی بسته بندی خرد شده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند* ویبریو کلرا در گرم منفی
انواع سبزی خشک(برگه، غده ای، به شکل کامل یا پودر شده)	1.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ²		منفی			1.10 ³		منفی	5939		
سبزی برگه منجمد، جوانه ها بصورت منجمد*		1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³		منفی			سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
سبزی های غده ای (پیاز، هویج،...) بصورت پودر و خلال	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی 1000 است. ویژگی پودر سیر مانند، انویه است
سبزیجات منجمد(هویج نخودسبز...)	1.10 ⁴	1.10 ³		منفی											5168-5170		
سمنو	5.10 ²	منفی					منفی					5.10	1.10		7575	1383	اسپور باسیلوس سرنوس مد نظر است
سوپ خشک فوری *	5.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی	1.10 ^{2*}	1.10 ²	منفی			1.10 ²			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرنوس آزمون می شود.* این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به 10 دقیقه یا کمتر جوشاندن برای آماده شدن)	2.10 ⁵			منفی	منفی	منفی	1.10 ^{2*}	1.10 ²	منفی			1.10 ³			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرنوس آزمون می شود.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به بیش از 10 دقیقه جوشاندن برای آماده شدن)				منفی	منفی			1.10 ²				1.10 ³			2396		
سوپ خشک غیر فوری* ، عصاره خشک مرغ و گوشت*	2.10 ⁵			منفی	منفی	< 1.10 ²		1.10 ²				1.10 ³					این سوپها پس از حل کردن 20 تا 10 دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس ماهی	1.10 ⁵	<10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 ² مخمر			22039	1395	ویبریو پاراهمولیتیکوس و برسیلیا اینتروکولیتیکا در 25 گرم منفی
سوسیس و کالباس	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 ² مخمر			2303		شمارش کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت*
سوسیس و کالباس گیاهی	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	منفی	10				1.10 ² مخمر			15812	1397	
سویا دوغ		<10		منفی	منفی	منفی	<10					1.10 ² مخمر			22040	1395	

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

نام نمونه	شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	تیر و پیکر پاستوریزه u/g	انرژی کلیمپ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کلستریدیوم های مختلطه سولفوسولون cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سولوموناس انروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
سویا ماست		<10		منفی	منفی	منفی	<10				تیر و پیکر 1.10 ³				22041	1395	
سویا (کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²					
سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن	6.10 ³	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²				
سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده، فرآورده های سرخ شده برپایه سیب زمینی	1.10 ²	<10		منفی		منفی						10	10		12099	1388	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، بدون ادویه	1.10 ³	<10		منفی				10				1.10 ²			6022	1381	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، با ادویه	5.10 ³		1.10 ²	منفی				5*10				5.10 ²			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز	103		5.10	منفی				5*10				1.10 ²			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز	5.10 ³		1.10 ²	منفی				5*10				5.10 ²			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی خشک شده	1.10 ³		5.10	منفی				5*10				10			11603	1397	
انواع سس سالاد (فرانسوی، هزار جزیره، انبه،...)، انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته	*			منفی						1.10 ³		1.10 ²	1.10 ²		2965	1396	بakterیهای اسیدلکتیک هتروفرمنتتیو در یکدهم گرم منفی * *سالاد سس ها سالادی که دارای روغن، تخم مرغ باشند
سس گوچه فرنگی- سس کیباب (باربیکیو)- سس سالسا										<10*		<10	<10		8897-13570	1385-1389	حد ریسه های یک 40% - * باکتریهای مقاوم به اسید
سس انار (اسپیک)	1.10 ²									<10*		10	10		19115-6332a	1393	>باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های یک 12% *
سس انار (غیر اسپیک)	1.10 ³									*1.10 ²		50	5.10 ²		19115-6332a	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
سس های سالاد سرکه و سبزی (که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)		10		منفی						منفی		1.10 ²	1.10 ²		12830		باکتریهای مقاوم به اسید*
سس خردل	1.10 ³			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		19462	1393	باکتریهای اسیدلکتیک هتروفرمنتتیو در 0/1 گرم منفی
سس همبرگر	1.10 ⁴		منفی*	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		10226	1388	منفی در 0/1 گرم*
سویا پرگر	1.10 ⁵			منفی	منفی	10						تیر و پیکر 1.10 ² سفر			9715	1386	

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

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	شمارش کلی گرم ها cfu/g	تیز باکتر باسیلاکس cfu/g	شمارش کلی ائروبیها cfu/g	ساقچه cfu/25g	ساقچه کوکوس گواکوز-آر-آر cfu/g	باسیلوس سریوس cfu/g	کلیسریولین حماض cfu/g	اکسیدانت cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور آر-آر cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار	
شیر سویا (غیرلبنی)	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مهر			9638	1386	
شامپو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی	<10	کاتیون آلی کز منفی		20111	1397	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه. مواد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است. مخمر های غیرکاتیون آلی کز کمتر از 10
انواع شربت	* 1.10 ²									10**		<10	*5*10 ⁶		6274	1398	**مخمر اسمو فیلک، شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شربت با فروکتوز بالا	* 2.10											10	10		22165	1396	*شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شکر رنگی	* 1.10 ²											10	*10		14632	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسمو فیلک
شکر مایع	* 1.10 ²											10	*10		14630	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسمو فیلک
انواع شکر سفید و قهوه ای	102			منفی								10	مهر		3544	1395	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای	* 5.10 ²			منفی در 100 گرم								25	*10		12772	88	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای نرم	* 5.10 ²											20	*10		14632	1391	شمارش کلی باکتری،
سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی	5.10 ²			منفی								1.10 ² مهر			3544	1395	
شکلات و فرآورده های کاکائویی				1.10 ²	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395		
انواع شیر استریل UHT	1.10 ²														2406		گرمخانه گذاری همزمان 7 روز 5 درجه و 10 روز 30 درجه سانتیگراد. در صورت نشئی و باکتری غلظت ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه*	5.10 ²	10		منفی											2406		
شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406		انجام آزمونها پس از 2-3 روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4 روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشئی
شیر (باز ساخته-باز ترکیبی) پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی											2406		
شیر پروبیوتیک	7.5.10 ⁴	10		منفی											2406		
شیر طعم دار پاستوریزه، شیر کاکائو، شیر قهوه	5.10 ²			منفی								مهر			2406		

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

نام نمونه	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	انرژی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریز cfu/g	کلستریدیوم های مخارنده سولفوس cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سولومونیا انتریکوکوس cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
شیر طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشئت
شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*	1.10 ⁴	10		منفی								<10	1.10 ² اسموتیک مخمر		2406		مخمرهای اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین
انواع شیرخام (سنتی) جوشیده شده	1.10 ²																بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	3.10 ⁴														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 1 ، شیر خام درجه 1 گاو میش	1.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	5.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	1.10 ⁶														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
شیرخشک نوزادان زیر 6 ماه	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		منفی		منفی		n=5 m=50 M=500 c=1	1.10 ²	1.10 ²				1.10 ² مخمر		5839	1397	جستجوی کرونوباکتر سلگزامنی منفی در 60 گرم 5 نمونه
شیرخشک برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2	10		منفی	منفی		n=5 m=100 M=500 c=1	1.10 ²	1.10 ²						5839	1397	
شیرخشک برای گروه سنی یکسال تا سه سال	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=3	10		منفی	منفی			1.10 ²	1.10 ²						5839	1397	
شیرخشک برای گروه سنی بالاتر از سه سال *	n=5 m=10 ³ M=10 ⁴ c=2	10		منفی	منفی			1.10 ²	1.10 ²						5839	1397	
شیر خشک فوری	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²				1.10 ² مخمر		2406	1395	
شیره انگور، شیره سیب و شیره سایر میوه جات...	5.10 ²	منفی											<10	<10			
شیره خرما بسته بندی	5.10 ²	منفی											<10	<10	5075		
شیرینی تر			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	1.10 ²					3.10 ²	1.10 ³		2395	1397	
شیرینی نیمه خشک			1.10 ²	منفی	منفی*	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	مواردی که پودر نارگیل و کانکو در فرآورده استفاده شده *
شیرینی خشک و بیسکویت خشک بدون کرم و... (انواع ساده و پروبیوتیک)			منفی									1.10 ²			2395	1397	شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی (میکروبیولوژی)	شماره کل میکروبیولوژی (میکروبیولوژی)	تجزیه باکتریایی (cfu/g)	انرژی کل (cfu/g)	سابقه (cfu/25g)	استیوین کومیس (cfu/g)	پاستوریزاسیون (cfu/g)	کلستریدیوم های اجتهاده (cfu/g)	انرژی کل (cfu/g)	استیوین ها (cfu/g)	سولفور مونوکساید (cfu/g)	کوک ها (cfu/g)	مخمرها (cfu/g)	کدام رنگار	استندارد مربوطه	سال انتشار	
ضد عفونی کننده ها، نگهدارنده های ضد میکروبی (شماره شناسایی سویه ها ATCC)				E coli K12 NCTC 10538 , E coli ATCC 8739		ATCC 6538	B cereus ATCC 12826 B subtilis ATCC 6633	C sporogens CIP 7939	ATCC faesium6057 hirae 10541		ATCC 15442, ATCC 9027	ATCC 16404 A.brassiliensis	ATCC 10231 C.albicans	ISO, EN, ASTM	استانداردهای ملی مربوطه 10505 و		Mycobacterium.avium ATCC 15769, Mycobacterium terrae ATCC 15755
کاربرد استانداردهای ضد عفونی کننده ها														EN14885	15352	1396	
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی ویرال)														EN14476	16676	1395	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آنتو ، مورینه، واکسینیا، پارو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی باکتریال)														EN14561 EN13727	11793, 10504	1395, 1387	آزمون بر روی E coli K12, P.aeroginosa, S aureus ,E hirae, E faecium انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی فونگال)														EN 13624 EN14562 EN1275	19851, 11797, 16677	1393, 1387, 1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (آنتی وایرال)														EN14675	22607		
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (آنتی باکتریال)														EN 14349	19850	1394	آزمون بر روی Proteus vulgaris, Paeroginosa, S aureus, E hirae انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (آنتی فونگال)														EN1257	16677	1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی باکتریال و فونگال)														EN 16615			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (آنتی فونگال) سورفیس تست														EN 16438			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (آنتی باکتریال) سورفیس تست														EN 16437			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (آنتی ویرال) ساینپشن تست														EN 14675			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف (آنتی ویرال)														ASTM105 2 EN13610	18087, 17981	1393,-	آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آنتو ، مورینه، واکسینیا، پارو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف (آنتی باکتریال)														EN13697 EN1276	11798, 2842	1395, 1389	آزمون بر روی E coli, Paeroginosa, S aureus ,E hirae انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف (آنتی فونگال)														EN 13697 EN 1650 EN 1257	11798, 6986,16677	1395, 1389, 1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12-پیوست: 05-0000-F12-WI-1400

سال انتشار	استاندارد مرجع	کد رنگ	محدوده cfu/g	حکام cfu/g	سوزنی cfu/g	تکثیر یافته های مختصه ساخته cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	استخواندگی کوکوس cfu/g	ساقچه cfu/25g	انرژی کل cfu/g	تجزیه کننده پاستوریزاسیون cfu/g	شمارش کلی cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیزم cfu/g	نام نمونه
	1386	EN ISO 10993												پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت
		ISO 16187												پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی
	1392	USP												فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی
	1392	ISO 22196												فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل Staphylococcus aureus, E.coli
		ASTM 2180												فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری با آب گریز- پلاستیک
		ISO 27447												فعالیت ضدباکتریایی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک
		ISO 13125												فعالیت ضد قارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک
		3913	بیک در متر											صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)
		14000												نتایج آزمون در 5 طرف با 5 نمونه*
		3545												با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
		7610												شمارش اسپور کلستریوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
														عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها
		6098												عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)
		6098												عصاره مالت کاکتویی و مغزدار
														عصاره و امولسیون پرتقال
														غذای پخته و سالتویچ های سرد
	1397	5839												غذاهای استرون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکتر ساکزاری برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.باسیلوس سرئوس در سن زیر 6 ماه c=1 m=50
														اغذای خوراکی کمکی شیرخواران و کودکان مایع با جامد(مانندغذای بودری کودک و غذای بودری کودک بر پایه غلات و حبوبات n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل باکتریایی cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گراکس/لکتیک cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهده سرولیس cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سوزی مویشی انرجوژا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	دخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1*10 ²							5839	1397	غذاهای سترن تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکترساکزای برای 6 ماه پاید منفی در 460 گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرئوس در سن 6 ماه 6 m=50 c=1
غذای غیر پروتئینی خام (غیر گوشتی)	1.10 ⁶			منفی	منفی	منفی						1.10 ³					
غذای غیر پروتئینی پخته (غیر گوشتی)	1.10 ⁵			منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
غلات پرک شده (گندم، جو، ذرت پرک)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی								1.10 ²			2393	1392	
غلات و فرآورده آن پودر جوانه گندم، (پودر جوانه جو، مالت)	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10				1.10 ²	1.10 ²		5833		
غلات و فرآورده آن پودر بیک نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		6949-3851		
غلات و فرآورده آن پودر نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		3851		
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	*5*10				1.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن را دارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی	5.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	*5*10				5.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن را دارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و فرآورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2393		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی				10				1.10 ²			3851		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی				اسپور 5,10				1.10 ⁴			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 500 است.*
غلات و فرآورده آن گلوپن	5.10 ⁴	10		منفی				اسپور 5,10				1.10 ²			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (قله)	1.10 ⁶							1.10 ²⁺⁴				1.10 ⁴			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)	1.10 ⁴							1.10 ²⁺⁴				1.10 ²			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
غلات : برنج (قله و یا بسته بندی شده)	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
فرآورده قنادی برپایه شکر (دسته اول)			1.10 ²	منفی	*										2395	1397	در صورت افزون پودر کاکائو یا تارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 2,5 گرم

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

نام نمونه	شماره کلیمپ میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیمپ تخمین cfu/g	تیرهایکوپیتاسیت cfu/g	تیرهایکوپیتاسیت cfu/g	ساقچیلان cfu/25g	اسپیگولیکوس کوکوس کوکوس cfu/g	پاستیلیس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های مختلص سولفوس cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولفور موتیس اثر cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	شرح
فراورده قنادی برپایه شکر(دسته دوم و سوم)			1.10 ²	منفی	*	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فراورده های قنادی برپایه شکر(دسته چهارم)			1.10 ²	منفی	*							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فراورده های قنادی انواع شکلات و فراورده های کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	
فراورده باف کرده بلغور، دانه، آرد و بلغور ذرت و آرد سیب زمینی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	*			5*10 ⁶				1.10 ² هر متر			2968		شمارش اسپور کلسترییدیومهای احیا کننده سولفیت، در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*
قلوذه	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ³					1.10 ³ هر متر			16065	1392	
فراورده های آرایشی و بهداشتی	5.10 ² *			منفی							منفی	<10	<10		20111	1394	باکتریهای مزوفیل هوازی در کونکان و چشم و غشاهای مخاطی 100 در نظر گرفته شود.* کاندیدا آلبیکانس منفی
فراورده سوخاری منجمد مرغ بخته	5.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			9868	1393	
فراورده سوخاری منجمد مرغ نیم بخته	5.10 ⁵	1.10 ²		1.10 ²	منفی	1.10 ²						1.10 ²			9868	1393	اشرشیا کولی های پاتوژن و کپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا منوسیتوژنز ویرسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
فلافلر (بسته بندی ، بخته ، نیم بخته، منجمد)	5.10 ⁴	50		منفی	منفی*		1.10 ³	50*				1.10 ² *			11073	1394	* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ 2-10899 کلسترییدیوم پرفریژانس
قره قروت	1.10 ²	10		منفی								1.10 ² هر متر			13299	1389	
قند جامد و مایع، قند مایع خرما	1.10 ²			منفی								10	10*		3544-21579	1395	مخمر اسموفیلیک است
قند حبه قهوه ای	2.10 ²	منفی										20*	10*		20216	1394	10899-3*
قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					
قارچهای خوراکی پرورشی تند بخ زده (نمکه ای و صدفی)	1.10 ⁶	1.10 ³		10								1.10 ³	1.10 ³		14444	1390	
کلینینات سدیم و کلسیم	1.10 ⁵	10		منفی								1.10 ² هر متر			2406		
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10						6.10	10				
کافی میت	2.10 ⁴	منفی			منفی							1.10 ² هر متر					

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

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل گرم مثبت cfu/g	توزیع باکتریایی در واحد g	آشغال کلی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	اسیدیته کلیدی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	اسیدیته ها cfu/g	میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در 100g				
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 ²		10	منفی		منفی						5.10 ²	5.10 ²								3850	1395		
نوشیدنی کمبوچا	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²										1398	
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³						1.10 ³									6938	1395	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	
کبد، کلیه، قلب، مغز خام	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ²			1.10 ²⁺															اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کمپلویکتور پر فرزنس شمارش میشود.
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف منجمد (سبزی، سیب زمینی...)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	منفی					1.10 ² هر متر									21382			
کرانتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						5.10 ² هر متر												
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²						5.10 ² هر متر												
کرهها، لوسیونها، وازلین و مواد آرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ²⁺			منفی		منفی						<10	<10*								20111			شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا آلبی کز منفی
انواع کره	* 1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² هر متر									2406			یستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی						1.10	5*10											
کره فندق			* 1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²								15813	1397	در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای اتروپاکتریاسه از مون کلنی فرم با همین حدود	
کره بادام زمینی، کره کاکائو، کره پسته ...	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²									5690			
کشک خشک		منفی				منفی			1.10 ²													1188		
کشک مایع سنتتی پاستوریزه		10		منفی		منفی			1.10 ²			1.10 ² هر متر										2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی			1.10 ²			1.10 ² هر متر										2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کفیر		10		منفی		منفی						1.10 ²										2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کبه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 ²												

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	تعداد باکتریایی cfu/g	شماره کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	ساختار کوکوس گولدرزایت cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های اختصاصی سرافیس/سرافیس cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سوزومیتس الزچه/الزچه cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استخوان در بریدگی	سال انتشار	
کاغذ بهداشتی آماده مصرف	5.10 ²			منفی*		منفی					منفی*				4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کاغذ بهداشتی به صورت رول مادر	2.10 ²			منفی*		منفی					منفی*				4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کیاب کوبیده خام ، کیاب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³						1.10 ³ مفر			4622	1392	
کنلت و شامی گوشت پخته .کیاب کوبیده و کیاب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		50				1.10 ³ مفر			16984	1392	اشرشیا کولای های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کرم کنجد			1.10 ²	منفی	منفی	منفی*						1.10 ²	1.10 ²		12836	1396	نمونهای برای کرم کنجد حاوی بودر نارنگیل و با بودر کاکائو کاربرد د
انواع کشمش (غیر از کشمش آفتابی)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی								5.10 ²	5.10 ²		19461	1393	
کشمش آفتابی	2.10 ⁴	1.10 ²		منفی								1.10 ³	1.10 ³		19461	1393	
کله کنجد		منفی				منفی						1.10 ³	1.10 ³				
کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه		1.10 ²		منفی								1.10 ³	1.10 ³		12345		
کنجد برشته شده با ادویه و با طعم دهنده و رنگ دهنده		5.10 ²		منفی								5.10 ³			12345		
کله پاپه خام	1.10 ⁷			منفی E.coli پاتوژن	منفی												
کسرو pH>4/6 (سترون تجاری)	منفی*														2326	1395	منظور از منفی* جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.
کسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجاری)	منفی*											منفی	منفی		2326-761	1395	منظور از منفی* جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازی است. ریسک کپک در کسور رب گوجه 44%<
کنسراته پروتئین آب پنیر	1.10 ⁵	10		منفی		منفی									2406		
کنلبه			1.10 ²	منفی			1.10 ²					1.10 ²	1.10 ²		5315		
کوفته پخته آماده مصرف منجمد	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5.10				1.10 ² مفر			16983	1392	
انواع گز گز شکلاتی- گز کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		3023-19335-20225	1393-1394	در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون اتروباکتریاسه باید از مومن کالیفرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است ** 2-10899 (محاسبه کپک برحسب درصد مفر)

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-001-FR-F12-000-05 پیوست: 5-05 WI-F12-000-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر باکتریایی با شمارش w/g	انرژی کل cfu/g	ساقه لای cfu/25g	ساختار کولنی گوگرد آنتی cfu/g	پاستوریزه سرد cfu/g	کشت پخته شده در 100 درجه سانتیگراد cfu/g	تیر گوگرد cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور دی اکسید cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار	
گلاب*	1.10 ²	منفی						منفی	منفی			منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش پاک کن	3.10 ²	منفی				منفی			منفی			1.10 ²			1399		
لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁴			5.10	منفی										2394		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁵			5.10	منفی										2394		پلنتیهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرمخانه گذاری شوند. اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									2394		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10 ⁴			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
گوشت و سنگدان چرخ کرده شترمرغ/خبر شترمرغ (تازه / منجمد)	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
ادایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی	1.10 ²									18384	93	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود)
گوشت عمل آوری شده گاو، گوسفند، طیور (ژامبون)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	<10		*5.10					تیر و سایر 5.10		5753		شمارش کلمستریدیوم پرفرترانس *
لانتوز	5.10 ²	منفی			منفی	منفی						1.10 ² تیر و سایر					
لیستین	1.10 ³		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3567		
انواع لواشک	2.10 ²			منفی		منفی				10		1.10 ²	1.10 ²	3308-19336-14811	1397		ریسه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انال 40%
مارگارین	1.10 ³	<10		منفی		منفی						10	5.10		5637		
مارمالادخرما	5.10 ²											10	10		8160		
انواع ماست (سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1.10 ² تیر و سایر			2406-11325		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قری انجام شود.

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	شماره کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرز-زنجیت cfu/g	پاستریوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های احتمالاً سرافیس/سرافیس cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	استرپتوس ها cfu/g	سولومونیا انروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار	استندرد مرجع	شماره	شرح
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393		
ماکارونی سبزی دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش کلمتریوم پرفرژنس *
ماکارونی ساده، فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 ³											1.10 ²			2393		
ماهی و میگو تازه و منجمد	1.10 ⁷			*4.10 ²		2.10 ³									2394 1		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم اشرشیا کولی های پاتوژن در 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
ماهی و میگو شور و یخ زده	1.10 ⁶			*4.10 ²		2.10 ³									2394 1		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم کلمتریوم بوتولینوم *، منفی است اشرشیا کولی های پاتوژن در 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
خمیر خام ماهی کبککا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ²		4141		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم
مان های گیاهی (ترنجبین)	1.10 ²			منفی								10	10*		22667	1397	مخمر اسموغلیک
مایه پزیر	1.10 ⁴	3.10		منفی 25g	منفی							10	10		5865		
مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد	5.10 ²			منفی		منفی						<10	<10		20111		کاندیدا آلبی کز منفی
مایع و ژل ظرفشویی	1.10 ³			منفی											13568	1391	
مایعات نرم کننده و شوینده لباس	1.10 ³			منفی		منفی											
مریبا ، مارمالاد، ژله مریبا												<10*	<10		8898		حد باکتریهای لاکتیک نیز <10- باید باشد.
تاشه کامل مرغ منجمد	1.10 ⁶				منفی										2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) . حدود M می باشند
قطعات مرغ منجمد	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³									2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشرشیاکلی 500<برگرم
آلایش های خوراکی مرغ	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³									2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشرشیاکلی 500<برگرم
مرغ چرخ کرده منجمد	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ³									2518		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشرشیاکلی 500<برگرم
مقوا- ورق مقوایی توپر، موم، نمصرف برای بسته بندی مواد غذایی	1.10 ³			منفی								بهدر 5.10			20837	1394	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **

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

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر و پانزده شمارش گرم مثبت cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن cfu/g	استرپتوکوکوس سروسیوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرولیس cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	سولومونیا اریتروجنز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
مقوا - جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندی مواد غذایی	2.10 ³			منفی							منفی	بند 5-10			20837	1394	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **
مکمل غذایی	1.10 ⁴		<10	منفی	منفی	منفی						بند 2.10 ² مخمر					
منوسدیم گلوتمات	5.10 ²		منفی									<10	<10				
میوه فراوری شده خشک و یا تازه (آلبالو ، انار، زغال اخته و آلوچه و ..)	2.10 ²		منفی	منفی		منفی				10		بند 1.10 ² مخمر		11088	1398	باقی مانده زیسه های یک تا 40%	
میوه های منجمد	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²				
تارگیل خشک	5.10 ³		10	منفی	منفی							5.10	5.10	11237			
نان بستنی	1.10 ³		<10	منفی								1.10 ²	1.10 ²	4761			
نان سوخاری ساده			10	منفی	منفی							1.10 ²		2203	1394		
نان سوخاری شکلاتی			10	منفی	منفی	منفی						1.10 ²		2203	1394		
نان جو تخت (ضخامت کمتر از 2/5cm)			<10	منفی								1.10 ²		6761	1392		
نان چوجیم و نیمه حجیم (ضخامت 2/5cm-5cm یا بیشتر از 5cm)			1.10 ²	منفی								3.10 ²		6761	1392	مشارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	
نان های مسطح (لواش، تافتون، سنگک ...)			10	منفی								1.10 ²		19888	1394		
نان های حجیم و نیمه حجیم (بربری، بانگ، است...)			10	منفی								5.10 ²		19888	1394	شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	
نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد			10	منفی	منفی	10						1.10 ²		13528	1389		
نان نیمه آماده نازک (بوفکا) بدون ادویه			10	منفی	منفی	منفی						1.10 ²		20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899	
نان نیمه آماده نازک (بوفکا) با ادویه و سبزیهای معطر			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	10	<10				2.10 ²		20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899 * اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	
تهات			1.10 ²	منفی								1.10 ²		739-2395	1397		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27صحنه شماره: 10-008-0001-FR-F12 پیوست: 05-0000-01-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کل کبیله میکروبیولوژیک ctb/g/col	شماره کل کبیله میکروبیولوژیک ctb/g/col	تعداد باکتریایی cfu/g	اندازه کلی ctb/g	سابقه ctb/25g	سابقه کل ctb/g	میکروبیولوژی کوکوس گوازی-رئیت ctb/g	پاستوریزاسیون سریز ctb/g	کنترل بزرگه های ذرات سلفیج ctb/g	تعداد کوکوس اکس ctb/ه ctb/g	استیوینت ها ctb/g	سوزنی الروچوزا ctb/g	تعداد کل ctb/g	تعداد کل ctb/g	مجموع کل ctb/g	تعداد کل ctb/g	مجموع کل ctb/g	مجموع کل ctb/g	مجموع کل ctb/g	تعداد کل ctb/g	
نوشیدنی شیری موه ای (پاستوریزه)			10	منفی			منفی									بکتر کمتر 10	16881	1392	بakterیهایی مقاوم به اسید *		
نوشیدنی شیری موه ای (فرامدا)	1.10 ²																16881	1392	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز		
نوشیدنی شیری موه ای (پاستوریزه پروبیوتیک)			10	منفی												بکتر کمتر 10	16881	1392	بakterیهایی مقاوم به اسید * - شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.		
نوشیدنی شیری موه ای (فرامدا پروبیوتیک)	1.10 ²																16881	1392	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز - شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.		
نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز	2.10 ²	منفی						منفی	منفی	منفی	منفی						3545	1394	آزمون با روش فیلتراسیون انجام شود * منفی در 100 میلی لیتر		
نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار	10															بکتر کمتر <1	12013-3845	1395			
انواع نوشابه مصرفی در صنایع غذایی و خانگی، نشاسته اصلاح شده	1.10 ⁴	5.10		منفی				1.10 ³	10							بکتر کمتر 7.10 ² مغز	2843-19623	1394/1381	اسپوریباکتریهای گرمسوست 125 در 10 گرم - اسپوریباکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50در 10گرم-اسپوریباکتریهای گرمسوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .		
نوشیدنی گاز دار مالت (ما الشعیر)	10															بکتر کمتر <1	6307	1395			
نوشابه های گازدار موه ای و ورزشی	10															بکتر کمتر <1	3845	1395			
والبین	1.10 ⁴		10	منفی	منفی											مجموع بکتر و مغز 10 ²					
همبرگ خام منجمد	1.10 ⁶			منفی E.coli باتوزن	منفی		1.10 ³									مجموع بکتر و مغز 10 ³	2304	95	اشرشیا کولی های باتوزن و کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) پرسیپتیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کثافت اشرشیا کلی 500تر گرم		
انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه ...	5.10 ⁴	10		منفی	منفی		منفی									1.10 ²			کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا مونوسایتوزن و پرسیپتیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		
انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف (منجمد) (تنگت ، سوخاری) غیر از دریایی	5.10 ⁴	10		منفی	منفی		منفی									1.10 ²		9868	کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا مونوسایتوزن و پرسیپتیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		
غذاهای پروتئینی دریایی پخته، محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف (منجمد) (تنگت، ماهی، میگو، سوخاری)	1.10 ⁴			منفی	منفی		منفی									مجموع بکتر و مغز 10 ²		10788	1396	لیستریا مونوسایتوزن و ویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو کلرا منفی در گرم	
غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته (منجمد) (تنگت ، سوخاری، ...)	5.10 ⁵			منفی E.coli باتوزن	منفی		1.10 ³									1.10 ²		9868	1393	اشرشیا کولی های باتوزن و کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا مونوسایتوزن و پرسیپتیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	
غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه و منجمد، غذای آماده پروتئینی منجمد	1.10 ⁶			منفی E.coli باتوزن	منفی		1.10 ³									1.10 ³		6937	1395	اشرشیا کولی های باتوزن و کمپلوباکتر ژوزنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا مونوسایتوزن و پرسیپتیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم. حد کثافت اشرشیا کولی 100درگرم	
فیض برگر خام	5.10 ⁶	4.10 ²		منفی	منفی		1.10 ³									1.10 ³		5849	1395		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1008-001-FR-F12-پوست: 05-000-F12-WI-1400 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل CFU/g	توزیع باکتریایی/پاستریزاسیون/ir	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن/کلید cfu/g	پاستریوس cfu/g	کلید/بیتوره های جدیده cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سولومونیا اریتروجنز/ا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمس ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
فیش برگر نیمه پخت	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	5.10 ²		منفی				1.10 ²			5849	1395
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	<5.10 ²	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی	1.10 ³	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395

1- برای افزایش دقت و صحت تمام فرآورده های مورد آزمون فوق، حداقل 5 نمونه لازم است و ویژگی هر 5 نمونه باید با جدول مطابقت داشته باشد.

2- نمونه هایی که بطور مستمر از مراکز بهداشت برای آزمون ارسال می شوند، طبق نظر کارشناسی، ابتدا شاخص یا شاخص هایی که عمدتاً علت رد نمونه بوده اند را تحت آزمون قرار دهید و در صورت عدم مطابقت، نیازی به انجام آزمون دیگر ویژگیهای جدول نمی باشد.

3- درخصوص فرآورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10⁶ باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتماً انجام شود.

4- اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید.

5- این نسخه ویرایش دهم است و تاریخ اجرای آن 1400/05/01 می باشد.