

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-WI-F12-1400

نام نمونه	شماره ثبت میکروبیولوژی c/fu/g	شماره ثبت کرم c/fu/g	تیر پاکت پیاسیام mg	انرژی کل c/fu/g	ساقیلا c/fu/25g	استیو کوکوس گواکولانیت c/fu/g	پاسیلوس سرکوس c/fu/g	کلیسریولید هلی جنتیسه c/fu/25g	انتروکوکوس c/fu/g	اسیدوست ها c/fu/g	سولومونیا c/fu/g	کوک ها c/fu/g	مجموعه c/fu/g	تخم رنگار c/fu/g	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					6267	1397		
انواع آب معدنی		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								
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 الاینیک)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مضر 2<10 ²		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	
افزودنی خوراکی (الژینات سدیم، پتاسیم، امونیم، 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: 01-008-FR-F12-پوست: 05-000-WI-F12-تیر: 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ ها cfu/g	توزیع باکتریایی/پایه های/uf	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گراکس/استرپتوکوکوس cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرولیس cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سولومونیا اریتروپیتورا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	دخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار
افزودنی خوراکی (آگار)	5.10 ³			منفی	منفی							5.10 ² مفر			14409	1390
افزودنی خوراکی (کاراگینان)	5.10 ³			منفی	منفی*							3.10 ² مفر			14409	1390
افزودنی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390
افزودنی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390
افزودنی خوراکی (بولولان)		منفی*			منفی							1.10 ² مفر			14409	1390
الونچه ترش فراوری شده	2.10 ²		10	منفی						منفی		1.10 ² مفر			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 بلنور	1.10 ⁵											5.10 ³			2393	
آرد ذرت و بلنور ذرت	1.10 ⁴											5.10 ³			2393	
آردو بودرسو خاری	5.10 ³	10		منفی								1.10 ²			2393	
آرد و پروتئین سویا	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			2393	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-112-FR-PI2-005-05-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	توزیع باکتریایی w/g	انرژی کل cfu/g	ساقول cfu/25g	استخوان کوبش کل cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور پراکسید cfu/g	مجموع میکوبیوم cfu/g	مجموع میکوبیوم cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرتبط	سال انتشار	شرح
آرد سبب زمینی	1.10 ⁴							1.10 ²²				5.10 ³					شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
آرد کاساواي خوراکی	1.10 ⁴							1.10 ²²				5.10 ³	5.10 ³		13827	1397	شمارش اسپور*
آرد گندم ، گندم پوست کنده وبلغور ، آرد چاودار	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 ⁴	10		منفی								1.10 ²			2393		
اسپریدهای مخلوط کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی		منفی						1.10	5*10		11843		
اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی				منفی							منفی	10	10				در صورتیکه این فرآورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد
آزیم در صنایع غذایی	بافتن 5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی							مجموع میکوبیوم 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 میکوبیوم مخمر 10 ²			11603		در صورت استفاده از بودرد کاکائو و نارگیل
انواع ادویه ، لیمو عمانی، طعم دهنده ها	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ³	1.10 ²²				5.10 ³		منفی	3677		شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
الچیرفرآیند شده	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								1.10 ²	1.10 ²		7868		
استارتر		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک	5.10 ²²	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				بافتن و 1.10 ² مخمر			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. میکوبیوم 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				بافتن و 1.10 ² مخمر			19459	94	لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی مخمري	1.10 ²²	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				1.10 ²			19459	94	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود. حتماً اسپور باکتری های طیفی شکل 10 می باشد. لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. منظور باکتری های لاکتیک است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
اینولین	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی	10					بافتن و 2.10 ² مخمر			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 کالکولیم مثبت/100g	شماره کلنی گرم منفی/100g	تیر و پیکر بیاض/100g	انرژی کلسیم کلنی/100g	ساقیلا/CFU/25g	استرپتوکوکوس گولدر/CFU/g	پاستوریزاسیون/CFU/g	کلستریدیوم های اختلاقی/CFU/g	انتروکوکوس/CFU/g	استرپتوکوکوس ها/CFU/g	سپیدیوم ها/CFU/g	سولوموناس آروچوزا/CFU/g	هکساکون/CFU/g	مخمرها/CFU/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
موز خشک شده و چیبس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی							هکساکون 1.10 ² منفر		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							هکساکون 1.10 ² منفر		2406			
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی							هکساکون 1.10 ² منفر		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 سانتیگراد	
بهبوددهنده آزریمی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی							هکساکون 5.10 ² منفر					
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							هکساکون 1.10 ² منفر		19257	1393		
بودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی							هکساکون 1.10 ² منفر		20217	1394		
بودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	* 1.10 ⁵			منفی		منفی						منفی	منفی*	منفی*	20109	1394	شمارش کلنی میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی 10 به توان 6 می باشد. * کاندیدا آلبیکنس و هکساکون های پاتوژن باید منفی باشد	

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: 05-000-001-WI-F12-1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قهوه cfu/g	تیراژ باکتریایی/میلیاردها/میلیاردها	شماره کل اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن/کولیت cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های احشاییه سرولیسیر cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پوینس ایزوچیزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	دخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار
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								مخمر 5-10			4714	1397
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 (بایابون ماده افزودنی مجاز)	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=10 ² M=10 ³		منفی	منفی	منفی						m=10 ² M=10 ³			6203	1390

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-F12-FR-پوست: 05-00005-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 گولدن 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 (توشیدنی)	*10											بیشتر 1			17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
خمیر پیراشکی منجمد (بنون ادویه)		1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)		2.10 ²		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 ²			20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10 ²				1.10 ²			11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 ²														2406		گرمخانه کلتری همزمان 7روز 5درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه. شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 ²		10*	منفی		منفی						بیشتر 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						بیشتر 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						بیشتر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 ⁴	10		منفی		منفی						بیشتر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خوابز	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بیشتر 1.10 ² منفر			186		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترن و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بنون ادویه	1.10 ²			منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 ²			20219	1394	

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	توزیع پذیری باقیمانده w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پستریوس سرپوس cfu/g	کلستریدیوم های اختصه سرولیس cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدیوت ها cfu/g	سولومونیا اریتروجنرا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد 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 حاد اسپوریکتریایی طغیانی 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 حاد اسپوریکتریایی طغیانی 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	کمپلویکتور روزنی و اشرفیا کلی پاتوژن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				
فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 ³											1.10 ²			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393	92
خمیر نیم پخت	1.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی						1.10 ²				
دانه نرت خشک	1.10 ⁶							1.10 ²					1.10 ⁴		11603	
دانه نرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی								1.10 ²	1.10 ²		5585	
دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 ²		منفی								5.10 ³				
مسواک، دندانهای کودک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شوویه، نخ دندان، 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 کالونی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستریوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های خفیه cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سولومونیا انتریکوکوس cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	شماره	شرح
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 مغفر		2406-14681		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتریاتی و نشئت	
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی	2-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ² مغفر		17983			
انواع دسر استریل UHT	1-10 ²																گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد در صورت نشئت و باکتریاتی فقط ارزش آزمایش است.
انواع دستمال و پد مرطوب	5-10 ² *			منفی		منفی					منفی	<10*	<10				در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 ² است. * کانتیفا آبی کتذ منفی باشد.
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	1-10 ⁶ *			منفی	منفی							1-10 ⁴ مغفر			1400		پاستریوس کواکولانس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد دم نوش نمنا آزمون مغفر ندارد. شمارش کلی میکروارگانیسم های برای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست
فرآورده های ژله ای: ژله فرم دار پاستیل			1-10 ²	منفی	منفی*							1-10 ²	1-10 ²	17983	1392		آزمون سلولولا در خصوص فرآورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ
انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1-10 ² مغفر		2406-2453			شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد دوغ تخمیری تخمیری آزمون مغفر ندارد.
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	2-10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی						1-10 ² مغفر		19697	1394		
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1-10 ²			منفی	منفی							1-10 ² مغفر		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 مغفر		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: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-005-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل کل میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g	تیر میکروبیولوژی cfu/g						
روغن حیوانی	1.10 ⁴	2.10			منفی									1.10 ² میکرومتر										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	منفی							1.10 ²									2393						
رب گوجه فرنگی، غیرسترون تجاری	1.10 ²													1.10 ²	1.10 ²									ریسه های میک 45%					
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10 ²				منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²														
زیتون، شور، خیار شور، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (فله)														1.10 ²	1.10 ²							987		خیارشورهای تخمیری 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		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		منفی							1.10 ² میکرومتر											3474	1397			
سالاد ماکارونی	1.10 ³	10			منفی	منفی	1.10 ²							1.10 ² میکرومتر											19256	1393	لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی * اسپور کلاستریدوم *		
سالاد الویه	1.10 ⁵	5.10			منفی	منفی	1.10 ²	5.10						1.10 ² میکرومتر												17813	1393	لیستریا مونوسیتوژنز منفی در 25 گرم	
سبزی های معطر عمل آوری شده با نمک، بسته بندی شده	1.10 ⁵	1.10 ²			منفی	منفی								1.10 ³		منفی											10081		
انواع سالاد، سالادها، جوانه ها بصورت تازه	1.10 ⁶	1.10 ²	1.10 ²		منفی*	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 تایید شود) آزمون ویبریو کلرا و برسینیا اینتروکولینیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. *در صورت وجود انواع گوشت در سالاد آزمون کلاستریدوم پرفرژنس 50 و گوشت با غلات کلاستریدوم احیا کننده سولفیت، 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-F12-001-05-05 WI-F12-001-05-05

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

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

نام نمونه	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	تیر و پیکر پاستوریزه u/g	انرژی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کلستریدیوم های مختلطه cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفوریک انتروکوکوس cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
سویا ماست		<10		منفی	منفی	منفی	<10				بکتر 1.10 ²				22041	1395	
سویا (کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²					
سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن	6.10 ³	10		منفی	منفی	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		باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتتیو در یکدهم گرم منفی * *سالاد سس ها سالادی که دارای روغن، تخم مرغ باشند
سس گوجه فرنگی- سس کیباب (باربیکیو)- سس سالسا										<10*		<10	<10	8897-13570	1385-1389		حد ریسه های یک 40% - * باکتریهای مقاوم به اسید
سس انار (اسپتیک)	1.10 ²									<10*		10	10	19115-6332a	1393		>باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های یک 12% *
سس انار (غیر اسپتیک)	1.10 ³									*1.10 ²		50	5.10 ²	19115-6332a	1393		باکتریهای مقاوم به اسید*
سس های سالاد سرکه و سبزی (که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)		10		منفی						منفی		1.10 ²	1.10 ²	12830			باکتریهای مقاوم به اسید*
سس خردل	1.10 ³			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²	19462	1393		باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتتیو در 0/1 گرم منفی
سس همبرگر	1.10 ⁴		منفی*	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²	10226	1388		منفی در 0/1 گرم*
سویا پرگر	1.10 ⁵			منفی	منفی	10						بکتر 1.10 ² متر		9715	1386		

نام نمونه	شماره کل کمی میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل گرم ها cfu/g	تیر باکترياسیتها /u/g	اثر بیض کلی cfu/g	سابقه لا cfu/25g	استیو کوکوس گوکوزیت cfu/g	پاستیلیس سریوس cfu/g	گلدر پدیوره های احیاءدهنده سرلایحه cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیوت ها cfu/g	سولفور مونسیس ایزوچتوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
شیر سویا (غیرلبنی)	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² نمک مهر			9638	1386	
شامپو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی	<10	کاتیون آلنی کنز منفی		20111	1397	شمارش کلی میکروارگانیسم هافر 30درجه مواد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است مخمر های غیرکاتیون آلنی کنز کمتر از 10
انواع شربت	* 1.10 ²									10**		<10	*10 ⁵		6274	1398	**مخمر اسموفیلیک، شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شربت با فروکتوز بالا	* 2.10											10	10		22165	1396	*شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شکر رنگی	* 1.10 ²											10	*10		14632	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک
شکر مایع	* 1.10 ²											10	*10		14630	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک
انواع شکر سفید و قهوه ای	102			منفی								10 نمک 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 نمک مهر			3544	1395	
شکلات و فرآورده های کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395		
انواع شیر استریل UHT	1.10 ²														2406		گرمخانه گذاری همزمان 7روز 5درجه و 10روز 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 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز 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	10		منفی								نمک مهر <			2406		

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

نام نمونه	شماره کلیم شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	تیر ویکری پاتوبیاس cfu/g	تیر ویکری کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن-جیت cfu/g	پاستوریز cfu/g	کلستریدیوم های خفیه cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدیست cfu/g	سولومونیا انتریکوکوس cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگلی cfu/g	استندرد مرجع cfu/g	سال انتشار	توضیحات
شیر طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406	1396	انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
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 شیر خام (سنتی) جوشیده شده	1.10 ²																بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیر خام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	3.10 ⁴														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیر خام درجه 1 ، شیر خام درجه 1 گاو میش	1.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیر خام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	5.10 ⁵														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیر خام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	1.10 ⁶														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
شیر خشک 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 سلولزازی منفی در 60 گرم 5 نمونه
شیر خشک 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	
شیر خشک 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	
شیر خشک 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 کانکاو در فرآورده استفاده شده *
شیرینی خشک و بیسکویت خشک بدون کرم و... (انواع ساده و پروبیوتیک)			منفی									1.10 ²			2395	1397	شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 01-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-001-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ ها cfu/g	تجزیه باکتریایی R/mg	انرژی کل cfu/g	سابقه cfu/25g	ساخته یوگورت گوشت زرد رنگ cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کشت پخته های آماده سرد cfu/g	انرژی گوشت cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سودا مویشی اسیدوجوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	کدام رنگ	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.brasiliansis	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 اسپرژیلوس برازیلیسینس و کاندیدا آبی کتز 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 اسپرژیلوس برازیلیسینس و کاندیدا آبی کتز 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) سابینشن 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 اسپرژیلوس برازیلیسینس و کاندیدا آبی کتز 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
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-F12-PI2-005-05-05 WI-F12-005-05-05-05

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل در 10 ⁶ cfu/g	تیر ویکریاسیت R/g	تیر ویکریا کل cfu/g	سابقه cfu/25g	استخوان کوبش کولونی cfu/g	پاسیلوس سرویس cfu/g	کلستریدیوم های اختصاصی سرفالین cfu/g	اثر کوکوس cfu/g	استیوویت ها cfu/g	سولفور کولومبا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	دخم رنگار cfu/g	استاندارد مرجع	سال انتشار	
ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) پزشکی														EN14348			
ضد عفونی کننده های شیمیایی حرارتی (استفاده در ماشینهای شستشو)														EN16616	1395	آزمون بر روی E. coli K12, P.aeruginosa, S aureus, M.avium, M. terrae,hirae, E faecium و E اسپرزیوس برازیلیتیس و کاندیدا آبی کز و 6 کاهش لگاریتمی	
ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) دامپزشکی														EN14204			استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) در صنایع مختلف																	استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت آنتی باکتریال تجهیزات در پزشکی)														EN 14561	11793	1387	P.aeruginosa, S aureus, E hirae آزمون بر روی انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت اسپورکشی پایه)														EN 14347	11795	1387	آزمون بر روی باسیلوس سرویس و باسیلوس سوبتیس انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های شیمیایی (ارزیابی فعالیت اسپورکشی) در صنایع														EN 13704	11796	1387	آزمون بر روی باسیلوس سوبتیس انجام شود و حداقل 3 کاهش لگاریتمی برای آزمون تکمیلی از کلستریدیوم اسپروورژن استفاده شود
ضد عفونی کننده ها - اسلیمی سیدها در صنعت کاغذ														ASTM 1839	19907		P.aeruginosa ATCC 15442 آزمون بر روی Enterobacter aerogenes ATCC 13048، انجام شود و حداقل 99% کاهش نسبت به شاهد ها باید باشد
ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی باکتریال در صنعت کاغذ														ASTM E723 & USP	2013		آزمون بر روی E. coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس برازیلیتیس و کاندیدا آبی کز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (99.9% kill) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7 روز برای کبک باید باشد
ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی فونگال در صنعت کاغذ														ASTM E875	2015		A niger ATCC 6275, F. pinophilum ATCC 9644 virens ATCC 9645 C albicans ATCC 10231, S. cerevisiae ATCC 4111
فرآورده های آرایشی و بهداشتی - تعیین کارایی نگهدارنده ها به روش مواجهه														USP	5874	1382	آزمون بر روی E. coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس برازیلیتیس و کاندیدا آبی کز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (99.9% kill) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و 90% kill پس از 28 روز برای کبک باید باشد
ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی - فرآورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست Hand rub														EN 1500	8512	1393	E. coli K12, ATCC 10538 و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
Hand wash فرآورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست.														EN 1499	19708	1393	E. coli K12, ATCC 10538 و حداقل 2 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی - تعیین کارایی فرآج کشی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست														ASTM 2613	16119	1392	اسپرزیوس برازیلیتیس ATCC 64958 و کاندیدا آبی کز ATCC 10231 و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
نگهدارنده ها - تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC)														USP	5875	1382	آزمون بر روی E. coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس برازیلیتیس و کاندیدا آبی کز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (99.9% kill) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7 روز برای کبک باید باشد
ماسک های صورت پزشکی - ویژگیها، الزامات و روشهای آزمون														EN ISO 11737-1	6138	1399	متوسط بار میکروبی کمتر یا مساوی 30 cfu/g در حداقل 5 عدد ماسک از یک سری ساخت، کارایی فیلتراسیون باکتریایی BFE بیشتر یا مساوی 95% در نوع 1 و بیشتر یا مساوی 98% در انواع نوع 3 و 2
ارزیابی راندمان فیلتراسیون باکتریایی (BEF) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورنوس														ASTM F2101	10540		

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

نام نمونه	شماره کالکولاسیون میکروبیولوژی cfu/g	شماره کالکولاسیون گرم cfu/g	تجزیه باکتریایی با شمارش w/g	انرژی کالکولاسیون cfu/g	سابقه cfu/25g	استخوان کوبش گوشت cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کنترل باکتریولوژی (اختصاصی) cfu/g	انرژی کالکولاسیون cfu/g	استیرویت ها cfu/g	سوزش مویشی ایزوچولرا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	کدام رنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت														EN ISO 10993	9261	1386	
پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی														ISO 16187			
فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	آزمون بر روی E.coli, Paeroginosa, S aureus اسپرژیتوس پرازیلیندیسوم و کاندیدا آلبی کتز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (kill %99.9) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7 روز برای کبک باید باشد
فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل														ISO 22196	10900	1392	Staphylococcus aureus, E.coli
فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری با آب گریز- پلاستیک														ASTM 2180	13703		
فعالیت ضدباکتریی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO 27447	12659		
فعالیت ضد فارژی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)	5.10 ³	منفی			منفی							بکتر 5.10 ² ممبر			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	1.10 ⁵		5.10 ²	منفی			1.10 ³	10				1.10 ³			14000		نتایج آزمون در 5 طرف با 5 نمونه*
عرقیات گیاهی *	2.10 ²	منفی					منفی	منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل								منفی*				1.10 ²	1.10 ⁰		7610		شمارش اسپور کلستریوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموگلیتیک منظور می باشد.*
عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها	1-10									منفی		منفی	منفی				
عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)	1.10 ⁴	10		منفی								5.10 ⁴	1.10 ³		6098		
عصاره مالت کاکائویی و مغزدار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²	1.10 ³		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²	10		منفی	منفی					منفی		منفی	منفی				
غذای پخته و سالتویج های سرد	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					کمپلویکتور ژوژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوزنز و برسیلیا التروکولیتیکا منفی در 25 گرم. کلس فرم برای سالتویج های سرد محتوی سالاد500
اغ 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		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ³ c=2	1.10 ²							5839	1397	غذاهای سترون 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

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 تیر 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/انزیمت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی سرولیس cfu/g	انزیمت کل cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سوزی مویش ایزوچولرا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	دخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	توضیحات
انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1*10 ²							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد. کروموباکترساکزائی 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 رادارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی	5.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	*5*10				5.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن رادارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و فرآورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2393		
غلات و فرآورده آن سیوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی				10				1.10 ²			3851		
غلات و فرآورده آن سیوس 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 (فله)	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 (فله 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: 01-008-FR-F12-پوست: 05-000-WI-F12-تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	تعداد باکتریایی w/g	تعداد کلتری cfu/g	ساقچیل cfu/25g	اسپیروکوکس گرانولاریت cfu/g	پاستیلوس سریش cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	اثر کوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولفورموتس ائروجنوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	توضیحات
فراورده قنادی برپایه شکر(دسته دوم و سوم)			1.10 ²	منفی	*	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فراورده های قنادی برپایه شکر(دسته چهارم)			1.10 ²	منفی	*							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزودن پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فراورده های قنادی انواع شکلات و فراورده های کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	
فراورده باک کرده بلغور، دانه، آرد و بلغور ذرت و آرد سیب زمینی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	*			5*10 ⁶				1.10 ² هر 100 ممبر			2968		شمارش اسپور کلستریدیومهای 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 100 ممبر			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 مونوسیتوژنز 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 کلستریدیوم پرفریژانس
قره قروت	1.10 ²	10		منفی								1.10 ² هر 100 ممبر			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	
کلینبات سدیم و کلسیم	1.10 ⁵	10		منفی								1.10 ² هر 100 ممبر			2406		
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10						6.10	10				
کافی میت	2.10 ⁴	منفی			منفی							1.10 ² هر 100 ممبر					

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 کلیمپ شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	شماره کلیمپ شماره کلیمپ شماره کلیمپ cfu/g	تیر و پیکر پاستوریزه cfu/g	تیر و پیکر کلیمپ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	ساخته کوکوس گرافیک cfu/g	پاستوریزه سرموس cfu/g	کشت پخته های تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	استریت ها cfu/g	سوزش تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g	تیر و پیکر cfu/g
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 ²		10	منفی		منفی														
نوشیدنی کمیوجیا	1.10 ⁶			منفی	منفی															
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوزن	منفی	1.10 ³														اشرشیا کلی های پاتوزن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبد، کلیه، قلب، مغز خام	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوزن	منفی	5.10 ²		1.10 ²⁺												اشرشیا کلی های پاتوزن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کشت سردیوم پرفرزنس شمارش میشود.
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف منجمد (سبزی، سیب زمینی...)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	منفی													21382
کرانتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی														
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²														
کرهها، لوسینها، وازلین و مواد آرایشی مشابه، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ²⁺			منفی		منفی					منفی									20111
انواع کره	* 1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی														
کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی														
کره فندق			* 1.10 ²	منفی	منفی	منفی														
کره بادام زمینی، کره کاکائو، کره پسته ...	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی														
کشک خشک		منفی				منفی		1.10 ²												
کشک مایع سنتتی پاستوریزه		10		منفی		منفی		1.10 ²												
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی														
کفیر		10		منفی		منفی														
کبه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10												

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 گوازی-زنجیت cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های احتمالاً سرافسیر cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سولفور اسیدوز cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استخوان در برجسته	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 متر			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 متر			16984	1392	اشرشیا کولای های پاتوژن و کمپلویانتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کرم کنجد			1.10 ²	منفی	منفی	منفی*						1.10 ²	1.10 ²		12836	1396	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 با 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		
کنله			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 متر			16983	1392	
انواع گز گز شکلاتی- گز کاکائویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		3023-19335-20225	1393-1394	در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون اتروباکتریاسه باید از مومن کلیرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است ** 2-10899 (محاسبه کپک برحسب درصد موز)

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

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر پاکری باسیلها w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزه سیریس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پویشی ایزوچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استخوان بریند	سال انتشار	
گلاب*	1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش پاک کن	3.10 ²	منفی				منفی			منفی		منفی	1.10 ²				1399	
لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁴			5.10	منفی										2394		اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁵			5.10	منفی										2394		پلیتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرمخانه گذاری شوند. اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									2394		اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10 ⁴			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت و سنگدان چرخ کرده شترمرغ/خیر شترمرغ (تازه / منجمد)	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
آرایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی	1.10 ²									18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت عمل آوری شده گاو، گوسفند، طیور (ژامبون)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	<10		*5.10				5.10 ² میکروبیوم			5753		شمارش کلسترییدیوم پرفرژانس *
لانتوز	5.10 ²	منفی			منفی	منفی						1.10 ² میکروبیوم					
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 میکروبیوم			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-F12-WI 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	توزیع باکتریایی cfu/g	شماره کل اشریشیا کلی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستریوس سرپوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	اشریو کوس cfu/g	استرپتوس ها cfu/g	سولومونیا اشریو کوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار	استندرد مرجع	شماره	
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			2393		
ماکارونی سبزی دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش 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 اشریشیا کوئی های پاتوژن در 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
ماهی و میگو شور و یخ	1.10 ⁶			*4.10 ²		2.10 ³									2394 1		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم کلمتریوم بوتولینوم *، منفی است اشریشیا کوئی 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 اسمو فیلک
مایه پزیر	1.10 ⁴	3.10		منفی 25g	منفی							10	10		5865		
مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد	5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		20111		کاندیدا آلبی کز منفی
مایع و ژل ظرفشویی	1.10 ³			منفی							منفی				13568	1391	
مایعات نرم کننده و شوینده لباس	1.10 ³			منفی		منفی					منفی						
مریبا ، مارمالاد، ژله مریبا										*<10		<10	<10		8898		حد باکتریهای لاکتیک نیز <10- باید باشد.
تاشه کامل مرغ منجمد	1.10 ⁶				منفی										2518		اشریشیا کوئی 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		اشریشیا کوئی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشریشیا کوئی 500 گرم
آلایش های خوراکی مرغ	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³									2518		اشریشیا کوئی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشریشیا کوئی 500 گرم
مرغ چرخ کرده منجمد	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ³									2518		اشریشیا کوئی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) حدود M می باشند. حکانت اشریشیا کوئی 500 گرم
مقوا، ورق مقوایی توپر، منصرف برای بسته بندی مواد غذایی	1.10 ³			منفی							منفی	بهدر 5.10			20837	1394	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **

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

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر و پنجه پایانه cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	استرپتوکوکوس سروسیوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	سولفورموتس ائروچنوزا 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 جو حیم و نیمه حیم (ضخامت 2/5cm یا بیشتر از 5cm)			1.10 ²	منفی								3.10 ²		6761	1392	مارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	
نان های مسطح (لواش، تافتون، سنگک ...)			10	منفی								1.10 ²		19888	1394		
نان های حیم و نیمه حیم (بربری، بنگ، 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 ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1008-1-FR-F12-پوست: 05-05-WI-F12-تیر 1400

نام نمونه	شماره کلیم میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم CFU/g	تیرهای پاستوریزه cfu/g	تیرهای کلیم cfu/g	سابقه cfu/25g	سنگین کولین کولین کولیت cfu/g	سپیدیوس cfu/g	کلستریدیوم های مختلجه cfu/g	اثر شوگر cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور موتیس اثر شوگر cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمس ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
فیض 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.