

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo  
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-008-05-05 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	استیوین کوبیس گوانوزینیت cfu/g	پاسیلوس سریوس cfu/g	کلیسریولید هلی جنتیسه سرفیسول cfu/g	انتریکوس 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 <sup>2</sup>		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 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>4</sup>				
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 <sup>6</sup> 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	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 <sup>6</sup> 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 <sup>6</sup> 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 <sup>2</sup>									10		10	10	6332	1398		
غیر اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 <sup>3</sup>									1.10 <sup>2</sup>		5.10	5.10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>		2695	1394	فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	
افزودنی خوراکی (اسید الاینیک)	5.10 <sup>3</sup>			منفی*	منفی*							بکتر مضر 2<10 <sup>2</sup>		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	
افزودنی خوراکی (الژینات سدیم، پتاسیم، آمونیم، کلسیم)	5.10 <sup>3</sup>			منفی*	منفی*							بکتر مضر 2<10 <sup>2</sup>		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 میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن/کولیت cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی/سالمونلا cfu/g	اثر باکتری ها cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پوینس ایزوچولرا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	دخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار
افزودنی خوراکی (آگار)	5.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی							5.10 <sup>2</sup> مفر			14409	1390
افزودنی خوراکی (کاراگینان)	5.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی*							3.10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> مفر			14409	1390
الونچه ترش فراوری شده	2.10 <sup>2</sup>		10	منفی						منفی		1.10 <sup>2</sup> مفر			11089	1387
آویشن شیرازی	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی			1*10 <sup>2</sup>	1*10 <sup>2</sup>				5.10 <sup>3</sup>	منفی		20806	1394
آجیل ها دانه های خوراکی، مغزها (بوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاشیرین)		1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>2</sup>				
آجیل هادانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شوریاشیرین)		1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>3</sup>				
آجیل: بودر پسته، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم، مغز خام و فرآیند شده	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی							1.10 <sup>3</sup>			9636-3639-218-4631	
آجیل: پسته (مغز برشته شده)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			218	1392
آجیل: پسته فرایند شده (برشته شده) بوداده	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی							5.10 <sup>2</sup>			15	1392
آرد برنج	1.10 <sup>5</sup>						1.10 <sup>2</sup>					5.10 <sup>3</sup>			2393	
آرد چوبو پوست کنده و بلنور	1.10 <sup>5</sup>											5.10 <sup>3</sup>			2393	
آرد ذرت و بلنور ذرت	1.10 <sup>4</sup>											5.10 <sup>3</sup>			2393	
آردو پودر سوخاری	5.10 <sup>3</sup>	10		منفی								1.10 <sup>2</sup>			2393	
آرد و پروتئین سویا	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			2393	



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 میکروارگانیسم cfu/g	شماره کلنی قهوه cfu/g	تیر و پیکر پستاندار cfu/g	انرژی میکروبی cfu/g	ساقچه cfu/25g	استخوان کوبیده cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کشت پخته شده های مختلص cfu/g	انرژی کوبیده cfu/g	استیرویت ها cfu/g	سوزش cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استیرویت در محیط cfu/g	سال انتشار	
موز خشک شده و چیبس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> هر دو متر				11079- 11080- 11081- 11082	
برنج پخته	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی	<10					1.10 <sup>2</sup>					
برنج خام قله یا بسته بندی شده	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>2</sup>									1398	11602
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> هر دو متر					2406
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> هر دو متر					2406
بستنی ساده	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی											2406
بستنی پروبیوتیک	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>					2406
انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی	5.10 <sup>2</sup> *			منفی		منفی					منفی	<10	کاندیدا آلبی کز منفی				20111
بهبوددهنده آذریسی نان	5.10 <sup>4</sup>			منفی		منفی						5.10 <sup>2</sup> هر دو متر					
بادام (مغز خلال شده)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی								1.10 <sup>2</sup>				1393	3415
بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)		10		منفی								1.10 <sup>2</sup>				1392	16032
بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)		10		منفی								1.10 <sup>2</sup>				1392	16031
بلقوای سنتی قرزین			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				
پرو کرک ( جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)	<1.10 <sup>6</sup>				منفی			< 1.10 <sup>2</sup>	< 1.10 <sup>2</sup>							1393	19759
بودر بستنی	1.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> هر دو متر				1393	19257
بودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> هر دو متر				1394	20217
بودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	1.10 <sup>5</sup> *			منفی		منفی					منفی	منفی*	منفی*			1394	20109



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-پوست: 05-000-001-WI-F12-تیر: 1400

نام نمونه	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	تیر و پیکر پاستوریزه cfu/g	تیر و پیکر کلیم cfu/g	ساقچه cfu/25g	ساقچه کلیم cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کلیم پخته شده cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	استریت ها cfu/g	سوزش cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	کلیم کلیم cfu/g	
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی													10439	
پودرهای نیمه آماده غلات	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی													3851	1392
پودر البومین	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی														
پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10 <sup>3</sup>	<10		منفی	منفی	منفی					منفی									
انواع پودر پنیر و آب پنیر، پودر پریمیت، کازینات سدیم و کاسیم، پس آب کره، پودر پروتئین تکلیف شده شیر و پودر کشک	1.10 <sup>2</sup>	10		منفی		منفی													2406	1398
پیاز سرخ شده (تند بخ زده) منجمد	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی															12589	1392
پیاز سرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادامجان سرخ شده، انواع سبزیجات سرخ شده*	1.10 <sup>3</sup>	<10		منفی				10											12589	1392
پودر سفیده تخم مرغ	2.5.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>													5949	1396
پودر تخم مرغ	2.5.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>													2487	1396
تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد (با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی														
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	104	1		منفی	منفی	منفی														
تخم ماکیان	5.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی														
پودر خامه	1.10 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>										2406	1395
پودر فشرده و غیر فشرده با طعم دهنده های گیاهی	1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>2</sup>	10	منفی			10 *	منفی											22699	1397
پودر رب گوجه فرنگی	1.10 <sup>4</sup>																		6156	ریسه های کیک = 45%
پودر سیروموسیر (انواع انویه)	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی				1.10 <sup>2</sup>	*1.10 <sup>2</sup>										3677	کلستریدیوم پرفرئزنس *
انواع پودر شیر کاکائو و پودر شیر قهوه	3.10 <sup>4</sup>		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: 05-000-001-WI-F12-1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قند cfu/g	تیر باکتریایی cfu/g	شماره کل اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدنر cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلال سرفالینج cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پوئیس اثر و چولرا cfu/g	عکس ها cfu/g	مخمرها cfu/g	دخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار
پودر کاکائو و فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم	3.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup> مخمر			3307	
دانه قهوه سبز ماده اولیه	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>									1.10 <sup>3</sup> مخمر			15545	1397
دانه قهوه سبز بوداده شده ماده اولیه	5.10 <sup>4</sup>		5*10									5.10 <sup>2</sup> مخمر			15545	1397
دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم	3.10 <sup>3</sup>		منفی									1.10 <sup>2</sup> مخمر			15545	1397
پودر قهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه	5.10 <sup>4</sup>		5*10									5.10 <sup>2</sup> مخمر			15545	1397
انواع پودر قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم، پودر قهوه فوری مخلوط	3.10 <sup>3</sup>		10	منفی								1.10 <sup>2</sup> مخمر			15545	1397
پودر کنسرت گیاهی	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی		<10	1.10 <sup>3</sup>					1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6935	
پودر میوه	5.10 <sup>3</sup>	<10		منفی	منفی	منفی		<10				1.10 <sup>2</sup> مخمر				
پودر نارگیل، آرد نارگیل	5.10 <sup>4</sup>	10			منفی							1.10 <sup>4</sup>			3461	
نارگیل خشک رنده شده	5.10 <sup>3</sup>	10		منفی	منفی							5.10	5.10		8690	1385
پودر بچه، پودرهای آرایشی و بهداشتی *	*5.10 <sup>2</sup>			منفی		منفی					منفی	<10*	<10		20111	در فرآورده های دور چشم و مورمصرف "کودکان حد شمارش کلی 10 <sup>3</sup> است"، کانفیدا آبی کنز منفی باشد.
پودرهای نوشیدنی فوری	5.10 <sup>2</sup>	10*	10*	منفی								مخمر 5-10			4714	1397
پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 <sup>5</sup>	5.10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		6001	
پوشش چای کیسه ای		منفی			منفی	منفی			منفی			منفی	منفی		2506	
تاپینگ پیترزا		10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> مخمر			15696	1398
تخم شربتی		1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>3</sup>				
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد (بایابودن ماده افزودنی مجاز)	m=5.10 <sup>4</sup> M=5.10 <sup>5</sup>	m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>		منفی	منفی	منفی						m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>			6203	1390

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم مثبت cfu/g	تعداد باکتری های پاستوریزه CFU/g	تعداد کل باکتری ها cfu/g	ساقچیان cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	تعداد کل باکتری ها cfu/g	استرپتوکوکوس ها cfu/g	سولفوروس پورپوراس آئروجنوس 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 کمتر $1.10$			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 کیسه ای	$7.10^4$	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: 05-00005-WI-F12-1400

نام نمونه	شماره کلیم شماره میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم تیرم cfu/g	تیرم باکتریایی R/g	تیرم باکتریایی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریلا سریوس cfu/g	کلستریدیوم های مخرب cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور اسید cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تیرم کلیم	سال انتشار	
چای فوری	1.10 <sup>3</sup>	10		منفی					منفی			1.10 <sup>2</sup>		17070		
چوب بستنی *	1.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی			خود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است*
چای سرد (نوشیدنی)	*10											بیشتر <1		17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>3</sup>				
خمیر پیراشکی منجمد (بنون ادویه)		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>		20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد ( با ادویه)		2.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 <sup>2</sup>		20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>2</sup>		11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 <sup>2</sup>													2406		گرمخانه کلتری همزمان 7روز 5درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 نشست
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 <sup>2</sup>		10*	منفی		منفی						بندر 1.10		2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 <sup>2</sup>		10	منفی		منفی						بندر 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 نشست
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بندر 1.10				لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 <sup>4</sup>	10		منفی		منفی						بندر 1.10				لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خوابز	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بندر 1.10 <sup>2</sup> مخمر		186		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترن و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بنون ادویه	1.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>		20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 <sup>2</sup>		20219	1394	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری و ویژه های 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 گرم cfu/g	توزیع باقیمانده باقیمانده w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پستیلوسیروس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوبکتها cfu/g	سولوموناس ائروچلوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرتبط	سال انتشار
خمیرماهی کیلکا	1.10 <sup>6</sup>	5.10		منفی	منفی	منفی		منفی				1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>2</sup>		4141	1376
خمیر خرما	2*10 <sup>3</sup>	منفی										5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		5720	1399
خرما خشک و نیمه خشک	2*10 <sup>3</sup>	10		منفی					منفی			2.10 <sup>2</sup>	2.10 <sup>2</sup>		15544	1397
خرما نرم بسته بندی	5.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی								5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		16217	
خمیربازی کودکان	5.10 <sup>2</sup>	منفی		منفی		منفی					منفی	منفی	منفی			
خمیرمایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	>6.10 <sup>9</sup>		6095	در خمیر مایه تر و خشک حاد اسپوربکتریهای طغیانی به ترتیب 10 و 100 در گرم میباشد. شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیرمایه خشک		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>	>2.10 <sup>9</sup>		6095	در خمیر مایه تر و خشک حاد اسپوربکتریهای طغیانی به ترتیب 10 و 100 در گرم میباشد. اسپوربکتری های گرم دوست بی هواری 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیر مرغ	5.10 <sup>5</sup>			* 5.10	منفی	5.10 <sup>2</sup>									9529	کمپلویکتور روزنی و اشرفیا کلی پاتوزن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>				
فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 <sup>3</sup>											1.10 <sup>2</sup>			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2393	92
خمیر نیم پخت	1.10 <sup>3</sup>	منفی		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>				
دانه نرت خشک	1.10 <sup>6</sup>							1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>4</sup>		11603	
دانه نرت منجمد	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		5585	
دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندم، برنجک، سویا		5.10 <sup>2</sup>		منفی								5.10 <sup>3</sup>				
مسواک، دندانهای کودک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شوویه، نخ دندان، خلال دندان، خمیر دندان، سرپستاک	1.10 <sup>2</sup>			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  
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-01-FR-F12-005-05-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کسب و کار میکروبیولوژی cfu/g	شماره کسب و کار cfu/g	تیر باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن-زنجبیل cfu/g	پاستریوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های جاذبه سرفیس/سرفیس cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولومونیا الزویه cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار cfu/g	استندرد مرجع cfu/g	سال انتشار	
دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه		1-10 <sup>2</sup>		منفی								1-10 <sup>3</sup>					
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1-10 <sup>2</sup>		10	منفی		منفی						5-10 <sup>2</sup> مخمر		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 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1-10 <sup>2</sup> مخمر		17983			
انواع دسر استریل UHT	1-10 <sup>2</sup>																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 <sup>2</sup>			منفی		منفی					منفی	<10 <sup>6</sup>	<10				در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف «کودکان حد شمارش کلی 10 <sup>2</sup> است.» کانتیبا آبی کتذ منفی باشد.
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	1-10 <sup>6</sup>			منفی	منفی	منفی						1-10 <sup>4</sup> مخمر			1400		پاستریوس کواگولانس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> باشد دم نوش نمنا از مومن مخمر ندارد. شمارش کلی میکروارگانیسم های برای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست
فرآورده های ژله ای: ژله فرم دار پاستیل			1-10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*							1-10 <sup>2</sup>	1-10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup> مخمر		2406-2453			شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> باشد دوغ تخمیری تخمیری آزمون مخمر ندارد.
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	2-10 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1-10 <sup>2</sup> مخمر		19697	1394		
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1-10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی						1-10 <sup>2</sup> مخمر		19697	1394		گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرانما)	1*10 <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	منفی	منفی							1-10 <sup>2</sup>	1-10 <sup>2</sup>	17983	1392		مای دارای پودر نارنگی/پودر کاکائو/پودر تخم مرغ، سلولولا در 25
دسر و فرآورده های ژله (آماده مصرف)	1-10 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1-10 <sup>2</sup>	1-10 <sup>2</sup>	17983	1392		
دسر و فرآورده های ژله (فرم دار)			1-10 <sup>2</sup>	منفی	منفی							1-10 <sup>2</sup>	1-10 <sup>2</sup>	17983	1392		
دسر شیری (پاستوریزه)	2-10 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1-10 <sup>2</sup> مخمر		14681	1391		
دسر شیری (فرانما)	1*10 <sup>2</sup> (30, 55)													14681	1391		گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز
انواع رنگهای خوراکی گیاهی	1-10 <sup>2</sup>			منفی		منفی						1-10 <sup>2</sup>	1-10 <sup>2</sup>				

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-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل کل میکروبیولوژی cfu/g	توزیع باکتریایی/پایه/میلی/ری/	انرژی میکروبیولوژی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های مخمر کننده سریشی/CFU/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسیدوباست ها cfu/g	سبزیجات/میوه ها cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگیز	استاندارد مرجع	سال انتشار	
روغن حیوانی	1.10 <sup>4</sup>	2.10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> میکرومتر					شمارش سرموست ها مد نظر است *
رشته اشی	1.10 <sup>5</sup>											5.10 <sup>3</sup>		2393			
انواع رشته غیر اشی	1.10 <sup>3</sup>											1.10 <sup>2</sup>		2393			
رشته قوری	5.10 <sup>2</sup>				منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>		2393			
رب گوجه فرنگی ، غیرسترون تجاری	1.10 <sup>2</sup>									1.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				ریسه های میک 45%
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10 <sup>2</sup>			منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				
زیتون، شور ، خیاز شور ، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (فله)												1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	987			خیارشورهای تخمیری از مومن مخمر ندارد. فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326
زیتون خام		1.10		منفی								1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>				
زیتون پرورده ( غیر سترون تجاری)		1.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی						5.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	منفی			فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 8692-2326
زرشک												1.10 <sup>3</sup>					
زعفران و آب زعفران *	3.10 <sup>5</sup>			منفی				اسپور 1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>3</sup>		5689	1397		برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است*
افشانه زعفران				منفی				اسپور 1.10 <sup>2</sup>	منفی			1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>3</sup>	17034	1392		
ژلاتین	1.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup> میکرومتر		3474	1397		
سالاد ماکارونی	1.10 <sup>3</sup>	10		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	*5.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>2</sup> میکرومتر		19256	1393		لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی * اسپور کلاستریدیوم *
سالاد الویه	1.10 <sup>5</sup>	5.10		منفی	منفی	10	1.10 <sup>2</sup>	5.10				1.10 <sup>2</sup> میکرومتر		17813	1393		لیستریا مونوسیتوژنز منفی در 25 گرم
سبزی های معطر عمل آوری شده با نمک ، بسته بندی شده	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی				1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>3</sup>	منفی	10081			
انواع سالاد، سالادها ، جوانه ها بصورت تازه	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	منفی*	منفی	1.10 <sup>2</sup>		*5.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>	22666	1397		اشرشیا کونی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) از مومن ویبریو کلرا و برسنیا اینترکولیکتا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. * در صورت وجود انواع گوشت در سالاد از مومن کلاستریدیوم پرفرژنس 50 و گوشت یا غلات کلاستریدیوم 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-F12-000-05-05 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 ا-زنجیره cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های خفیه و خفیه سولفوس cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سولوباکتریوم سولوباکتریوم cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار منفی	استندارد مرجع 10082	سال انتشار	شرح
سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی*	منفی				1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>3</sup>		منفی	10082		اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تولید شود ) ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی				1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>4</sup>		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی							1.10 <sup>3</sup>		منفی	10080		آزمون ویبریو کلرا و برسیلیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی.
سبزی برگه خام بسته بندی *	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی				1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>3</sup>		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 <sup>5</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی			1.10 <sup>2</sup>		منفی			1.10 <sup>3</sup>		منفی	5939		
سبزی برگه منجمد، جوانه ها بصورت منجمد*		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی							1.10 <sup>3</sup>		منفی			سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
سبزی های غده ای (پیاز، هویج،...) بصورت پودر و خلال	1.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی					منفی			5.10 <sup>2</sup>					شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی 1000 است. ویژگی پودر سیر مانند، انوبه است
سبزیجات منجمد(هویج نخودسبز...)	1.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی											5168-5170		
سمنو	5.10 <sup>2</sup>	منفی					منفی					5.10	1.10		7575	1383	اسپور باسیلوس سرنوس مد نظر است
سوپ خشک فوری *	5.10 <sup>3</sup>	منفی		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2*</sup>	1.10 <sup>2</sup>	منفی			1.10 <sup>2</sup>			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 <sup>5</sup>			منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2*</sup>	1.10 <sup>2</sup>	منفی			1.10 <sup>3</sup>			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 <sup>2</sup>				1.10 <sup>3</sup>			2396		
سوپ خشک غیر فوری* ، عصاره خشک مرغ و گوشت*	2.10 <sup>5</sup>			منفی	منفی	< 1.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>3</sup>					این سوپها پس از حل کردن 20 تا 10 دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس ماهی	1.10 <sup>5</sup>	<10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 <sup>2</sup> مخمر			22039	1395	ویبریو پاراهمولیتیکوس و برسیلیا اینتروکولیتیکا در 25 گرم منفی
سوسیس و کالباس	1.10 <sup>5</sup>	10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 <sup>2</sup> مخمر			2303		شمارش کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت*
سوسیس و کالباس گیاهی	1.10 <sup>5</sup>	10		منفی	منفی	منفی	منفی	10				1.10 <sup>2</sup> مخمر			15812	1397	
سویا دوغ		<10		منفی	منفی	منفی	<10					1.10 <sup>2</sup> 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 کلیمپ میکروبیولوژیک cfu/g	شماره کلیمپ تخم مرغ cfu/g	تیز و بکتر پاستور u/g	انرژی کلیمپ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استیو کوکوس گوکوز-آزیت cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های حماضده سرفیس cfu/g	انتریکوکوس cfu/g	اسیدیوت ها cfu/g	سولومونیا انروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
سویا ماست		<10		منفی	منفی	منفی	<10				بکتر منفر 1.10 <sup>2</sup>				22041	1395	
سویا (کنجاله)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>					
سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن	6.10 <sup>3</sup>	10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				
سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده، فرآورده های سرخ شده برپایه سیب زمینی	1.10 <sup>2</sup>	<10		منفی		منفی						10	10		12099	1388	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، بدون ادویه	1.10 <sup>3</sup>	<10		منفی				10				1.10 <sup>2</sup>			6022	1381	
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، با ادویه	5.10 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی				5*10				5.10 <sup>2</sup>			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز	103		5.10	منفی				5*10				1.10 <sup>2</sup>			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز	5.10 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی				5*10				5.10 <sup>2</sup>			11603	1397	
قطعات میوه و سبزی خشک شده	1.10 <sup>3</sup>		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 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		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 <sup>2</sup>									<10*		10	10		19115-6332a	1393	>باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های یک 12% *
سس انار (غیر اسپتیک)	1.10 <sup>3</sup>									*1.10 <sup>2</sup>		50	5.10 <sup>2</sup>		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 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		12830		باکتریهای مقاوم به اسید*
سس خردل	1.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		19462	1393	باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتتیو در 0/1 گرم منفی
سس همبرگر	1.10 <sup>4</sup>		منفی*	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		10226	1388	منفی در 0/1 گرم*
سویا پرگر	1.10 <sup>5</sup>			منفی	منفی	10						بکتر منفر 1.10 <sup>2</sup>			9715	1386	

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

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسمها cfu/g	شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر باکتریایی cfu/g	شمارش کلی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گروه لانیت cfu/g	پاستریوس سریوس cfu/g	کلیسریتریوم های احتمالاً سرولیس cfu/g	تیر لاکتوس cfu/g	اسیدیوت ها cfu/g	سولفوروس اثر چرخه cfu/g	تیر ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تیرها cfu/g	تیرهای کاتیون منفی	تیرهای انگاری منفی	اسیدیوت مرجع cfu/g	سال شمار	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه. مواد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است. مخمرهای غیرکاتیون آلنی کمتر از 10
شیر سویا (غیرلبنی)	2.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی						تیرها 1.10 <sup>2</sup> مخمر					9638	1386	
شامپو	5.10 <sup>2+</sup>			منفی		منفی					منفی	<10					20111	1397	
انواع شربت	* 1.10 <sup>2</sup>									10**		<10	5*10*				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 <sup>2</sup>											10	*10				14632	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسمو فیلک
شکر مایع	* 1.10 <sup>2</sup>											10	*10				14630	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسمو فیلک
انواع شکر سفید و قهوه ای	102			منفی								10 تیرها مخمر					3544	1395	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای	* 5.10 <sup>2</sup>			منفی در 100 گرم								25	*10				12772	88	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای نرم	* 5.10 <sup>2</sup>											20	*10				14632	1391	شمارش کلی باکتری،
سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی	5.10 <sup>2</sup>			منفی								تیرها در 1.10 <sup>2</sup> مخمر					3544	1395	
شکلات و فرآورده های کاکائویی				1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				2395		
انواع شیر استریل UHT	1.10 <sup>2</sup>																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 <sup>2</sup>	10		منفی													2406		
شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 <sup>2</sup>	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 <sup>4</sup>	10		منفی													2406		
شیر پروبیوتیک	7.5.10 <sup>4</sup>	10		منفی													2406		
شیر طعم دار پاستوریزه، شیر کاکائو، شیر قهوه	5.10 <sup>2</sup>			منفی								تیرها مخمر <					2406		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo  
چاب: 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	توزیع باکتریایی cfu/g	انرژی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریز cfu/g	کلستریدیوم های حماضه 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 <sup>2</sup>	10		منفی											2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشت
شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی								<10	1.10 <sup>2</sup> اسموتیک مخمر		2406		مخمرهای اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین
انواع شیرخام (سنتی) جوشیده شده	1.10 <sup>2</sup>																بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	3.10 <sup>4</sup>														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 1 ، شیر خام درجه 1 گاو میش	1.10 <sup>5</sup>														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	5.10 <sup>5</sup>														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
انواع شیرخام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	1.10 <sup>6</sup>														2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوز منفی
شیرخشک نوزادان زیر 6 ماه	n=5 m=10 <sup>3</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=2		منفی		منفی		n=5 m=50 M=500 c=1	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>2</sup> مخمر		5839	1397	جستجوی کرونوباکتر سلگزامنی منفی در 60 گرم 5 نمونه
شیرخشک برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال	n=5 m=10 <sup>3</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=2	10		منفی	منفی		n=5 m=100 M=500 c=1	1.10 <sup>2</sup>							5839	1397	
شیرخشک برای گروه سنی یکسال تا سه سال	n=5 m=10 <sup>3</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=3	10		منفی	منفی			1.10 <sup>2</sup>							5839	1397	
شیرخشک برای گروه سنی بالاتر از سه سال *	n=5 m=10 <sup>3</sup> M=10 <sup>4</sup> c=2	10		منفی	منفی			1.10 <sup>2</sup>							5839	1397	
شیر خشک فوری	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>2</sup> مخمر		2406	1395	
شیره انگور، شیره سیب و شیره سایر میوه جات...	5.10 <sup>2</sup>	منفی											<10	<10			
شیره خرما بسته بندی	5.10 <sup>2</sup>	منفی											<10	<10	5075		
شیرینی تر			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>					3.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>3</sup>		2395	1397	
شیرینی نیمه خشک			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		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 <sup>2</sup>			2395	1397	شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> باشد



اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo  
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-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 گوگردزین cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرخه cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سودا مومینا ابروجوزا cfu/g	ATCC 16404 A.brasilianis	ATCC 10231 C.albicans	کدام رنگ	استاندارد مرتبط	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			ISO, EN, ASTM	استانداردهای ملی مربوطه و 10505		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 اسپرزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کنز 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 اسپرزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کنز 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 اسپرزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/5g	شدت کل cfu/g	توزیع پذیری cfu/g	نشیب کل cfu/g	سابقه cfu/25g	استروکوکوس گولدنرگ cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احتمالاً سرافاج cfu/g	اشریچیا کوس cfu/g	استرپتوکوکوس موتانس اشریچیا cfu/g	سیندریت cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ cfu/g	استاندارد مرتبط	سال انتشار	توضیحات
ضد عفونی کننده های (انتی مایکوباکتریال) 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 برزیلینسینس و کاندیدا آبی کتوز و آزمون بر روی اسپرزیوس برازیلینسینس و کاندیدا آبی کتوز و 6 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های (انتی مایکوباکتریال) دامپزشکی													EN14204			استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده های (انتی مایکوباکتریال) در صنایع مختلف																استاندارد ملی در حال تدوین
ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت انتی 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 سرنوس و باسیلوس سوبتلیس 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 سوبتلیس انجام شود و حداقل 3 کاهش لگاریتمی برای آزمون تکمیلی از کلستریدیوم اسپروژنز استفاده شود
ضد عفونی کننده ها - اسلیمی سبدها 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 انتی باکتریال در صنعت کاغذ													ASTM E723 & USP	2013		آزمون بر روی E.coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس برازیلینسینس و کاندیدا آبی کتوز 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
ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی انتی فونگال در صنعت کاغذ													ASTM E875	2015		A niger ATCC 6275, F.pimophalumATCC 9644 virensATCC 9645 C albicans ATCC 10231, S.cerevisiae ATCC 4111
فراورده های آرایشی و بهداشتی - تعیین کارایی نگهدارنده ها به روش مواجهه													USP	5874	1382	آزمون بر روی E.coli, P.aeruginosa, S aureus اسپرزیوس برازیلینسینس و کاندیدا آبی کتوز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (kill %99.9) 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 - فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست Hand rub													EN 1500	8512	1393	E. coli K12, ATCC 10538 و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
Hand wash فراورده 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 فارغ کنی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست													ASTM 2613	16119	1392	اسپرزیوس برازیلینسینس ATCC 64958 و کاندیدا آبی کتوز 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 برازیلینسینس و کاندیدا آبی کتوز 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
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 3و2
ارزیابی راندمن فیلتراسیون باکتریایی ( BEF ) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورنوس													ASTM F2101	10540		

سال انتشار	استاندارد مرجع	کد رنگ	محدوده cfu/g	حکما cfu/g	سپیدیته ها cfu/g	تیر و کوکوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرفاسی/cfu/g	پاستوریس سرفاسی cfu/g	استیپیلوکوکوس گولدر/تیت cfu/g	ساقیلا cfu/25g	انتریتس کل cfu/g	تیر و کوکوس/پاستور cfu/g	شمارش کل cfu/g	شمارش کل میکروارگانیزم cfu/g	نام نمونه
1386	9261	EN ISO 10993													پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت
		ISO 16187													پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی
1392	17217	USP													فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی
1392	10900	ISO 22196													فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل Staphylococcus aureus, E.coli
	13703	ASTM 2180													فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری با آب گریز- پلاستیک
	12659	ISO 27447													فعالیت ضدباکتریی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک
	13125	ISO 13125													فعالیت ضد فارژی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک
	3913		بکتر 2 متر 5.10												صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)
	14000		1.10 <sup>3</sup>					1.10 <sup>3</sup>			منفی	5.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>5</sup>	ظروف بر پایه نشاسته*
	3545		منفی				منفی	منفی						2.10 <sup>2</sup>	عرقیات گیاهی *
	7610		1.10 <sup>2</sup>				منفی*								عسل شمارش اسپور کلستریوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
			منفی												عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها
	6098		5.10 <sup>4</sup>											10	عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)
	6098		5.10 <sup>2</sup>											10	عصاره مالت کاکتویی و مغزدار
			منفی											10	عصاره و امولسیون پرتقال
			1.10 <sup>2</sup>											1.10 <sup>2</sup>	غذای پخته و سالتویج های سرد
	5839													n=5 m=10 <sup>3</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=2	اغ خوراکی کمکی شیرخواران و کودکان مایع با جامد(مانندغذای بودری کودک و غذای بودری کودک بر پایه غلات و حبوبات کرونیولکت-ساکتاری برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.پاستوریس سرنوس 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-WI-F12 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/لاکتیک cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهده سرولیس cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سوزش مویشی انرجهوزا 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 <sup>3</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 <sup>2</sup> M=5*10 <sup>2</sup> c=2	1*10 <sup>2</sup>							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 <sup>6</sup>			منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>					
غذای غیر پروتئینی پخته (غیر گوشتی)	1.10 <sup>5</sup>			منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>					
غلات پرک شده (گندم، جو، ذرت پرک)	1.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>2</sup>			2393	1392	
غلات و فرآورده آن پودر جوانه گندم، (پودر جوانه جو، مالت)	1.10 <sup>5</sup>	10		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	10				1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		5833		
غلات و فرآورده آن پودر بیک نیمه آماده	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		6949-3851		
غلات و فرآورده آن پودر نیمه آماده	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		3851		
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی	1.10 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*		* 1.10 <sup>2</sup>	*5*10				1.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		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 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*		* 1.10 <sup>2</sup>	*5*10				5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		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 <sup>3</sup>	10		منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2393		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 <sup>3</sup>	10		منفی				10				1.10 <sup>2</sup>			3851		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی				اسپور 5,10				1.10 <sup>4</sup>			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 500 است.*
غلات و فرآورده آن گلوپن	5.10 <sup>4</sup>	10		منفی				اسپور 5,10				1.10 <sup>2</sup>			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (قله)	1.10 <sup>6</sup>							1.10 <sup>2+4</sup>				1.10 <sup>4</sup>			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)	1.10 <sup>4</sup>							1.10 <sup>2+4</sup>				1.10 <sup>2</sup>			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
غلات : برنج (قله و یا بسته بندی شده)	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>2</sup>								11602	1398	
فرآورده قنادی برپایه شکر (دسته اول)			1.10 <sup>2</sup>	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-F12-005-05 WI-F12-005-05 تیر 1400

نام نمونه	شماره کلیمپ میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیمپ تخم مرغ cfu/g	تتراپتیکریسیت cfu/g	انریچمنت کلیمپ cfu/g	سلفیلا cfu/25g	استیو کوکوس کواکریزیت cfu/g	پاستوریز cfu/g	کلستریدیوم های ناخواه cfu/g	انریچمنت کلیمپ cfu/g	استیویت ها cfu/g	سولفور انریچمنت cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگار	استیو د cfu/g	سال تعداد	
فراورده قنادی برپایه شکر(دسته دوم و سوم)			1.10 <sup>2</sup>	منفی	*	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		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 <sup>2</sup>	منفی	*							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		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 <sup>2</sup>	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		2395	1397	
فراورده باف کرده بلغور، دانه، آرد و بلغور ذرت و آرد سیب زمینی	1.10 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	*			5*10 <sup>6</sup>				1.10 <sup>2</sup> هر متر			2968		شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت، در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*
قلوذه	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	10	1.10 <sup>3</sup>					1.10 <sup>3</sup> هر متر			16065	1392	
فراورده های آرایشی و بهداشتی	5.10 <sup>2</sup> *			منفی		منفی					منفی	<10	<10		20111	1394	باکتریهای مزوفیل هوایی در کودکان و چشم و غشاهای مخاطی 100 در نظر گرفته شود.* کاندیدا آلبیکانس منفی
فراورده سوخاری منجمد مرغ بخته	5.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			9868	1393	
فراورده سوخاری منجمد مرغ نیم بخته	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	1.10 <sup>2</sup>						1.10 <sup>2</sup>			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 <sup>4</sup>	50		منفی	منفی*	منفی	1.10 <sup>3</sup>	*50				*1.10 <sup>2</sup>			11073	1394	* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 10899-2 کلستریدیوم پرفریژانس
قره قروت	1.10 <sup>2</sup>	10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> هر متر			13299	1389	
قند جامد و مایع، قند مایع خرما	1.10 <sup>2</sup>			منفی								10	10*		3544-21579	1395	مخمر اسموفیلیک است
قند حبه قهوه ای	2.10 <sup>2</sup>	منفی										20*	10*		20216	1394	10899-3*
قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر	1.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی							منفی	5.10 <sup>2</sup>					
قارچهای خوراکی پرورشی تند بخ زده (نمکه ای و صدفی)	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>3</sup>		10								1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>		14444	1390	
کلینبات سدیم و کلسیم	1.10 <sup>5</sup>	10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> هر متر			2406		
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10						6.10	10				
کافی میت	2.10 <sup>4</sup>	منفی			منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> 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 قارچ cfu/g	تعداد باکتریایی/پلیت/μg	آشوبش کلی cfu/g	ساقیلا cfu/25g	اسپیروکوکس cfu/g	پاستوریلا cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سریشی cfu/g	اثر کوکوس cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	سولفورموتس ائروچنزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	حکم رنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 <sup>2</sup>		10	منفی		منفی						بهدر 5.10 <sup>2</sup>			3850	1395	
نوشیدنی کمبوچا	1.10 <sup>6</sup>			منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>			1398	
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 <sup>6</sup>			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>3</sup>			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 <sup>6</sup>			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2+</sup>									اشرشیا کلی های پاتوژن 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 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی	منفی					بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			21382		
کرانتین	1.10 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						بهدر 5.10 <sup>2</sup> مخمر					
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 <sup>3</sup>		<10	منفی	منفی	<10 <sup>2</sup>						بهدر 5.10 <sup>2</sup> مخمر					
کرهها، لوسیونها، وازلین و مواد آرایشی مشابه، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 <sup>2+</sup>			منفی		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 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		یستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10 <sup>4</sup>
کره نباتی (مارگارین)	1.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1.10	5*10		5637		
کره فندق			* 1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		15813	1397	در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای اتروپاکتریاسه آزمون کلی فرم با همین حدود
کره بادام زمینی، کره کاکائو، کره پسته ...	1.10 <sup>4</sup>		10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			5690		
کشک خشک			منفی	منفی	منفی	منفی		1.10 <sup>2</sup>								1188	
کشک مایع سنتتی پاستوریزه			10	منفی	منفی	منفی		1.10 <sup>2</sup>				بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه			10	منفی	منفی	منفی		1.10 <sup>2</sup>				بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کفیر			10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کبه	1.10 <sup>5</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 <sup>2</sup>					

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-PI2-05-05 WI-F12-01-01-1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	تعداد باکتریایی cfu/g	شماره کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	ساختار کولین گرافیک cfu/g	پاستوریز cfu/g	کشتن بیدیه های اختصاصی cfu/g	تعداد کولین cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g	تعداد کل cfu/g
کاغذ بهداشتی آماده مصرف	5.10 <sup>2</sup>			منفی*		منفی					منفی*							4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کاغذ بهداشتی به صورت رول مادر	2.10 <sup>2</sup>			منفی*		منفی					منفی*							4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کیاب کوبیده خام ، کیاب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	1.10 <sup>6</sup>				منفی	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>3</sup> متر						4622	1392	
کنلت و شامی گوشت پخته .کیاب کوبیده و کیاب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	5.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی		50				1.10 <sup>3</sup> متر						16984	1392	اشرشیا کولنی های پاتوژن و کمپلویانتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کرم کنجد			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی*						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>					12836	1396	نمونهای برای کرم کنجد حاوی بودر نارگیل و با بودر کاکائو کاربرد د
انواع کشمش (غیر از کشمش آفتابی)	1.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی								5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>					19461	1393	
کشمش آفتابی	2.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>					19461	1393	
کله کنجد		منفی				منفی						1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>							
کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه		1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>3</sup>					12345		
کنجد برشته شده با ادویه و با طعم دهنده و رنگ دهنده		5.10 <sup>2</sup>		منفی								5.10 <sup>3</sup>						12345		
کله پاپه خام	1.10 <sup>7</sup>			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 <sup>5</sup>	10		منفی		منفی												2406		
کنلبه			1.10 <sup>2</sup>	منفی			1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>					5315		
کوفته پخته آماده مصرف منجمد	5.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	5.10				1.10 <sup>2</sup> متر						16983	1392	
انواع گز گز شکلاتی- گز کاکائویی			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>					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-F12-005-05 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	سنگیو کوکس گوگردانیت cfu/g	پاستوریوس سریش cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی سریش cfu/g	انرژی کوکس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پوینس ایزوچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه ها cfu/g	حجم رنگار	استخوان برید	سال انتشار	
گلاب*	1.10 <sup>2</sup>	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش پاک کن	3.10 <sup>2</sup>	منفی				منفی			منفی		منفی	1.10 <sup>2</sup>				1399	
لاشه تازه یا منجمد	5.10 <sup>4</sup>			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 <sup>5</sup>			5.10	منفی											2394	پلینت های 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 <sup>5</sup>			5.10	منفی	5.10 <sup>2</sup>										2394	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10 <sup>4</sup>			5.10	منفی											18384	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 <sup>5</sup>			5.10	منفی											18384	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 <sup>5</sup>			5.10	منفی	5.10 <sup>2</sup>										18384	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )
ادایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه / منجمد)	1.10 <sup>5</sup>			5.10	منفی	1.10 <sup>2</sup>										18384	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 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	<10		*5.10				5.10 <sup>2</sup> میکروبیوم				5753	شمارش کلستریدیوم پرفرژانس *
لاکتوز	5.10 <sup>2</sup>	منفی			منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> میکروبیوم					
لیستین	1.10 <sup>3</sup>		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10			3567	
انواع لواشک	2.10 <sup>2</sup>			منفی		منفی				10		1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		3308-19336-14811	1397	ریسه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انال 40%*
مارگارین	1.10 <sup>3</sup>	<10		منفی		منفی						10	5.10			5637	
مارمالادخرما	5.10 <sup>2</sup>											10	10			8160	
انواع ماست ( سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> میکروبیوم				2406-11325	شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> باشد
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>				2393	شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> 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 ویژگیهای میکروبیولوژی Mo  
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 01-008-FR-F12-پیوست: 05-W1-F12-1400

شماره ثبت ملی	شماره ثبت ملی	نام نمونه	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	شماره ثبت ملی میکروبیولوژی (cfu/g)	
2393	5.10 <sup>4</sup>	فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکرونی تخم مرغی	منفی	منفی	منفی																		
2393	5.10 <sup>4</sup>	ماکارونی سبزی دار	منفی	منفی	منفی																		شمارش کلوستریدیوم پرفرنزئس *
2393	1.10 <sup>3</sup>	ماکارونی ساده، فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	منفی	منفی	منفی																		
2394 1	1.10 <sup>7</sup>	ماهی و میگو تازه و منجمد	منفی	منفی	منفی																		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم اشرشیا کولی های پاتوژن در 10 گرم منفی ( با آنتی سرم تایید شود )
2394 1	1.10 <sup>6</sup>	ماهی و میگو شور و نموده	منفی	منفی	منفی																		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم کلوستریدیوم بوتولینوم، منفی است اشرشیا کولی های پاتوژن در 10 گرم منفی ( با آنتی سرم تایید شود )
4141	1.10 <sup>6</sup>	خمیر خام ماهی کبلیکا	منفی	منفی	منفی																		برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهولیتیکوس منفی در 25 گرم
22667	1.10 <sup>2</sup>	مان های گیاهی (ترنجبین)	منفی	منفی	منفی																		مخمر اسموفلیک
5865	1.10 <sup>4</sup>	مایه پزیر	منفی	منفی	منفی																		
20111	5.10 <sup>2</sup>	مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد	منفی	منفی	منفی																		کاندیدا آلبی کز منفی
13568	1.10 <sup>3</sup>	مایع و زل ظرفشویی	منفی	منفی	منفی																		
	1.10 <sup>3</sup>	مایعات نرم کننده و شوینده لباس	منفی	منفی	منفی																		
8898		مریبا ، مام، مال، ژله مریبا	منفی	منفی	منفی																		حد باکتریهای لاکتیک نیز <10- باید باشد.
2518	1.10 <sup>6</sup>	تاشه کامل مرغ منجمد	منفی	منفی	منفی																		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )، حدود M می باشند
2518	1.10 <sup>6</sup>	قطعات مرغ منجمد	منفی	منفی	منفی																		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) حدود M می باشند. حکانت اشرشیاکلی 500<برگرم
2518	1.10 <sup>6</sup>	آلایش های خوراکی مرغ	منفی	منفی	منفی																		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) حدود M می باشند. حکانت اشرشیاکلی 500<برگرم
2518	5.10 <sup>6</sup>	مرغ چرخ کرده منجمد	منفی	منفی	منفی																		اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) حدود M می باشند. حکانت اشرشیاکلی 500<برگرم
20837	1.10 <sup>3</sup>	مقوا، ورق مقوایی توپر، منصرف برای بسته بندی مواد غذایی	منفی	منفی	منفی																		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-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کل شمارش کلیمید/تکثیر/سازمان/CFU/g	شماره کلیمید/تکثیر/CFU/g	تکثیر باکتریایی/CFU/g	انرژی کلیمید/CFU/g	ساقیلا/CFU/25g	استرپتوکوکوس/CFU/g	استرپتوکوکوس/CFU/g	کلستریدیوم های/CFU/g	انرژی کلیمید/CFU/g	استرپتوکوکوس/CFU/g	سازمان کلیمید/CFU/g	کلیمید/CFU/g	کلیمید/CFU/g	تخم رنگارنگ	استرپتوکوکوس/CFU/g	سال شمار	
مقوا - جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندی مواد غذایی	2.10 <sup>3</sup>			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 <sup>4</sup>		<10	منفی	منفی	منفی						بند 2.10 <sup>2</sup> مخر					
منوسدیم گلوتمات	5.10 <sup>2</sup>		منفی									<10	<10				
میوه فراوری شده خشک و یا تازه (البانلو ، انار ، زغال اخته و آلوچه و ..)	2.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی		منفی			10			بند 1.10 <sup>2</sup> مخر			11088	1398	باقی مانده زیسه های یک تا 40%
میوه های منجمد	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				
تارگیل خشک	5.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی							5.10	5.10		11237		
نان بستنی	1.10 <sup>3</sup>		<10	منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		4761		
نان سوخاری ساده			10	منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>			2203	1394	
نان سوخاری شکلاتی			10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2203	1394	
نان جو تخت (ضخامت کمتر از 2/5cm)			<10	منفی								1.10 <sup>2</sup>			6761	1392	
نان جو حجیم و نیمه حجیم (ضخامت 2/5cm تا بیشتر از 5cm)			1.10 <sup>2</sup>	منفی								3.10 <sup>2</sup>			6761	1392	مشارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود
نان های مسطح (لواش، تافتون، سنگک ...)			10	منفی								1.10 <sup>2</sup>			19888	1394	
نان های حجیم و نیمه حجیم (بربری، بانگ، است...)			10	منفی								5.10 <sup>2</sup>			19888	1394	شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد			10	منفی	منفی	10						1.10 <sup>2</sup>			13528	1389	
نان نیمه آماده نازک ( بوفکا ) بدون ادویه			10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899
نان نیمه آماده نازک ( بوفکا ) با ادویه و سبزیهای معطر			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی	10	<10				2.10 <sup>2</sup>			20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899 * اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت
تهات			1.10 <sup>2</sup>	منفی								1.10 <sup>2</sup>			739-2395	1397	

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

نام نمونه	شماره کل شماری کل (cfu/g)	شماره کل شماری گرم (cfu/g)	تعداد پیکرهای سالمونلا/coliform (cfu/g)	انحراف کلی (cfu/g)	مقیاس (cfu/25g)	ساختار کولیت باکتری (cfu/g)	پایلیوسیروس (cfu/g)	گفتار بیومده های جدیده (ساختار) (cfu/g)	انحراف کلی (cfu/g)	استیویست ها (cfu/g)	موتوریسم (cfu/g)	کوک ها (cfu/g)	مجموع cfu/g	کدام رنگ	ساختار مرتبط	سال انتشار	
نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه)			10	منفی		منفی						بکتر کمتر 10	16881		1392	باکتریهای مقاوم به اسید *	
نوشیدنی شیری میوه ای (فرا DMA)	$1.10^2$												16881		1392	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	
نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه پروبیوتیک)			10	منفی						$1.10^3$		بکتر کمتر 10	16881		1392	باکتریهای مقاوم به اسید * - شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.	
نوشیدنی شیری میوه ای (فرا DMA پروبیوتیک)	$1.10^2$												16881		1392	گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز - شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شمارش کلی میکروارگانیزم 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	منفی	منفی		1394	آزمون با روش فیلتراسیون انجام شود* منفی در 100 میلی لیتر	
نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار	10											بکتر کمتر <1	12013-3845		1395		
انواع نشتامته مصرفی در صنایع غذایی و خانگی، نشتامته اصلاح شده	$1.10^4$	5.10		منفی			$1.10^3$	10				بکتر کمتر $7.10^2$ مخر	2843-19623	1394/1381	1394/1381	اسپورباکتریهای گرمناوست 125 در 10 گرم - اسپورباکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50در 10گرم، اسپورباکتریهای گرمناوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .	
نوشیدنی گاز دار ملات (ما الشعیر)	10											بکتر کمتر <1	6307		1395		
نوشابه های گازدار میوه ای و ورزشی	10											بکتر کمتر <1	3845		1395		
والین	$1.10^4$		10	منفی	منفی							مجموع بکتر و مخر $10^3$					
همبرگر خام منجمد	$1.10^6$			منفی E.coli باتوزن	منفی	$1.10^3$						مجموع بکتر و مخر $10^3$	2304	95	95	اشرشیا کوللی های باتوزن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) پرسیبیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کثرت اشرشیا کوللی 500بتر گرم	
انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه ...	$5.10^4$	10		منفی	منفی	منفی						$1.10^2$				کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) لیستریا منوسیانوژنز و پرسیبیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	
انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت ، سوخاری) غیر از دریایی	$5.10^4$	10		منفی	منفی	منفی						$1.10^2$			9868	کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) لیستریا منوسیانوژنز و پرسیبیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	
غذاهای پروتئینی دریایی پخته، محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت، ماهی، میگو سوخاری)	$1.10^4$			منفی	منفی	منفی						مجموع بکتر و مخر $10^3$	10788	1396	1396	لیستریا منوسیانوژنز و ویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو کلا منفی در گرم	
غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (ناگت، سوخاری، ...)	$5.10^5$			منفی E.coli باتوزن	منفی	$1.10^3$						$1.10^2$	9868	1393	1393	اشرشیا کوللی های باتوزن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) لیستریا منوسیانوژنز و پرسیبیا انتروکولیتیکا 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	1395	اشرشیا کوللی های باتوزن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) لیستریا منوسیانوژنز و پرسیبیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم، حکالت اشرشیا کوللی 100درگرم	
فیش برگر خام	$5.10^6$	$4.10^2$		منفی	منفی	$1.10^3$		منفی				$1.10^3$	5849		1395	1395	

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل قارچ cfu/g	توزیع باکتریایی/پاستریزه/ir/g	انرژی کل cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن/کولیت cfu/g	پاستریزه/سرمیکروس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سر/لجی cfu/g	اثر 1 کوکوس cfu/g	اسپیرویت ها cfu/g	سولوموتیس ائروجنوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمس ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد محیط	سال انتشار
فیش برگر نیمه پخت	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	5.10 <sup>2</sup>		منفی				1.10 <sup>2</sup>			5849	1395
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	<5.10 <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup>	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 10<sup>6</sup> 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.