

نام نمونه	شماره ثبت ملی استاندارد ملی ایران (مستند)	شماره ثبت ملی استاندارد ملی ایران (مستند)	انترنشنال استاندارد (ISO 9001)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)	استاندارد ملی ایران (مستند)		
شماره استاندارد روش آزمایشگاه	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 استاندارد سریع کنترل میکروبیولوژی	شماره استاندارد مرتبط	6267	1397	شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035، ویبریو: 1-9667، کمپلویباکتر: 9661 شیگلا 2627،، کرونیباکتر ساکزاری: 9430، برسینیا: 4556							
انواع آب آشامیدنی		با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1						با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1	با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1																
انواع آب معدنی		با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1						با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1	با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1																
آب استخر		با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1						با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1	با 1/250 ml و روش فیلتراسیون <1																
آلبیوم، ایغوره، سرکه										1.10 ²		10	10					87,881,815							
آبمیوه غیر بسته بندی (طبخ ، هوج ...)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ⁴												
انواع آبمیوه و فراورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										<1		<1	<1												
مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیکی)		با استفاده از <1 محیط کشت قری شوگر								<1		<1	<1												
مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیکی		با استفاده از <1 محیط کشت قری شوگر								<1		<1	<1												
آب زرشک										<1		<1	<1												
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فراورده های آن		<1								<1		بند و مندر <1													
آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده	1.10 ²											10	10												
غیر آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده	1.10 ³											1.10 ³	5.10	5.10 ²											
آب سبزی و فراورده های آن	<1	<1											بند و مندر <1												
ارده		50		منفی	منفی*	منفی						بند و مندر 1.10 ²													
اژودنی خوراکی (اسید الژینیک)	5.10 ³			منفی*	منفی*	منفی						بند و مندر 5.10 ²													
اژودنی خوراکی (الژینات سدیم، پتاسیم، آمونیم، کلسیم)	5.10 ³			منفی*	منفی*	منفی						بند و مندر 5.10 ²													

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12-000-00-05 WI-F12-000-00-05 1400

نام نمونه	شیبندگی کلیمیک میکروبیولوژی CFU/g	شیبندگی کلیمیک CFU/g	انرژی واکتور پاسور CFU/g	انرژی کلیمیک CFU/g	سالمونلا CFU/25g	استرکوکوکوس کلاریفیکانس CFU/g	پاستوریزاسیون سرموی CFU/g	کشت باکتری با دام اجزای سرمو/CFU	انرژی کلیمیک CFU/g	اسیدیته CFU/g	سوزوموناس انرژی کلیمیک CFU/g	کوک ها CFU/g	مخمر ها CFU/g	تخم رنگ	استان و سرشماره	سال انتشار	
افزودنی خوراکی (گلر)	5.10 ³			منفی	منفی							5.10 ² مخمر			14409	1390	
افزودنی خوراکی (کارائیکان)	5.10 ³			منفی	منفی*							3.10 ² مخمر			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *
افزودنی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390	
افزودنی خوراکی (آرد کنجک)				منفی*	منفی*										14409	1390	سالمونلا منفی در 12/5 گرم «اشریشیا منفی در 5 گرم
افزودنی خوراکی (پولولان)		منفی*			منفی							1.10 ² مخمر			14409	1390	کلیرم منفی در 2.5 گرم
آلوچه ترش قرآوری شده	2.10 ²		10	منفی						منفی		1.10 ² مخمر			11089	1387	ریشه کیک 45% باکتریهای مقاوم به اسید
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)(شوریاشورین)		1.10 ²		منفی								1.10 ²					ویزگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزیادام هندی فرآیند شده و مغزیادام درختی فرآیند شده) در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل ها،دانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشورین)		1.10 ²		منفی								1.10 ³					ویزگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزیادام هندی فرآیند شده و مغزیادام درختی فرآیند شده) در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل: پودر 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 فرآیند 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 جو،جو پوست کنده و پلتور	1.10 ⁵											5.10 ³				2393	
آرد ذرت و پلتور ذرت	1.10 ⁴											5.10 ³				2393	
آردو پودر سوخاری	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-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-08-00-F12-FR پیوست: 05-00-F12-WI 1400

نام نمونه	شمارش کلی مجموع کلیم CFC/100g	شمارش کلی در 100g	انرژی و باکتری با شمارش n/g	آزمایش کلی CFC/100g	سهم یاز CFC/25g	آزمایش کلی CFC/100g	پایه CFC/100g	کشت باکتریوم در محیط کشت CFC/100g	انرژی و باکتریوم CFC/100g	اسیدیته CFC/100g	میزان مویش از 100g	کوک ها CFC/100g	مخمر ها CFC/100g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	ساختار	نتیجه
آرد سبب زمینی	1.10 ⁴							1.10 ²⁺				5.10 ³					شمارش کلستریوم پرفرنس*
آرد کاساواي خوراکی	1.10 ⁴							1.10 ²⁺				5.10 ³	5.10 ³		13827	1397	شمارش اسپور*
آرد گندم ، گندم پوست کنده وینفور ، آرد چاودار	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد نخودچی و آرد جوینت براده	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 از موم میکروبیولوژی نیاز نمی باشد
آزیم در صنایع غذایی	بافتند 5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی							مجموع کبک و مخمر 10 ²			2200 -1		(...مانند آمیلاز، بهکتیناز)
انواع اسنک (نرت بود داده ، گندم، برنج و دانه سویا پرشته ، غلات صبحانه و انواع پخت)	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*	منفی	1.10 ²	اسید 5.10				مجموع کبک و مخمر 10 ²			11603		در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل
انواع ادویه ، لیمو عمانی، طعم دهنده ها	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ²	1.10 ²⁺				5.10 ³		منفی	3677		شمارش کلستریوم پرفرنس*
الچر قرمزین شده	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								1.10 ²	1.10 ²		7868		
استارت		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					
استارت پروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک	5.10 ²⁺		<10	منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				کبک 1.10 ² * مخمر			19459	94	شمارش کلی مربوط به باکتری های غیر لاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است*، شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود. کبک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100 در غیر تخمیری است. ایستریا مؤسباتوژن منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارت پروبیوتیکی باکتریایی غیر لاکتیک			<10	منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				کبک 1.10 ² * مخمر			19459	94	ایستریا مؤسباتوژن منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارت پروبیوتیکی مخمری	1.10 ³⁺		<10	منفی	منفی	منفی	<1.10 ²	<1.10				1.10 ²			19459	94	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود. محیط اسهول باکتری های طیفی شکل 10 می باشد ایستریا مؤسباتوژن منفی در 25 گرم است* منظور باکتری های لاکتیک است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
ایونین	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی	10					کبک و مخمر 2.10			21544	1395	
بنفکرونن از Blakeslea trispora						منفی در 5 گرم						1.10 ²	1.10 ²		740	1398	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایحه کشوری و بزگنهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 01-008-FR-F12-2005-05-05 WI-F12-2005-05-05

نام نمونه	شماره کلن موجود در پلیسه CFU/g 10 ²	شماره کلن در 10 ⁵ ml	تیر و پنجه یا اسپار y/m CFU/g	شیرینی کلن CFU/g	شماره یالا CFU/25g	تست کورد کوردی/کوردی CFU/g	پایلیوس سروموس CFU/g	تست کارد- لخت کننده سولفات/سولفات CFU/g	تیر و کوبس CFU/g	اسیدو استحا CFU/g	موز و موش آر د جیرا CFU/g	کوک ها CFU/g	مخمر ها CFU/g	تخم رنگ	سازمان مرجع 11079- 11080- 11081- 11082	سال انتشار 1398	مخمر های غیر کاندیدا آبی کتاز کمتر از 10- حد مجاز برای فراورده های مورچشم و غذاه مخاطی و استفاده در کودکان زیر سه سال 100، شمارش در 30درجه سلسیوس
موز خشک شده و چپس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی								1.10 ² مخمر					
برنج پخته	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی			<10					1.10 ²					
برنج خام -قله با بسته بندی شده	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر			2406		
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر			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 آبی کتاز منفی		20111		
بهبود دهنده آرایشی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی						5.10 ² مخمر					
بادام (مغز خالص 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	
باقلاوی سنتی آروین			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	
پودر بستنی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر			19257	1393	
پودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 ³		10	منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر			20217	1394	
پودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	1.10 ^{5*}			منفی		منفی						منفی*	منفی*		20109	1394	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12-بیوست: 00-00-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره ثبتی کلیم مجهز کلیم cft/cfu/g	شماره ثبتی کلیم cft/cfu/g	انتر واکسیناسیون cft/cfu/g	اشریشیا کلی cft/cfu/g	سالمونلا cft/cfu/g	استرپتوکوکوس کوکاریتیس cft/cfu/g	سالمونلا cft/cfu/g	کلیستریوم سیرامیس cft/cfu/g	کلیستریوم سولایت/سولایت cft/cfu/g	انتروکوکوس هافاریس cft/cfu/g	اسپیروسیت ها cft/cfu/g	سوزوموناس اشریچیرا cft/cfu/g	کوک ها cft/cfu/g	مخمر ها cft/cfu/g	تخم رنگ	استان و شهر	سال انتشار	شماره کلستریدیوم پرفرمنس*، در صورت استفاده از آرد*، برنج و نشاسته از موم باسیلوس انجام نمیشود
پودر فلافل		1.10 ²		منفی		منفی		1.10 ²	*1.10 ²				1.10 ³			20211	1394	
پودر گلگون مایع		5.10 ²		منفی									10	10		20224	1394	
پوره پاپا، برچه و تکه های میوه و سبزیجات (در آب شربت یا آب میوه) اسپتیک ، پوره توت فرنگی											<10*		<10	<10		19336-22129	1393-1396	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوره پاپا، برچه و تکه های میوه و سبزیجات (در آب شربت یا آب میوه) منجمد		5.10 ²									10*		50	1.10 ²		19336	1393	باکتریهای مقاوم به اسید*
پوشک و نوار بهداشتی، پوشش، پد بهداشتی و زیرانداز		5.10 ²		منفی*		منفی*										1830-2	1395	منفی در یکدم گرم (شمارش)
پودر نیمه آماده خمیر پیتزا و پیراشکی		10		منفی		منفی							5.10 ³			21796	1395	
پیتزا آماده طبخ منجمد		1.10 ⁵	10		منفی	10			*50				1.10 ²			14680	1391	کلستریدیوم پرفرمنس*
پرکننده و حجم دهنده (مالتو دیکسترین ..) پرمیکس		1.10 ⁵											5.10 ³					
پلی فسفات		1.10 ⁵		منفی	منفی								1.10 ²	1.10 ²				
پنبه هیدروفل غیرسترون		3.10 ²	<10			<10		.					1.10 ²			7274		
انواع پنیر خامه ای و پروسس تهیه شده از شیر پاستوریزه		*1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ² مخمر			2406	1398	این ویژگی برای پنیر پروسس است، اگر تحت فرایند حرارتی با دمای بالاتر از 135 درجه سانتیگراد قرار گرفته باشد شمارش کلی میکروارگانیسم ها 10 ²
سایر انواع پنیر (گودا، ریکوتا، تریکزه، پارمسان، کاجیوتا چدار، پروولون، کولومیرز، ادام ساسو، موزارلا، امثال) انواع پنیر طعم		10		منفی	منفی	منفی							1.10 ² مخمر			2406	1398	
پنیر رسیده در آب نمک، پنیر لاکتیکی ، پنیرهای تازه با چربی گیاهی، پنیر تازه آنالوگ،		10		منفی	منفی	منفی							1.10 ² مخمر			2406		کمپلواکتز روزنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر تازه، پنیر سنتی، پنیر لیقوان، پنیر کوزه، پنیر تبریز		10		منفی	منفی	منفی							1.10 ² مخمر					کمپلواکتز روزنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا متوسایتوزز و برسیلیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر پیتزای پروسس		10		منفی		منفی							1.10 ² مخمر			13526	1395	
پنیر پروبیوتیک		10		منفی	منفی	منفی							1.10 ² مخمر			2406		
پنیر UF		10		منفی		منفی							10					

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-08-01-FR-F12، پوست: 05-00-01-F12-WI 1400

نام نمونه	شماره ثبت در کتابچه مرجع کنترل کشوری (M5)	شماره های کلی فرعی (g/ml)	انحراف استاندارد (n)	انحراف کلی (g/ml)	سهم یاز (CFU/25g)	استاندارد کمی (CFU/g)	پایه های سرسری (CFU/g)	کفایت/عدم کفایت/عدم تعیین شده (CFU/g)	انحراف کلی (CFU/g)	استاندارد ها (CFU/g)	سوز و بویش (CFU/g)	کوک ها (CFU/g)	مخمر ها (CFU/g)	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر			10439		
پودر های نیمه آماده غلات	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی						5.10 ²	5.10 ²		3851	1392	
پودر آلبومین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر					
پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی					منفی	1.10 ² مخمر					
انواع پودر پنیر و آب پنیر، پودر پریمیت، کازینات سدیم و کلسیم، پس آب کره، پودر پروتئین تغلیظ شده شیر و پودر کشک	1.10 ²	10		منفی		منفی						1.10 ² مخمر			2406	1398	
پیتاسرخ شده (تله بیخ زده) منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی											12589	1392	
پیتاسرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادامجان سرخ شده، انواع سبزیجات سرخ شده*	1.10 ³	<10		منفی				10				1.10 ²			12589	1392	ویژگیهای بادامجان و انواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود
پودر سفیده تخم مرغ	2.5.10 ⁴	10		منفی	منفی	1.10 ²						5.10	5.10		5949	1396	
پودر تخم مرغ	2.5.10 ⁴	10		منفی	منفی	1.10 ²						5.10	5.10		2487	1396	
تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ² مخمر					
تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)	104	1		منفی	منفی	منفی						1					
تخم ماکیان	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی											
پودر خامه	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²			1.10 ² مخمر			2406	1395	
پودر فشرده و غیرفشرده یا طعم دهنده های گیاهی	1.10 ³	1.10 ²	10	منفی		10*	منفی					1.10 ² مخمر			22699	1397	کلستریوم پرفرژنس
پودر رب گوجه فرنگی	1.10 ⁴											مخمر 1.10			6156		ریسه های بیک = 45%
پودر سیروموسیر (انواع انویه)	5.10 ³	1.10 ³		منفی			1.10 ²	*1.10 ²				5.10 ³	منفی		3677		کلستریوم پرفرژنس*
انواع پودر شیر ککائو و پودر شیر قهوه	3.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی									2406		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، ۲۷ صفحه شماره: ۱۰-۸-۱۰۰۰-۰۰۰۰-۰۰۰۰ WI-F1۲-۱۴۰۰

نام نمونه	شماره کلی محیط کشت CFU/g	شماره کلی در ۱۰۰ ml	تیر وایتکون پاسکوس CFU/g	تیریشیا کلی CFU/g	سالمونلا CFU/25g	استرکوکوکوس کوکوس/تیریشیا CFU/g	پاستوریزاسیون سرموس CFU/g	کشت در بوم های استرکوکوکوس سولیتاری/CFU	تیر وایتکون CFU/g	استرکوکوکوس CFU/g	سالمونلا CFU/g	سوزوموناس اوردجیوا CFU/g	کوکوس CFU/g	مخمر CFU/g	تخم شکر	استان و مرجع	سال انتشار	
پودر کاکائو فرآورده های کاکائو مصرف صنعت با 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 پودر داده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10										5.10 ² مخمر			15545	1397	
دانه قهوه سبز و پودر داده شده مصرف مستقیم	3.10 ³		منفی										1.10 ² مخمر			15545	1397	
پودر قهوه سبز و پودر داده شده ماده اولیه	5.10 ⁴		5*10										5.10 ² مخمر			15545	1397	
انواع پودر قهوه سبز و پودر داده شده مصرف مستقیم، پودر قهوه فوری مخلوط	3.10 ³		10	منفی									1.10 ² مخمر			15545	1397	
پودر کلت 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 مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 ² است. * کاندیدا آبی کتز منفی باشد.	
پودرهای نوشیدنی فوری	5.10 ²	10*	10*	منفی									مخمر 5.10			4714	1397	انتروبکتکریا در پودرهای نوشیدنی حاوی قند، کتس فرم در پودرهای نوشیدنی فاقد قند انجام شود.
پودر خشک شده سبب 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 (بابایون 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	

نام نمونه	شماره ثبت در سیستم مرجع ملی استاندارد (MPC)	شماره ثبت کلی در فرم ها (cftu/g)	انرژی و میکروپاستوریزاسیون (g/m)	انرژی میکروپاستوریزاسیون (cftu/g)	سلبم یلا (cftu/25g)	تستهای تکمیلی (cftu/g)	پاستوریزاسیون (cftu/g)	تستهای تکمیلی در اجزای دیگر (cftu/g)	انرژی و میکروپاستوریزاسیون (cftu/g)	اسیدیته (cftu/g)	میزوبیوم (cftu/g)	کوک ها (cftu/g)	میکروپاستوریزاسیون (cftu/g)	تکثیر	استاندارد 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 (با بایودون ماده افزودنی مجاز)	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=1 M=10		منفی	منفی	منفی						m=1 M=10		6203	1390	
تخمه آفتابگردان فرایند شده		10		منفی								1.10 ²		16028	1392	
تخمه کنو 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						1.10 ² میکرو		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 چغندر لبویی												1.10 ²	1.10 ²	4657		
نمونه های												1.10 ²	1.10 ²	6160	مقرنم به اسید ها، درصد ریسه های کبک 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					منفی			1.10 ³		17070		

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-08-01-FR-F12-00-00-00-00 WI-F12-00-00-00-00

نام نمونه	شماره ثبتی کلیم میکروبیولوژی CMI/گ	شماره ثبتی CMI/گ	انتر واکتور پاسکال n/ug	اشریشیا کلی CFU/g	سالمونلا CFU/25g	استرپتوکوکوس فکالیر/کولیفورم CFU/g	سالمونلا سروایس CFU/g	کشتار با باکتری سازنده سولفات/CFU	انتروکوکوس ها/CFU/g	استرپتوکوکوس ها CFU/g	سوزوموناس اوردوچیترا CFU/g	کوکس ها CFU/g	مغیر ها CFU/g	تخم رنگ	استان و منطقه	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				حدود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است.*
چای سرد (نوشیدنی)	*10									<1		بکتر			17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 ³		منفی								1.10 ³					
خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)		1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)		2.10 ²		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 ²			20219	1394	اسپور کلستریوم*
حبوبات قلّه یا بسته بندی								1.10 ²				1.10 ²			11602	1398	اسپور کلستریوم*
انواع خامه امتریل(UHT)	1.10 ²														2406		گرمخانه کلتری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		لیستریا مونسیلوتوز و بروسلای 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 باکترنگی و نشت
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 ²		10*	منفی		منفی						بکتر			2406		لیستریا مونسیلوتوز و بروسلای منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²		10	منفی		منفی						5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکترنگی و نشت
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بکتر					لیستریا مونسیلوتوز و بروسلای منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 ⁴	10		منفی		منفی						بکتر					لیستریا مونسیلوتوز و بروسلای منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خاویار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بکتر			186		لیستریا مونسیلوتوز و بروسلای منفی در گرم برای غیر سترون و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بدون ادویه	1.10 ²			منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 ²			20219	1394	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم ، 27 صفحه شماره: ۰۸-۰۱-FR-F12-۰۰۵-۰۰۵-۰۰۵-WI-F12-۱۴۰۰ بیوست

نام نمونه	شماره ثبتی کد ملی مجلس شورای اسلامی C013	شماره ثبتی کد ملی وزارت بهداشت C014	انترنشنال پاستوریزاسیون C015 u/ml	اشریشیا کول C016	سالمونلا C017/25g	استرپتوکوکوس کوکوس/استریپتوکوکوس C018	سالمونلا C019	پاستوریلا C020	گاستروکوکوس/سالمونلا C021	انتروکوکوس C022	اسیدوباستیا C023	سارسیلا C024	کوکس باکتری C025	تخم ریز C026	استاندارد مرجع C027	سال انتشار	سال اعتبار
خمیرماهی کیککا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی			منفی						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		
خمیریازي کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی							منفی	منفی			
خمیرمایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی					منفی		1.10 ²	>6.10 ^{8*}	6095	در خمیر مایه تر و خشک حد اسپور باکتریهای طباخی به ترتیب 10 ¹⁰ و 10 ⁸ در گرم میباشد. شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است	
خمیرمایه خشک		1.10 ²		منفی	منفی						منفی		1.10 ³	>2.10 ^{9**}	6095	در خمیر مایه تر و خشک حد اسپور باکتریهای طباخی به ترتیب 10 ¹⁰ و 10 ⁸ در گرم میباشد. اسپور باکتری های گرم مثبت بی هوازی 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است	
خمیر مرغ	5.10 ²			5.10	منفی	5.10 ²									9529	کنپیلوباکتر ژوژنی و اشرشیا 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 ذرت خشک	1.10 ⁶								1.10 ²					1.10 ⁴	11603		
دانه ذرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی									1.10 ²	1.10 ²	5585		
دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 ⁴		منفی									5.10 ³				
مسواک، نمدانی کوچک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شویه، نخ دندان، نخال دندان، خمیر دندان، سرسختاک	1.10 ²			منفی		منفی							<10	<10	20111	مشابه	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-08-01-FR-FIT-005-005-01-WI-FIT-1400

نام نمونه	شماره شناسی محلول/تیمبر/کلی در 100g	شماره شناسی در 10g	انحراف استاندارد یا سنجش g/n	انحراف کلی CFU/g	سایز یاخته CFU/25g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	پاسپورت CFU/g	تستهای تکمیلی در 10g	انحراف کلی CFU/g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	تستهای تکمیلی در 10g	
دانه های پودره مصرف بدون ادویه		1.10 ²		منفی																	
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1.10 ²		10	منفی	منفی														2406-14681	انجام از مونها پس از 2-3 روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4 روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشئت	
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی	2.10 ⁴		10	منفی	منفی														17983	تکمیل و 1.10 ² مصرف	
انواع دسر استرلایز UHT	1.10 ²																			گرمخانه گذاری همزمان 7 روز 55 درجه و 10 روز 30 درجه سانتیگراد در صورت نشئت و باکتری فلکد ارزش آزمایش است.	
انواع دستمال و پد مرطوب	5.10 ²			منفی		منفی														در فرآورده های دور چشم و مورد مصرف کودکان حد شمارش کلی 10 ² است. - کاندیدا البی کتاز منفی باشد.	
انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)	1.10 ⁶			منفی	منفی															پاسپورت کوالیاس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد. دم نوش تنها از موم مخمر ندارد. شمارش کلی میکروارگانیسم ها برای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست	
فرآورده های ژله ای: ژله قرم دار، پاستیل			1.10 ²	منفی	منفی														17983	1392	از موم سالمونلا در خصوص فرآورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ
انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک		10		منفی															2406-2453	شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد. دوغ تخمیری تخمیری از موم مخمر ندارد.	
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	2.10 ⁴		10	منفی	منفی														19697	1394	تکمیل و 1.10 ² مصرف
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	1.10 ²			منفی	منفی														19697	1394	گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز
دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرامدا)	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														17983	1392	های دارای پودر نایز/پودر کاکائو/پودر تخم مرغ، سالمونلا در 25
دسر و فرآورده های ژله (آماده مصرف)	1.10 ⁴		10	منفی	منفی														17983	1392	
دسر و فرآورده های ژله (قرم دار)			1.10 ²	منفی	منفی														17983	1392	
دسر شیری (پاستوریزه)	2.10 ⁴		10	منفی	منفی														14681	1391	تکمیل و 1.10 ² مصرف
دسر شیری (فرامدا)	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															

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایحه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12 پیوست: 00-00-F12-WI-1400

نام نمونه	شیبندگی کلی میکروبیولوژی CFU/g	شیبندگی کلی CFU/g	انرژی باکترياسنس n/g	ايشريشيا coli CFU/g	سالمونلا CFU/25g	استرپتوکوکوس کوکوس/سینوس CFU/g	سالمونلا CFU/g	کاستراکولوم باکتر سالمونلا CFU/25g	ايشريشيا coli CFU/g	اسيدوباستها CFU/g	سوزوموناس ايزوتروپا CFU/g	کوکوس CFU/g	مخمر CFU/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	ساختار	شرح
سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی*	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		ايشريشيا کولاي هاي پاتوژن منفي در هر 10 گرم (با انتي سرم تاييد شود) ويبريو کلرا و برسيشيا اينتروکوليتيکا و ليستريا مونواسيتوزنز در 25 گرم منفي.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف		1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ⁴		منفی	10080		ازمون ويبريو کلرا و برسيشيا اينتروکوليتيکا و ليستريا مونواسيتوزنز در 25 گرم منفي.
سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف		1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³		منفی	10080		ازمون ويبريو کلرا و برسيشيا اينتروکوليتيکا و ليستريا مونواسيتوزنز در 25 گرم منفي.
سبزی برگي خام بسته بندی *	1.10 ⁶	1.10 ²		منفی	منفی				1.10 ²			1.10 ³		منفی	10082		سبزی بسته بندی خردشده يا خرد نشده که در فرايند بخت قبل از مصرف قرار مي گيرند ويبريو کلرا در 25 گرم منفي
انواع سبزی خشک(برگي، غده ای به شکل کامل یا پودر شده)	1.10 ²	1.10 ³		منفی			1.10 ²		منفی			1.10 ³		منفی	5939		
سبزی برگي منجمد، جوجه ها بصورت منجمد*		1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³		منفی			سبزی که در فرايند بخت قبل از مصرف قرار مي گيرند*
سبزی های شده ای (پياز، هويج،...) بصورت پودر و خلال	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			5.10 ²					شمارش اسپور باکترهاي گرماتوست* هوازي 10000 ويژگي پودر سير مالتد، ادويه است
سبزیجات منجمد(هويج نخودسبز،...)	1.10 ⁴	1.10 ³		منفی											5168-5170		
سمنو	5.10 ²	منفی					منفی					5.10	1.10		7575	1383	اسپور باسيلوس سرئوس مد نظر است
سوپ خشک فوري *	5.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی	1.10 ^{2*}	1.10 ²	منفی			1.10 ²			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکيب باسيلوس سرئوس ازمون مي شود.* اين سوپها پس از حل کردن جوشانده نمي شوند.
سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به 10 دقیقه جوشاندن برای آماده شدن)	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	1.10 ^{2*}	1.10 ²	منفی			1.10 ³			2396		در صورت وجود آردبرنج در ترکيب باسيلوس سرئوس ازمون مي 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 غیرفوري *، عصاره خشک مرغ و گوشت*	2.10 ²			منفی	منفی	< 1.10 ²		1.10 ²				1.10 ³					این سوپها پس از حل کردن 20 دقیقه جوشانده مي شوند*
سوسیس و کالباس ماهی	1.10 ²	<10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 ² - ³ مخمر			22039	1395	ويبريو پاراهموليتيکوس و برسيشيا انتروکوليتيکا در 25 گرم منفي
سوسیس و کالباس	1.10 ²	10		منفی	منفی	<10		5.10*				1.10 ² - ³ مخمر			2303		شمارش کاستریدیوم های احیا کننده سولفیت*
سوسیس و کالباس گیاهی	1.10 ²	10		منفی	منفی	منفی		10				1.10 ² - ³ مخمر			15812	1397	
سویا نوغ		<10		منفی	منفی	منفی	<10					1.10 ² مخمر			22040	1395	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 01-08-00-FR-F12 پیوست: 05-00-F12-WI-1400

سال انتشار	استان و منطقه	نمک رنگ	مطهر ها cfu/g	کوک ها cfu/g	سوزوموتس ازدخول cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	انزوکوکس ها/cfu	کشتار با نام های استاندارد سوزوموتس/cfu	پایلیوس سوزوموتس cfu/g	استاندارد کوس کوکس/کوسیت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انزوپیکروپاسیتس cfu/g	شماره کلی شماره ها cfu/g	شماره کلی سوزوموتس cfu/g	نام نمونه
1395	22041				کپک ر مخمر 1.10^2					منفی	منفی	منفی		<10		سویا ماست
												منفی		10	1.10^4	سویا(کتچاله)
			1.10^2	1.10^2						منفی	منفی	منفی		10	6.10^3	سبب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن
1388	12099		10	10						منفی		منفی		<10	1.10^2	سبب زمینی منجمد نیمه سرخ شده، فراورده های سرخ شده برپایه سبب زمینی
1381	6022			1.10^2					10			منفی		<10	1.10^3	سبب زمینی سرخ شده، چیپس، بدون ادویه
1397	11603			5.10^2					$5*10$			منفی	1.10^2		5.10^3	سبب زمینی سرخ شده، چیپس ، با ادویه
1397	11603			1.10^2					$5*10$			منفی	5.10		103	قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز
1397	11603			5.10^2					$5*10$			منفی	1.10^2		5.10^3	قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز
1397	11603			10					$5*10$			منفی	5.10		1.10^3	قطعات میوه و سبزی خشک شده
1396	2965		1.10^2	1.10^2			1.10^3					منفی		*	*	(نوع سس سالاد(فرانسوی،هزارچیز،دانه)، انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته
1385-1389	8897-13570		<10	<10			<10*									سس گوجه فرنگی- سس کباب (پاربیکیو)- سس سالسا
1393	19115-6332a		10	10			<10*								1.10^2	سس انار (اسپیک)
1393	19115-6332a		5.10^2	50			$*1.10^2$								1.10^3	سس انار (غیر اسپیک)
	12830		1.10^2	1.10^2			منفی					منفی		10		سس های سالاد سرکه و سبزی (که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)
1393	19462		1.10^2	1.10^2								منفی			1.10^3	سس خردل
1388	10226		1.10^2	1.10^2								منفی			1.10^4	سس همبرگر
1386	9715				کپک- 1.10^2 مخمر					10		منفی			1.10^5	سویا پرگر

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

نام نمونه	شماره کلیدی میکروبیولوژی CFU/g	شماره کلیدی قارچ ها CFU/g	انرژی باکترياسنجی n/g	ايشريشيا CFU/g	سالمونيلا CFU/25g	استرپتوکوکوس فکاريکوس CFU/g	استرپتوکوکوس فکاريکوس CFU/g	کشتار با باوم باغی استرپتوکوکوس فکاريکوس CFU/g	ايشريشيا CFU/g	اسموتیت ها CFU/g	سوزومونیس ایرجه چیروا CFU/g	کوکس ها CFU/g	مخمر ها CFU/g	تخم رنگارنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار
شیر سویا (غیرپختی)	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ² ± مخمر			9638	1386
شامپو	5.10 ²			منفی							منفی	<10	کاندیدا البي کنز منفی		20111	1397
انواع شربت	1.10 ²									10**		<10	5*10*		6274	1398
شربت با فروکتوز بالا	2.10											10	10		22165	1396
شکر رنگی	1.10 ²											10	*10		14632	92
شکر مایع	1.10 ²											10	*10		14630	92
انواع شکر سفید و قهوه ای	102			منفی								10 [±] مخمر			3544	1395
شکر قهوه ای	5.10 ²				منفی در 100 گرم							25	*10		12772	88
شکر قهوه ای نرم	5.10 ²											20	*10		14632	1391
سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی	5.10 ²			منفی								1.10 ² ± مخمر			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	
شیر تازه پاستوریزه*	5.10 ²	10		منفی											2406	
شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی											2406	
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، شکر قهوه	5.10 ²		10	منفی								بکتر مخمر<			2406	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایحه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12-000-05-05 WI-F12-000-05-05

نام نمونه	شماره ثبت کلی میکروبیولوژی M5/25g	شماره ثبت کلی غذای ها M5/25g	انرژی واکوئیم پاسور M5/25g	آزمایش کلی M5/25g	سهم یاز M5/25g	استاندارد کودک/بیماری M5/25g	پایه M5/25g	کشتار با نام استاندارد M5/25g	انرژی واکوئیم M5/25g	اسیدیته M5/25g	میزان M5/25g	تخم M5/25g	استاندارد M5/25g	سال M5/25g	توضیحات M5/25g		
شیر طعم دار پاستوریزه یا ماشکاری 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 نشأت		
شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*	1.10 ⁴		10	منفی									2406		مخمر های اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین		
انواع شیر خام (سنتی) چوشیده شده	1.10 ²														بروسلا منفی ، لیستریا متوسایتوژنز منفی		
انواع شیر خام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش	3.10 ⁴												2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا متوسایتوژنز منفی		
انواع شیر خام درجه 1، شیر خام درجه 1 گاو میش	1.10 ²												2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا متوسایتوژنز منفی		
انواع شیر خام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش	5.10 ²												2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا متوسایتوژنز منفی		
انواع شیر خام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش	1.10 ⁶												2406-22561	1396	بروسلا منفی ، لیستریا متوسایتوژنز منفی		
شیر خشک نوزادان زیر 6 ماه	n=5 m=10 ³ M=5*10 ⁴ c=2			منفی			n=5 m=50 M=500 c=1	1.10 ²	1.10 ²				5839	1397	جستجوی کروموباکتر سالماتر اکی منفی در 60 گرم 5 نمونه		
شیر خشک برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال	n=5 m=10 ³ M=5*10 ⁴ 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 ⁴ 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				2406	1395	نمک- مخمر 1.10 ²		
شیره انگور، شیره سیب و شیره سایر میوه جات...	5.10 ²	منفی											<10	<10			
شیره خرما پسته بندی	5.10 ²	منفی											<10	<10			
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 کنکاو در فرآورده استفاده شده * باشد
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 حداقل 10 ⁶ باشد

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12-بیوست: 00-005-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره ثبت کلیم میکروبیولوژی (CMI)	شماره ثبت کلیم قهوه ها (CMI/9)	انتر واکتور پاسپورت (CMI/9)	تشریح کلی (CMI/9)	سالمیلا (CMI/25g)	استفاده های دیگر (CMI/9)	پایلیوس سرپوس (CMI/9)	کانتدایم با هم جدا کننده (CMI/9)	انتر واکتور (CMI/9)	اسپوروست ها (CMI/9)	سوزومولین (CMI/9)	کوک ها (CMI/9)	مخمر ها (CMI/9)	تک تک (CMI/9)	استاندارد مرجع ملی مرپوئه 10505 و	سال انتشار	Mycobacterium.avium ATCC 15769, Mycobacterium terrae ATCC 15755
ضد عفونی کننده ها، نگهدارنده های ضد میکروبی (شماره شناسایی سوبیه 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 hiraе 10541		ATCC 15442, ATCC 9027	ATCC 16404 A.brasiilians	ATCC 10231 C.albicans	ISO, EN, ASTM	استانداردهای ملی مرپوئه 10505 و	1396	
کاربرد استانداردهای ضد عفونی کننده ها														EN14885	15352	1396	
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (نتی ویرال)														EN14476	16676	1395	آزمون بر روی ویروس های پولیو، آنتو، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (نتی باکتریال)														EN14561 EN13727	11793, 10504	1395, 1387	آزمون بر روی E.coli K12, Paeroginosa, S aureus, E faecium انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (نتی فونگال)														EN 13624 EN14562 EN1275	19851, 11797, 16677	1393, 1387, 1392	آزمون بر روی اسپرزیلیوس برازیلیتیس و کاندیدا آلبی کز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (نتی ویرال)														EN14675	22607		
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (نتی باکتریال)														EN 14349	19850	1394	آزمون بر روی Proteus vulgaris, P.aeroginosa, S aureus, E hiraе انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (نتی فونگال)														EN1257	16677	1392	آزمون بر روی اسپرزیلیوس برازیلیتیس و کاندیدا آلبی کز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (نتی باکتریال و فونگال)														EN 16615			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (نتی فونگال) سورفیس تست														EN 16438			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (نتی باکتریال) سورفیس تست														EN 16437			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی (نتی ویرال) ساسپشن تست														EN 14675			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف (نتی ویرال)														ASTM105 2 EN13610	18087, 17981	1393,-	آزمون بر روی ویروس های پولیو، آنتو، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف (نتی باکتریال)														EN13697 EN1276	11798, 2842	1395, 1389	آزمون بر روی E.coli, P.aeroginosa, S aureus, E hiraе انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف (نتی فونگال)														EN 13697 EN 1650 EN 1257	11798, 6986, 16677	1395, 1389, 1392	آزمون بر روی اسپرزیلیوس برازیلیتیس و کاندیدا آلبی کز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 01-0001-FR-FIT-0000-00-00 WI-FIT-0001-0001

سال انتشار	استاندارد و مرجع	تکمیل رنگ	مخمر در cfu/g	کوک در cfu/g	سوزومیتس ایزو جنورا در cfu/g	اسپیروسیت ها در cfu/g	انتروکوکوس ها در cfu/g	کاندیدا با قارچ های مخمر در cfu/g	پاسیلوس سرئوس در cfu/g	استرپتوکوکوس کاراکتوژنیک در cfu/g	سالمونلا در cfu/25g	اشریشیا کلی در cfu/g	انتروباکتریاسیس در cfu/g	شماره کلی در cfu/g	شماره کلی در cfu/g	تعداد کل میکروارگانیسم ها در cfu/g	نام نمونه
		EN14348															ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) پزشکی
1395		EN16616															ضد عفونی کننده های شیمیایی حرارتی (استفاده در ماشینهای شستشو)
		EN14204															ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) دامپزشکی
																	ضد عفونی کننده های (آنتی میکروبیوتیک) در صنایع مختلف
1387	11793	EN 14561															ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت آنتی باکتریال تجهیزات در پزشکی)
1387	11795	EN 14347															ضد عفونی کننده ها (ارزیابی فعالیت اسپورکشی پایه)
1387	11796	EN 13704															ضد عفونی کننده های شیمیایی (ارزیابی فعالیت اسپورکشی) در صنایع
19907	ASTM 1839																ضد عفونی کننده ها - اسلیمی سیدها در صنعت کاغذ
2013	ASTM E723 & USP																ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی باکتریال در صنعت کاغذ
2015	ASTM E875																ضد عفونی کننده ها - نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی فونگال در صنعت کاغذ
1382	5874	USP															فرآورده های آرایشی و بهداشتی - تعیین کارایی نگهدارنده ها به روش مواجهه
1393	8512	EN 1500															ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی - فرآورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست Hand rub
1393	19708	EN 1499															Hand wash فرآورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست.
1392	16119	ASTM 2613															ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی - تعیین کارایی قارچ کشی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست
1382	5875	USP															نگهدارنده ها - تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC)
1399	6138	EN ISO 11737-1															ماسک های صورت پزشکی-ویژگیها، الزامات و روشهای آزمون
	10540	ASTM F2101															ارزیابی راندمان فیلتراسیون باکتریایی (BEF) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورئوس

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایحه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12 پیوست: 00-005-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره ثبت کلی مجهز کننده cM/g	شماره ثبت کلی cM/g	انرژی باکتریایی n/g	اثر میکروبیایی cM/g	سهم یلا cM/25g	تعداد کولنی کولنی در cM/g	پاسیوس سرموس cM/g	تعداد باکتری سازنده سولفات/تعداد cM/g	انرژی کولنی cM/g	اسیدیته cM/g	میزان مویش از جیور cM/g	کوک ها cM/g	مخمر ها cM/g	تخم رنگ	استاندارد 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			
فراورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	آزمون بر روی E. coli, P.aeruginosa, S aureus, اسپروزیلیوس برازیلیسیس و کاندیدا آلبی کتز 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
فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل														ISO 22196	10900	1392	Staphylococcus aureus, E.coli
فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری یا آب گریز- پلاستیک														ASTM 2180	13703		
فعالیت ضدباکتری مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO 27447	12659		
فعالیت ضد قارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (بکتین ، گوارگام ،...)	5.10 ³	منفی			منفی							5.10 ² ± مخمر			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	1.10 ⁵		5.10 ²		منفی		1.10 ³	10				1.10 ³			14000		نتیج آزمون در 5 ظرف یا 5 نمونه*
عرقیات گیاهی *	2.10 ²	منفی						منفی	منفی			منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل												1.10 ²	1.10 ⁰		7610		شمارش اسپور گلستریدیوم احیا کننده سولفیت مخمر های اسموفیلیک 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 کاکئویی 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 ساندویچ های سرد	1.10 ⁵	1.10 ²			منفی	منفی						1.10 ²					کپهولیکتر ژوئیس منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایکوزا و برسینیا انتروکولینیکا منفی در 25 گرم کلی فرم برای ساندویچ های سرد محتوی سالاد 500
آغ خوراکی کمکی شیرخواران و کودکان مایع یا جامد(مانند غذای پودری کودک و غذای پودری کودک بر پایه غلات و حبوبات)	n=5 m=10 ³ M=5*10 ² c=2		10		منفی	منفی	n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1.10 ²							5839	1397	غذای سسرون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکتر ساکزاری برای زیر 6 ماه پایه منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد باسیلوس سرئوس در سن زیر 6 ماه c=1 m=50

نام نمونه	شماره ثبت کلی میکروبیولوژی cdu/g	شماره ثبت کلی غذاهای cdu/g	تیر و پیکر باسیل n/g	اشتباه کلی cdu/g	سالمونلا cfu/25g	استرکوکوس کوکوس کوکوس cfu/g	باسیلوس سرویس cdu/g	کلیستریوم سولفیت/سولفات cfu/g	تیر و پیکر باسیل cdu/g	اسیدوفیل ها cdu/g	سوزوموناس ایروچیترا cdu/g	کوکس ها cdu/g	مخمر ها cdu/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	ملاحظات
انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد	n=5 m=10 ³ M=5*10 ² 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 کروموباکترسولفاتکی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرویس در سن زیر 6 ماه c=1 m=50
غذای غیرپروتئینی خام (غیر گوشتی)	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ³					
غذای غیرپروتئینی پخته (غیر گوشتی)	1.10 ²			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 ²	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10				1.10 ²	1.10 ²		5833		
غلات و فرآورده آن پودر یک 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 فرابند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی	1.10 ²		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	* 5*10				1.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریوم، باسیلوس سرویس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن را دارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کانکافو یا نارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و حبوبات فرابند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی	5.10 ²		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	* 5*10				5.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریوم، باسیلوس سرویس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن را دارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کانکافو یا نارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و فرآورده آن حجم شده مصرف	1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ³	1.10 ²		2393		
غلات و فرآورده آن سوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 ²	10		منفی				10				1.10 ²			3851		
غلات و فرآورده آن سوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10 ²	1.10 ²		منفی				اسپور 5-10				1.10 ⁴			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرم مثبت هوازی 500 است.*
غلات و فرآورده آن گلوئن	5.10 ⁴	10		منفی				اسپور 5.10				1.10 ²			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرم مثبت هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (قه)	1.10 ⁶							1.10 ² *				1.10 ⁴			11602	1398	شمارش اسپور کلستریومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)	1.10 ⁴							1.10 ² *				1.10 ²			11602	1398	شمارش اسپور کلستریومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
غلات : برنج (قه و یا بسته بندی شده)	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
فرآورده قندی بر پایه شکر (دسته اول)			1.10 ²	منفی	*										2395	1397	در صورت افزودن پودر کانکافو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 25 گرم

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12-005-005-005-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره ثبت کلیه میکروارگانیسم ها در CMC	شماره ثبت کلیه میکروارگانیسم ها در CMC	انرژی و پیکربندی باسده CMC	آزمایش کلیه میکروارگانیسم ها در CMC	سهمیلا CMC/25g	آزمایش کلیه میکروارگانیسم ها در CMC	پایه میکروبیولوژی CMC/گ	کشتار با تمام میکروارگانیسم ها در CMC/گ	آنتی بیوتیک ها CMC/گ	اسیدیته ها CMC/گ	سوزومیت با آرزو چیترا CMC/گ	کوک ها CMC/گ	مخمر ها CMC/گ	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	شرح
فرآورده قنادی بر پایه شکر (مسته دوم و سوم)			1.10 ²	منفی	*	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزون پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فرآورده های قنادی بر پایه شکر (مسته چهارم)			1.10 ²	منفی	*							1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	در صورت افزون پودر کاکائو یا نارگیل پس از تولید سالمونلا منفی در 25 گرم
فرآورده های قنادی انواع شکلات و فرآورده های ککابویی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		2395	1397	
فرآورده یف کرده بلغور، دانه، آرد، بلغور ذرت و آرد سیب زمینی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	*			5*10 ⁰				1.10 ² مخمر			2968		شمارش اسپور کلمستریدیومهای احیا کننده سولفیت، در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*
قنادیه	1.10 ²		1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ³					1.10 ³ مخمر			16065	1392	
فرآورده های آرایشی و بهداشتی	5.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		20111	1394	باکتریهای مزوفیل هوازی در کودکان و چشم و غشاهای مخاطی 100 در نظر گرفته شود.* کاندیدا آلبیکانس منفی
فرآورده سوخاری منجمد مرغ پخته	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			9868	1393	
فرآورده سوخاری منجمد مرغ نیم پخته	5.10 ²	1.10 ²		1.10 ²	منفی	1.10 ²						1.10 ²			9868	1393	اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسیتوژنز ویبریسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
فلانل (بسته بندی ، پخته ، نیم پخته، منجمد)	5.10 ⁴	50		منفی	منفی*	منفی	1.10 ²	*50				*1.10 ²			11073	1394	* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 10899-2 کلمستریدیوم پرفریژنس
قره قروت	1.10 ²	10		منفی		منفی						1.10 ² مخمر			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 یخ زده (نکمه ای و صدفی)	1.10 ²	1.10 ³		10								1.10 ³	1.10 ³		14444	1390	
کازینات سدیم و کلسیم	1.10 ²	10		منفی		منفی						1.10 ² مخمر			2406		
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10						6-10	10				
کافی میت	2.10 ⁴	منفی		منفی	منفی							1.10 مخمر					

نام نمونه	شماره کپی میکروبیولوژی CMC	شماره کپی ظرف ها cfu/g	تیر و پاکتور پاسور cfu/g	تیر و پاکتور cfu/g	سهم بلا cfu/25g	کشتیابی کومیس کوکریکریکیت cfu/g	پایلیوس سرمویی cfu/g	کشتیابی با جرم دار ساختار سرمولت/ cfu/g	تیر و پاکتور cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سوزومیتس ازو جیورز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 ²		10	منفی		منفی						کبک و مخمر 5.10 ³			3850	1395	
نوشیدنی کمبوچا	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			1398	
کیاب لقمه خام و منجمد(گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پکتوزن	منفی	1.10 ³						1.10 ³			6938	1395	اشرشیا کلی های پاتوزن و کمپلوپاکتر زوئی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبک، کلبه، قلب، مغز خام	5.10 ⁶			منفی E.coli پکتوزن	منفی	5.10 ³		1.10 ²²									اشرشیا کلی های پاتوزن و کمپلوپاکتر زوئی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کلستریدیوم پرفراژنس شمارش میشود.*
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف (منجمد، سبزی، سیب زمینی...)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	منفی					کبک و مخمر 1.10 ²⁻³			21382		
کرانتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						کبک و مخمر 5.10 ³					
کربوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²						کبک و مخمر 5.10 ²⁻³					
کرهها، لوسونهها، وازلین و مواد آرایشی مشابه ، تویک، ژل، واکس مو	5.10 ²²			منفی		منفی					منفی	<10	<10*		20111		شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه سانتیسوس و حد آن برای موارد مصرف کولگان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا آلبی کتز منفی
انواع کره	* 1.10 ⁴	10		منفی		منفی						کبک و مخمر 1.10 ³⁻²			2406		یستریا مولیپتوزن منفی در 25 گرم . سرمقراها کمتر از 10 ⁴
کره تهائی (مارگترین)	1.10 ³	10		منفی		منفی						1.10	5*10		5637		
کره قشق				منفی		منفی						1.10 ²	1.10 ²		15813	1397	در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای انتروباکتر یاسه آزمون کلی فرم با همین حدود
کره بادام زمینی، کره کاکلو، کره پسته ..	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			5690		
کشک خشک		منفی				منفی		1.10 ²							1188		
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی		1.10 ²				کبک و مخمر 1.10 ²⁻³			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی						کبک و مخمر 1.10 ²⁻³			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کفیر		10		منفی		منفی						1.10 ³			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کیه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 ²					

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-01-F12-FR-بیوست: 05-00-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره ثبت کالبدی محصول کشور مجموعه (مجموعه) 2013	شماره ثبت کالبدی غذای 2013	اینکوباتور/پایستگاه 25°C h/μ	آزمایش کالبدی CFU/g	سهمی یاخته CFU/25g	آزمایش کالبدی تعداد کالبدی CFU/g	پایستگاه CFU/g	کنترل/بازرسی CFU/g	آزمایش کالبدی CFU/g	آزمایش کالبدی CFU/g	آزمایش کالبدی CFU/g	آزمایش کالبدی CFU/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
کاغذ بهداشتی آماده مصرف	5.10 ²			منفی*		منفی					منفی*			4778	1395	منفی در 0.1 گرم*
کاغذ بهداشتی به صورت رول معطر	2.10 ²			منفی*		منفی					منفی*			4778	1395	منفی در 0.1 گرم*
کیباب کوبیده خام ، کیباب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³						بهدار 1.10 ³ مخمر		4622	1392	
کنکلت و شامی گوشت پخته -کیباب کوبیده و کیباب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		50				بهدار 1.10 ² مخمر		16984	1392	اشرشیا کولای های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژرونی 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	لعمولا برای کرم کنجد حاوی پودر نارگیل و یا پودر کانکاو 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 یا طعم دهنده و رنگ دهنده		5.10 ²		منفی								5.10 ³		12345		
کله پاپیه خام	1.10 ⁷			منفی	منفی	منفی E.coli پاتوژن										
کنسرو pH>4/6 (سترون تجارتی)	منفی*													2326	1395	منظور از منفی* جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.
کنسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجارتی)	منفی*											منفی	منفی	2326-761	1395	منظور از منفی* جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازی است.ریسه تکبک در کنسرو رب گوجه 44%<
کنسانتره پروتئین آب پنیر	1.10 ²	10		منفی	منفی									2406		
کلمپه			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				بهدار 1.10 ² مخمر		16983	1392	
انواع گز گز شکلاتی- گز کانوایی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²	3023-19335-20225	1393-1394	در صورت استفاده از شکرین کننده های مصنوعی به جای* از موم اتروویکترباسه باید از موم کلایفرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است **= 2-10899) محاسبه کیبک بر حسب درصد (مقر)

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 001-008-FR-F12-بیوست؛ 000-005-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره ثبت کالیبراسیون تجهیزات اندازه گیری (مجهز به 2015)	تاریخ ها: $\mu\text{g}/\text{g}$ یا cfu/g	اثر باکتريو پاساژ cfu/g	اثر شيشه کلی cfu/g	سهم يلا $\text{cfu}/25\text{g}$	سهم يلا cfu/g	تست باکتریایی/کوکوس/گرماتریک/سیتومیکروبیولوژی cfu/g	پایلوکوس/سیتومیکروبیولوژی cfu/g	کشت باکتریا در محیط های اختصاصی cfu/g (سوالی/تایید)	اثر کوکوس cfu/g	اسیدوبست ها cfu/g	سوزومیتس/آزوپروتریا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	شرح
گلاب*	1.10 ²	منفی							منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوشت پاک کن	3.10 ²	منفی					منفی			منفی		منفی	1.10 ²			1399		
لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁴			5.10	منفی												2394	اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی 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	پایتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرمخانه گذاری شوند. اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی 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	اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
لاشه کامل شتر مرغ (تازه)	5.10 ⁴			5.10	منفی												18384	93 اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی 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 اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت و استگان چرخ کرده شتر مرغ/خغیر شتر مرغ (تازه/ منجمد)	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²											18384	93 اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
آلایش خوراکی شتر مرغ (دل، جگر، استگان و پا) (تازه/ منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی	1.10 ²											18384	93 اثرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژورنی 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 مخمر			5753		شمارش کلستریدیوم پرفرانژس *
لاکتوز	5.10 ²	منفی			منفی	منفی							1.10 ² مخمر					
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 بکک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک اثار 40%
مارگارین	1.10 ³	<10		منفی	منفی								10	5.10		5637		
مارمالاده	5.10 ²												10	10		8160		
انواع ماست (سفتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی									1.10 ² مخمر			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.

نام نمونه	شماره شناسی محیط کشت D/D	شماره شناسی دانه ها D/g یا D/ml	تیر و پایگروه باسجه n/g یا n/ml	آبزیایی کلی CFU/g	شماره پلاک CFU/25g	استفاده از کوسه کلوکال در محیط D/D	پاسپوراس CFU/g	کشتار با دانه های لحمی/بسته های سرمه/کامله/دانه CFU/g	تیر و کوسه CFU/g	اسیدیته یا CFU/g	سوزش CFU/g	کوک ها CFU/g	مخمر ها CFU/g	تخم رنگ	استاندارد مرجع	سال انتشار	
مقوا - جعبه مقوایی پرش خورده و در جعبه برای بسته بندی مواد غذایی	2.10 ³			منفی							منفی	کوک در مقعر 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							کوک در 2.10 ² مخمر					
منوسدیم گلوتمات	5.10 ²	منفی										<10	<10				
میوه فراوری شده خشک و یا تازه (آلبو ، انار ، زغال اخته و الوچه و ..)	2.10 ²	منفی		منفی						10		کوک در 1.10 ² مخمر			11088	1398	باقی مانده زیمه های کبک تا 40%*
میوه های منجمد	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی								1.10 ²	1.10 ²				
نارنگل 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 ³			6761	1392	
نان جو حجوم و نیمه حجیم (ضخامت 2/5-5cm یا بیشتر از 5cm)			1.10 ²	منفی								3.10 ²			6761	1392	مشارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود
نان های مسطح (لواش، تانگون، سنگک ...)		10		منفی								1.10 ²			19888	1394	
نان های حجیم و نیمه حجیم (بربری، بانهک، نست، ...)		10		منفی								5.10 ²			19888	1394	شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود
نان نیمه آماده پیترزا تازه و منجمد		10		منفی	منفی	10						1.10 ²			13528	1389	
نان نیمه آماده تازک (یوقکا) بدون ادویه		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20218	1394	سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899
نان نیمه آماده تازک (یوقکا) 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 کلسترییدیوم های اجیا کننده سولفیت
نیات			1.10 ²	منفی								1.10 ²			739-2395	1397	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی M5
چاپ: دهم ، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12-00-00 پیوست: 00-00-F12-WI-1400

سال انتشار	استان و منطقه	تخم رنگ	مخمر ها (cfu/g)	کوک ها (cfu/g)	موزومولین از مایه پوریا (cfu/g)	اسیدوست ها (cfu/g)	انروکوکی ها (cfu/ml)	کشتار با نام های شناخته شده (سولفات/تلی/تلی)	پایلیوس سرولوس (cfu/g)	استرپتوکوکس کوکارسینوس (cfu/g)	سالمونلا (cfu/25g)	شریشیا کلی (cfu/g)	انروکوکوس پاستوریا (cfu/ml)	شماره های کلی فرج ها (cfu/g)	شماره های کلی (cfu/g)	نام نمونه
1392	16881			بکتر منس 10						منفی		منفی	10			نوشیدنی شیری ميوه ای (پاستوریزه)
1392	16881														1.10 ²	نوشیدنی شیری ميوه ای (فرانما)
1392	16881			بکتر منس 10		1.10 ³				منفی		منفی	10			نوشیدنی شیری ميوه ای (پاستوریزه پروبیوتیک)
1392	16881														1.10 ²	نوشیدنی شیری ميوه ای (فرانما پروبیوتیک)
1394	3545		منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی							2.10 ²	نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز
1395	12013-3845			بکتر منس <1											10	نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار
1394/1381	2843-19623			بکتر منس 7.10 ² مخمر				1.10 ³	10			منفی			5.10	انواع نشاسته مصرفی در صنایع غذایی و خانگی، نشاسته اصلاح شده
1395	6307			بکتر منس <1											10	نوشیدنی گاز دار مالت (ما الشعیر)
1395	3845			بکتر منس <1											10	نوشابه های گازدار ميوه ای و ورزشی
					مجموع بکتر و مخمر 10 ²							منفی	10		1.10 ⁴	واتیلین
95	2304				مجموع بکتر و مخمر 10 ³					1.10 ³	منفی	منفی	منفی		1.10 ⁶	همبرگر خام منجمد
												منفی			5.10 ⁴	انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قرمز ...
												منفی			5.10 ⁴	انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد (نکت ، سوخاری) غیر از دریایی
1396	10788				مجموع بکتر و مخمر 10 ²							منفی			1.10 ⁴	غذاهای پروتئینی دریایی پخته، محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (نکت، ماهی، میگو سوخاری)
1393	9868				1.10 ²							منفی			5.10 ⁵	غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (نکت، سوخاری، ...)
1395	6937				1.10 ³							منفی			1.10 ⁶	غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه و منجمد، غذای آماده پروتئینی منجمد
1395	5849				1.10 ³							منفی			5.10 ⁶	فیض برگر خام

نام نمونه	شماره ثبت مرکز آزمون/CFR/2013	شماره ثبت مرکز آزمون/CFR/2013	انبار و نگهداری باسابقه CFR/2013	شرایط کلی CFR/2013	شماره پلاک CFR/25FR	تعداد کپی/تعداد کپیهای مرجع/CFR/25FR	پایه علمی CFR/25FR	تعداد کپی/تعداد کپیهای مرجع/CFR/25FR	انبار و نگهداری باسابقه CFR/25FR	انبار و نگهداری باسابقه CFR/25FR	اسپیروسیت ها CFR/25FR	سوزومیتش CFR/25FR	کوک ها CFR/25FR	مخمر ها CFR/25FR	تخم رنگ	استان و منطقه	سال انتشار
فیض برگر نیمه پخت	5.10 ⁶	1.10 ²		منفی	منفی	5.10 ²		منفی					1.10 ²			5849	1395
بغ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	<5.10 ²	<1 فیلتراسیون		<1 فیلتراسیون				<1 فیلتراسیون								21113	1395
بغ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی	1.10 ³	<1 فیلتراسیون		<1 فیلتراسیون				<1 فیلتراسیون								21113	1395

- 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 - 1
- 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 - 2
- 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 - 3
- اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید - 4
- این نسخه ویرایش دهم است و تاریخ اجرای آن 1400/05/01 می باشد - 5