

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 c/fu/g	شماره ثبت کرم c/fu/g	تیر پاکت پیاسیام mg	انرژی کلسیم کل c/fu/g	ساقیلا c/fu/25g	استیو کوکوس گواکولانیت c/fu/g	پاسیلوس سریش c/fu/g	کلیسریولید هلی جنتیسه c/fu/25g	انتریکوکوس c/fu/g	اسیدوست ها c/fu/g	سولومونیا c/fu/g	کوک ها c/fu/g	مجموعه c/fu/g	تخم رنگار c/fu/g	استندارد مرتبط شماره میکروبیولوژی	سال انتشار	شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035- ویبریو: 1-9667-1 کمپیلوباکتر: 9661-9661-2627- کرونیباکتر ساکازاکی: 9430، پرسینیا: 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	شماره استاندارد مرتبط	1397	
انواع آب آشامیدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون			6267	1397		
انواع آب معدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون			4403	1397		
آب استخر		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						
آبیلیمو، آبغوره، سرکه										1.10 ²		10	10	87,881,815		سرکه نظیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیز به آزمون اسیدوست ندارد.	
آبمیوه غیر بسته بندی (طالبی، هویج، ...)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	1.10 ⁴				
انواع آبمیوه و فرآورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										*<1		<1	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)	با استفاده از 1- محیط کشت فری شوگر	<1								*<1		<1	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک	با استفاده از 1- محیط کشت فری شوگر	<1												3414	1398	شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1- می باشد. تعداد پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
آب زرشک										*<1		<1	<1	17524-3414		باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو *	
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1		<1		بکتر مفر 1		3414	1398		
اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 ²									10		10	10	6332	1398		
غیر اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 ³									1.10 ²		5.10	5.10 ²	6332	1398		
آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1				بکتر مفر 1		3414	1398		
ارده		50		منفی	منفی*	منفی						بکتر مفر 2		2695	1394	فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	
افزودنی خوراکی (اسید الاینیک)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مفر 2		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	
افزودنی خوراکی (الژینات سدیم، پتاسیم، امونیم، کلسیم)	5.10 ³			منفی*	منفی*							بکتر مفر 2		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-112-FR-PIY پست: 05-000-05-WI-FI2 تیر 1400

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

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

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

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 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	ساقچیلان cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پاستوریوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سوزوموناس انروچیتوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استرپتوسیت در محیط	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 افتابگردان 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 تمام 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					منفی			1.10^3			17070		

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

نام نمونه	شماره کلیم شماره میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم شماره گرم cfu/g	تیر به تیر پاسیست R/g	انرژیها کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استیو کوکوس گواکوزینیت cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های حماضه سرفیسیر cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدیوست ها cfu/g	سولومونیا الروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
چای فوری	1.10 ³	10		منفی					منفی			1.10 ²			17070		
چوب بستنی *	1.10 ²			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی				خود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است*
چای سرد (توشیدنی)	*10									<1**			بمقدار مشر <1	17528	1392		شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 ²		منفی								1.10 ³					
خمیر پیراشکی منجمد (بنون ادویه)		1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)		2.10 ²		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 ²			20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10 ²				1.10 ²			11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 ²														2406		گرمخانه گذری همزمان 7روز/5درجه و 10روز/30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه. شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²	10		منفی		منفی									2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 ²		10*	منفی		منفی						بمقدار مشر 1.10			2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 ²		10	منفی		منفی						بمقدار مشر 5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشأت
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بمقدار مشر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 ⁴	10		منفی		منفی						بمقدار مشر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خوابز	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بمقدار مشر 1.10 ²			186		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترن و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بنون ادویه	1.10 ²			منفی	منفی	منفی						1.10 ²			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 ²			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 ²			20219	1394	

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	توزیع پذیری باقیمانده w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن cfu/g	پستریوس سرینوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوبکتها cfu/g	سولومونیا ائروچنزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار
خمیرماهی کیلکا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی		منفی				1.10 ³	1.10 ²		4141	1376
خمیر خرما	2*10 ³	منفی										5.10 ²	5.10 ²		5720	1399
خرما خشک و نیمه خشک	2*10 ³	10		منفی					منفی			2.10 ²	2.10 ²		15544	1397
خرما نرم بسته بندی	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی								5.10 ²	5.10 ²		16217	
خمیربازی کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی					منفی	منفی	منفی			
خمیرمایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²	>6.10 ⁹		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 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³	>2.10 ⁹		6095	در خمیر مایه تر و خشک حاد اسپوربکتریهای طغیانی به ترتیب 10 و 100 در گرم میباشد. اسپوربکتری های گرمادوست بی هواری 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسبه است
خمیر مرغ	5.10 ⁵			* 5.10	منفی	5.10 ²									9529	کمپلویکتر روزنی 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 نرت خشک	1.10 ⁶							1.10 ²					1.10 ⁴		11603	
دانه نرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی								1.10 ²	1.10 ²		5585	
دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 ²		منفی								5.10 ³				
مسواک، دندانهای کودک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شوویه، نخ دندان، خلال دندان، خمیردندان، سرپستاک	1.10 ²			منفی		منفی					منفی	<10	<10		مشابه 20111	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
 آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo
 چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-0008-FR-F12-0005-05-05 WI-F12-0005-05-05

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

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

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

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

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

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل تخمیر cfu/g	تجزیه باکتریایی cfu/g	انرژی کل cfu/g	سابقه cfu/25g	ساخته یوگورت کلونی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلنی بیضه های احتمالاً سرخ/سفید cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور اسید cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	کدام رنگ	استندارد مربوطه	سال تجدید	
ضد عفونی کننده ها، نگهدارنده های ضد میکروبی (شماره شناسایی سویه ها ATCC)				E coli K12 NCTC 10538 , E coli ATCC 8739		ATCC 6538	B cereus ATCC 12826 B subtilis ATCC 6633	C sporogens CIP 7939	ATCC faesium6057 hirae 10541		ATCC 15442, ATCC 9027	ATCC 16404 A.brasilianis	ATCC 10231 C.albica ns	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.aeruginosa, S aureus E hirae, E faecium انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی فونگال)														EN 13624 EN14562 EN1275	19851, 11797, 16677	1393, 1387, 1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آبی کتز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی وایرال)														EN14675	22607		
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال)														EN 14349	19850	1394	آزمون بر روی Proteus vulgaris, P.aeruginosa, S aureus, E hirae انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال)														EN1257	16677	1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آبی کتز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی باکتریال و فونگال)														EN 16615			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال) سورفیس تست														EN 16438			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال) سورفیس تست														EN 16437			
ضد عفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی ویرال) 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, P.aeruginosa, S aureus E hirae انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی فونگال)														EN 13697 EN 1650 EN 1257	11798, 6986,16677	1395, 1389, 1392	آزمون بر روی اسپروزیلوس برازیلیسیس و کاندیدا آبی کتز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی
ضد عفونی کننده های مخصوص لژیونلا														EN13623	16675	1391	حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152

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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	تجزیه باکتریایی w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	استرپتوکوکوس ها cfu/g	سولومونیا ائروجنوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	کدام رنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت														EN ISO 10993	9261	1386	
پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی														ISO 16187			
فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	آزمون بر روی E coli, Paeroginosa, S aureus اسپرژیتوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کتز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی (kill %99.9) پس از 7 روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7 روز برای کبک باید باشد
فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامتخلخل														ISO 22196	10900	1392	Staphylococcus aureus, E.coli
فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری با آب گریز- پلاستیک														ASTM 2180	13703		
فعالیت ضدباکتریی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO 27447	12659		
فعالیت ضد فارژی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)	5.10 ³	منفی			منفی							بکتر 5.10 ² ممبر			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	1.10 ⁵		5.10 ²	منفی			1.10 ³	10				1.10 ³			14000		نتایج آزمون در 5 طرف با 5 نمونه*
عرقیات گیاهی *	2.10 ²	منفی					منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل								منفی*				1.10 ²	1.10 ⁰		7610		شمارش اسپور کلستریوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموگلیتیک منظور می باشد.*
عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها	1-10									منفی		منفی	منفی				
عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)	1.10 ⁴	10		منفی								5.10 ⁴	1.10 ³		6098		
عصاره مالت کاکتویی و مغزدار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²	1.10 ³		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²	10		منفی		منفی				منفی		منفی	منفی				
غذای پخته و سالتویج های سرد	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					کمپلویکتور ژوژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوزنز و برسیلیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم. کلس فرم برای سالتویج های سرد محتوی سالاد500
اغ خوراکی کمکی شیرخواران و کودکان مایع با جامد(مانندغذای بودری کودک و غذای بودری کودک بر پایه غلات و حبوبات	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ³ c=2	1.10 ²							5839	1397	غذاهای استرون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد. کروموباکتر ساکزاری برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.پاسیلوس سرئوس در سن زیر 6 ماه c=1 m=50

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001-FR-F12 پیوست: 05-000-001-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/زینیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهده سرولیس cfu/g	انرژی کوکوس cfu/g	اسیدیست ها cfu/g	سوزی 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 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1*10 ²							5839	1397	غذاهای سترن تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکترساکزای برای 6 ماه پاید منفی در 460 گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرئوس در سن 6 ماه 6 m=50 c=1
غذای غیر پروتئینی خام (غیر گوشتی)	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ³					
غذای غیر پروتئینی پخته (غیر گوشتی)	1.10 ⁵			منفی	منفی							1.10 ²					
غلات پرک شده (گندم، جو، ذرت پرک)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی								1.10 ²			2393	1392	
غلات و فرآورده آن پودر جوانه گندم، (پودر جوانه جو، مالت)	1.10 ⁵	10		منفی	منفی		1.10 ²	10				1.10 ²	1.10 ²		5833		
غلات و فرآورده آن پودر بیک نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی							5.10 ²	5.10 ²		6949-3851		
غلات و فرآورده آن پودر نیمه آماده	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی							5.10 ²	5.10 ²		3851		
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	*5*10				1.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن را دارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی	5.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*		* 1.10 ²	*5*10				5.10 ²	5.10 ²		11603	1397	اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فرآورده هایی که برنج یا فرآورده آن را دارند، سالمونلا برای فرآورده هایی که پودر کاکائو یا تارگیل یا فرآورده های آنها را دارند
غلات و فرآورده آن حجیم شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		2393		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی				10				1.10 ²			3851		
غلات و فرآورده آن سبوس گندم و برنج (ماده اولیه)	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی				اسپور 5,10				1.10 ⁴			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 500 است.*
غلات و فرآورده آن گلوتن	5.10 ⁴	10		منفی				اسپور 5,10				1.10 ²			3851		شمارش اسپور باکتریهای گرمناوست هوازی 100 است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (قله)	1.10 ⁶							1.10 ²⁺⁴				1.10 ⁴			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)	1.10 ⁴							1.10 ²⁺⁴				1.10 ²			11602	1398	شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
غلات : برنج (قله و یا بسته بندی شده)	1.10 ³						1.10 ²								11602	1398	
فرآورده قنادی برپایه شکر (دسته اول)			1.10 ²	منفی	*										2395	1397	در صورت افزون پودر کاکائو یا تارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 2,5 گرم

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

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

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

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل گرم مثبت cfu/g	تیر و پانزده یا بیشتر cfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	ساخته یوگورت گوگرد زنجبیل cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سرالفرج cfu/g	اثر کوکوس cfu/g	استرپتوکوک ها cfu/g	سولومونیا ابروجوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگار	استندارد مرجع	سال انتشار	
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 ²		10	منفی		منفی						هدر 5.10 ²			3850	1395	
نوشیدنی کمبوچا	1.10 ⁶			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			1398	
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³						1.10 ³			6938	1395	اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبد، کلیه، قلب، مغز خام	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ²		1.10 ²⁺									اشریشیا 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 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	منفی					هدر 1.10 ² مخمر			21382		
کراتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						هدر 5.10 ² مخمر					
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²						هدر 5.10 ² مخمر					
کرهها، موسیونها، وازلین و مواد آرایشی مشابه، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ²⁺			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 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						هدر 1.10 ² مخمر			2406		یستریا منوسلینوز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کره نباتی (مارگارین)	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی						1.10	5*10		5637		
کره فندق			* 1.10 ²	منفی	منفی	منفی						1.10 ²	1.10 ²		15813	1397	در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای اتروپاکتریاسه آزمون کلی فرم با همین حدود
کره بادام زمینی، کره کاکائو، کره پسته ...	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی						1.10 ²			5690		
کشک خشک		منفی				منفی		1.10 ²								1188	
کشک مایع سنتتی پاستوریزه		10		منفی		منفی		1.10 ²				هدر 1.10 ² مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی						هدر 1.10 ² مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کفیر		10		منفی		منفی						1.10 ²			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کبه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 ²					

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری 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	استرپتوکوکوس گولدرانی cfu/g	پاستوریزه سیریس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انرژی کل cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سولفورموتس انتروچوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار	استندرد مرجع	سال انتشار	
گلاب*	1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش پاک کن	3.10 ²	منفی				منفی			منفی		منفی	1.10 ²			1399		
لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁴			5.10	منفی										2394		اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁵			5.10	منفی										2394		پلیتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرمخانه گذاری شوند. اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									2394		اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10 ⁴			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی										18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت و سنگدان چرخ کرده شترمرغ/خیر شترمرغ (تازه / منجمد)	5.10 ⁵			5.10	منفی	5.10 ²									18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
ادایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه / منجمد)	1.10 ⁵			5.10	منفی	1.10 ²									18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت عمل آوری شده گاو، گوسفند، طیور (ژامبون)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	<10		*5.10					نکته: 5.10		5753		شمارش کلمستریدیوم پرفرژانس *
لانتوز	5.10 ²	منفی			منفی	منفی						1.10 ² ممبر					
لیستین	1.10 ³		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3567		
انواع لواشک	2.10 ²			منفی		منفی				10		1.10 ²	1.10 ²		3308-19336-14811	1397	ریسه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انال 40%
مارگارین	1.10 ³	<10		منفی		منفی						10	5.10		5637		
مارمالادخرما	5.10 ²											10	10		8160		
انواع ماست (سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1.10 ² ممبر			2406-11325		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ³			2393		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قری انجام شود.

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

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

