

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری و ویژه های میکروبیولوژی Mo  
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12 پیوست: 05-00000-WI-F12-1400

نام نمونه	شماره ثبت میکروبیولوژی cfu/g	شماره ثبت کرم cfu/g	تیر پاکت پیاسیام mg	انرژی کلسیم کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدن-ژنیت cfu/g	پاستوریز سیریس cfu/g	کلیسریلیدیه های جفت شده سرافسیر cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سولومونیا الرجوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگار کتاب راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی	استندارد مرتبط شماره	سال انتشار	شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035، ویبریو: 1-9667-1 کمپلوباکتر: 9661 شینگلا 2627-، گرونوباکتر ساکازاکی: 9430، پرسیتیا: 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				
انواع آب آشامیدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون			6267	1397		
انواع آب معدنی		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون			4403	1397		
آب استخر		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون						
آبیلیمو، آبغوره، سرکه										1.10 <sup>2</sup>		10	10	87,881,815		سرکه نظیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیز به آزمون اسیدوست ندارد.	
آبمیوه غیر بسته بندی (طالبی، هویج، ...)	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>4</sup>				
انواع آبمیوه و فرآورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										*<1		<1	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 <sup>6</sup> باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)		با استفاده از 1- محیط کشت فری شوگر										<1	<1	3414	1398	بروش پوریلیت، * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو، در فرآورده پروبیوتیک حداقل 10 <sup>6</sup> باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آبمیوه و فرآورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک		با استفاده از 1- محیط کشت فری شوگر												3414	1398	شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1- می باشد. تعداد پروبیوتیک حداقل 10 <sup>6</sup> باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
آب زرشک										*<1		<1	<1	17524-3414		باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیو *	
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1		<1		بکتر مضر <1		3414	1398		
اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 <sup>2</sup>									10		10	10	6332	1398		
غیر اسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده	1.10 <sup>3</sup>									1.10 <sup>2</sup>		5.10	5.10 <sup>2</sup>	6332	1398		
آب سبزی و فرآورده های آن	<1	<1						<1				بکتر مضر <1		3414	1398		
ارده		50		منفی	منفی*	منفی						بکتر مضر 1.10 <sup>2</sup>		2695	1394	فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	
افزودنی خوراکی (اسید الاینیک)	5.10 <sup>3</sup>			منفی*	منفی*							بکتر مضر 5.10 <sup>2</sup>		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	
افزودنی خوراکی (الژینات سدیم، پتاسیم، امونیم، کلسیم)	5.10 <sup>3</sup>			منفی*	منفی*							بکتر مضر 5.10 <sup>2</sup>		14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم * اشریشیا منفی در 5 گرم	

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

نام نمونه	شماره کلیمپ میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیمپ تیر ۵۰ cfu/g	تیر ۱۰۰ R/g	تیر ۱۰۰۰ cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدر-زنجیت cfu/g	استرپتوکوکوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های مختلطه cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	استرپتوسیت ها cfu/g	سولومونیا اثر چولرا cfu/g	کوکس ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
افزونی خوراکی (آگار)	5.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی										14409	1390
افزونی خوراکی (کاراگینان)	5.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی*										14409	1390
افزونی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390
افزونی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390
افزونی خوراکی (بولولان)		منفی*			منفی										14409	1390
الونچه ترش فراوری شده	2.10 <sup>2</sup>		10	منفی					منفی						11089	1387
آویشن شیرازی	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی			1*10 <sup>2</sup>	1*10 <sup>2</sup>						منفی	20806	1394
آجیل ها دانه های خوراکی، مغزها (بوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شورپاشیرین)		1.10 <sup>2</sup>		منفی												
آجیل هادانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده) (با پوست یا بدون پوست) (شورپاشیرین)		1.10 <sup>2</sup>		منفی												
آجیل: بودر پسته، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم، مغز خام و فرآیند شده	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی										9636-3639-218-4631	
آجیل: پسته (مغز برشته شده)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی										218	1392
آجیل: پسته فرایند شده (برشته شده) بوداده	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی										15	1392
آرد برنج	1.10 <sup>5</sup>						1.10 <sup>2</sup>								2393	
آرد چوبو پوست کنده و بلنور	1.10 <sup>5</sup>														2393	
آرد ذرت و بلنور ذرت	1.10 <sup>4</sup>														2393	
آردو بودرسو خاری	5.10 <sup>3</sup>	10		منفی											2393	
آرد و پروتئین سویا	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی										2393	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضایقه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo  
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-01-F12-FR-پوست: 05-0000-F12-WI-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 کوبی گوشتی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	انرژی کل cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور پراکسیداز cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموع باکتری ها cfu/g	حجم رنگ	استندارد مرتبط	سال انتشار	
آرد سبب زمینی	1.10 <sup>4</sup>							1.10 <sup>22</sup>				5.10 <sup>3</sup>					شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
آرد کاساواي خوراکی	1.10 <sup>4</sup>							1.10 <sup>22</sup>				5.10 <sup>3</sup>	5.10 <sup>3</sup>		13827	1397	شمارش اسپور*
آردگندم، گندم پوست کنده وبلغور، آرد چاودار	1.10 <sup>5</sup>											5.10 <sup>3</sup>			2393		
آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی								1.10 <sup>2</sup>			2393		
اسپریدهای مخلوط کره نباتی (مارگارین)	1.10 <sup>3</sup>	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 نیازی نمی باشد
آزیم در صنایع غذایی	بیشتر 5.10 <sup>4</sup>	<3.10		منفی	منفی							مجموع کبک و مخمر 10 <sup>2</sup>			2200 -1		(...مانند آمیلاز، پکتیناز)
انواع اسنک (زرت بو داده، گندم، برنج و دانه سویا پرشته، غلات صبحانه و انواع پلت)	1.10 <sup>3</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی*	منفی	1.10 <sup>2</sup>	اسپور 5.10				مجموع کبک و مخمر 10 <sup>2</sup>			11603		در صورت استفاده از بودار کاکافو و نارگیل
انواع ادویه، لیمو عمانی، طعم دهنده ها	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی			1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>22</sup>				5.10 <sup>3</sup>	منفی		3677		شمارش کلستریدیوم پرفرژنس*
الچیرفرآیند شده	5.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		7868		
استارتر		10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>					
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک	5.10 <sup>22</sup>	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 <sup>2</sup>	<1.10				کبک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			19459	94	شمارش کلی مربوط به باکتری های غیر لاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است. شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود. کبک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100 در غیر تخمیری است. لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی باکتریایی غیر لاکتیک		<10		منفی	منفی		<1.10 <sup>2</sup>	<1.10				کبک و مخمر 1.10 <sup>2</sup>			19459	94	لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
استارتر پروبیوتیکی مخمري	1.10 <sup>22</sup>	<10		منفی	منفی	منفی	<1.10 <sup>2</sup>	<1.10				1.10 <sup>2</sup>			19459	94	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود. حتماً اسپورباکتری های طیفی شکل 10 می باشد. لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم است. منظور باکتری های لاکتیک است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود
اینولین	1.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی	منفی	10					کبک و مخمر 2.10			21544	1395	
بتاکاروتن از Blakeslea trispora				منفی در 5 گرم		منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		740	1398	

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

نام نمونه	شماره کلنی کلیم/سیستم cfu/g/10g	شماره کلنی cfu/g/10g	تیر و پیکر پستانچه cfu/g/10g	انرژی پستانچه کلنی cfu/g	ساقچه cfu/25g	استخوان کوبیده cfu/g	پاستوریزه cfu/g	کشتار پستانچه های ساخته شده cfu/g	انرژی کوبیده cfu/g	استیروست ها cfu/g	سوزی موئیس التر و چوزا cfu/g	هک و cfu/g	مخمرها cfu/g	دخم رنگار	استیروست در محیط cfu/g	سال انتشار	
موز خشک شده و چیپس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک	1.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی		منفی						هک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			11079- 11080- 11081- 11082		
برنج پخته	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی	<10					1.10 <sup>2</sup>					
برنج خام قله یا بسته بندی شده	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>2</sup>								11602	1398	
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی						هک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی						هک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		
بستنی ساده	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی									2406		
بستنی پروبیوتیک	5.10 <sup>4</sup>		1.10	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>			2406		#REF!
انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی	*5.10 <sup>2</sup>			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 آذریسی نان	5.10 <sup>4</sup>			منفی		منفی						هک و 5.10 <sup>2</sup> مخمر					
بادام (مغز خلال شده)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی								1.10 <sup>2</sup>			3415	1393	
بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)		10		منفی								1.10 <sup>2</sup>			16032	1392	
بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)		10		منفی								1.10 <sup>2</sup>			16031	1392	
بلقوای سنتی قرزین			1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>				
پرو کرک ( جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)	<1.10 <sup>6</sup>				منفی			< 1.10 <sup>2</sup>	< 1.10 <sup>2</sup>						19759	1393	
بودر بستنی	1.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی	منفی						هک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			19257	1393	
بودر بستنی شیری بدون چربی	1.10 <sup>3</sup>		10	منفی	منفی	منفی						هک و 1.10 <sup>2</sup> مخمر			20217	1394	
بودر حنا و رنگهای مو گیاهی*	* 1.10 <sup>5</sup>			منفی		منفی					منفی	منفی*	منفی*		20109	1394	شمارش کلنی میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی 10 به توان 6 می باشد. * کاندیدا آلبیکنس و هک های پاتوزن باید منفی باشد





اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo  
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 10-08-001-FR-F12-پوست: 05-0000-WI-F12-1400

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

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو  
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo  
جواب: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-001-FR-F12 پست: 05-00000-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	پاستریوس سرولوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی سرولوس cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	استرپتوس ها cfu/g	سوزوموناس انروچیزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
تخم ماکیان	$m=5.10^4$ $M=5.10^6$	$m=10$ $M=10^2$		منفی	منفی	منفی									6203	1390
تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد (بایابودن ماده افزودنی مجاز)	$m=5.10^4$ $M=5.10^6$	$m=1$ $M=10$		منفی	منفی	منفی						$m=1$ $M=10$			6203	1390
تخمه 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 نسبه $1.10$			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: 05-000-01-F12-WI-1400

نام نمونه	شماره کلیم میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم تخمیر کلیم cfu/g	تجزیه باکتریایی cfu/g	شماره کلیم تخمیر کلیم cfu/g	سابقه cfu/25g	استیو کوکوس گولدرز cfu/g	پاستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های مخرب cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور اسیدیته cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	تخم کلیم	استاندر درجه	سال تولید	
چای فوری	1.10 <sup>3</sup>	10		منفی					منفی			1.10 <sup>2</sup>			17070		
چوب بستنی *	1.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی			منفی			منفی	منفی				خود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است*
چای سرد (توشیدنی)	*10									<1**		بمقدار کمتر <1			17528	1392	شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *
خاکشیر		1.10 <sup>2</sup>		منفی								1.10 <sup>3</sup>					
خمیر پیراشکی منجمد (بنون ادویه)		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد ( با ادویه)		2.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی	10	50*				5.10 <sup>2</sup>			20219	1394	اسپور کلستریدیوم*
حبوبات فله یا بسته بندی								1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>2</sup>			11602	1398	اسپور کلستریدیوم*
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 <sup>2</sup>														2406		گرمخانه کلتری همزمان 7روز/5درجه و 10روز/30 درجه سانتیگراد
خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی	5.10 <sup>2</sup>	10		منفی		منفی									2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه. شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 <sup>2</sup>	10		منفی		منفی									2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشست
خامه طعم دار پاستوریزه	5.10 <sup>2</sup>		10*	منفی		منفی						بمقدار کمتر 1.10			2406		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا	5.10 <sup>2</sup>		10	منفی		منفی						بمقدار کمتر 5.10			2406		انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد یا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم باکتری و نشست
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی						بمقدار کمتر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خامه اسیدی شده پاستوریزه	2.10 <sup>4</sup>	10		منفی		منفی						بمقدار کمتر 1.10					لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه
خوابز	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی		منفی				بمقدار کمتر 1.10 <sup>2</sup>			186		لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترن و غیر پاستوریزه
خمیر پیراشکی منجمد بنون ادویه	1.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			20219	1394	
خمیر پیراشکی منجمد با ادویه	2.10 <sup>2</sup>			منفی	منفی	منفی	10	5*10				5.10 <sup>2</sup>			20219	1394	

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

نام نمونه	شماره کلیم میکروبیولوژی cfu/g	شماره کلیم تخمیری cfu/g	توزیع پذیری R/g	انرژی کلیم cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استرپتوکوکوس گولدرن cfu/g	پستیلوس سریوس cfu/g	کلستریدیوم های خفیه cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیدیته cfu/g	سولفور آکسیداز cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندرد مرجع	سال انتشار
خمیرماهی کیلکا	1.10 <sup>6</sup>	5.10		منفی	منفی	منفی		منفی				1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>2</sup>		4141	1376
خمیر خرما	2*10 <sup>3</sup>	منفی										5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		5720	1399
خرما خشک و نیمه خشک	2*10 <sup>3</sup>	10		منفی					منفی			2.10 <sup>2</sup>	2.10 <sup>2</sup>		15544	1397
خرما نرم بسته بندی	5.10 <sup>4</sup>		1.10 <sup>2</sup>	منفی								5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>		16217	
خمیربازی کودکان	5.10 <sup>2</sup>	منفی		منفی		منفی					منفی	منفی	منفی			
خمیرمایه تر (فشرده)		10		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 <sup>2</sup>	>6.10 <sup>9</sup>		6095	در خمیر مایه تر و خشک حداسپوریتکریهای طنایی به ترتیب <sup>10</sup> و 100 در گرم میباشد. شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسه است
خمیرمایه خشک		1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی				منفی		1.10 <sup>3</sup>	>2.10 <sup>9</sup>		6095	در خمیر مایه تر و خشک حداسپوریتکریهای طنایی به ترتیب <sup>10</sup> و 100 در گرم میباشد. اسپوریتکری های گرمادوست بی هواری 10 ، شمارش مخمر ساکارومایسن سرویسه است
خمیر مرغ	5.10 <sup>5</sup>			* 5.10	منفی	5.10 <sup>2</sup>									9529	کمپلویکتور روزنی و اشرشیا کلی پاتوزن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 <sup>3</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>				
فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1.10 <sup>3</sup>											1.10 <sup>2</sup>			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2393	92
فرآورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2393	92
خمیر نیم پخت	1.10 <sup>3</sup>	منفی		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>				
دانه نرت خشک	1.10 <sup>6</sup>							1.10 <sup>2</sup>					1.10 <sup>4</sup>		11603	
دانه نرت منجمد	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>3</sup>		منفی								1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		5585	
دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندمک، برنجک، سویا		5.10 <sup>2</sup>		منفی								5.10 <sup>3</sup>				
مسواک، دندانهای کودک و فرآورده های در تماس با بافت دهان، دهان شوویه، نخ دندان، خلال دندان، خمیردندان، سرپستاک	1.10 <sup>2</sup>			منفی		منفی					منفی	<10	<10		مشابه 20111	



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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	تیر و پنجه بیاضی w/g	تیر و پنجه کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	استیو کوکوس گوگرد آلودگی cfu/g	پاستیلیس سریش cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	استیویت ها cfu/g	سوزی مویشی ابرو چوزا cfu/g	عکس ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگی	استندرد مرجع	سال انتشار	
روغن حیوانی	1.10 <sup>4</sup>	2.10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> عکس مخمر					شمارش سرم پوست ها مد نظر است *
رشته اشی	1.10 <sup>5</sup>														2393		
انواع رشته غیر اشی	1.10 <sup>3</sup>														2393		
رشته قوری	5.10 <sup>2</sup>				منفی	منفی									2393		
رب گوجه فرنگی، غیرسترون تجاری	1.10 <sup>2</sup>									1.10 <sup>2</sup>			1.10 <sup>2</sup>				ریسه های عکس 45%
رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی	1.10 <sup>2</sup>			منفی		منفی					منفی		1.10 <sup>2</sup>				
زیتون، شور، خیاب شور، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (فله)													1.10 <sup>2</sup>		987		خیاب شورهای تخمیری آزمون مخمر ندارد. فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326
زیتون خام		1.10		منفی									1.10 <sup>3</sup>				
زیتون پرورده ( غیر سترون تجاری)		1.10 <sup>2</sup>		منفی		منفی							5.10 <sup>2</sup>	منفی			فرآورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 8692-2326
زرشک													1.10 <sup>3</sup>				
زعفران و آب زعفران *	3.10 <sup>5</sup>			منفی				1.10 <sup>2</sup> اسپور					1.10 <sup>3</sup>		5689	1397	برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است *
افشانه زعفران				منفی				1.10 <sup>2</sup> اسپور	منفی				1.10 <sup>2</sup>		17034	1392	
ژلاتین	1.10 <sup>3</sup>			منفی	منفی								1.10 <sup>2</sup> عکس مخمر		3474	1397	
سالاد ماکارونی	1.10 <sup>3</sup>	10		منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup> *					1.10 <sup>2</sup> عکس مخمر		19256	1393	لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی * اسپور کلاستریدیوم *
سالاد الویه	1.10 <sup>5</sup>	5.10		منفی	منفی	10	1.10 <sup>2</sup>	5.10					1.10 <sup>2</sup> عکس مخمر		17813	1393	لیستریا مونوسیتوژنز منفی در 25 گرم
سبزی های معطر عمل آوری شده با نمک، بسته بندی شده	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی				1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>3</sup>	منفی	10081		
انواع سالاد، سالادها، جوانه ها بصورت تازه	1.10 <sup>6</sup>	1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	منفی*	منفی	1.10 <sup>2</sup>		5.10 <sup>2</sup> *	1.10 <sup>2</sup>				1.10 <sup>3</sup>	منفی	22666	1397	اشرشیا کونی های پاتوژن منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تأیید شود) آزمون ویبریو کلرا و برسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. * در صورت وجود انواع گوشت در سالاد آزمون کلاستریدیوم پرفرژنس 50 و گوشت با غلات کلاستریدیوم احیا کننده سولفات، و وجود سس در سالاد مخمر انجام می شود.















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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل گرم cfu/g	تجزیه باکتریایی w/g	انرژی کل cfu/g	سابقه cfu/25g	استخوان کوبش کلونی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	کشت ریزنده های اختصاصی سریشده cfu/g	انرژی کوبش cfu/g	استیرویت ها cfu/g	سوزش مویشی ایزوچولرا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	کدام رنگ	استندرد مرجع	سال انتشار	
پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت														EN ISO 10993	9261	1386	
پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی														ISO 16187			
فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	آزمون بر روی E coli, Paeroginosa, S aureus اسپرژیتوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کز 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 <sup>3</sup>	منفی			منفی							بکتر 5.10 <sup>2</sup> ممبر			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	1.10 <sup>5</sup>		5.10 <sup>2</sup>	منفی			1.10 <sup>3</sup>	10				1.10 <sup>3</sup>			14000		نتایج آزمون در 5 طرف با 5 نمونه*
عرقیات گیاهی *	2.10 <sup>2</sup>	منفی					منفی	منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل								منفی*				1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>0</sup>		7610		شمارش اسپور کلستریوم احیا کننده سولفیت.مخمر های اسموگیلیک منظور می باشد.*
عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها	1-10									منفی		منفی	منفی				
عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی								5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6098		
عصاره مالت کاکتویی و مغزدار	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی							5.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>3</sup>		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 <sup>2</sup>	10		منفی		منفی				منفی		منفی	منفی				
غذای پخته و سالتویج های سرد	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>					کمپلویکتور ژوژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوزنز و برسیلیا التروکولیتیکا منفی در 25 گرم. کلس فرم برای سالتویج های سرد محتوی سالاد500
اغ خوراکی کمکی شیرخواران و کودکان مایع با جامد(مانندغذای بودری کودک و غذای بودری کودک بر پایه غلات و حبوبات	n=5 m=10 <sup>3</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 <sup>2</sup> M=5*10 <sup>3</sup> c=2	1.10 <sup>2</sup>							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد. کروموباکتر ساکزاری برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.باسیلیوس سرئوس در سن زیر 6 ماه c=1 m=50

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

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

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

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

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل گرم مثبت cfu/g	توزیع باکتریایی در هر واحد	آشوبش کلی cfu/g	ساقچیلان cfu/25g	اسهولیکوسیت cfu/g	پاستیلیس سریش cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سریش cfu/g	اثر لاکتوس cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفوریکس ابروجوزا cfu/g	کوک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرجع	سال انتشار	
فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی	5.10 <sup>2</sup>		10	منفی		منفی						بهدر 5.10 <sup>2</sup>			3850	1395	
نوشیدنی کمبوچا	1.10 <sup>6</sup>			منفی	منفی							1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>			1398	
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 <sup>6</sup>			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 <sup>3</sup>						1.10 <sup>3</sup>			6938	1395	اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )
کبد، کلیه، قلب، مغز خام	5.10 <sup>6</sup>			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 <sup>2</sup>		1.10 <sup>2+</sup>									اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلویکتور ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود ) کشت سردیوم پرفرزنس شمارش میشود.*
انواع کوکو پخته شده آماده مصرف منجمد (سبزی، سیب زمینی...)	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی	منفی					بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			21382		
کراتین	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی						بهدر 5.10 <sup>2</sup> مخمر					
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 <sup>3</sup>		<10		منفی	<10 <sup>2</sup>						بهدر 5.10 <sup>2</sup> مخمر					
کرهها، موسیوقها، وازلین و مواد آرایشی مشابه، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 <sup>2+</sup>			منفی		منفی					منفی	<10	<10*		20111		شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا آلبی کز منفی
انواع کره	* 1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی						بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		یستریا منوسلویتز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10 <sup>4</sup>
کره نباتی (مارگارین)	1.10 <sup>3</sup>	10		منفی	منفی	منفی						1.10	5*10		5637		
کره فندق			* 1.10 <sup>2</sup>	منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>		15813	1397	در صورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای اتروپاکتریاسه آزمون کلی فرم با همین حدود
کره بادام زمینی، کره کاکائو، کره پسته ...	1.10 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			5690		
کشک خشک		منفی			منفی	منفی		1.10 <sup>2</sup>								1188	
کشک مایع سنتتی پاستوریزه		10		منفی	منفی	منفی		1.10 <sup>2</sup>				بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی	منفی	منفی						بهدر 1.10 <sup>2</sup> مخمر			2406		بروسلا منفی در 25 گرم
کفیر		10		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup>			2406		شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.
کبه	1.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی	<10	10				1.10 <sup>2</sup>					



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

نام نمونه	شماره کل شمارش میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل شمارش گرم مثبت cfu/g	تیر باکتریایی w/g	انرژی کل cfu/g	ساقیلا cfu/25g	سنگیو کوبیت cfu/g	پاستوریزه سرد cfu/g	کلیسریته های جدا شده سرخه/سبز cfu/g	تیر کوبیت cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	سولفور پوریتس اثر و چرخا cfu/g	کوک ها cfu/g	مجموعه cfu/g	حجم رنگار	استندارد مرجع	سال انتشار	
گلاب*	1.10 <sup>2</sup>	منفی							منفی	منفی	منفی	منفی	منفی		3270		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوش پاک کن	3.10 <sup>2</sup>	منفی				منفی			منفی	منفی	منفی	1.10 <sup>2</sup>			1399		
لاشه تازه یا منجمد	5.10 <sup>4</sup>			5.10	منفی										2394		اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 <sup>5</sup>			5.10	منفی										2394		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 <sup>5</sup>			5.10	منفی	5.10 <sup>2</sup>									2394		اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )
لاشه کامل شترمرغ (تازه)	5.10 <sup>4</sup>			5.10	منفی										18384	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 <sup>5</sup>			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 <sup>5</sup>			5.10	منفی	5.10 <sup>2</sup>									18384	93	اشرشیا کونی های پاتوژن و کمپلویباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم ( با آنتی سرم تایید شود )
آرایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه / منجمد)	1.10 <sup>5</sup>			5.10	منفی	1.10 <sup>2</sup>									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 <sup>4</sup>	10		منفی	منفی	<10		*5.10							5753		شمارش کلسترییدیوم پرفرژانس *
لانتوز	5.10 <sup>2</sup>	منفی			منفی	منفی						1.10 <sup>2</sup> میکروبیوم					
لیستین	1.10 <sup>3</sup>		منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		3567		
انواع لواشک	2.10 <sup>2</sup>			منفی		منفی				10		1.10 <sup>2</sup>	1.10 <sup>2</sup>	3308-19336-14811	1397		ریسه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انال 40%
مارگارین	1.10 <sup>3</sup>	<10		منفی		منفی						10	5.10		5637		
مارمالادخرما	5.10 <sup>2</sup>											10	10		8160		
انواع ماست ( سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی						1.10 <sup>2</sup> میکروبیوم			2406-11325		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> باشد
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10 <sup>4</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	منفی						1.10 <sup>3</sup>			2393		شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 <sup>6</sup> باشد - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قری انجام شود.



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





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

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل CFU/g	تیر باکتریایی CFU/g	تیر باکتریایی کل CFU/g	ساقیلا CFU/25g	استرپتوکوکوس گولدرن CFU/g	پاستوریزاسیون CFU/g	کلستریدیوم های اختلالی CFU/g	اثر باکتری CFU/g	اسپیروسیت ها CFU/g	سولومونیا اریتروجنز CFU/g	کوک ها CFU/g	مخمس ها CFU/g	تخم رنگارنگ	استندرد محیط	سال انتشار
فیض برگر نیمه پخت	5.10 <sup>5</sup>	1.10 <sup>2</sup>		منفی	منفی	5.10 <sup>2</sup>		منفی				1.10 <sup>2</sup>			5849	1395
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	<5.10 <sup>2</sup>	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی	1.10 <sup>3</sup>	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				اسپور <1 با روش فیلتراسیون	با روش <1 فیلتراسیون		با روش <1 فیلتراسیون				21113	1395

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

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

3- درخصوص فرآورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10<sup>6</sup> باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتماً انجام شود.

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

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