

## لیست برخی از آزمونهای قابل انجام در آزمایشگاه بر حسب محصول

ردیف	نام محصول	نوع آزمون	روش آزمون
۱	سویا	بسته بندی	ISIRI 3332
		نشانه گذاری	ISIRI 3332
		شکل ظاهری	ISIRI 3332
		رنگ	ISIRI 3332
		بو	ISIRI 3332
		رطوبت	ISIRI 3332
		پروتئین	ISIRI 3332
		خاکستر کل	ISIRI 3332
		خاکستر غیر محلول در اسید	ISIRI 3332
		چربی تام	ISIRI 3332
		فیبر خام	ISIRI 3332
		فعالیت اوره از	ISIRI 3332
		شمارش کلی میکروارگانیسم ها	ISIRI 5272
		شمارش کلی فرم ها	ISIRI 11166
		شناسایی اشرشیاکلی	ISIRI 9263
		شناسایی سالمونلا	ISIRI 2946
		شمارش کپک مخمر	ISIRI 1810
۲	بیسکویت	بسته بندی	ISIRI 37
		نشانه گذاری	ISIRI 37
		شکل ظاهری	ISIRI 37
		رنگ	ISIRI 37
		بافت	ISIRI 37
		مزه و بو	ISIRI 37
		ناپذیرفتنی	ISIRI 37
		حداکثر رطوبت بیسکویت ساده	ISIRI 37
		حداکثر رطوبت بیسکویت مغزدار مرکب	ISIRI 37
		حداکثر رطوبت بیسکویت سبوسدار	ISIRI 37
		حداکثر رطوبت بیسکویت کاکائویی	ISIRI 37
		حداکثر رطوبت بیسکویت ساندویچی	ISIRI 37
		حداکثر رطوبت بیسکویت پوشش دار	ISIRI 37
		PH حداکثر	ISIRI 37
		حداقل درصد وزنی چربی	ISIRI 37
		حداکثر اندیس پر اکسید چربی استخراجی بر حسب میلی اکی والان در کیلوگرم	ISIRI 37
		حداکثر اسیدیته چربی استخراجی بر حسب اسیداولئیک بیسکویت ساده	ISIRI 37
		حداکثر اسیدیته چربی استخراجی بر حسب اسیداولئیک بیسکویت طعم دار	ISIRI 37
		حداکثر اسیدیته چربی استخراجی بر حسب اسیداولئیک بیسکویت سبوسدار	ISIRI 37
		حداکثر اسیدیته چربی استخراجی بر حسب اسیداولئیک بیسکویت کاکائویی	ISIRI 37

ISIRI 37	حداکثر اسیدپتته چربی استخراجی بر حسب اسیداولئیک بیسکویت ساندویچی		
ISIRI 37	حداکثر اسیدپتته چربی استخراجی بر حسب اسیداولئیک بیسکویت پوشش دار		
ISIRI 37	اندیس کرایس چربی استخراجی		
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی قند کل (منوسا کاریدها)		
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت ساده		
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت طعم دار		
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت سیوسدار		
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت کاکائویی		
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت ساندویچی		
ISIRI 37			
ISIRI 37	حداقل درصد وزنی خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت پوشش دار		
ISIRI 37	حد اکثر شکستگی (درصد وزنی)		
ISIRI 37	حد اقل درصد فیبر (درصد وزنی)		
ISIRI 37	حد اکثر در صد اسید چرب ترانس روغن استخراجی		
ISIRI 2395	شناسایی انتروباکتریاسه در گرم		
ISIRI 2395	شناسایی کلی فرم ها در گرم		
ISIRI 2395	شناسایی اشرشیاکلی در گرم		
ISIRI 2395	شمارش کپک		
ISIRI 2553	بسته بندی	کیک	۳
ISIRI 2553	نشانه گذاری		
ISIRI 2553	شکل ظاهری		
ISIRI 2553	رطوبت کیک روغنی (در صد وزنی)		
ISIRI 2553	رطوبت کیک اسفنجی (در صد وزنی)		
ISIRI 2553	پروتین کیک روغنی (در صد وزنی بر مبنای ماده خشک)		
ISIRI 2553	پروتین کیک اسفنجی (در صد وزنی بر مبنای ماده خشک)		
ISIRI 2553	قندهای ساده بر حسب دکستروز کیک روغنی (در صد وزنی بر مبنای ماده خشک)		
ISIRI 2553	قندهای ساده بر حسب دکستروز کیک اسفنجی (در صد وزنی بر مبنای ماده خشک)		
ISIRI 2553	چربی استخراجی کیک روغنی (در صد وزن بر مبنای ماده خشک)		
ISIRI 2553	چربی استخراجی کیک اسفنجی (در صد وزن بر مبنای ماده خشک)		
ISIRI 2553	اندیس اکسید چربی استخراجی کیک روغنی (بر حسب میلی اکیوالان در کیلوگرم)		
ISIRI 2553	اندیس اکسید چربی استخراجی کیک اسفنجی (بر حسب میلی اکیوالان در کیلوگرم)		
ISIRI 2553	اسیدپتته چربی استخراجی بر حسب اسید اولئیک کیک روغنی (درصد وزنی)		
ISIRI 2553	اسیدپتته چربی استخراجی بر حسب اسید اولئیک کیک اسفنجی (درصد وزنی)		
ISIRI 2553			
ISIRI 2553	فعالیت ابی کیک روغنی در ۲۵ درجه		
ISIRI 2553	فعالیت ابی کیک اسفنجی در ۲۵ درجه		
ISIRI 2553	PH		
ISIRI 2553	خاکستر غیر محلول در اسید		
ISIRI 2395	شمارش انتروباکتریاسه در گرم		
ISIRI 2395	شناسایی اشرشیاکلی در گرم		
ISIRI 2395	سالمونلا در ۲۵ گرم		
ISIRI 2395	استافیلوکوکوس کو اگولاز مثبت در گرم		

ISIRI 2395	شمارش کپک در گرم		
ISIRI 2395	شمارش مخمر در گرم		
	بسته بندی	عسل	۴
	نشانه گذاری		
ISIRI 92	حالت فیزیکی		
ISIRI 92	رنگ		
ISIRI 92	عطر و بو		
ISIRI 92	مزه		
ISIRI 92	کف		
ISIRI 92	قندهای احیاکننده قبل از هیدرولیز		
ISIRI 92	ساکارز ( گرم در صد)		
ISIRI 92	رطوبت (درصد)		
ISIRI 92	PH		
ISIRI 92	اسیدیته ازاد(میلی اکی والان در کیلوگرم)		
ISIRI 92	فعالیت دیاستازی بر حسب واحد دیاستاز		
ISIRI 92	نسبت فروکتوز به گلوکز		
ISIRI 92	خاکستر گرم درصد		
ISIRI 92	هدایت الکتریکی بر حسب میلی زیمنس بر سانتی متر		
ISIRI 92	هیدروکسی متیل فورفورال ( میلی گرم در کیلوگرم)		
ISIRI 92	مواد جامد غیر محلول(غیر از عسل پرس شده)		
ISIRI 92	مواد جامد غیر محلول(عسل پرس شده)		
ISIRI 11145	پرولین میلی گرم در کیلوگرم		
ISIRI 2197	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت		
ISIRI 1-10899	مخمر		
ISIRI 1-10899	کپک		
ISIRI 2685	بسته بندی	ابمیوه	۵
ISIRI 2685	نشانه گذاری		
ISIRI 2685	ویژگی های حسی		
ISIRI 2685	مواد خارجی		
ISIRI 2685	پری ظرف		
ISIRI 2685	آزمون گوشت میوه		
ISIRI 2685	وزن مخصوص		
ISIRI 2685	مواد جامد محلول در اب		
ISIRI 2685	مواد جامد کل (عصاره خشک)		
ISIRI 2685	خاکستر		
ISIRI 2685	قلیلت خاکستر		
ISIRI 2685	PH		
ISIRI 2685	اسیدیته کل		
ISIRI 2685	عددفرمالین		
ISIRI 2685	قند		
ISIRI 2685	الکل اتیلیک		
ISIRI 2685	آزمون تانن		
ISIRI 2685	هیدروکسی متیل فورفورال		
ISIRI 2685	آزمون روغن های فرار		
ISIRI 2685	انیدریدسولفورو		
ISIRI 2685	آزمون ویتامین ث		

ISIRI 2685	اسیدپته فرار		
ISIRI 2685	فعالیت انزیمی		
ISIRI 2454	بسته بندی	مایونز و سس های	6
ISIRI 2454	نشانه گذاری	سالاد	
ISIRI 2454	عوامل ناپذیرفتنی		
ISIRI 2454	موادخارجی		
ISIRI 2454	ویژگی های حسی		
ISIRI 2454	درصد پری		
ISIRI 2454	اسیدپته کل بر حسب اسیداستیک (گرم درصد گرم)		
ISIRI 2454	چربی (درصد وزنی)		
ISIRI 2454	PH		
۲۹۶۵ ISIRI	شمارش کلی میکروارگانیسم		
۲۹۶۵ ISIRI	باکتری های اسید لاکتیک هتروفرومانتاتیو		
۲۹۶۵ ISIRI	سالمونلا		
۲۹۶۵ ISIRI	استافیلو کوکوس اورئوس		
۲۹۶۵ ISIRI	اشرشیاکلی		
۲۹۶۵ ISIRI	کپک		
۲۹۶۵ ISIRI	مخمر		
ISIRI 2550	بسته بندی	سس گوجه فرنگی	۷
ISIRI 2550	نشانه گذاری		
ISIRI 2550	ناپذیرفتنی		
ISIRI 2550	نمک طعام خوراکی (بر حسب کلرور سدیم)		
ISIRI 2550	قند کل		
ISIRI 2550	اسیدپته		
ISIRI 2550	مواد جامد محلول در اب		
ISIRI 2550	PH		
ISIRI 2550	خاکستر کل		
ISIRI 2550	پری		
۸۸۹۷ISIRI	باکتری های مقاوم به اسید		
۸۸۹۷ISIRI	کپک		
۸۸۹۷ISIRI	مخمر		
۸۸۹۷ISIRI	ریسه های کپک باقیمانده		
13530 ISIRI	بسته بندی	سس چیلی تای	۸
13530 ISIRI	نشانه گذاری		
13530 ISIRI	بافت		
13530 ISIRI	طعم و بو		
13530 ISIRI	پری		
13530 ISIRI	مواد جامد محلول در اب		
13530 ISIRI	نمک		
13530 ISIRI	PH		
13530 ISIRI	اسیدپته		
13530 ISIRI	خاکستر کل بر حسب ماده خشک		
8897 ISIRI	کپک		
ISIRI 8897	مخمر		
ISIRI 8897	باکتری های اسید دوست		

ISIRI 8897	باقیمانده ریشه های کپک		
۵۸۷۸ISIRI	بسته بندی	سس تند فلفل قرمر	۹
۵۸۷۸ISIRI	نشانه گذاری		
۵۸۷۸ISIRI	مواد خارجی		
۵۸۷۸ISIRI	ذرات حاصل از سوختگی		
۵۸۷۸ISIRI	دانه و پوست		
۵۸۷۸ISIRI	رنگ		
۵۸۷۸ISIRI	طعم و بو		
۵۸۷۸ISIRI	یکنواختی		
۵۸۷۸ISIRI	مواد جامد محلول در آب		
۵۸۷۸ISIRI	نمک طعام		
۵۸۷۸ISIRI	اسیدیته		
۵۸۷۸ISIRI	PH		
۵۸۷۸ISIRI	خاکستر		
۵۸۷۸ISIRI	پری		
۵۸۷۸ISIRI	ماده موثر فلفل (کاپسائی سینوئید)		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	بسته بندی	سس خردل	۱۰
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	نشانه گذاری		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	رنگ		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	یکنواختی		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	بو و مزه		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	درصد خردل		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	رطوبت		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	اسیدیته		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	PH		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	نمک		
۴۵۵۲-۲۴۶ISIRI	خاکستر		
ISIRI 13570	بسته بندی	سس کباب (باربیکو)	۱۱
ISIRI 13570	نشانه گذاری		
ISIRI 13570	وضع ظاهری		
ISIRI 13570	طعم و بو		
ISIRI 13570	پری		
ISIRI 13570	مواد جامد محلول در آب		
ISIRI 13570	نمک در صدوزنی		
ISIRI 13570	Ph		
ISIRI 13570	قند کل در صد وزنی		
ISIRI 13570	اسیدیته بر حسب اسید استیک		
ISIRI 13570	خاکستر کل		
ISIRI 3630	اسید بنزوئیک و نمک های سدیم و پتاسیم آن		
ISIRI 3617	نمک های سورات		
ISIRI 3676	کپک		
ISIRI 8897	مخمر		
ISIRI 8897	باکتری های اسید دوست		
ISIRI 3676	باقیمانده ریشه های کپک		

۲۴۵۰ISIRI	بسته بندی	بستنی	۱۲
۲۴۵۰ISIRI	نشانه گذاری		
۲۴۵۰ISIRI	بو و مزه		
۲۴۵۰ISIRI	بافت		
۲۴۵۰ISIRI	نسبت وزن روکش به مغزی بستنی		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی چربی شیربستنی شیری تهیه از شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی چربی شیربستنی شیری تهیه از شیر و چربی شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی چربی شیربستنی شیری مخلوط با چربی نباتی		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی چربی شیربستنی یخی میوه ای بدون شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی چربی شیربستنی یخی میوه ای با شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی موادجامد شیربدون چربی (حداقل)بستنی شیری تهیه شده از شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی موادجامد شیربدون چربی (حداقل)بستنی شیری تهیه شده از شیرو چربی شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی موادجامد شیربدون چربی (حداقل)بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی موادجامد شیربدون چربی (حداقل)بستنی یخی میوه ای بدون شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصدوزنی موادجامد شیربدون چربی (حداقل)بستنی یخی میوه ای با شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی مواد جامدبستنی (حداقل) بستنی شیری تهیه شده از شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی مواد جامدبستنی (حداقل) بستنی شیری تهیه شده از شیر و چربی شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی مواد جامدبستنی (حداقل) بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی مواد جامدبستنی (حداقل) بستنی یخی میوه ای بدون شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی مواد جامدبستنی (حداقل) بستنی یخی میوه ای با شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی ساکارز(حداکثر) بستنی تهیه شده از شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی ساکارز(حداکثر) بستنی تهیه شده از شیرو چربی شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی ساکارز(حداکثر) بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی ساکارز(حداکثر) بستنی یخی میوه ای بدون شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد وزنی ساکارز(حداکثر) بستنی یخی میوه ای با شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد قند کل (حداکثر)بستنی شیری تهیه شده از شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد قند کل (حداکثر)بستنی شیری تهیه شده از شیرو چربی		
۲۴۵۰ISIRI	درصد قند کل (حداکثر)بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی		
۲۴۵۰ISIRI	درصد قند کل (حداکثر)بستنی یخی میوه ای بدون شیر		
۲۴۵۰ISIRI	درصد قند کل (حداکثر)بستنی یخی میوه ای با شیر		
۲۴۵۰ISIRI	در صد اسیددیده (حداکثر)بستنی شیری تهیه شده از شیر بر حسب اسید لاکتیک		
۲۴۵۰ISIRI	در صد اسیددیده (حداکثر)بستنی شیری تهیه شده از شیرو چربی شیر بر حسب اسید لاکتیک		
۲۴۵۰ISIRI	در صد اسیددیده (حداکثر)بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی بر حسب اسید لاکتیک		
۲۴۵۰ISIRI	در صد اسیددیده (حداکثر)بستنی یخی میوه ای بدون شیر بر حسب اسید لاکتیک		
۲۴۵۰ISIRI	در صد اسیددیده (حداکثر)بستنی یخی میوه ای با شیر بر حسب اسید لاکتیک		
۲۴۰۶ISIRI	شمارش کلی میکروارگانسیم شیر تازه	شیر و فراورده های آن	۱۳
۲۴۰۶ISIRI	شمارش کلی میکروارگانسیم شیر باز ساخته		
۲۴۰۶ISIRI	شمارش کلی میکروارگانسیم شیر طعم دار		
۲۴۰۶ISIRI	شمارش کلی میکروارگانسیم شیر تغلیظ		
۲۴۰۶ISIRI	شمارش کلی میکروارگانسیم شیر کنستانتره پروتیین اب		

۲۴۰۶ ISIRI	انتروباکتریاسه شیر تازه		
۲۴۰۶ ISIRI	انتروباکتریاسه شیر باز ساخته		
۲۴۰۶ ISIRI	انتروباکتریاسه شیر طعم دار		
۲۴۰۶ ISIRI	انتروباکتریاسه شیر تغلیظ		
۲۴۰۶ ISIRI	انتروباکتریاسه شیر کنسانتره پروتین اب پنیر		
۲۴۰۶ ISIRI	کلی فرم ها شیر تازه		
۲۴۰۶ ISIRI	کلی فرم ها شیر باز ساخته		
۲۴۰۶ ISIRI	کلی فرم ها شیر طعم دار		
۲۴۰۶ ISIRI	کلی فرم ها شیر تغلیظ		
۲۴۰۶ ISIRI	کلی فرم ها شیر کنسانتره پروتین اب پنیر		
۲۴۰۶ ISIRI	اشرشیا کلی شیر تازه		
۲۴۰۶ ISIRI	اشرشیا کلی باز ساخته		
۲۴۰۶ ISIRI	اشرشیا کلی طعم دار		
۲۴۰۶ ISIRI	اشرشیا کلی تغلیظ		
۲۴۰۶ ISIRI	اشرشیا کلی کنسانتره پروتین اب پنیر		
۲۴۰۶ ISIRI	کپک و مخمر شیر تازه		
۲۴۰۶ ISIRI	کپک و مخمر باز ساخته		
۲۴۰۶ ISIRI	کپک و مخمر طعم دار		
۲۴۰۶ ISIRI	کپک و مخمر تغلیظ		
۲۴۰۶ ISIRI	کپک و مخمر کنسانتره پروتین اب پنیر		
۲۴۰۶ ISIRI	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت شیر تازه		
۲۴۰۶ ISIRI	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت شیر باز ساخته		
۲۴۰۶ ISIRI	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت شیر طعم دار		
۲۴۰۶ ISIRI	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت شیر تغلیظ		
۲۴۰۶ ISIRI	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت شیر کنسانتره پروتین اب پنیر		
۶۹۵ ISIRI	بسته بندی	ماست	۱۴
۶۹۵ ISIRI	نشانه گذاری		
۶۹۵ ISIRI	ویژگی های حسی		
۶۹۵ ISIRI	رنگ		
۶۹۵ ISIRI	بررسی سطح		
۶۹۵ ISIRI	بافت		
۶۹۵ ISIRI	مزه و بو		
۲۸۵۲ ISIRI	Ph		
	چربی		
۱۷۵۳ ISIRI	مواد جامد بدون چربی شیر		
۲۸۵۲ ISIRI	اسیدیته		
۵۴۸۶ ISIRI	کلی فرم ها		
۵۲۳۴ ISIRI	اشرشیا کلی		
۹۹۷ ISIRI	کپک و مخمر		
۳-۶۸۰۶ ISIRI	استافیلوکوکوس کواگولاز		
ISIRI 2453	بسته بندی	دوغ ساده	۱۵
ISIRI 2453	نشانه گذاری		
ISIRI 2453	رنگ		

ISIRI 2453	بافت		
ISIRI 2453	طعم		
2852 ISIRI	Ph		
ISIRI 384	چربی		
ISIRI 637	ماده خشک		
ISIRI 694	کلرید سدیم		
ISIRI 1249	دی اکسید کربن		
ISIRI 5486	کلی فرم ها		
ISIRI 5486	اشرشیا کلی		
ISIRI 997	کپک و مخمر		
ISIRI 6806	استافیلوکوکوس کواگولاز		
	بسته بندی	خامه پاستوریزه و	۱۶
	نشانه گذاری	خامه فرادما	
	رنگ		
	بو و طعم		
۱۱۸۹ISIRI	چربی(درصد وزنی/وزنی)خامه کم چرب		
۱۱۸۹ISIRI	چربی(درصد وزنی/وزنی)خامه نیم چرب		
۱۱۸۹ISIRI	چربی(درصد وزنی/وزنی)خامه چرب		
۱۱۸۹ISIRI	چربی(درصد وزنی/وزنی)خامه پر چرب		
۲۸۵۲ISIRI	اسیدیته		
۲۸۵۲ISIRI	PH		
۱۱۸۹ISIRI	بسته بندی	خامه طعم دار	۱۷
۱۱۸۹ISIRI	نشانه گذاری	پاستوریزه و فرادما	
۱۱۸۹ISIRI	رنگ		
۱۱۸۹ISIRI	بو		
۱۱۸۹ISIRI	طعم		
۱۱۸۹ISIRI	بافت		
۱۳۶۳۵ISIRI	چربی کل		
۲۸۵۲ISIRI	PH		
۲۸۵۲ISIRI	اسیدیته کل		
۱۳۶۳۵ISIRI	ساکارز		
	باقیمانده ماده خشک		
۲۶۸۵	آزمونهای فیزیکی شیمیایی : بسته بندی - نشانه گذاری - ویژگیهای حسی - مواد خارجی - پری ظرف - آزمون گوشت میوه - وزن مخصوص - مواد جامد محلول در آب - آزمون مواد جامد کل (عصاره خشک) - خاکستر - قلیائیت خاکستر - pH - اسیدیته کل - عدد فرمالین - قند ( قبل از هیدرولیز - قند کل - ساکارز) - آزمون الکل اتیلیک - آزمون تانن - هیدروکسی متیل فورفورال - آزمون روغن های فرار - اتیدرید سولفورو - آزمون ویتامین ث - اسیدیته فرار - فعالیت آنزیمی	آبمیوه	۱۸
۲۳۰۳	آزمونهای فیزیکی شیمیایی : بسته بندی - نشانه گذاری - رطوبت - پروتئین - چربی کل - نشاسته - خاکستر - ارگانولپتیک - pH - نمک - فسفات P2O5 - نیتريت سدیم	سوسیس و کالباس	۱۹
۲۴۹۶-۴۳۷-۵۲۲۷	آزمونهای میکروبی : شمارش کلی میکرو ارگانیسم ها - کلی فرمها - اشرشیا کلی - سالمونلا -	سوسیس و کالباس	۲۰
۱-۲۱۹۷-۱۱۹۴-۱۸۱۰	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت - کلستریدیوم پرفرانژنس - کپک و مخمر		
۱۰۸۹۹			
۲۳۰۳-۷۴۲-۲۳۰۴	آزمونهای فیزیکی شیمیایی : بسته بندی - نشانه گذاری - رنگ - بو و مزه - شکل ظاهری - مواد خارجی -	همبرگر	۲۱
۷۴۴-۷۴۵-۹۲۴	چربی - نشاسته - پروتئین - رطوبت - خاکستر		



۶۸۰۶-۱، ۱۸۱۰، ۵۲۷۲ ۲۳۰۴، ۲۹۴۶، ۹۹۷ ۲۴۵۴ -۳۲۷۳-۳۲۷۶-۶۲۳ -۳۲۷۴-۳۲۷۸-۳۲۷۵ -۳۳۹۳-۳۳۹۴-۳۳۲۰ ۱۰۲۴۴  623-3276-3273-3275- -۵۲۷۲-۱۱۱۶۶-۱۷۰۷۰ ۱۰۸۹۹-۳، ۲۹۴۶-۹۲۶۳ ۲۱۹۸،  ۶۹ ۳۵۴۴  ۷۴۰-۲۶۳۴ <b>JLAB-GT-17</b> ۷۴۰-۲۶۳۴ <b>JLAB-GT-17</b> ISIRI : 2441 -2350- 2351-2352-2353-2354- 2356-3067-3069-7622- <b>JLAB-C48</b>	۲۲ همبرگر آزمونهای میکروبی: شمارش کلی میکروبی- سالمونلا در ۲۵ گرم -استافیلوکوکوس اورئوس - کپک و مخمر-اشرشیا کلی	۲۳ کلوچه آزمونهای فیزیکی شیمیایی: بسته بندی -نشانه گذاری- رطوبت کل-پروتئین-pH-خاکستر غیر محلول در اسید- قند های ساده بر حسب دکستروز- چربی استخراجی -اندیس پراکسید چربی استخراجی -اسیدیته چربی استخراجی -وزن مغزی به وزن کلوچه-فعالیت آبی در ۲۵ درجه	۲۴ چای سیاه آزمونهای فیزیکی شیمیایی: بسته بندی- نشانه گذاری- بررسی ظاهر چای خشک-رنگ ذرات-مواد خارجی-مجموعه اجزای ناخواسته- کپک زدگی-رنگ نوشابه چای-عطر نوشابه-طعم نوشابه-رطوبت -خاکسترکل- خاکستر محلول در آب نسبت به خاکستر کل-خاکستر نامحلول در اسید-قلیائیت خاکستر محلول در آب بر حسب KOH- عصاره آبی -فیبر خام -کافئین -پلی فنل کل	۲۵ چای سیاه آزمونهای میکروبی: شمارش کلی میکروارگانسیم ها-کلی فرم ها-اشرشیا کلی -کپک-آنتروکوکوس های روده ای	۲۶ شکر سفید آزمونهای فیزیکی شیمیایی: بسته بندی- نشانه گذاری - مواد خارجی نامحلول-پلاریزاسیون-قند اینورت-انیدرید سولفورو-رطوبت-نمره خاکستر-نمره رنگ در محلول-نمره رنگ ظاهری	۲۷ قند و شکر آزمونهای میکروبی: باکتریهای هوازی مزوفیل-کپک-مخمر-شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست- اسپور باکتریهای عامل فساد صاف-اسپور باکتریهای بی هوازی گرما دوست-اسپور باکتریهای عامل فسادسولفیدی- شناسایی کلی فرم ها	۲۸ مواد خوراکی و آشامیدنی شناسایی رنگهای مصنوعی در مواد خوراکی و آشامیدنی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۲۸ مواد خوراکی و آشامیدنی شناسایی رنگهای مصنوعی در مواد خوراکی و آشامیدنی به روش کروماتوگرافی لایه نازک	۲۹ آب معدنی و آب آشامیدنی بسته بندی شده کدورت(NTU) pH مواد خارجی هدایت الکتریکی(میکروزیمنس بر سانتی متر) سختی کل بر حسب CaCo3 (میلی گرم در لیتر) کل مواد جامد محلول TDS(میلی گرم در لیتر) منگنز بر حسب Mn(میلی گرم در لیتر) آهن بر حسب Fe (میلی گرم در لیتر) سولفات بر حسب SO4(میلی گرم در لیتر) نیتريت بر حسب NO2 (میلی گرم در لیتر) نیترات بر حسب NO3(میلی گرم در لیتر) کلرور بر حسب Cl (میلی گرم در لیتر) کلسیم بر حسب Ca (میلی گرم در لیتر) آمونیاک بر حسب NH3 (میلی گرم در لیتر) سدیم بر حسب Na (میلی گرم در لیتر) منیزیم بر حسب Mg (میلی گرم در لیتر) کلر آزاد Cl2 فسفات بر حسب Po4 <sup>-</sup> (میلی گرم در لیتر) هیدروژن سولفور ه بر حسب H2S (میلی گرم در لیتر)-فلزات	۳۰ آب معدنی و آب آشامیدنی بسته بندی شده شمارش کلی باکتری ها-اشرشیا کلی-کل کلیفرمها-آنتروکوک های روده ای-سودوموناس آتروجینوزا-اسپور کلسترییدیومهای احیا کننده سولفیت-
---	---	---	--	--	--	--	---	---	--	--

ISIRI5271-  
ISIRI 7225-1 ,  
ISIRI 7224-2 ,  
ISIRI 8869-  
ISIRI 5353

## لیست برخی از آزمونهای قابل انجام در آزمایشگاه بر حسب آزمون

روش آزمون	نوع آزمون	ردیف
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	رطوبت سویا	۱
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	پروتئین کل سویا	۲
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	خاکستر کل سویا	۳
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	خاکستر غیر محلول در اسید سویا	۴
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	چربی تام سویا	۵
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	فیبر خام سویا	۶
Sop JLAB-GT10 - ISIRI 3332	فعالیت اوره آز سویا	۷
ISIRI 2393	شمارش کلی میکرو ارگانیزم ها در سویا	۸
ISIRI 2393	شمارش کلی فرمها در سویا	۹
ISIRI 2393	شناسایی اشرشیا کلی در سویا	۱۰
ISIRI 2393	شناسایی سالمونلا در سویا	۱۱
ISIRI 2393	شمارش کپک و مخمر در سویا	۱۲
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	رطوبت بیسکویت	۱۳
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	بیسکویت pH	۱۴
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	اندیس پراکسید چربی استخراجی بیسکویت	۱۵
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	اسیدیته چربی استخراجی بیسکویت	۱۶
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	اندیس کرایس چربی استخراجی بیسکویت	۱۷
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	چربی کل بیسکویت	۱۸
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	قند کل بیسکویت	۱۹
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	خاکستر غیر محلول در اسید بیسکویت	۲۰
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	درصد وزنی شکستگی بیسکویت	۲۱
Sop JLAB-GT5 - ISIRI 37	درصد فیبر خام بیسکویت	۲۲
	میزان اسیدهای چرب ترانس	۲۳
Sop: M8-2 . ISIRI 2395	شناسایی آنتروباکتریاسه در بیسکویت	۲۴
Sop: M1-2 . ISIRI 2395	شناسایی کلی فرم ها در بیسکویت	۲۵
Sop: M2-1 . ISIRI 2395	شناسایی اشرشیا کلی در بیسکویت	۲۶
Sop: M4-2 . ISIRI 2395	شمارش کپک در بیسکویت	۲۷
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	وزن مخصوص آرمیوه	۲۸
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	بریکس آرمیوه	۲۹
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	مواد جامد کل(عصاره خشک) آرمیوه	۳۰
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	خاکستر آرمیوه	۳۱
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	قلیائیت خاکستر آرمیوه	۳۲
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	آرمیوه pH	۳۳
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	اسیدیته کل آرمیوه	۳۴
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	عدد فرمالین آرمیوه	۳۵
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	قند آرمیوه(قبل از هیدرولیز-قند کل-ساکارز)	۳۶
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	تعیین مقدار الکل اتیلیک در آرمیوه	۳۷
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	اندازه گیری تانن در آرمیوه	۳۸
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	آزمون روغن های فرار در آرمیوه	۳۹
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	اندازه گیری انیدرید سولفور در آرمیوه	۴۰
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	اندازه گیری ویتامین ث (اسید آسکوربیک ) در آرمیوه	۴۱

Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	اسیدیته فرار در آبمیوه	۴۲
Sop:JLAB-GT4 . ISIRI 2685	آزمون فعالیت آنزیمی در آبمیوه	۴۳
	فلزات کم مقدار در آبمیوه(سرب،کادمیوم،مس،آهن،روی،قلع)	۴۴
Sop J-LAB-GT25-ISIRI2454	چربی مایونز و سس های سالاد	۴۵
Sop J-LAB-GT25-ISIRI2454	pH مایونز و سس های سالاد	۴۶
Sop J-LAB-GT25-ISIRI2454	اسیدیته کل در مایونز و سس های سالاد	۴۷
Sop J-LAB-GT25-ISIRI2454	تشخیص رنگهای مصنوعی در مایونز و سس های سالاد	۴۸
Sop -ISIRI 12841	بنزوات سدیم در مایونز و سس های سالاد	۴۹
	سوربات پتاسیم در مایونز و سس های سالاد	۵۰
	فلزات سنگین(آرسنیک-سرب-مس) در مایونز و سس های سالاد	۵۱
SOP::J-LAB-M 12-ISIRI 2965	شمارش کلی میکرو ارگانسیم ها در مایونز و سس های سالاد	۵۲
SOP::J-LAB-M 12-ISIRI 2965	باکتریهای اسید لاکتیک هترو فرمانتاتیو در مایونز و سس های سالاد	۵۳
SOP::J-LAB-M 12-ISIRI 2965	سالمونلا در مایونز و سس های سالاد	۵۴
SOP::J-LAB-M 12-ISIRI 2965	استافیلوکوکوس اورئوس در مایونز و سس های سالاد	۵۵
SOP::J-LAB-M 12-ISIRI 2965	اشرشیا کلی " " "	۵۶
SOP::J-LAB-M 12-ISIRI 2965	کپک و مخمر " " "	۵۷
ISIRI 2550	نمک طعام بر حسب کلرور سدیم در سس گوجه فرنگی	۵۸
ISIRI 2550	قند کل در سس گوجه فرنگی	۵۹
ISIRI 2550	اسیدیته " "	۶۰
ISIRI 2550	مواد جامد محلول در آب " "	۶۱
ISIRI 2550	pH " "	۶۲
ISIRI 2550	خاستر کل " "	۶۳
ISIRI 2550	درصد پری " "	۶۴
	باقیمانده سموم سس گوجه فرنگی	۶۵
ISIRI 92	آزمونهای فیزیکی شیمیایی عسل (حالت فیزیکی -رنگ-عطر و بو-مزه-کف- قند های احیا کننده قبل از هیدرولیز-ساکارز-طوبت-pH-اسیدیته آزاد-فعالیت دیاستازی-نسبت فروکتوز به گلوکز-خاکستر-هدایت الکتریکی-هیدروکسی متیل فورفورال-HMF- مواد جامد غیر محلول در عسل -نشانه گذاری-بسته بندی)	۶۶
ISIRI 7610	آزمونهای میکروبی عسل (شمارش اسپور کلوستریدیوم احیا کننده سولفیت-مخمر های اسمو فیلیک - کپک)	۶۷
ISIRI 2450	آزمونهای فیزیکی شیمیایی بستنی (بو و مزه-بافت-نسبت وزن روکش به مغزی بستنی -درصد وزنی چربی شیر-درصد وزنی مواد جامد شیر بدون چربی -درصد وزنی مواد جامد بستنی-درصد ساکارز-قند کل - اسیدیته- نشانه گذاری-بسته بندی)	۶۸
ISIRI 2406	آزمونهای میکروبی شیر و فرآورده های آن(شمارش کلی میکرو ارگانسیم ها-آنتروباکتریاسه-کلی فرمها - اشرشیا کلی -کپک و مخمر -مخمر های اسمو فیلیک-استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت-سالمونلا-گرمخانه گذاری شیر و خامه فرا دما در ۳۰ درجه و ۵۵ درجه)	۶۹
ISIRI 695	آزمونهای فیزیکی شیمیایی ماست (رنگ-بررسی سطح-بافت-مزه و بو -pH-چربی- مواد جامد بدون چربی شیر-اسیدیته -نشانه گذاری-بسته بندی)	۷۰
ISIRI 5486(1.2)-ISIRI 997 -ISIRI 5234- ISIRI 6803-3	آزمونهای میکروبی ماست (کلی فرمها -اشرشیا کلی -کپک و مخمر-استافیلوکوکوس کواگولاز +)	۷۱
ISIRI 2453-2852-637-384-694-1249-	آزمونهای فیزیکی شیمیایی دوغ ساده (رنگ-بافت-طعم-pH-چربی-ماده خشک بدون چربی شیر-کلرید سدیم-دی اکسید کربن- نشانه گذاری-بسته بندی)	۷۲
ISIRI 5486(1.2)-ISIRI 997 -ISIRI 5234- ISIRI 6803-3	آزمونهای میکروبی دوغ (کلی فرمها -اشرشیا کلی -کپک و مخمر-استافیلوکوکوس کواگولاز +)	۷۳
ISIRI 1189-2852-191	آزمونهای فیزیکی شیمیایی خامه پاستوریزه وخامه فرادما( رنگ-بو و طعم - چربی -اسیدیته قابل تیتر-pH-ترکیب اسیدهای چرب، بسته بندی و نشانه گذاری)	۷۴
ISIRI 1189-2852-191-13635,13635-1	آزمونهای فیزیکی شیمیایی خامه طعم دارپاستوریزه و فرادما (رنگ-بو - طعم - بافت-چربی کل -pH-اسیدیته کل-ساکارز-باقیمانده ماده خشک -بسته بندی و نشانه گذاری)	۷۵
	آفلاتوکسین M1و باقیمانده آفت کش ها و فلزات سنگین در شیر و فرآورده های آن	۷۶
ISIRI 10761	باقیمانده مواد ضد میکروبی در شیر و فرآورده های آن	۷۷
ISIRI 608	آزمونهای شیمیایی شکلات(مواد جامد بدون چربی کاکائو-چربی کل-خاکستر نامحلول در اسید-اندیسیدی روغن استخراجی-اسیدیته روغن استخراجی-پراکسید روغن استخراجی-قند کل-ساکارز)	۷۸

SOP:J-LB-GT 11 - ISIRI 2303	آزمونهای شیمیایی سوسیس و کالباس (رطوبت - پروتئین - چربی کل - نشاسته - خاکستر - ارگانولپتیک - pH - نمک - فسفات P205 - نیتريت سدیم)	۷۹
ISIRI 5272-437-2496-1810-1194-2197-10899-1	آزمونهای میکروبی سوسیس و کالباس (شمارش کلی میکرو ارگانیزم ها - کلی فرمها - اشرشیا کلی - سالمونلا - استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت - کلسترییدیوم پرفرانژنس - کپک و مخمر)	۸۰
ISIRI-2304-742-2303-924-745-744	آزمونهای فیزیکی شیمیایی همبرگر (رنگ - بو و مزه - شکل ظاهری - مواد خارجی - چربی - نشاسته - پروتئین - زطوبت - خاکستر - نشانه گذاری - بسته بندی)	۸۱
ISIRI 2454	آزمونهای شیمیایی کلوجه (رطوبت کل - پروتئین - pH - خاکستر غیر محلول در اسید - قند های ساده بر حسب دکستروز - چربی استخراجی - اندیس پراکسید چربی استخراجی - اسیدیته چربی استخراجی - وزن مغزی به وزن کلوجه - فعالیت آبی در ۲۵ درجه -	۸۲
ISIRI-2395	آزمونهای میکروبی فرآورده های قنادی و شیرینی (انتروباکتریاسه - اشرشیا کلی - سالمونلا - استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت - باسیلوس سرئوس - کپک - مخمر - کلی فرم )	۸۳
JLAB-M1-2	شناسایی و شمارش کلی فرم ها در مواد غذایی و بهداشتی	۸۴
JLAB-M3-1	شناسایی و شمارش استافیلوکوکوس اورئوس در مواد غذایی	۸۵
JLAB-M51	آزمون های میکروبی اب معدنی طبیعی بطری شده	۸۶
JLAB-M4-2	شناسایی و شمارش کپک و مخمر در مواد غذایی	۸۷
JLAB-M21	شناسایی انتروکوکوس ها در مواد غذایی و بهداشتی	۸۸
JLAB-M13	آزمون های میکروبی سس گوجه فرنگی	۸۹
M21	دستور العمل نحوه کنترل و کیفیت محیط های کشت	۹۰
JLAB-M12	آزمون های میکروبی سس مایونز و سس های سالاد	۹۱
M9-1	شناسایی سالمونلا در مواد غذایی و بهداشتی	۹۲
M11-1	شمارش باسیلوس سرئوس در مواد غذایی و بهداشتی	۹۳
M3-2	شمارش استافیلوکوکوس اورئوس در مواد غذایی	۹۴
M2-1	شناسایی اشرشیا کلی در مواد غذایی و بهداشتی	۹۵
M8-1	شمارش کلی باکتری های هوازی مزوفیل در مواد غذایی و بهداشتی	۹۶
M8-2	شمارش کلی میکروارگانیزم ها در ۳۰ درجه در مواد غذایی و بهداشتی	۹۷