

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۴۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو نخود سبز (استاندارد ملی ۱۱۸) - کد فرآورده : ۲۰۴۳۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۵	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۶	وزن آبکش شده	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۷	غیر یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۸	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۹	عیوب:نخودهای کم آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	عیوب:نخودهای زیاد آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	عیوب:نخودهای خرد شده و له شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	عیوب:نخودهای بد رنگ	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	بقایای گیاهی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۵	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۶	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۸	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
مجموع		۱۲.۵۶	۷۵۴	۱۶,۸۱۷,۸۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو رب گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۴	کد فرآورده : ۱۱۰۵۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	نام آزمون	۱
	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۲
	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۳
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	کیک و مخمر	۴
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۵
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۶
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۷
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	وضعیت ظاهری قوطی/شیشه/کیسه های قابل انعطاف چندلایه با لایه آلومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش استریک	۸
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	مزه	۹
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	بو	۱۰
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	رنگ	۱۱
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	یافت	۱۲
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	ذرات سیاه رنگ	۱۳
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	مواد خارجی	۱۴
	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	مواد جامد محلول در آب بدون احتساب نمک	۱۵
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	پری	۱۶
	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	خاکستر نامحلول در اسیدکلریدریک ۱۰٪ برحسب ماده خشک	۱۷
	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	نمک طعام	۱۸
	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	pH	۱۹
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	حشرات	۲۰
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	سرب	۲۱
	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	قلع	۲۲
	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰	بقایای ریشه های کپک	۲۳
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	وزن خالص	۲۴
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	بسته بندی	۲۵
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۲۶
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ تا ۳۵ درجه سانتی گراد	۲۷
	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۲۸
	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	نشانه گذاری	۲۹
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	باقیمانده پوست با ابعاد ۱ تا ۳ میلی مبر	۳۰
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	باقی مانده پوست با ابعاد بیش از ۳ میلی متر	۳۱
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	باقیمانده دانه شکسته	۳۲
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	دانه کامل	۳۳
	۱.۷۵	۱۰۵	۲.۲۴۲.۲۵۰	نشاسته	۳۴
	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	کیک زدگی	
	۱۶.۷۸	۱۰۰۷	۲۲.۴۶۸.۴۲۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در روغن (استاندارد ملی ۲۸۷۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۸		کد فرآورده: ۱۱۰۷۸	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتری های ترموفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۲	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۳	قطعات غیر خوراکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۴	زوائد غیر گوشتی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۵	بلورهای استروویت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۶	تغییر رنگ سولفیدی گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۷	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۸	نوع عرضه فرآورده به صورت فیله گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۹	رنگ گوشت فرآورده	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲۰	بافت گوشت فرآورده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۱	هیستامین - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۴.۴۱۸.۷۰۰		
۲۲	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۳	وزن ایکش شده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۴	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	روش سوکسله	
۲۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۲۷	پراکسید روغن	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰		
۲۸	سبزیجات معطر	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۹	باقیمانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰		
۳۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۳۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۳۴	تعیین گونه ماهی مصرفی - PCR	۴۴۹	۷.۴۸	۱۰۰۱۵.۷۲۰		
		مجموع	۱۹۲۷	۴۳.۰۰۸.۶۸۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو عدسی (استاندارد ملی ۶۶۹۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۱
		زمان موثر (آزمون(دقیقه))	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵روز گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	وزن ایکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	همسانی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۸	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۹	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
مجموع		۸۱۰	۱۳.۵۰	۱۸,۰۷۶,۵۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۸۲		نام فرآورده: کنسرو لوبیاچیتی با قارچ (استاندارد ملی ۴۹۴۳) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۱	طعم و بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۲	رنگ
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۳	مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۴	لوبیا و قارچ آفت زده
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۵	پری
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۶	وزن ایکش کل
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۷	وزن ایکش قارچ
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۱۸	نمک طعام
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۱۹	pH
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۰	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۱	قلع
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۲	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۳	پسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۴	نشانه گذاری
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸,۲۶	۴۹۶	۲۵	سموم و آفت کش ها
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۶	کادمیم
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۷	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۸	لوبیای آسیب دیده
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۹	لوبیای بد رنگ
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۳۰	مواد جامد محلول در آب سس
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰,۸۳	۵۰	۳۱	روغن
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳۲	وضعیت ظاهری
	۲۲,۴۷۰,۷۵۰	۲۴,۲۵	۱۴۵۵		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه‌فرنگی (استاندارد ملی ۱۶۳۵ - کد فرآورده: ۱۱۰۸۳)		کد فرآورده: ۱۱۰۸۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۷روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۲	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۳	رنگ لوبیا چیتی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	رنگ سس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۷	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۸	وزن ایکشن کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۹	لوبیای افت زده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۰	لوبیای آسیب دیده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۱	لوبیای سنگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۲	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۳	پراکسید روغن	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰		
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۳۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۳۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
		مجموع	۱۴.۱۸	۱۸.۹۸۷.۰۲۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون(دقیقه))	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۲۷۸۹) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۴					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن ایکش شده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	عیوب قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	عیوب دانه ذرت لکه دار یا تغییر رنگ داده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	عیوب پوسته ازاد دانه ذرت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	عیوب رشته های ایریشمی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۷۵۱	۱۲.۵۱	۱۶.۷۵۰.۸۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سبزی مخلوط (استاندارد ملی ۵۶۶۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۵	۰.۰۹		
۱۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹		
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳		
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳		
۱۵	پری در دمای محیط	۸	۰.۱۳		
۱۶	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸		
۱۷	وزن آبکش قارچ در صورت مصرف	۱۱	۰.۱۸		
۱۸	وزن آبکش سایر سبزی ها به تفکیک	۱۱	۰.۱۸		
۱۹	اسیبه های مکانیکی	۸	۰.۱۳		
۲۰	افت زدگی	۸	۰.۱۳		
۲۱	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳		
۲۲	میزان رشته های ایریسم ذرت	۵	۰.۰۹		
۲۳	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴		
۲۵	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲		
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۳۱	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۳۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۳۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۳۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۳۵	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۳۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۳۷	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۳۸	باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۳۹	نگهدارنده	۱۶۵	۲.۷۵		
مجموع		۱۶۸۷	۲۸.۱۱	۳۷,۶۳۹,۲۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۸۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده : کنسرو سس ماکارونی با سویا (استاندارد ملی ۵۲۱۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۷					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵درجه سلیسیوس	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	عوامل ناپدیدکننده	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	پیری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۹	ماده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۲۰	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۱	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۳	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۷	باکتری گرمادوست بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۱۲.۵۵	۷۵۳	۱۶.۸۰۴.۴۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو دلمه برگ مو (استاندارد ملی ۸۵۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۹	کد فرآورده : ۱۱۰۸۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	بو مزه	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	کیفیت پخت	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	پری	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	پاره شدگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	وارفتگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۸	یکنواختی(نسبت وزن بزرگترین قطعه به کوچکترین قطعه)	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	درصد وزنی گوشت	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	مواد خارجی خوراکی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲۳	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۴	روغن	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۲۵	نمک طعام	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۶	وزن خالص	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۷	پسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع			
		۵۱۴	۸,۵۷
			۱۱,۴۷۵,۲۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۸۵۷۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۰	کد فرآورده : ۱۱۰۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری		۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز		۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷روز		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری		۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد		۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد		۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل		۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی		۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	طعم و بو		۱۲۰.۵۱۰
۱۲	رنگ		۱۲۰.۵۱۰
۱۳	پری حجم کل ظرف		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	کیفیت پخت		۱۲۰.۵۱۰
۱۵	ناپذیرفتنی ها		۱۲۰.۵۱۰
۱۶	مواد خارجی		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	تعداد در صد گرم		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	قطعات گیاهی		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	وزن ابکس کل		۲۴۱.۰۲۰
۲۰	نمک طعام		۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۱	pH		۳۲۱.۳۶۰
۲۲	بریکس مواد جامد محلول در اب در ۲۰ درجه سلیسیوس		۵۶۲.۳۸۰
۲۳	روغن	سوکسله	۱.۱۱۱.۲۷۰
۲۴	سرب		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۵	مس		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	آرسنیک		۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۷	اهن		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	قلع		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	روی		۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۰	وزن خالص		۱۷۴.۰۷۰
۳۱	پسته بندی		۱۷۴.۰۷۰
۳۲	نشانه گذاری		۲۴۱.۰۲۰
مجموع			
			۲۹.۸۹۹.۸۷۰
		۲۲.۲۳	۱۳۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۸۵۷۱) - کد فرآورده: ۱۱۱۹۴					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	قطعات گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	تعداد در صد گرم	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نخودهای تغییر رنگ یافته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۴	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۰	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
مجموع		۱۲۶۵	۲۱.۰۸	۲۸.۲۲۶.۱۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی صبور (استاندارد ملی ۸۴۵۷) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلایفی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۶	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۳۳۱,۸۸۰	
۱۷	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۱۸	pH کنسرو ماهی	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۹	آرسنیک	۳.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	جیوه	۳.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۲	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۵	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۲۶.۰۲	۱۵۶۱	۲۴,۸۴۰,۷۸۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۹۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : کنسرو انواع پلو بدون گوشت (استاندارد ملی ۹۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۳					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۴	درصد وزنی باقلا	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	درصد وزنی عدس	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۶	درصد وزنی سویا	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	درصد وزنی بدون سویا	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	درصد وزنی سیب زمینی یا سایر سبزی ها	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	درصد وزنی لوبیا سبز	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۵۸۳	۹.۷۱	۱۳.۰۰۱.۶۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		کد فرآورده : ۱۱۰۹۴	کد فرآورده : ۱۱۰۹۴		
نام فرآورده : کنسرو خوراک مرغ (استاندارد ملی ۴۸۵۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۴					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۳۴		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۱۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		
۱۲	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۱۳	رنگ-بو-طعم	۵	۰.۰۹		
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹		
۱۵	پزی	۸	۰.۱۳		
۱۶	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳		سوکسله
۱۸	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		
۱۹	درصد گوشت	۸	۰.۱۳		
۲۰	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸		
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۲۲	pH	۱۴	۰.۳۴		
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳		
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۶۸۲	۱۱.۳۶	۱۵.۲۱۱.۰۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۱۱۱۸۶		نام فرآورده : کنسرو میگو با قارچ (استاندارد ملی (۱۰۷۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۶)	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل	۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ناپذیرفتنی	۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ	۱۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	طعم و بو	۱۲
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	شکستگی	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	لهیدگی	۱۴
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	پری	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	یکنواختی	۱۸
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	قارچ	۱۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	میگو	۲۰
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	نمک	۲۱
سوکسله	۱,۱۱۱,۲۷۰	۰,۸۳	۵۰	روغن	۲۲
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH	۲۳
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	سرب	۲۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	مس	۲۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	قلع	۲۶
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	روی	۲۷
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۲۸
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	جیوه	۲۹
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	وزن خالص	۳۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۳۱
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۳۲
	۲۹,۸۹۹,۸۷۰	۲۲,۲۳	۱۳۴۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو شور بامیه (استاندارد ملی ۴۹۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۱
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۱	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	یافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	شن و خاک	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	حشرات	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن ایکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	نمک بر حسب کلرید سدیم	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۷	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۸	اسیدیته بر حسب اسید استیک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۹	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۰	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	باقیمانده سموم و دفع افات نیاتی	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۲۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۹.۹۴	۱۱۹۶	۲۶,۶۹۹,۶۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : کنسرو میگو در آب نمک (استاندارد ملی ۷۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۷					
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱.۸۸۰	
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱.۲۳۰	
۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۱۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۱۱	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۱۲	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴.۷۸۰	
۱۳	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱.۲۳۰	
۱۴	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۱۸	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰	
۲۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
مجموع		۱۲۶۴	۲۱.۰۶	۲۸,۱۹۹,۳۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو ماهی ماکرل در روغن سس (استاندارد ملی ۳۰۳۳) - کد فرآورده: ۱۱۱۳۶		کد فرآورده: ۱۱۱۳۶	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۲	بو- طعم- رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۴	بافت گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۵	محتویات قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۶	وزن ایکش شده ماهی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۷	فاز مایع در ماهی در روغن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	وزنی	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۱۹	نمک در ماهی در روغن	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۰	پری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۱	روغن در فاز مایع در ماهی در روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله	
۲۲	مواد جامد سس در ماهی در سس	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰		
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۳.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰		
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۸	جیوه	۱۵۴	۳.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰		
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
مجموع		۱۳۷۲	۲۲.۸۷	۳۰.۶۲۲.۹۳۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی کلیکا در سس (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده: ۱۱۱۳۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	بافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	مواد جامد محلول در آب	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	
۱۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۹	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۰	پزی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۲	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	جیوه	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۳.۸۵	۱۴۳۱	۳۱.۹۲۵.۱۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی کلیکا (استاندارد ملی ۲۸۶۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۳۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۳۳۱.۸۸۰	
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۰	pH	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	هیستامین روش HPLC	۱۹۸	۳.۰۳۰۰	۴۰۵.۷۱۷.۰۰۰	
۲۷	فاز مایع	۸	۱۳.۰۰	۱۷.۴۰۷.۰۰۰	
۲۸	پسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۴۵۰	۳۳۶.۷۳	۴۵۰.۸۸۱.۴۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو خورش قیمه (استاندارد ملی ۴۲۹۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۶
		زمان موثر (آزمون(دقیقه))	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۳	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس
۴	pH پس از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
۵	بakterی های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	بakterی های مزوفیل بی هوازی
۶	بakterی های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	بakterی های ترموفیل
۷	بakterی های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	بakterی های ترموفیل بی هوازی
۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بو و مزه
۹	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	رنگ
۱۰	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	کیفیت پخت
۱۱	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	پزی در دمای محیط
۱۲	پزی در دمای محیط	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	گوشت
۱۳	گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	لیپه
۱۴	لیپه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	سیب زمینی
۱۵	سیب زمینی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بادمجان
۱۶	بادمجان	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بافتنهای غیر خوراکی گوشت
۱۷	بافتنهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بافتنهای غیر خوراکی گیاه
۱۸	بافتنهای غیر خوراکی گیاه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۹	عوامل ناپذیرفتنی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	روغن
۲۰	روغن	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	پراکسید روغن استخراجی
۲۱	پراکسید روغن استخراجی	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH
۲۲	pH	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	نمک طعام
۲۳	نمک طعام	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	قلع
۲۵	قلع	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	وزن خالص
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی
۲۷	بسته بندی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری
۲۸	نشانه گذاری	۹۰۰	۱۵.۰۰	۲۰,۰۸۵,۰۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۲۳		نام فرآورده: کنسرو اسفناج (استاندارد ملی ۱۵۷۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	بو و مزه
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۳	مواد خارجی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۴	عیوب
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۵	وزن آبکش
وزنی	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۶	رسوب مایع
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۷	پزی
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۸	pH
	۱,۳۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۹	نمک
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸,۲۶	۴۹۶	۱۰	مانده آفت کش
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	۱۱	آرستیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۲	قلع
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۳	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۴	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۵	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۱۶	روی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۷	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۸	نشانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۲۲	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۵	باکتری مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۷	باکتری ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۲۸	باکتری ترموفیل بی هوازی
	۳۸,۹۳۸,۱۲۰	۲۹,۰۸	۱۷۴۵		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو خورشید قورمه سبزی (استاندارد ملی ۴۲۹۲) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۵		کد فرآورده: ۱۱۱۲۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	پری حجم کل ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۶	درصد وزنی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۷	درصد وزنی لوبیا	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۸	باقتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۹	باقتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲۱	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۳۳۱.۸۸۰		
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله	
۲۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۲۴	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰		
۲۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
مجموع		۷۶۳	۱۲.۷۲	۱۷.۰۳۲.۰۸۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو قلیه ماهی تن (استاندارد ملی ۵۴۳۲) - کد فرآورده: ۱۱۱۴۲	کد فرآورده: ۱۱۱۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱
ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵		۲
ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵		۳
pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴		۴
باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱		۵
باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		۶
باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱		۷
باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		۸
ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵		۹
وضعیت ظاهری قوطی	۰.۱۳	۸		۱۰
بو، طعم و رنگ	۰.۰۹	۵		۱۱
یافت	۰.۱۳	۸		۱۲
گوشت	۰.۱۳	۸		۱۳
سبزی	۰.۱۳	۸		۱۴
نمک	۰.۹۲	۵۵		۱۵
روغن	۰.۸۳	۵۰		۱۶
پراکسید روغن استخراجی	۱.۳۸	۸۳		۱۷
pH	۰.۲۴	۱۴		۱۸
جیوه	۳.۵۷	۱۵۴		۱۹
آرسنیک	۳.۵۷	۱۵۴		۲۰
سرب	۲.۰۲	۱۲۱		۲۱
قلع	۲.۰۲	۱۲۱		۲۲
آهن	۲.۰۲	۱۲۱		۲۳
روی	۲.۰۲	۱۲۱		۲۴
مس	۲.۰۲	۱۲۱		۲۵
کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱		۲۶
وزن خالص	۰.۱۳	۸		۲۷
بسته بندی	۰.۱۳	۸		۲۸
نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		۲۹
مجموع	۲۷.۰۴	۱۶۲۲	۲۶.۲۰۶.۵۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو فلفل شور (استاندارد ملی ۵۶۲۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۳
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	شفافیت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۴	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۷	آسیب دیدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۸	فلفل بد رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۹	آفت زدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	مزه و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۱	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۳	اسیدیته برحسب اسید استیک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۴	سبزیجات برحسب گرم درصد وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۴ تا ۱۰ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۱	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۲	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۴	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۵	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۶	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۸.۲۱	۴۹۳	۱۰.۹۹۳.۱۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورش فسنجان با گوشت تکه ای (استاندارد ملی ۷۳۰۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۶	کد فرآورده : ۱۱۱۴۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۰.۰۹	۵		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۰.۰۹	۵		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۰.۲۴	۱۴		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۰.۲۴	۱۴		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۰.۲۴	۱۴		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱.۱۹	۷۱		باکتری های مزوفیل	۷
	۱.۱۹	۷۱		باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱.۱۹	۷۱		باکتری های ترموفیل	۹
	۱.۱۹	۷۱		باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	-۰.۱۳	۸		وضعیت ظاهری قوطی	۱۱
	۰.۰۹	۵		بو مزه	۱۲
	۰.۰۹	۵		رنگ	۱۳
	۰.۰۹	۵		کیفیت پخت	۱۴
	-۰.۱۳	۸		پری	۱۵
	-۰.۱۸	۱۱		وزن آبکش گوشت	۱۶
	-۰.۱۸	۱۱		وزن آبکش گردو	۱۷
	-۰.۱۳	۸		باقتهای غیر خوراکی گوشت	۱۸
	-۰.۱۳	۸		باقتهای غیر خوراکی گیاه	۱۹
	۰.۰۹	۵		عوامل ناپذیرفتنی	۲۰
	۱.۳۸	۸۳		پراکسید روغن استخراجی	۲۱
	۰.۲۴	۱۴		pH	۲۲
	-۰.۹۲	۵۵		نمک طعام	۲۳
	-۰.۱۳	۸		وزن خالص	۲۴
	-۰.۱۳	۸		پسته بندی	۲۵
	-۰.۱۸	۱۱		نشانه گذاری	۲۶
	۹.۹۷	۵۹۸		مجموع	
			۱۳.۳۴۹.۸۳۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو آبگوشت (استاندارد ملی ۷۳۰۵) - کد فرآورده: ۱۱۱۴۷
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۷	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	وزن آبکش گوشت خالص	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۰	دنبه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۲	وزن آبکش حیوانات	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰	
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
		۵۲۴	۸.۹۰	۱۱,۹۱۷,۱۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو مایه عدس پلو با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۳	کد فرآورده : ۱۱۱۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	نام آزمون
۱	۵	۰.۰۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	ردیف
۲	۵	۰.۰۹	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	نام آزمون
۳	۵	۰.۰۹	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	ردیف
۴	۱۴	۰.۲۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	نام آزمون
۵	۱۴	۰.۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	ردیف
۶	۱۴	۰.۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	نام آزمون
۷	۷۱	۱.۱۹	باکتریهای مزوفیل	ردیف
۸	۷۱	۱.۱۹	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	نام آزمون
۹	۷۱	۱.۱۹	باکتریهای ترموفیل	ردیف
۱۰	۷۱	۱.۱۹	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	نام آزمون
۱۱	۸	۰.۱۳	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	ردیف
۱۲	۵	۰.۰۹	رنگ	نام آزمون
۱۳	۵	۰.۰۹	بو و مزه	ردیف
۱۴	۵	۰.۰۹	کیفیت پخت	نام آزمون
۱۵	۵	۰.۰۹	عوامل ناپذیرفتنی	ردیف
۱۶	۸	۰.۱۳	پری	نام آزمون
۱۷	۱۱	۰.۱۸	وزن آبکش کل	ردیف
۱۸	۵۵	۰.۹۲	نمک طعام	نام آزمون
۱۹	۱۴	۰.۲۴	pH	ردیف
۲۰	۵۰	۰.۸۳	روغن	نام آزمون
۲۱	۹۹	۱.۶۵	پروتئین	ردیف
۲۲	۸	۰.۱۳	وزن خالص	نام آزمون
۲۳	۸	۰.۱۳	بسته بندی	ردیف
۲۴	۱۱	۰.۱۸	نشانه گذاری	نام آزمون
مجموع		۱۰.۶۳	۶۳۸	۱۴.۲۳۳.۵۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی (بادبان و مارلین ماهی) در آب نمک					
(استاندارد ملی ۹۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۴					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ تا ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	-۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	رنگ گوشت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	طعم و بو گوشت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	وزن آبکش کل	-۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۵	درصد گوشت محتوی	-۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	پری	-۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۸	روغن	-۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۲۷۰	سوکسله
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	وزن خالص	-۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	جیوه	۳.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۳	آرسنیک	۳.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۴	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۹	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۳۰	پسته بندی	-۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۳۱	نشانه گذاری	-۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۳۲	وزن خالص	-۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۷.۷۰	۱۶۶۲	۳۷.۰۹۰.۳۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو خورشید قیمه با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۷) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۵	کد فرآورده: ۱۱۱۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
			هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
				ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
				ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
				pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
				pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
				pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
				باکتری های مزوفیل	۷
				باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
				باکتری های ترموفیل	۹
				باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
				وضعیت ظاهری بسته	۱۱
				بو مزه	۱۲
				رنگ	۱۳
				کیفیت پخت	۱۴
				پری	۱۵
				وزن ایکش کل	۱۶
				وزن ایکش سیب زمینی مصرفی	۱۷
				وزن ایکش بادمجان مصرفی	۱۸
				یکنواختی	۱۹
				بافتهای غیر خوراکی گیاه	۲۰
				عوامل ناپذیرفتنی	۲۱
				پراکسید روغن استخراجی	۲۲
سوکسله				روغن	۲۳
				pH	۲۴
				نمک طعام	۲۵
				وزن خالص	۲۶
				بسته بندی	۲۷
				نشانه گذاری	۲۸
				مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو کشک و ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۵۲) - کد فرآورده: ۱۱۹۱		کد فرآورده: ۱۱۹۱	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۶	گوشت ماهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	وزنی	
۱۷	سس محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۹	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۰	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله	
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۲۳	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰		
۲۴	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۵	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۴.۴۱۸.۷۰۰		
۲۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
مجموع		۸۴۳	۱۴.۰۵	۱۸.۸۱۲.۹۵۰		

تعارفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشت کرفس (استاندارد ملی ۷۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۵	کد فرآورده : ۱۱۱۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	بو مزه	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	پزی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	درصد گوشت	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	یکنواختی گوشت	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	یکنواختی کرفس	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۹	زوائد مربوط به گوشت	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	عوامل ناپدید رفتنی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲۱	پراکسید	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۲	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۳	روغن	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۲۴	نمک طعام	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۵	قطعات گیاهی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۷	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۸	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع			
		۶۱۱	۱۰.۱۸
			۱۳.۶۲۱.۰۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۹۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده : کنسرو زیتون پرورده (استاندارد ملی ۸۶۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۷					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴۱ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مقاوم به اسیدمزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	وضعیت ظاهری ظرف	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	بو و طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	دم و زیتون	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۹	وزن ایکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	پراکسید روغن مصرفی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۷۵۳	۱۲.۵۵	۱۶.۸۰۴.۴۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۲۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۱۲۱۷۸) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۳					
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۷۴.۰۷۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۶	شفافیت	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۷	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۸	اندازه	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۹	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۰	پری	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۱	وزن آبکش کل بدون احتساب فلفل	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲		۱.۳۳۱.۸۸۰
۱۳	اسیدپتت کل برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۶	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۱	وضع ظاهری محتویات پس از ۵-۷ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۲۲	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۲۵	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۶	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۷	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۸	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۹	مانده آفت کش ها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
مجموع		۱۲۸۸	۲۱.۴۶		۲۸.۷۳۴.۹۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو دال عدس (استاندارد ملی ۹۴۹۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	عوامل نایدیروفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۱۸	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۵۶۹	۹.۴۹	۱۲.۷۰۷.۱۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خورشت میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۵
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز	۵	۰.۰۹		pH قبل از گرمخانه گذاری
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		باکتریهای مزوفیل
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		باکتریهای ترموفیل
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		رنگ
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		بو و مزه
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹		بافت میگو
۱۳	بافت میگو	۸	۰.۱۳		شکستگی
۱۴	شکستگی	۸	۰.۱۳		یکنواختی
۱۵	یکنواختی	۸	۰.۱۳		وزن آبکش میگو
۱۶	وزن آبکش میگو	۱۱	۰.۱۸		پزی
۱۷	پزی	۸	۰.۱۳		عوامل ناپذیرفتنی
۱۸	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		نمک
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲		روغن
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	سوکسله	عدد پراکسید
۲۱	عدد پراکسید	۴۴	۰.۷۳		pH
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴		سرب
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		آرسنیک
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		آهن
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		مس
۲۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲		قلع
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		روی
۲۸	روی	۱۲۱	۲.۰۲		وزن خالص
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳		بسته بندی
۳۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		نشانه گذاری
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
		۱۳۵۲	۲۲.۵۵	۲۰.۱۹۴.۴۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
(استاندارد ملی ۹۵۷۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۷					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴		
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۱۱	رنگ	۰.۰۹	۵		
۱۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵		
۱۳	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵		
۱۴	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱		
۱۵	پری	۰.۱۳	۸		
۱۶	غیریکنواختی	۰.۱۳	۸		
۱۷	اندازه میگوی درشت	۰.۱۳	۸		
۱۸	اندازه میگوی متوسط	۰.۱۳	۸		
۱۹	اندازه میگوی ریز	۰.۱۳	۸		
۲۰	شکسته درسته	۰.۰۹	۵		
۲۱	شکسته مخلوط	۰.۰۹	۵		
۲۲	لهیده درسته	۰.۰۹	۵		
۲۳	لهیده مخلوط	۰.۰۹	۵		
۲۴	لهیده شکسته	۰.۰۹	۵		
۲۵	نمک	۰.۹۲	۵۵		
۲۶	روغن	۰.۸۳	۵۰	سوکسله	
۲۷	pH	۰.۲۴	۱۴		
۲۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۹	مس	۲.۰۲	۱۲۱		
۳۰	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴		
۳۱	قلع	۲.۰۲	۱۲۱		
۳۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸		
۳۳	بیسته بندی	۰.۱۳	۸		
۳۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
مجموع		۱۸.۳۶	۱۱۰۲	۲۴.۵۸۴.۰۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۲۲۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی تون با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۴۹) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۸	
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات	
۲	درصد وزن آبکش ماهی بر حسب درصد وزن کل محتوی قوطی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
۳	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰		
۵	درصد روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله	
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۷	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰		
۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۹	درصد پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۰	درصد وزن آبکش فراورده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
۱۱	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۹۸	۳.۳۰	۴,۴۱۸,۷۰۰		
۱۲	چربی	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰		
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۴	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۵	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰		
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۱۹	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۲۰	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۲۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۲۲	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۲۳	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰		
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰		
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰		
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
مجموع				۳۰.۸۲	۴۱,۲۸۱,۳۷۰	۱۸۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو خورشت آلو اسفناج (استاندارد ملی ۱۲۸۳۱) - کد فرآورده: ۱۱۳۵۳		کد فرآورده: ۱۱۳۵۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۱	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۵	وزن آبکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۶	وزن آبکش الو	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۷	بافتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۸	بافتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۹	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲۰	پراکسید روغن مصرفی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰		
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله	
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
		۶۴۸	۱۰.۸۰	۱۴.۴۶۱.۲۰۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو کشک و بادمجان (استاندارد ملی ۱۲۵۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۵	کد فرآورده : ۱۱۳۵۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	بو مزه	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	کیفیت پخت	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	پری	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۷	روغن	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۸	نمک	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۲۰	بقایای گیاهی در ۵۰۰ گرم	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	باقی مانده سموم و افت کشها	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۴	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۵	پسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع			
		۱۳۴۹	۲۲.۴۸
			۳۰.۱۰۰.۷۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت مویر	رمان مویر		
استاندارد ملی (۹۵۳۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۹					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۱۰ تا ۱۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰۰۹	۵		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰۰۹	۵		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	رنگ	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	بو و مزه	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت یخت	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	عوامل ناپذیرفتنی	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۶	پری	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	وزن آبکش کل	۰۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۹	وزن آبکش حیویات	۰۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۰	نمک	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۱	pH	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۲	خاکستر نامحلول در اسید	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۳	وزن خالص	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	بسته بندی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۰۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۹۲۵	۵۵۵	۱۲,۳۸۵,۷۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۷۰		نام فرآورده: کنسرو خوراک جوجه کباب (استاندارد ملی ۱۲۸۲۹) - کد فرآورده: ۱۱۳۷۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۱	وضعیت ظاهری بسته
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۲	بو مزه
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۳	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۴	کیفیت پخت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۵	پری
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۶	وزن ایکشن گوشت
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۷	عوامل ناپذیرفتنی
سوکسله	۱,۱۱۱,۳۷۰	۰,۸۳	۵۰	۱۸	روغن
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۱۹	pH
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۲۰	نمک طعام
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۲۱	خاکستر نامحلول در اسید
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۲	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۳	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۴	نشانه گذاری
	۱۳,۲۵۶,۱۰۰	۹,۹۰	۵۹۴		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو گوشت قرمز تکه ای (استاندارد ملی ۸۷۵۸) - کد فرآورده: ۱۱۴۵۷	کد فرآورده: ۱۱۴۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۸	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	بو مزه	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۰	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	پری	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	کیفیت پخت	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	گوشت خرده	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن آبکش کل	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۶	نمک خوراکی	۵۵	۱.۳۳۱.۸۸۰
۱۷	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۰	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۳	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۴	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۵	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۶	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
مجموع			
		۷۴۷	۱۲.۴۵
			۱۶.۶۷۰.۵۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قارچ (استاندارد ملی ۲۸۷۱) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴	کد فرآورده : ۲۰۰۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو قارچ (استاندارد ملی ۲۸۷۱) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۵ تا ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	۵ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۲	بو و طعم	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۳	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	پری حجم کل ظرف	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن لیکش قارچ	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۸	عیوب	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۳	پسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
	مجموع	۷۲۷	۱۲.۱۲		۱۶.۲۲۸.۶۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه سبزی (استاندارد ملی ۹۴۶۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۵	کد فرآورده : ۲۰۰۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتری های مزوفیل	۸
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتری های ترموفیل	۹
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		وضعیت ظاهری قوطی	۱۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		بو مزه	۱۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		رنگ	۱۳
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸		وزن ایکش شده	۱۴
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		پری	۱۵
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		عوامل ناپذیرفتنی	۱۶
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		عیوب	۱۷
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH	۱۸
سوکسله	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۸۳		روغن	۱۹
	۱.۸۴۷.۸۲۰	۱.۳۸		پراکسید روغن استخراجی	۲۰
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲		نمک	۲۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		وزن خالص	۲۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		بسته بندی	۲۳
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸		نشانه گذاری	۲۴
مجموع	۱۳,۸۷۲,۰۴۰	۱۰,۲۶			۶۲۲

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۰۳۸		نام فرآورده: کنسرو مرغ (استاندارد ملی ۸۵۳۰) - کد فرآورده: ۲۰۰۳۸	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل	۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل	۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	عوامل نایدیرفتنی	۱۱
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	وضعیت ظاهری قوطی	۱۲
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	بو مزه	۱۳
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ	۱۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	پری	۱۵
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	کیفیت پخت	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بافتنهای غیر خوراکی گوشت	۱۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	میزان گوشت خرده	۱۸
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	وزن آبکش	۱۹
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	پراکسید روغن استخراجی	۲۰
	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	اسیدپته روغن استخراجی	۲۱
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	نمک طعام	۲۲
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	pH	۲۳
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	وزن خالص	۲۴
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	بسته بندی	۲۵
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۶
	۱۴,۹۵۶,۶۳۰	۱۱,۱۷	۶۷۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا (استاندارد ملی ۷۲۰۶) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۰		کد فرآورده : ۲۰۰۴۰	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	لوبیا سبز فیبری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۶	اندازه و شکل مواد اولیه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۹	وزن آبکش کل در خوراک لوبیا با سویا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۰	وزن آبکش گوشت مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۱	وزن آبکش سویای مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با سویا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۲	وزن آبکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۳	مجموع سایر مواد مصرفی در خوراک لوبیا با گوشت	۰	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی	
۲۴	باقتهای غیر خوراکی گوشت در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۵	باقتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲۷	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰		
۲۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله	
۲۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۳۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۳۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
مجموع		۶۵۷	۱۰.۹۵	۱۴.۶۶۲.۰۵۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۵۵۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۱	کد فرآورده : ۲۰۰۴۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	نام آزمون
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۸	وزن آبکش لوبیا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	وزن آبکش سوسیس	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۰	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۳	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع			۱۱.۴۰	۱۵.۲۶۴.۶۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۰۴۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی با گوشت (استاندارد ملی ۶۱۵۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۲					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	وزن ابکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۵	وزن ابکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۷	حشرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	باقیمانده گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۲	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۴	پسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۶۳۵	۱۰.۵۸	۱۴.۱۶۶.۶۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۰۴۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۳
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۷ روز	۵	۰.۰۹		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		
۷	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۸	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹		
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹		
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹		
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹		
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹		
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳		
۱۴	پری	۸	۰.۱۳		
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۱۶	نمک	۵۵	۰.۹۲		
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴		
۱۸	اسیدیتته کل برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳		
۱۹	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۰	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۱	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۲	مس	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۳	روی	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		
۲۵	حشرات	۸	۰.۱۳		
۲۶	بقایای ریشه های کوچک	۸	۰.۱۳		
۲۷	مواد خارجی معدنی	۸	۰.۱۳		
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
مجموع		۱۲۹۸	۲۱.۶۳	۲۸.۹۶۲.۵۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۰۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو طاس کباب (استاندارد ملی ۷۲۰۷) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۴
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	بو مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش گوشت	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۸	باقتهای غیر خوراکی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	باقتهای غیر خوراکی گیاه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۱	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۲	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۲۳	pH	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۴	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۵	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۶۰۹	۱۰.۱۵	۱۳,۵۹۰,۸۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۰۱۰۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
(استاندارد ملی ۱۳۸۲۵) - کد فرآورده: ۲۰۱۰۳					
۱	وضعیت ظاهری بسته (رنگ زدگی و بادکردگی)	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۷۴،۰۷۰	
۳	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰،۵۱۰	
۴	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰،۵۱۰	
۵	وزن آبکش گوشت	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱،۰۲۰	
۶	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴،۰۷۰	
۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱،۲۳۱،۸۸۰	
۸	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱،۱۱۱،۳۷۰	سوکسله
۹	پراکسید	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷،۴۷۰	
۱۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱،۳۶۰	
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱،۲۳۱،۸۸۰	
۱۲	پراکسید روغن استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱،۸۴۷،۸۲۰	
۱۳	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱،۰۲۰	
۱۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴،۰۷۰	
۱۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۱۶	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۱۷	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۱۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۲۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰	
مجموع		۱۴.۸۴	۸۹۰	۱۹،۸۷۰،۷۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خیار شور (استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵	کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	تردی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	سبزی های معطر	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۹	شفافیت محلول	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۱	عوامل ناپدید رفتنی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲۲	عیوب	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۳	نمک طعام	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۴	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۵	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۶	وزن آبکش کل	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۲۷	پزی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۰	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۱	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۲	نشانه گذاری	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۳	درجه بندی و ویژگی ها / درجه بندی و بیشینه عیوب / درجه کیفی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۴	طول	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۵	قطر	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۶	صدمات مکانیکی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۷	چروکیدگی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۸	بدرنگی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳۹	باقیمانده دم و گل	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴۰	آفت زدگی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴۱	خمیدگی و بدشکلی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴۲	مجموع عیوب مجاز	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴۳	تعداد و کل خیار	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۸۴۷	۱۸.۹۰۶.۶۸۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۴۲۶		نام فرآورده: کنسرو لوبیا سبز (استاندارد ملی ۱۱۹) - کد فرآورده: ۲۰۴۲۶	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	باکتری های ترموفیل
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۲	طعم و بو
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۳	بافت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۴	پری
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۵	وزن ایکش شده
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۶	یکنواختی طول بزرگترین لوبیا به طول کوچکترین
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۷	یکنواختی وزن
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۸	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۹	عیوب قطعات گیاهی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۰	عیوب لوبیا سبز با سر و ته قطع نشده
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۱	لوبیا سبز لکندار-تغییر رنگ داده-لهیده-فیبری
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۲۲	نمک طعام
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۳	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۴	قلع
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۵	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۶	نشانه گذاری
	۱۶,۵۷۶,۸۲۰	۱۲,۲۸	۷۴۳		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشت آلو اسفناج با سویا (استاندارد ملی ۱۳۸۶۶) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۱	کد فرآورده : ۲۰۷۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۱۷۴۰۰۷۰
۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۳	رنگ	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۴	بو و مزه	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۵	کیفیت پخت	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۶	پزی	۸	۱۷۴۰۰۷۰
۷	مقدار سویا	۸	۱۷۴۰۰۷۰
۸	مقدار آلودگی تازه یا خشک	۸	۱۷۴۰۰۷۰
۹	نمک	۵۵	۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۰	روغن	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۲	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۳	قلع	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۵	بسته بندی	۸	۱۷۴۰۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۲۲	ظاغر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۲۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۱۲۰۰۵۱۰
۲۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
مجموع			
		۸۶۱	۱۹,۲۱۴,۶۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۷۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۴) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وضعیت ظاهری بسته	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	عوامل ناپدید رفتنی	۰.۰۹	۵	۱۷۴,۰۷۰	
۳	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۵	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۶	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۷	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۸	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۹	وزن آبکش کل	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۰	وزن آبکش لوبیا سبز	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۱	وزن آبکش سیب زمینی	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۲	لوبیا سبز فیبری شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	بافت های گیاهی غیر خوراکی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۵	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۱۶	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۷	پراکسید روغن استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۸	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۲۲	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	باکتری های ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۵	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
		۱۵.۱۵	۹۰.۹	۲۰,۲۸۵,۸۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سس سیب (استاندارد ملی ۱۴۰۱۵) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۶	کد فرآورده : ۲۰۷۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۱	وضعیت ظاهری بسته (رنگ زدگی و بادکردگی)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	عوامل ناپدیدفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰
۷	ساکارز - کنسرو سس سیب / سس سیب شیرین شده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	قندهای احیا شده	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۳۱.۳۶۰
۱۱	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	پاتولین	۳۳۱	۳.۸۵	۵,۱۵۵,۱۵۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	مانده آفت کش	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۶	سرب	۱۳۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	کادمیم	۱۳۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	قلع	۱۳۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۱۷۴۸	۲۹.۱۳	۳۹,۰۰۵,۰۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو (استاندارد ملی ۶۹۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱	کد فرآورده : ۲۰۹۱۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو (استاندارد ملی ۶۹۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۳۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۱	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۲	حشرات	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	معایب	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۸	pH	۱۴	۰.۳۴		۳۲۱.۳۶۰
۱۹	میزان اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۹۶۴	۱۶.۰۷		۲۱.۵۱۷.۷۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو غوره شور	کد فرآورده : ۲۰۹۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۵۶۲۰) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۲			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	غوره های له شده	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۶	غوره های لک زده و بدرنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۷	غوره های چروکیده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۹	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۰	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۳۳۱.۸۸۰
۲۲	pH	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۳	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۴۴۹	۷.۴۹	۱۰.۰۲۹.۱۱۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۳۹) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۱	کد فرآورده: ۲۱۲۱۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای مزوفیل	۷
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای ترموفیل	۹
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ناپذیرفتنی	۱۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		قوطی پر شده	۱۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		رنگ گوشت	۱۳
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		طعم و بو	۱۴
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		کیفیت پخت	۱۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		درصد گوشت محتوی	۱۶
وزنی	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		سس محتوی	۱۷
	۵۶۲.۳۸۰	۰.۴۲		مواد جامد محلول در آب	۱۸
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸		وزن آبکش کل	۱۹
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		پری	۲۰
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		وزن خالص	۲۱
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲		نمک	۲۲
سوکسله	۱.۱۱۱.۳۷۰	۰.۸۳		روغن	۲۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴		pH	۲۴
	۳.۴۴۱.۲۳۰	۲.۵۷		جیوه	۲۵
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		سرب	۲۶
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		مس	۲۷
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		روی	۲۸
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		آهن	۲۹
	۳.۴۴۱.۲۳۰	۲.۵۷		آرسنیک	۳۰
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		قلع	۳۱
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		کادمیم	۳۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		بسته بندی	۳۳
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸		نشانه گذاری	۳۴
مجموع	۳۶.۰۴۵.۸۸۰	۲۶.۹۲		۱۶۱۵	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو باقلا پخته (استاندارد ملی ۵۲۲۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۲	کد فرآورده : ۲۱۲۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری		۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز		۱۲۰,۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ روز		۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری		۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد		۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد		۳۲۱,۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل		۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	رنگ		۱۲۰,۵۱۰
۱۲	بو و مزه		۱۲۰,۵۱۰
۱۳	یکنواختی		۱۷۴,۰۷۰
۱۴	چگونگی پخت		۱۲۰,۵۱۰
۱۵	مواد خارجی		۱۷۴,۰۷۰
۱۶	پری		۱۷۴,۰۷۰
۱۷	وزن آبکش		۲۴۱,۰۲۰
۱۸	آسیب دیدگی		۱۷۴,۰۷۰
۱۹	آفت زدگی		۱۷۴,۰۷۰
۲۰	پوست		۱۷۴,۰۷۰
۲۱	pH		۳۲۱,۳۶۰
۲۲	نمک		۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۳	غلظت مواد جامد محلول در آب		۵۶۲,۳۸۰
۲۴	سرب		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	آرسنیک		۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۶	قلع		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	لک دار		۱۲۰,۵۱۰
۲۸	باقیمانده سموم کشاورزی		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۹	بسته بندی		۱۷۴,۰۷۰
۳۰	نشانه گذاری		۲۴۱,۰۲۰
مجموع			
			۲۳,۸۲
			۱۴۲۰
			۲۱,۹۰۸,۳۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
(استاندارد ملی ۳۷۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۳					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	ملاحظیات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵- ۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۶	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۷	طعم	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۸	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۹	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۰	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	نمک طعام	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۴	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۱۵	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۷	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۸	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۹	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۰	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۱	باقیمانده سموم کشاورزی	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۲۲	بیسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۴	کپک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۲۷.۶۹	۱۶۶۱	۲۷.۰۷۶.۹۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در آب نمک (استاندارد ملی ۶۹۵۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۷
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	درصد گوشت تکه ای	۰.۱۳	۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳	درصد گوشت خرده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۴	درصد گوشت مخلوط	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۶	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۷	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۸	چیوه	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۹	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۰	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۱	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۲	اهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۳	ارسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۴	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۵	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	باکتری های مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۸	باکتری های ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۳	طعم گوشت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	مایع پوششی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	شفافیت مایع پوششی	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
مجموع		۲۵.۵۸	۱۵۲۵	۲۴.۲۵۱.۶۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی سالمون در روغن
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	(استاندارد ملی ۱۴۰۱۴) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۸
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۳۰ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۳۰ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	باکتریهای مزوفیل
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای ترموفیل
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	کیفیت یافت
۱۲	کیفیت یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	رنگ
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	طعم و بو
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	وزن آبکش
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	نمک
۱۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	روغن
۱۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	pH
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	پزی
۱۹	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	پراکسید روغن استخراجی
۲۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	جیوه
۲۱	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	سرب
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	مس
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	روی
۲۴	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	آهن
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	آرسنیک
۲۶	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	قلع
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	کادمیم
۲۸	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	وزن خالص
۲۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	بیسته بندی
۳۰	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	نشانه گذاری
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۶۵۲	۲۷.۵۳	۳۶.۸۶۲.۶۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خورشید مرغ ترش (استاندارد ملی ۱۴۱۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۹
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		pH قبل از گرمخانه گذاری
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	باکتری های مزوفیل
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های ترموفیل
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	وضعیت ظاهری بسته
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	رنگ
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	بو و مزه
۱۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	کیفیت پخت
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	پری
۱۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بافت های غیر خوراکی گوشت(درصد وزن خالص)
۱۶	بافت های غیر خوراکی گوشت(درصد وزن خالص)	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	درصد وزنی گوشت
۱۸	درصد وزنی گوشت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	درصد وزنی لپه
۱۹	درصد وزنی لپه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	نمک(بر حسب درصد وزنی)
۲۰	نمک(بر حسب درصد وزنی)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	روغن
۲۱	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	pH
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)
۲۳	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	قلع
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	سرب
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	بسته بندی
۲۶	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	نشانه گذاری
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۸۶۹	۱۴.۴۸	۱۹,۳۸۸,۷۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خوراک کدو مسمایی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۰	کد فرآورده : ۲۱۲۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷ روز	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	طعم و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۵	کیفیت پخت	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۶	یکنواختی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	پری	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	وزن خالص	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	نمک	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۰	روغن	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۲۱	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۲۲	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۵	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع			
		۸۶۴	۱۴.۴۰
			۱۹.۲۸۱.۶۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو (استاندارد ملی ۸۱۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۱	کد فرآورده : ۲۱۲۲۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو (استاندارد ملی ۸۱۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۱
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	وزن خالص	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۷	مواد خارجی خوراکی	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	بافت غیر خوراکی مربوط به گوشت	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	بافت غیر خوراکی مربوط به گیاه	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	درصدوزنی ترکیبات مشکله	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۲	روغن	۵۰	-۰.۸۳	۱.۱۱۱.۲۷۰	سوکسله
۲۳	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۵	وزن خالص	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۶	بسته بندی	۸	-۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	نشانه گذاری	۱۱	-۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۶۴۲	۱۰.۷۰	۱۴.۳۲۷.۳۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو سالاد ماهی تن و نیزه ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۷۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۳		کد فرآورده : ۲۱۲۲۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰		
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۲	قوطی پر شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۳	رنگ گوشت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۶	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۷	گوشت خرده در کنسرو خرده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۸	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۹	مایع یا سس محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	وزنی	
۲۰	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۱	وزن آبکش ماهی	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۲۲	درصد سبزی در مجموع	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۳	شکستگی و دولبه شدن سبزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۴	لهیدگی سبزی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲۵	بافت سبزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰		
۲۸	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۲۷۰	سوکسله	
۲۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۳۰	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰		
۳۱	میزان هیستامین در محصول نهایی -	۱۹۸	۳.۳۰	۴,۴۱۸,۷۰۰	HPLC	
۳۲	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۳	چیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰		
۳۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۳۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۳۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۳۷	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۳۸	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰		
۳۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۴۰	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰		
۴۱	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۴۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۴۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
		مجموع		۱۹۲۴	۳۲.۲۳	۴۳,۱۵۵,۹۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سوسیس در آب نمک (استاندارد ملی ۵۳۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۴	کد فرآورده : ۲۱۲۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)			
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۳۴		pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۳۴		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۳۴		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای مزوفیل	۷
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای ترموفیل	۹
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹		باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		رنگ	۱۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹		طعم و بو	۱۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		یکنواختی	۱۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		یافت	۱۴
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		مواد خارجی	۱۵
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸		وزن آبکش	۱۶
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		پزی	۱۷
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲		نمک	۱۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۳۴		pH	۱۹
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵		پروتئین	۲۰
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳		رطوبت	۲۱
	۲.۳۴۳.۲۵۰	۱.۷۵		کربوهیدرات	۲۲
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		قلع	۲۳
	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۰۲		سرب	۲۴
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳		خاکستر	۲۵
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		وزن خالص	۲۶
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳		بسته بندی	۲۷
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸		نشانه گذاری	۲۸
	۲۲.۹۳۷.۰۷۰	۱۷.۱۳		مجموع	۱۰۲۸

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۲۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۲۴۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۵
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	یکنواختی قطعات سوسیس	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	یافت سوسیس	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۹	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	فسفات	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰	
۲۲	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۶۰۲	۱۰.۰۳	۱۳.۴۳۰.۱۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو قلیه نیزه ماهی (استاندارد ملی ۹۳۳۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۷	کد فرآورده : ۲۱۲۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلافی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۷	یاکتریهای مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۸	یاکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۹	یاکتریهای ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۰	یاکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۲	قوطی پر شده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۳	بو، طعم و رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	یافت	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	گوشت	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	سبزی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	درصد گوشت تکه	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۹	سس محتوی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	وزن خالص	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نمک	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۲	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۳	پزی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۴	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۲۵	چویه	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۶	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	مس	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۸	روی	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۹	آهن	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۰	آرسنیک	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۳۱	قلع	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۲	کادمیم	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۳	وزن خالص	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳۴	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۶۲۸	۲۷,۲۰
			۲۶,۵۵۴,۷۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۲۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو گل کلم (استاندارد ملی ۱۵۷۵) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۹
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۴	باکتری مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱،۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۵	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱،۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۶	کپک و مخمر	۷۱	۱،۱۹	۱،۵۹۳،۴۱۰	
۷	رنگ	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۸	طعم و بو	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۹	تردی	۵	۰۰۹	۱۲۰،۵۱۰	
۱۰	مایع محتوی	۸	۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	وزنی
۱۱	عیوب	۸	۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۱۲	وزن آبکش	۱۱	۰۱۸	۲۴۱،۰۲۰	
۱۳	نمک	۵۵	۰۹۲	۱،۳۳۱،۸۸۰	
۱۴	روی	۱۲۱	۲۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۱۵	آهن	۱۲۱	۲۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۱۶	قلع	۱۲۱	۲۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۳۵۷	۳،۴۴۱،۲۳۰	
۱۸	سرب	۱۲۱	۲۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۱۹	مس	۱۲۱	۲۰۲	۲،۷۰۴،۷۸۰	
۲۰	pH	۱۴	۰۳۴	۳۲۱،۳۶۰	
۲۱	بیسته بندی	۸	۰۱۳	۱۷۴،۰۷۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸	۲۴۱،۰۲۰	
۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰۳۴	۳۲۱،۳۶۰	
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰۳۴	۳۲۱،۳۶۰	
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰۳۴	۳۲۱،۳۶۰	
مجموع		۱۱۶۵	۱۹،۴۱	۲۵،۹۸۹،۹۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۳۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده : کنسرو لوبیا سفید در آب نمک و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک (استاندارد ملی ۹۵۳۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۰					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	کیفیت پخت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	قطعات گیاهی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	لوبیای تغییر رنگ یافته	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۰	سرب	۳.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	مس	۳.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	آرسنیک	۳.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۳	آهن	۳.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	قلع	۳.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	روی	۳.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۰.۸۶	۱۲۵۲	۲۷.۹۲۱.۵۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو مارچوبه (استاندارد ملی ۱۳۷۰) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۲
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۳۴	۱۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۳۴	۱۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۳۴	۱۴		
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۱۱	یو و مزه	۰.۰۹	۵		
۱۲	یافت	۰.۱۳	۸		
۱۳	مواد خارجی	۰.۱۳	۸		
۱۴	شفافیت	۰.۰۹	۵		
۱۵	وزن آبکش مارچوبه نوک دار بلند و متوسط	۰.۱۸	۱۱		
۱۶	وزن آبکش مارچوبه کوتاه و قطعه شده	۰.۱۸	۱۱		
۱۷	پزی	۰.۱۳	۸		
۱۸	نمک	۰.۹۲	۵۵		
۱۹	pH	۰.۳۴	۱۴		
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۸.۲۶	۴۹۶		
۲۱	آرسنیک	۳.۵۷	۱۵۴		
۲۲	قلع	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۳	سرب	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۴	مس	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۶	روی	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۸	بیسته بندی	۰.۱۳	۸		
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
مجموع		۲۹.۰۸	۱۷۴۵	۳۸.۹۳۸.۱۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۲۳۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ملاحظات	(استاندارد ملی ۵۰۰۵) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۳
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴		
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱		
۱۱	قوطی پر شده	۰.۱۳	۸		
۱۲	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵		
۱۳	یافت	۰.۱۳	۸		
۱۴	رنگ	۰.۰۹	۵		
۱۵	طعم و بو	۰.۰۹	۵		
۱۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱		
۱۷	روغن	۰.۸۳	۵۰	سوکسله	
۱۸	آب	۰.۱۳	۸	وزنی	
۱۹	نمک	۰.۹۲	۵۵		
۲۰	جیوه	۲.۵۷	۱۵۴		
۲۱	سرب	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۲	مس	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۳	روی	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۴	آهن	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۵	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴		
۲۶	قلع	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۷	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱		
۲۸	وزن خالص	۰.۱۳	۸		
۲۹	بیسته بندی	۰.۱۳	۸		
۳۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
مجموع					
		۲۶.۰۴	۱۵۶۲	۳۴,۸۶۷,۵۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۴۴۷۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۵
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	کیفیت پخت لوبیا	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	وزن آبکش لوبیا	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۵	گوشت ماهی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۸	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۱۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۰	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	
۲۱	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۲	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۶	وزن آبکش کل	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۳.۵۲	۸۱۲	۱۸.۱۱۶.۶۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۳۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی ساردین (استاندارد ملی ۲۳۰۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۶
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	pH	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۴	پراکسید روغن محصول	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۵	میزان روغن محصول	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	موزونیه
۱۶	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۲۰	میزان مواد جامد سس	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	وزنی
۲۱	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۲۲	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۶	هیستامین	۱۹۸	۳.۳۰	۴.۴۱۸.۷۰۰	روش HPLC
۲۷	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۷۹۹	۲۹.۹۸	۴۰.۱۴۳.۲۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۸		کد فرآورده: ۲۱۲۳۸	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون			
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۶	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
۱۷	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰		
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۱۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۰	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۱	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰		
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۳	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۴	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰		
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۶	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰		
۲۸	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
مجموع		۱۴۳۱	۲۳.۸۵	۳۱.۹۳۵.۱۵۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۴۵۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو زبان(گاو-گوسفند-بیز)در آب پاچه (استاندارد ملی ۶۱۷۸) - کد فرآورده : ۲۱۴۵۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۳۳۹،۰۰۰ ریال	۱۷۴،۰۷۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰،۵۱۰
۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰،۵۱۰
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۲۰،۵۱۰
۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱،۰۲۰
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱،۲۳۱،۸۸۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱،۳۶۰
۸	پری	۸	۰.۱۳		۱۷۴،۰۷۰
۹	وزن خالص	۸	۰.۱۳		۱۷۴،۰۷۰
۱۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴،۰۷۰
۱۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱،۰۲۰
۱۲	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		۱۲۰،۵۱۰
۱۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰،۵۱۰
۱۴	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰،۵۱۰
۱۵	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱،۳۶۰
۱۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱،۳۶۰
۱۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱،۳۶۰
۱۸	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱،۵۹۳،۴۱۰
۱۹	باکتری مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۰	باکتری ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۱	باکتری ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱،۵۹۳،۴۱۰
مجموع		۴۸۴	۸.۰۶		۱۰،۷۹۲،۲۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۵۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در روغن (استاندارد ملی ۷۶۳۴) - کد فرآورده: ۲۱۵۱۰
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۷ روز
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		pH قبل از گرمخانه گذاری
۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	باکتریهای مزوفیل
۶	باکتریهای مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۷	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای ترموفیل
۸	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۹	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	وضعیت ظاهری بسته بندی
۱۰	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	ناپذیرفتنی
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	بافت
۱۲	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	رنگ
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	طعم و بو
۱۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	درصد گوشت محتوی
۱۵	درصد گوشت محتوی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	pH
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	نمک
۱۷	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	وزن آبکش کل
۱۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	پری
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	روغن
۲۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	پراکسید روغن استخراجی
۲۱	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	سبزی های معطر و ادویه
۲۲	سبزی های معطر و ادویه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	آرسنیک
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۳.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	کادمیم
۲۴	کادمیم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	مس
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	آهن
۲۶	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	جیوه
۲۷	جیوه	۱۵۴	۳.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	سرب
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	قلع
۲۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	روی
۳۰	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	بسته بندی
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	نشانه گذاری
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۳		۱۶۶۷	۲۷.۷۹	۳۷.۲۱۰.۸۱۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۵۸۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهیان خاویاری (استاندارد ملی ۶۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۴
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	بافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۸	روغن	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۱۹	پراکسید روغن استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۰	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۱	چویه	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۲	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۳	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۴	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۷	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	کادمیم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۳۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۲۷.۴۴	۱۶۴۶	۳۶.۷۴۲.۱۶۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۲۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو خورشید سبزی با سویا (استاندارد ملی ۱۲۲۳۹) - کد فرآورده: ۲۲۲۱۷
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷ تا ۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۷	باکتری مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۵	قطعات گیاهی غیرخوراکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	وزن آبکش لوبیا	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۲۰	پراکسید	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۲۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۱۲۹۳	۲۱.۵۵	۲۸,۸۵۵,۴۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو پوره نخود(حمص) با ارده	کد فرآورده : ۲۲۲۹۵			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۲۱۷۹۴) - کد فرآورده : ۲۲۲۹۵			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	طعم(بو و مزه)	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۷	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۸	مواد جامد کل	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰
۹	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	وضعیت ظاهری محتویات ظرف پس از ۷ تا ۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	وضع ظاهری محتویات بعد از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۴	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	باکتری های ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۲۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
مجموع				
		۷۶۰	۱۲.۶۶	۱۶,۹۵۱,۷۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۷۱		نام فرآورده: کمپوت نارنگی (استاندارد ملی ۵۰۸۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۰۹	۵	۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه پس از ۱۰ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه پس از ۷ - ۵ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتریهای گرمادوست هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	کپک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۰	مخمر
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۱	رنگ
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۲	بو
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۳	مزه
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۴	یکنواختی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۵	طبقه بندی بر پایه اندازه
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۶	وزن میوه آبکش شده
بریکس	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۱۷	غلظت شربت
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۸	شفافیت ایگونه پوششی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۹	بری
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۰	اسبب دیدگی و رواداری آن
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۱	مواد خارجی
	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	۸,۲۶	۴۹۶	۲۲	باقیمانده سموم و آفت کشها
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۲۳	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۴	نرمی وسفتی
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۲۵	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک
	۳,۴۴۱,۲۳۰	۲,۵۷	۱۵۴	۲۶	آرسنیک
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۷	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۸	مس
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۹	روی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۳۰	آهن
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۳۱	قلع
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۳۲	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۳۳	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۳۴	نشانه گذاری
	۲۹,۸۷۵,۴۲۰	۲۹,۷۸	۱۷۸۷		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۰۷۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت سیب (استاندارد ملی ۱۰۷۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۲
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتریهای گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی/شیشه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	رنگ تکه های سیب	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	بوی کمپوت سیب	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	بافت میوه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	وزن ایکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۰	غلظت (درصد مواد محلول در آب)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۲۱	یکنواختی از نظر وزن	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۲	عیوب تعداد در قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	شفافیت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۹	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۷۷۴	۱۲.۹۰	۱۷,۲۷۳,۱۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۷۳		نام فرآورده: کمپوت گلابی	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	(استاندارد ملی ۳-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۳	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			ردیف	نام آزمون
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵ روز
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۷	باکتری های مزوفیل هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۸	باکتری های گرمادوست هوازی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۹	کپک
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۰	مخمر
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۱۱	ناپذیرفتنی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۲	وضعیت ظاهری (ظاهر ظرف)
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۳	وضعیت ظاهری (ظاهر شربت)
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۴	وضعیت ظاهری (ظاهر قطعات میوه)
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۵	مواد خارجی
بریکس	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۱۶	مواد جامد محلول در آب شربت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۷	غیر یکنواختی
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۸	پری
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۹	اسیب دیدگی
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	۲۰	لک زدگی
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۱	سرب
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲,۰۲	۱۲۱	۲۲	قلع
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۲۳	اسیدیته کل
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۲۴	pH
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۵	وزن آبکش
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۶	وزن خالص
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۲۷	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۲۸	نشانه گذاری
	۱۷,۱۹۲,۷۶۰	۱۲,۸۴	۷۷۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۰۷۴		نام فرآورده: کمپوت زردآلو (استاندارد ملی ۴-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۱،۱۹	۷۱	۱	باکتری های مزوفیل هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۲	باکتری های گرمادوست هوازی
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۳	کپک
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۴	مخمر
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۵	ویژگیهای حسی
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۷	pH
	۵۶۲،۳۸۰	۰،۴۲	۲۵	۸	غلظت(درصد مواد جامد محلول در آب)
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۹	یکنواختی
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۰	عیوب
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۱	رنگ
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۲	بو
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۳	یافت
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۴	شفافیت
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۵	مزه
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	۱۶	اسیدیته کل بر اسید سیتریک
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۷	پزی
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	۱۸	سرب
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	۱۹	قلع
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۰	بسته بندی
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	۲۱	نشانه گذاری
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۲۲	مواد خارجی
	۱۵،۷۷۳،۴۲۰	۱۱،۷۸	۷۰۷		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت آلبالو (استاندارد ملی ۵-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۵	کد فرآورده: ۱۱۰۷۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۳	کپک	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۴	مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۵	ویژگیهای حسی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۷	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	غلظت(درصد مواد جامد محلول در آب)	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۹	یکنواختی از نظر وزن	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	بافت میوه	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	شفافیت	۵	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	اسیدیته کل بر اسید سیتریک	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	پزی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۶	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۱۷	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	آسیب دیدگی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	تعداد در ۱۰۰ گرم	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	آفت زدگی	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۲۰۲	۲۶.۸۲۰.۱۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
نام فرآورده: کمپوت گیلاس (استاندارد ملی ۹۷۲۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۶					
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از نرم خانه گذاری در ۱۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۵	۰۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های گرما دوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	بقایای گیاهی دم و برگ	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	هسته آزاد در بسته ۴۵۰ گرمی فقط در درجه ۱ و ۲	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۲۰	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۳	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۴	غیر یکخواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۵	درصد اسید دیدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۶	درصد افت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۹	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۳۰	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۳۱	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۳۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۳۳	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۳۱۰	۲۱.۸۳	۲۹.۲۳۰.۳۷۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت هلو	کد فرآورده: ۱۱۰۷۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	(استاندارد ملی ۸-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۷			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۵	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۶	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۷	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	وضع ظاهری میوه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۹	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۰	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۱	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۲	غلظت شربت (بریکس)	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰
۱۳	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۱۴	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن میوه ابکش شده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۶	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۸	آسیب دیدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۹	مواد خارجی پوست میوه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	مانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۲۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۳	نسبت وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۴	پسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۲۶	اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
مجموع				۲۵.۹۲۳.۰۴۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۱۷		نام فرآورده: کمپوت آناناس (استاندارد ملی ۱۲۱۷۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۱۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰.۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	عوامل ناپدیدفتنی	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۴
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بافت	۵
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	شفافیت شربت	۶
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	یکنواختی	۷
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	اسیب دیده گی و خردشدگی	۸
	۵۶۲.۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	موادجامد محلول در آب	۹
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۰
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۱
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آبکش شده	۱۲
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	پزی	۱۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۴
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۲,۷۰۴,۷۸۰	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۶
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۷
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱۸
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۱۹
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک و مخمر	۲۰
	۱۴,۰۰۵,۹۴۰	۱۰.۴۶	۶۲۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۲۰		نام فرآورده: کمپوت سیب و گلابی (استاندارد ملی ۲۳۲۶ و ۵۴۹۰) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۰	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۰,۱۸	۱۱	وزن آبکش شده	۱
		۰,۱۳	۸	پزی	۲
		۰,۱۳	۸	بسته بندی	۳
		۰,۱۳	۸	یکنواختی	۴
		۰,۱۳	۸	درصد میوه ها	۵
		۰,۱۳	۸	عیوب	۶
		۰,۱۳	۸	مواد خارجی	۷
		۰,۱۳	۸	نرمی و سفتی	۸
بریکس	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	غلظت شربت	۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	شفافیت شربت	۱۰
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک	۱۱
	۳۲۱,۳۶۰	۰,۳۴	۱۴	pH	۱۲
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱۳
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۱۴
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	کپک	۱۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	مخمر	۱۶
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۱۷
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	طعم و بو	۱۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰,۰۹	۵	رنگ	۱۹
	۳,۷۰۴,۷۸۰	۳,۰۲	۱۲۱	سرب	۲۰
	۳,۷۰۴,۷۸۰	۳,۰۲	۱۲۱	قلع	۲۱
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۲
	۱۵,۸۲۶,۹۸۰	۱۱,۸۲	۷۰,۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۱۲۱		نام فرآورده: کمپوت کیوی	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	بو	۱
		۰،۰۹	۵	مزه	۲
		۰،۰۹	۵	رنگ	۳
		۰،۱۳	۸	وزن	۴
		۰،۱۳	۸	یکنواختی	۵
		۰،۱۳	۸	پری	۶
		۰،۱۳	۸	بسته بندی	۷
		۰،۱۳	۸	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی	۸
		۰،۰۹	۵	شفافیت	۹
		۰،۱۳	۸	مواد خارجی	۱۰
		۰،۱۳	۸	نرمی و سفتی	۱۱
		۰،۲۴	۱۴	pH	۱۲
		۰،۴۲	۲۵	بیرکس	۱۳
		۸،۲۶	۴۹۶	مانده سموم	۱۴
		۲،۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۵
		۲،۰۲	۱۲۱	سرب	۱۶
		۲،۰۲	۱۲۱	مس	۱۷
		۲،۰۲	۱۲۱	روی	۱۸
		۲،۰۲	۱۲۱	آهن	۱۹
		۲،۰۲	۱۲۱	قلع	۲۰
		۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۱
		۱،۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۲۲
		۱،۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۲۳
		۱،۱۹	۷۱	کپک	۲۴
		۱،۱۹	۷۱	مخمر	۲۵
		۲۷،۸۰	۱۶۶۸	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۱۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت میوه مخلوط (استاندارد ملی ۵۳۴۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۲
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ناپذیرفتنیها	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	نگهدارنده	۹۹	۱۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	اسپکتروفتومتری
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۵	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۶	وزن آبکش شده	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	درصد میوه ها	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	نرمی و سفتی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	بریکس
۱۳	شفافیت شربت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۱۵	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۶	آزمونهای حسی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۷	باقیمانده افت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۱۸	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۹	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	سرب	۱۳۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۵	قلع	۱۳۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
مجموع		۱۳۰۴	۲۱.۷۳	۲۹,۰۹۶,۴۷۰	

تعارفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۲۶۴		نام فرآورده: کمپوت توت فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۶۷) - کد فرآورده: ۱۱۲۶۴	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱
		۰،۱۳	۸	یافت	۲
		۰،۰۹	۵	رنگ	۳
		۰،۰۹	۵	طعم و بو	۴
		۰،۴۲	۲۵	بریکس	۵
		۰،۲۴	۱۴	pH	۶
		۰،۱۳	۸	یکنواختی رنگ	۷
		۰،۱۳	۸	یکنواختی اندازه	۸
		۰،۱۸	۱۱	درصد وزن ابکس فرآورده	۹
		۰،۱۳	۸	پری	۱۰
		۰،۱۳	۸	بسته بندی	۱۱
		۰،۱۳	۸	ناخالصیهای معدنی	۱۲
		۰،۱۳	۸	عیوب	۱۳
		۲،۰۲	۱۳۱	سرب	۱۴
		۱،۱۹	۷۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۱۵
		۱،۱۹	۷۱	باکتری های گرمادوست هوازی	۱۶
		۱،۱۹	۷۱	کپک	۱۷
		۱،۱۹	۷۱	مخمر	۱۸
		۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
		۸،۹۸	۵۳۹	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۱۶		نام فرآورده: کمپوت انبه	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰،۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۱
وزنی	۱۲۰،۵۱۰	۰،۱۳	۸	انبه	۲
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	طعم	۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	یافت	۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	یکنواختی	۶
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	وزن میوه ایکش	۷
بریکس	۵۶۲،۳۸۰	۰،۴۲	۲۵	غلظت مایع محتوی	۸
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۳۴	۱۴	pH	۹
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	اسیدیته	۱۰
	۳،۶۸۲،۲۵۰	۲،۷۵	۱۶۵	بتاکاروتن	۱۱
	۱،۲۳۱،۸۸۰	۰،۹۲	۵۵	کلرید کلسیم	۱۲
	۱۱،۰۶۰،۱۴۰	۸،۲۶	۴۹۶	باقیمانده سموم	۱۳
	۳،۴۴۱،۱۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	ارستیک	۱۴
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	سرب	۱۵
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	مس	۱۶
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	روی	۱۷
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	اهن	۱۸
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۲۱	قلع	۱۹
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۲۰
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۲۱
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۲۲
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۲۳
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بسته بندی	۲۴
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	پری	۲۵
		۳۰،۸۴	۱۸۵۰	مجموع	
		۴۱،۲۹۴،۷۶۰			

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۱۴۶۵۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۳					
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	شربت (شفافیت)	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۵	استحکام	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	اسبب دیده گی و اسبب مکانیکی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲.۳۸۰	
۸	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۰	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۳	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۴	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۶	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۸	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
مجموع		۶۳۱	۱۰.۵۱	۱۴,۰۷۲,۸۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۷۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت گریپ فروت (استاندارد ملی ۱۰۰۸۸) - کد فرآورده: ۲۱۷۰۶
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۱۲۰,۵۱۰
۲	بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۳	مزه	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۴	بافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۵	یکنواختی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۶	وزن میوه انکش	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۷	پری	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۸	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۹	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۰	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲	بریکس	۵۶۲,۳۸۰
۱۱	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۲	عیوب	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۳	مانده افت کشتها	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	کبک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۲	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
مجموع		۱۱۳۶	۱۸.۹۴		۲۵,۳۶۰,۶۶۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۷۱۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
(استاندارد ملی ۶۹۵۶) - کد فرآورده: ۲۱۷۱۲					
۱	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۲	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	یکنواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	اندازه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۶	وزن میوه ایکش شده	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۷	غلظت شربت	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰	بریکس
۸	شفافیت شربت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۹	عمیوب	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۰	مواد افزودنی	۰.۰۰	۰	.	
۱۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۲	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۱۳	مانده افت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰	
۱۴	سرب	۲.۰۲	۱۳۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۵	قلع	۲.۰۲	۱۳۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	یافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	باکتریهای گرمادوست هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۸	باکتریهای مزوفیل هوازی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۹	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۰	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۱	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۲۲	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۲۳	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۲۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
مجموع		۲۰.۰۸	۱۲۰۵	۲۶.۸۸۷.۱۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۱۷۱۵		نام فرآورده: کمپوت خرما (استاندارد ملی ۱۱۹۵۴) - کد فرآورده: ۲۱۷۱۵	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال				
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	ویژگیهای حسی	۱
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	وضعیت ظاهری	۲
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	طعم و بو	۳
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	رنگ	۴
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	تردی	۵
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	یکنواختی	۶
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	عوامل ناپذیرفتنی	۷
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	وزن آبکش شده	۸
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	pH	۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	پری	۱۰
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	روی	۱۱
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	آهن	۱۲
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	قلع	۱۳
	۳،۴۴۱،۲۳۰	۲،۵۷	۱۵۴	آرسنیک	۱۴
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	سرب	۱۵
	۲،۷۰۴،۷۸۰	۲،۰۲	۱۳۱	مس	۱۶
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	کپک	۱۷
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	مخمر	۱۸
	۲۴۱،۰۲۰	۰،۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	بیسته بندی	۲۰
	۲۲،۲۰۰،۶۲۰	۱۶،۵۸	۹۹۵	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۹۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: مریای شفاقل (استاندارد ملی ۴۱۴۲، ۸۸۹۸) - کد فرآورده: ۲۱۹۲۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	قند کل (درصد وزنی)	۱۱۰	۱.۸۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۲.۴۵۰.۲۷۰
۲	درصد مواد قندی و غیر قندی محلول در آب (برحسب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۵	۰.۴۲		۵۶۲.۳۸۰
۳	PH	۱۴	۰.۳۴		۳۲۱.۳۶۰
۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۵	ساقه محتوی (درصد وزنی)	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۶	پری (درصد)	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۷	طعم، رنگ بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۱	بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۴	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۵	باکتری های اسیدلاکتیک	۱۰۵	۱.۷۵		۲.۳۴۳.۲۵۰
۱۶	کپک	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۷	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
مجموع		۸۹۹	۱۴.۹۸		۲۰.۰۵۸.۲۲۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : مربا و مارمالاد (استاندارد ملی ۲۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۲۴۸	کد فرآورده : ۱۱۲۴۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	مزه	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	سایر اندامهای گیاهی	۸	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ ظاهری	۵	۱۷۴.۰۷۰
۴	بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۵	عیوب	۸	۱۷۴.۰۷۰
۶	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۷	پزی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۸	مواد جامد محلول در آب در ۳۰ درجه سانتیگراد	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۹	اسیدیته بر حسب اسید غالب	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	pH	۱۴	۳۳۱.۳۶۰
۱۱	قلع	۱۳۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۲	سرب	۱۳۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۳	وزن خالص	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۶	باکتری های لاکتیک	۱۰۵	۲.۳۴۳.۲۵۰
۱۷	باکتری مقاوم به اسید	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۸	کپک	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۹	مخمر	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲۱	عدد فرمالین	۱۰۵	۲.۳۴۳.۲۵۰
۲۲	پاتولین در مربا و مارمالاد سیب	۲۳۱	۵.۱۵۵.۱۵۰
۲۳	میزان اندام گیاهی(میوه محتوی)	۸	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۰۶۸	۲۳.۸۳۴.۲۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو ماهی قزل آلا در روغن (استاندارد ملی ۲۱۳۸۸) - کد فرآورده: ۲۲۲۴۴	کد فرآورده: ۲۲۲۴۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	مزه و بو	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۱۲۰،۵۱۰
۳	بافت	۸	۱۷۴،۰۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۱۷۴،۰۷۰
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰،۵۱۰
۶	وزن خالص	۸	۱۷۴،۰۷۰
۷	پری	۸	۱۷۴،۰۷۰
۸	pH	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۹	وزن آبکش گوشت ماهی براساس وزن خالص محصول	۱۱	۲۴۱،۰۲۰
۱۰	نمک براساس وزن خالص	۵۵	۱،۳۳۱،۸۸۰
۱۱	میزان روغن در فازمایع براساس وزن خالص محصول	۵۰	۱،۱۱۱،۳۷۰
۱۲	پراکسید	۴۴	۹۷۷،۴۷۰
۱۳	چیوه	۱۵۴	۳،۴۴۱،۲۳۰
۱۴	قلع	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۵	سرب	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۶	کادمیوم	۱۲۱	۲،۷۰۴،۷۸۰
۱۷	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)	۴۹۶	۱۱،۰۶۰،۱۴۰
۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰،۵۱۰
۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴روز	۵	۱۲۰،۵۱۰
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷روز	۵	۱۲۰،۵۱۰
۲۱	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۲۲	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۲۳	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱،۳۶۰
۲۴	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۶	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
۲۷	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱،۵۹۳،۴۱۰
مجموع		۱۵۸۰	۳۵،۲۵۵،۸۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۴۷۶۵) - کد فرآورده : ۲۲۴۱۷	کد فرآورده : ۲۲۴۱۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۴۷۶۵) - کد فرآورده : ۲۲۴۱۷	
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲	رنگ	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	مزه و بو	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	یافت	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۵	وزن آبکش	۱۱	۰,۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۶	نمک	۵۵	۰,۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۷	یکنواختی	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۸	لکه سیاه	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۹	لکه سبز	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۰	چشم سیب زمینی	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۱	پری	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	pH	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۳	سرب	۱۲۱	۲,۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۴	قلع	۱۲۱	۲,۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۶	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۱۸	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۹	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۱	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۵	بسته بندی	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع				۱۶,۵۶۳,۴۳۰	۷۴۱

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۵۷۲) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۲	کد فرآورده : ۲۲۴۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱۳۳۹۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۵	وضعیت پخت	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۶	پزی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۸	وزن آبکش گوشت	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۹	یکنواختی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	پراکسید	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۲۱	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۲۲	باقیمانده کودهای ازت دار- نیترات	۹۹	۱.۶۵		۳.۲۰۹.۳۵۰
۲۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳.۴۴۱.۲۳۰
۲۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	اهن	۱۲۱	۲.۰۲		۳.۷۰۴.۷۸۰
۳۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	سوکسله	۱.۱۱۱.۳۷۰
۳۱	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۳۲	بیسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۱۵۷۴	۲۶.۲۳		۳۵.۱۲۱.۹۷۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۳۹۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۳	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	پزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۸	وزن آبکش بادمجان	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۹	وزن آبکش گوجه	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۰	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۱	پراکسید روغن مصرفی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	
۲۲	pH	۱۴	۰.۳۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۳	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۵	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۶	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۸	اهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۹	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۳۰	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۳۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۳۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۳۳	قطعات گیاهی غیر خوراکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳۴	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
مجموع		۱۵۱۲	۲۵.۲۱	۳۳.۷۵۶.۱۹۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۴۳۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : زیتون شور (استاندارد ملی ۹۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۸
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	۱۲۰.۵۱۰
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس پس از ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۰	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۱	عوامل نایدیرفتنی	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۲	وضعیت ظاهری (قوطی -شیشه -ظروف پلاستیکی)	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۳	بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۵	طعم میوه	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۱۶	بافت میوه	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۷	اندازه زیتون یا هسته	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۱۸	وزن ایکش	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۱۹	پری	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱.۳۶۰
۲۱	یکنواختی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۲	عیوب	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۳	اسیدیته کل در زیتون سبز رنگ یا رنگ برگشته	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۲۴	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱.۲۳۱.۸۸۰
۲۵	تشبیت کننده رنگ آهن	۵	۰.۰۹	مخصوص زیتون سیاه - آزمون حسی	۱۲۰.۵۱۰
۲۶	مواد نگهدارنده	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲		۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۰	اسید اسکوربیک	۹۹	۱.۶۵	اسپکتروفتومتری	۲.۲۰۹.۳۵۰
۳۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱.۰۲۰
۳۳	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹		۱.۵۹۳.۴۱۰
مجموع		۱۱۹۲	۱۹.۸۷		۲۶.۶۰۵.۹۳۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : خیارشور تخمیری (استاندارد ملی ۱۶۹۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۸۶۲		کد فرآورده : ۲۱۸۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۵	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۶	یکنواختی اندازه	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۷	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰		
۸	اسیدیته کل برحسب اسیدلاکتیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰		
۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰		
۱۰	پری (درصد وزنی/حجمی)	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۱	درصد وزن آبکش کل خیارشور ویژه	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۳	آسیب های مکانیکی در خیارشور تخمیری معمولی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۴	چروکیدگی در خیارشور تخمیری معمولی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۵	میان تهی و بادکردگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۶	باقی مانده دم و گل	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۷	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۸	خمیدگی و بدشکلی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۱۹	بدرنگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲۰	مجموع عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۲۱	اندازه طول	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰		
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰		
	مجموع	۲۵۶	۴.۲۶	۵,۷۰۴,۱۴۰		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو قلیه میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۱) - کد فرآورده : ۲۲۴۸۵	کد فرآورده : ۲۲۴۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	مزه و بو(طعم)	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	وضعیت ظاهری	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	مواد جامد کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۵	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۱۲۰,۵۱۰
۶	اسیدیته	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۷	پزی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	نمک	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	قلع	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۴	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۵	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۷	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۸	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۱	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع			
		۷۸۱	۱۷,۴۲۰,۳۹۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سالاد میگو (استاندارد ملی ۱۰۷۵۰) - کد فرآورده: ۲۲۷۷۱	کد فرآورده: ۲۲۷۷۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	رنگ گوشت و ترکیبات تشکیل دهنده	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	قوطلی پر شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۵	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	یافت میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۷	شکستگی میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	لهیدگی میگو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۹	درصد سیزی در مجموع	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۰	یافت سیزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۲	وزن آبکش کل کنسرو سالاد	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۱۳	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۳۳۱.۸۸۰	
۱۵	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۱۶	مس	۰	۰.۰۰	۰	
۱۷	روی	۰	۰.۰۰	۰	
۱۸	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۹	جیوه	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۲۰	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	وزن آبکش میگو	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۲	ظاهر قوطلی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۳	ظاهر قوطلی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	ظاهر قوطلی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۵	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	
۲۷	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	سوکسله
۲۸	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۳۰	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۳۱	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۳۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۳۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۱۱۱۴	۱۸.۵۶	۲۴,۸۵۱,۸۴۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۵۹۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو آش دوغ (استاندارد ملی ۱۹۱۳۴) - کد فرآورده : ۲۲۵۹۰	
		زمان مونتر	ساعت مونتر			
	ملاحظات	هرتینه آزمون بر اساس نرخ				
۱	وضعیت ظاهری قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۲	وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۳	وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۸	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰		
۹	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	MPN	
۱۰	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	شناسایی	
۱۱	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰	شمارش کلنی	
۱۲	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۳	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰		
۱۴	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۶	یافت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰		
۱۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۸	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۱۹	رطوبت (در پودر آش دوغ خشک نیمه آماده)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰		
۲۰	ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰		
۲۱	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰		
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰		
۲۳	خاکستر	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰		
۲۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۵	بیسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰		
۲۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰		
مجموع				۲۲.۴۱۴.۸۶۰	۱۶.۷۴	۱۰۰۵

تعارفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۴۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۵۸۷۶) - کد فرآورده: ۲۲۴۶۴					
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	هرینه آزمون بر اساس نرخ	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	ساعت کار کارشناسی	
۳	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۴	وزن انکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۶	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۷	شکستگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۸	لهیدگی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۹	نمک طعام	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰	
۱۰	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	سوکسله
۱۱	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۲	ارستیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۴	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۷	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰	
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۷	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۹	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
مجموع		۱۳۰۲	۳۱.۷۰	۲۹۰,۵۶,۳۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۴۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
		کد فرآورده: ۲۲۴۶۲ - (استاندارد ملی ۱۲۵۸۷)			
۱	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی	
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۳	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۶	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۷	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۸	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۹	پوسته جدا شده از دانه	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	دانه شکسته و له شده	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	لوبیای سنگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	بقایای گیاهی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۵	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۶	ارسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۱۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۸	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	آهن	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۰	مس	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۱	روی	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۴	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۵	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۶	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲۷	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۸	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۹	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۳۰	باکتری های مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳۱	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳۲	باکتریهای ترموفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳۳	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
	مجموع	۱۳۶۱	۲۲.۶۸	۳۰,۳۶۸,۵۲۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۷۶۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
(استاندارد ملی ۱۰۴۹۶) - کد فرآورده: ۲۲۷۶۸					
۱	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۲	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۴	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۵	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۶	شکر			.	
۷	وزن آبکش سبزی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۸	وزن آبکش کل	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۹	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۰	عیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۱	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۲	قلع	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
۱۵	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۶	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۷	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۵ روز	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	
۱۸	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۹	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۲۱	باکتری های مزوفیل هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۲	باکتری های گرمادوست هوازی	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۳	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
مجموع		۷۱۹	۱۱.۹۹	۱۶,۰۵۴,۶۱۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۱۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده : خوشاب مخلوط میوه های گرمسیری (استاندارد ملی ۱۰۵۵۵) - کد فرآورده : ۲۲۱۸۱					
۱	بو	۰.۰۸	۵	۱۱۱.۵۸۳	
۲	رنگ	۰.۰۸	۵	۱۱۱.۵۸۳	
۳	مزه	۰.۰۸	۵	۱۱۱.۵۸۳	
۴	میوه محتوی	۰.۴۲	۲۵	۵۵۷.۹۱۷	
۵	شفافیت	۰.۰۸	۵	۱۱۱.۵۸۳	
۶	غلظت مایع	۰.۴۲	۲۵	۵۵۷.۹۱۷	
۷	پری	۰.۱۳	۸	۱۷۸.۵۳۳	
۸	آسیب دیدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۸.۵۳۳	
۹	لهیدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۸.۵۳۳	
۱۰	درصد اختلاط میوه محتوی	۰.۱۳	۸	۱۷۸.۵۳۳	
۱۱	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۸۱.۹۳۳	
۱۲	pH	۰.۲۳	۱۴	۳۱۲.۴۳۳	
۱۳	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۸.۵۳۳	
۱۴	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۵.۴۸۳	
۱۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۰.۳۱۷	
۱۶	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۰.۳۱۷	
۱۷	قلع	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۰.۳۱۷	
۱۸	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۳۶.۷۶۷	
۱۹	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۰.۳۱۷	
۲۰	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۰.۳۱۷	
۲۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۱.۱۸	۷۱	۱.۵۸۴.۴۸۳	
۲۲	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۱.۱۸	۷۱	۱.۵۸۴.۴۸۳	
۲۳	کپک و مخمر	۱.۱۸	۷۱	۱.۵۸۴.۴۸۳	
مجموع		۱۹.۱۸	۱۱۵۱	۲۵.۶۸۶.۴۸۳	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده :: ۲۲۱۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	عوامل ناپذیرفتنی	۰.۰۸	۵	۱۱۱,۵۸۳	
۲	وضعیت ظاهری قوطی	۰.۱۳	۸	۱۷۸,۵۳۳	
۳	وضعیت ظاهری شیشه	۰.۱۳	۸	۱۷۸,۵۳۳	
۴	وضعیت ظاهری درب شیشه	۰.۱۳	۸	۱۷۸,۵۳۳	
۵	رنگ تکه های میوه	۰.۰۸	۵	۱۱۱,۵۸۳	
۶	بوی کمپوت	۰.۰۸	۵	۱۱۱,۵۸۳	
۷	طعم	۰.۰۸	۵	۱۱۱,۵۸۳	
۸	بافت میوه	۰.۱۳	۸	۱۷۸,۵۳۳	
۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۵,۴۸۳	
مجموع		۱.۰۵	۶۳	۱,۴۰۵,۹۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۰۵۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: سس گوجه‌فرنگی (استاندارد ملی ۲۵۵۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۵۳
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	باکتری های مقاوم به اسید	۷۱	۱.۱۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	کیک	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۳	مخمر	۷۱	۱.۱۸	۱,۵۸۴,۴۸۳	
۴	ریسه های کیک باقیمانده	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۴,۸۳۳	
۶	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۷	ذرات حاصل از سوختگی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۸	دانه و پوست	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰	
۹	رنگ	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۱۰	مزه و بو	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳	
۱۱	یکنواختی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۲	پری	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۱۳	خاکستر نامحلول	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۱۴	اسیدیته بر حسب اسید استیک	۴۴	۰.۷۳	۹۸۱,۹۳۳	
۱۵	مواد جامد محلول در آب	۲۵	۰.۴۲	۵۵۷,۹۱۷	
۱۶	pH	۱۴	۰.۲۳	۳۱۲,۴۳۳	
۱۷	نمک طعام خوراکی بر حسب کلرور سدیم	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۲۷,۴۱۷	
۱۸	قند کل	۱۱۰	۱.۸۳	۲,۴۵۴,۸۳۳	
۲۰	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۲۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳	
۲۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۵,۴۸۳	
۲۳	افزودنی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
مجموع		۸۸۸	۱۴.۸۰	۱۹,۸۱۷,۲۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو تمشک (استاندارد ملی ۷۷۰۶) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۵	کد فرآورده: ۱۱۰۹۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۵	۰.۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۴ تا ۱۰ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۸		
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس	۵	۰.۰۸		
۴	قبل از گرمخانه گذاری pH	۱۴	۰.۲۳		
۶	بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳		
۷	بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سلسیوس pH	۱۴	۰.۲۳		
۸	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱.۱۸		
۹	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱.۱۸		
۱۰	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۸		
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۸	۰.۱۳		
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۸		
۱۳	رنگ	۵	۰.۰۸		
۱۴	بو و مزه	۵	۰.۰۸		
۱۵	وزن آبکش	۱۱	۰.۱۸		
۱۶	پری	۸	۰.۱۳		
۱۷	یکنواختی	۸	۰.۱۳		
۱۸	شفافیت	۵	۰.۰۸		
۱۹	دانه های صدمه دیده	۸	۰.۱۳		
۲۰	دانه های له شده و شکسته	۸	۰.۱۳		
۲۱	مواد خارجی گیاهی	۸	۰.۱۳		
۲۲	pH	۱۴	۰.۲۳		
۲۳	غلظت شربت	۲۵	۰.۴۲		
۲۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳		
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		
۲۶	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		
۲۷	قلع	۱۲۱	۲.۰۲		
	مجموع	۶۴۹	۱۰.۸۲		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۳۸۲		نام فرآورده: مارمالاد خرما (استاندارد ملی ۸۱۶۰) - کد فرآورده: ۱۱۳۸۲	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۰.۰۸	۵	طعم	۱
	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	بو	۲
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بافت	۳
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۴
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	پری	۶
	۵۵۷,۹۱۷	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۷
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	میوه محتوی	۸
	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	اسیدیته برحسب اسید مالیک	۹
	۳۱۲,۴۳۳	۰.۲۳	۱۴	pH	۱۰
	۱,۲۲۷,۴۱۷	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۱
	۲,۷۰۰,۳۱۷	۲.۰۲	۱۲۱	مس	۱۲
	۲,۷۰۰,۳۱۷	۲.۰۲	۱۲۱	قلع	۱۳
	۲,۷۰۰,۳۱۷	۲.۰۲	۱۲۱	سرب	۱۴
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۱۵
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	کپک	۱۶
	۱,۵۸۴,۴۸۳	۱.۱۸	۷۱	مخمر	۱۷
	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آزمون بسته بندی	۱۸
	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
	۱۷,۲۹۵,۴۱۷	۱۲.۹۲	۷۷۵	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خیار شور (استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵	کد فرآورده : ۲۰۱۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۵	۰۰۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۵	۰۰۸		
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۵	۰۰۸		
۴	pH	۱۴	۰۲۳		
۵	بعد از گرم خانه گذاریدر دمای ۳۰ درجه سلیسیوس pH	۱۴	۰۲۳		
۶	بعد از گرم خانه گذاریدر دمای ۵۵ درجه سلیسیوس pH	۱۴	۰۲۳		
۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷۱	۱۱۸		
۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۷۱	۱۱۸		
۹	کپک و مخمر	۷۱	۱۱۸		
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۸	۰۱۳		
۱۱	رنگ	۵	۰۰۸		
۱۲	طعم و بو	۵	۰۰۸		
۱۳	تردی	۵	۰۰۸		
۱۴	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته	۸	۰۱۳		
۱۵	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته	۸	۰۱۳		
۱۶	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه	۸	۰۱۳		
۱۷	سبزی های معطر	۸	۰۱۳		
۱۸	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول	۸	۰۱۳		
۱۹	شفافیت محلول	۵	۰۰۸		
۲۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی	۱۱	۰۱۸		
۲۱	عوامل ناپذیرفتنی	۵	۰۰۸		
۲۲	عیوب	۸	۰۱۳		
۲۳	نمک طعام	۵۵	۰۹۲		
۲۵	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک	۴۴	۰۷۳		
۲۶	وزن آبکش کل	۱۱	۰۱۸		
۲۷	پری	۸	۰۱۳		
۲۸	سرب	۱۲۱	۲۰۲		
۲۹	قلع	۱۲۱	۲۰۲		
۳۰	افزودنی ها	۰	۰۰۰		
۳۱	بسته بندی	۸	۰۱۳		
۳۲	نشانه گذاری	۸	۰۱۳		
۳۳	درجه بندی و ویژگی ها	۸	۰۱۳		
۳۴	درجه بندی و بیشینه عیوب	۸	۰۱۳		
۳۵	طول	۸	۰۱۳		
۳۶	قطر	۸	۰۱۳		
۳۷	حداکثر طول	۸	۰۱۳		
۳۸	حداکثر قطر	۸	۰۱۳		
۳۹	درجه کیفی	۸	۰۱۳		
۴۰	صدمات مکانیکی	۸	۰۱۳		
۴۱	چروکیدگی	۸	۰۱۳		
۴۲	بدرنگی	۵	۰۰۸		
۴۳	باقیمانده دم و گل	۸	۰۱۳		
۴۴	آفت زدگی	۸	۰۱۳		
۴۵	خمیدگی و بدشکلی	۸	۰۱۳		

تعرفه - كمپوت و كنسرو

	١٧٨.٥٣٣	٠.١٣	٨	مجموع عيوب مجاز	٤٦
	١٧٨.٥٣٣	٠.١٣	٨	تعداد و كل خيار	٤٧
	١٩.٠٨٠.٧٥٠	١٤.٢٥	٨٥٥	مجموع	