

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده: بلغور گندم (استاندارد ملی ۱۹۷۱۴) - کد فرآورده: ۲۲۰۵۱	کد فرآورده: ۲۲۰۵۱		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
۱	یو وزمه		۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ		۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی		۱۷۴.۰۷۰
۴	آفت زنده و مرده		۱۷۴.۰۷۰
۵	کیک زدگی		۱۷۴.۰۷۰
۶	سیاهک زدگی		۱۷۴.۰۷۰
۷	رطوبت		۹۷۷.۴۷۰
۸	خاکستر کل بر اساس ماده خشک		۹۷۷.۴۷۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید بر اساس ماده خشک		۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک		۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۱	دانه نارس		۱۷۴.۰۷۰
۱۲	دانه کامل گندم		۱۷۴.۰۷۰
۱۳	دانه های سایر غلات		۱۷۴.۰۷۰
۱۴	آرد گندم		۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی		۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری		۲۴۱.۰۲۰
۱۷	سرب		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	کادمیوم		۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	آفلاتوکسین B ₁ / آفلاتوکسین توتال		۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۰	اکراتوکسین A		۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۱	زیرالبون		۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۲	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC		۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۴	کیک		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	باقیمانده آفت کشها		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
مجموع			
			۵۶,۳۴۵,۱۲۰
			۴۲.۰۸
			۲۵۲۵

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : بلغور جو	کد فرآورده : ۲۲۰۵۲			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۱۹۷۱۵) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۲			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	یو ومزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	آفت زنده و مرده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	کیک زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	سیاهک زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	درصد رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	خاکستر کل بر اساس ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید بر اساس ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۱	دانه نارس	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	دانه کامل جو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	دانه های سایر غلات	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	آرد جو	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۸	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۹	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۰	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۱	زیرالون	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۲	دی آکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۳	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۵	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
مجموع				
		۲۵۲۵	۴۲.۰۸	۵۶,۳۴۵,۱۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : انواع آرد گندم (استاندارد ملی ۱۰۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۱۴	کد فرآورده : ۱۱۱۱۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰
۵	آفت	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۹	خاکستر کل(بر مبنای ماده خشک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۲	گلوتن مرطوب	۰.۴۶	۲۸	۶۱۵,۹۴۰
۱۳	اسیدپنه	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۴	اندازه ذرات(روی الک ۴۷۵ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰ (ارد نول وستاره یک الک ۴۷۵ کمتر دارد)
۱۵	اندازه ذرات(روی الک ۱۸۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	اندازه ذرات(روی الک ۱۲۵ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	اندازه ذرات(زیر الک ۱۲۵ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	ناپذیرفتنی	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	اکراتوکسین A	۵.۴۲	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۳	زیرالنون	۵.۴۲	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۴	دی اکسی نیوالنول	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	آهن(در صورت ادعا و درج بر روی بسته بندی)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۸	باقی مانده سموم	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۹	پلاکتیت	۱.۷۵	۱۰۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
	مجموع	۴۷.۱۱	۲۸۲۷	۶۳,۰۸۰,۲۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : انواع آرد سوخاری (استاندارد ملی ۲۳۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۱۹	کد فرآورده : ۱۱۳۱۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲	کیک	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۳	کلی فرم	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۴	انرشیاکلی	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۵	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۶	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۷	مواد خارجی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۸	عطر و طعم	۵	۱۲۰.۵۱۰
۹	پروتئین	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۰	نمک (برحسب ماده خشک)	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۱	چربی	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۲	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۴	اندیس پراکسید چربی استخراج شده	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۱۵	رطوبت	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۶	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۷۶۰	۱۲.۶۶
			۱۶.۹۵۱.۷۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : انواع گندم پوست کنده (استاندارد ملی ۲۵۲۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۴	کد فرآورده : ۱۱۳۶۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	دانه سن زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	دانه آفت زده(به استثنای دانه سن زده)	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳	دانه چروکیده و شکسته	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	دانه های گرمادیده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	دانه نارس	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	دانه های جوانه زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	دانه های سایر غلات	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۹	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	بذر علف های هرز	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۳	آفت زنده و مرده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	دانه سیاهک زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	دانه کپک زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	کادمیوم	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	باقیمانده مانده آفت کشها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۱۹	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	کپک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۴	اکراتوکسین A	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۵	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۶	زیرالنون	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
مجموع		۲۴۶۴	۵۴,۹۷۹,۳۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : انواع آرد برنج	کد فرآورده : ۱۱۴۰۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		کد فرآورده : ۱۱۴۰۸	کد فرآورده : ۱۱۱۳۶ - کد فرآورده : ۱۱۴۰۸	
۱	شمارش کلی میکروارگانیزمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۳	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۳۲۰.۷۲۰
۴	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	اقت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۸	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۹	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰ در صورتیکه هر دو آزمون تواما و یا آفلاتوکسین توتال به تنهایی باشد : ۳۸۵۰۰۰۰ ریال / آفلاتوکسین B1 به تنهایی : ۳۵۵۰۰۰۰ ریال
۱۰	زیرلئون	۳۲۵	۵.۴۲	۷.۲۵۷.۳۸۰
۱۱	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۱۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۴	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۵	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۶	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۷	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۸	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۲	۱.۱۱۱.۳۷۰
۱۹	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۴۷۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۰	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۱۸۰ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۱	اندازه ذرات(ذرات بزرگتر از ۱۲۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۲	اندازه ذرات(ذرات کوچکتر از ۱۲۵ میکرومتر)	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۲۱۹۸	۳۶.۶۴	۴۹۰.۶۰.۹۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : انواع ذرت	کد فرآورده : ۲۰۳۳۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۱۰۶۹۰) - کد فرآورده : ۲۰۳۳۵		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون
۱	درجه بندی	۲۵	۰.۴۲
۲	آفت زنده	۸	۰.۱۳
۳	قارچ و کبک زدگی	۸	۰.۱۳
۴	فضله حیوانات	۸	۰.۱۳
۵	علف هرز سمی و غیر سمی	۲۵	۰.۴۲
۶	رنگ	۵	۰.۰۹
۷	حد مجاز سایر رنگ ها	۵	۰.۰۹
۸	شکل	۵	۰.۰۹
۹	حد مجاز سایر اشکال	۵	۰.۰۹
۱۰	بوی غیر طبیعی ناشی از فساد	۵	۰.۰۹
۱۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳
۱۲	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵
۱۳	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳
۱۴	مواد خارجی یا منبع حیوانی	۸	۰.۱۳
۱۵	فیبر بر مبنای ماده خشک	۶۶	۱.۱۰
۱۶	خاکستر کل بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰.۷۳
۱۷	مواد خارجی (کل)	۸	۰.۱۳
۱۸	دانه های صدمه دیده (حرارت دیده)	۸	۰.۱۳
۱۹	دانه های شکسته	۸	۰.۱۳
۲۰	وزن حجمی	۱۷	۰.۲۸
۲۱	باقیمانده مانده آفت کشها	۵۰	۰.۸۳
۲۲	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰
۲۳	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲
۲۴	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲
۲۵	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰
۲۶	فومونیسین	۴۳۶	۷.۲۶
۲۷	سرب	۱۲۱	۲.۰۲
۲۸	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲
۲۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۳۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
مجموع		۲۵۰۸	۴۱.۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : فرآورده حجیم شده بر پایه بلغور و آرد غلات (استاندارد ملی ۲۸۸۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۶	کد فرآورده : ۱۱۰۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	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	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	مزه و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	ویژگی بافتی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۵	چربی (بر مبنای ماده خشک)	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۶	پروتئین (بر مبنای ماده خشک)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	خاکستر غیر محلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۸	نمک (بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	اسیدیت چربی استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	رنگ های طبیعی مجاز خوراکی	۰	-
۱۲	ازت کل فرار(در صورت استفاده از گوشت ماهی الزامی می باشد)	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	شمارش اسپورکلیستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۷	اشریاکلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۸	انتروباکتریاسه	۱۴۲	۳,۲۰۰,۲۱۰
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۱	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	سان ست یلو	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۳	قندهای ساده(مونو و دی ساکاریدها)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۴	اسیدیته آبی (برحسب اسید استیک)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۵	اسیدهای چرب ترانس روغن استخراجی	۲۷۵	۶,۱۴۶,۰۱۰
مجموع			
		۱۹۹۰	۴۴,۴۰۱,۲۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : ویفر	کد فرآورده : ۱۱۰۲۵			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	استاندارد ملی (۵۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۲۵			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاخی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲,۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
۲	اشریشیاکلی	۷۵	۱,۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۳	سالمونلا	۱۷۶	۲,۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲,۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۵	کپک	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۶	مخمر	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۷	وضعیت ظاهری(نان - کرم)	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	طعم (مزه و بو)	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۹	نسبت وزن کرم قابل تفکیک به وزن نان	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۰,۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰,۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۳	pH	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۴	اسیدیت چربی استخراجی	۸۳	۱,۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۵	بسته بندی	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۷	اندیس بدی	۱۱۰	۱,۸۳	۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۸	رنگ	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۹	لک زدگی، ترک خوردگی و سوختگی	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲۰	پوشش	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
مجموع				
		۱۱۲۹	۱۸,۸۱	۲۵,۱۸۶,۵۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : ماکارونی	کد فرآورده : ۱۱۱۰۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۲۱۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۰۱		
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	طعم و بو(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۲	رنگ(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۳	بهم چسبیدگی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۴	خرد شدگی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۵	ترک خوردگی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۶	عدم صافی و یکنواختی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۷	نقاط تیره و گچی(قبل از پخت)	۵	۰۰۹
۸	وزن بعد از پخت - ۲۰ گرم ماکارونی	۸	۰۱۳
۹	pH	۱۴	۰۲۴
۱۰	طعم و بو(بعد از پخت)	۵	۰۰۹
۱۱	رنگ(بعد از پخت)	۵	۰۰۹
۱۲	رنگ مصنوعی	۴۴	۰۷۳
۱۳	پروتئین	۹۹	۱۶۵
۱۴	ناپذیرفتنی	۵	۰۰۹
۱۵	رطوبت	۴۴	۰۷۳
۱۶	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰۷۳
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰۹۲
۱۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱۱۹
۱۹	کیک	۷۱	۱۱۹
۲۰	بسته بندی	۸	۰۱۳
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰۱۸
۲۲	فیبر	۶۶	۱۰۱
۲۳	مواد جامد در آب پخت	۲۱	۰۳۵
۲۴	لهیدگی بعد از پخت	۸	۰۱۳
۲۵	تغییر شکل بعد از پخت	۸	۰۱۳
۲۶	بهم چسبیدگی بعد از پخت	۸	۰۱۳
مجموع			
		۶۳۴	۱۰۵۶
			۱۴,۱۳۹,۸۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : کیک (استاندارد ملی ۲۵۵۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۰	کد فرآورده : ۱۱۱۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
				هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۱	انتریاکتریاسه	۱۴۲	۲,۳۹	۳,۲۰۰,۲۱۰
۲	استافیلوکوکوس اورئوس کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲,۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۳	اشریشیا کلی	۷۵	۱,۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۴	سالمونلا(برای فرآورده هایی که پس از تولید به آنها پودر کاکائو یا نارگیل اضافه می شود)	۱۷۶	۲,۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۵	کیک	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۶	مخمر	۷۱	۱,۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۷	وضعیت ظاهری(پوسته - بافت کیک)	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۸	مزه و بو	۵	۰,۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۹	قندهای ساده (منو و دی ساکاریدها بر حسب دکستروز) بر مبنای ماده خشک	۴۴	۰,۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	pH	۱۴	۰,۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۲	خاکستر غیرمحلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۵۵	۰,۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۳	نسبت مغزی به کیک	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰,۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	رطوبت	۴۴	۰,۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۷	چربی استخراجی	۵۰	۰,۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۸	اسید سوربیک و نمک های آن (روش HPLC)	۱۶۵	۲,۷۵	۳,۶۸۲,۳۵۰
۱۹	رنگ مصنوعی به روش کروماتوگرافی صفحه نازک	۴۴	۰,۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۲۰	پروتئین (بر مبنای ماده خشک ضرب ۵,۷)	۹۹	۱,۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۲۱	اسیدینه چربی استخراجی بر حسب اسید اولئیک	۸۳	۱,۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
مجموع		۱۴۰۶	۲۳,۴۴	۳۱,۳۸۶,۱۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۱۱۱۸۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: دانه های حجیم شده غلات به روش انفجاری (استاندارد ملی ۴۵۰۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۱
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	رنگ مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	۹۷۷,۴۷۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵		۲,۲۰۹,۳۵۰
۴	نمک	۵۵	۰.۹۲		۱,۲۳۱,۸۸۰
۵	چربی استخراجی	۵۰	۰.۸۳		۱,۱۱۱,۳۷۰
۶	اسیدپنه چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰
۷	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰
۸	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۰	فندکل	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۱	تکه های شکسته شده	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۲	دانه های حجیم نشده	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۳	دانه های نیمه حجیم شده	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۱۴	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	شمارش اسپور کلوستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		۱,۹۶۸,۳۳۰
۱۷	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
۱۸	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شمارش	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۰	استافیلوکوکوس ارئوس	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۱	کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	در صورت استفاده از پودر نارگیل و (پودر کاکائو)	۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۳	اسیدپنه آبی	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷,۴۷۰
۲۴	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		۳,۴۴۱,۲۳۰
۲۵	سرب	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۶	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۷	طعم و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۸	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰,۵۱۰
۲۹	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
۳۰	باقیمانده آفت کش	۴۹۶	۸.۲۶		۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۲۹۱۶	۴۸.۶۰		۶۵,۰۷۵,۴۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان برنجی (استاندارد ملی ۱۸۱۹) - کد فرآورده : ۳۱۸۹۲	کد فرآورده : ۳۱۸۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	رنگ	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲	طعم و بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	تردی	۵	۱۲۰,۵۱۰
۴	پخت	۵	۱۲۰,۵۱۰
۵	وزن هر دانه	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	شکستگی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	قطعات خرد شده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	پودر شده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۹	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۱	آندیس پراکسید	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	اسیدپته	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۳	تندی	۳۳	۷۳۶,۴۵۰
۱۴	درجه بندی	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۵	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۳۱۶	۷,۰۵۶,۵۳۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پرک گندم (استاندارد ملی ۳۶۲۲) - کد فرآورده: ۲۱۴۹۶	کد فرآورده: ۲۱۴۹۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
ملاحظات			
۱	مواد خارجی یا منشاء گیاهی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	مواد خارجی یا منشاء غیر گیاهی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳	پرک دانه های سایر غلات	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	پرک های خرد شده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	پرک های شفاف و بلوری شده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	دانه های پرک نشده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۸	خاکستر	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۹	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۰	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	pH	۱۴	۱۶۸,۰۰۰
۱۲	سرب	۱۲۱	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۳	کادمیوم	۱۲۱	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۴	زیرالنون	۲۹۷	۳,۴۶۵,۰۰۰
۱۵	داکسی نیوالنول	۱۳۲	۱,۵۴۰,۰۰۰
۱۶	اکراتوکسین A	۲۹۷	۳,۴۶۵,۰۰۰
۱۷	افلاتوکسین بوتال B1/افلاتوکسین	۳۳۰	۳,۸۵۰,۰۰۰
۱۸	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۸۳۳,۰۰۰
۱۹	کلی فرم ها	۸۳	۹۶۶,۰۰۰
۲۰	رنگ	۵	۶۳,۰۰۰
۲۱	مزه	۵	۶۳,۰۰۰
۲۲	بو	۵	۶۳,۰۰۰
۲۳	اشریشیاکلی	۷۵	۸۷۵,۰۰۰
۲۴	ناپذیرفتنی ها	۵	۶۳,۰۰۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۱۲۶,۰۰۰
۲۶	کیک	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰
مجموع		۱۸۳۸	۲۴,۲۴۶,۲۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۲۰۶۰		نام فرآورده: نان نیمه آماده نازک (یوفکا)	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی 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	ضخامت
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۴	یافت
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۵	رطوبت
	۳۳۱,۳۶۰	۰,۲۴	۱۴	۶	pH
	۹۷۷,۴۷۰	۰,۷۳	۴۴	۷	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۸	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰,۹۲	۵۵	۹	نمک
	۲,۲۰۹,۳۵۰	۱,۶۵	۹۹	۱۰	پروتئین
	۵۶۲,۳۸۰	۰,۴۲	۲۵	۱۱	فعالیت آبی (aw)
	۱۷۴,۰۷۰	۰,۱۳	۸	۱۲	بسته بندی
	۲۴۱,۰۲۰	۰,۱۸	۱۱	۱۳	نشانه گذاری
کلی	۱,۸۴۷,۸۲۰	۱,۳۸	۸۳	۱۴	کلی فرم
شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰	۱,۲۵	۷۵	۱۵	اشریشیاکالی
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱,۱۹	۷۱	۱۶	کیک
	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲,۹۴	۱۷۶	۱۷	سالمونلا
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸	۱۴۹	۱۸	استافیلوکوکوسولورئوس کواگولاز مثبت
شمارش	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲,۴۸	۱۴۹	۱۹	باسیلوس سرئوس
	۱,۹۶۸,۱۳۰	۱,۴۷	۸۸	۲۰	اسپورکستریدبومیهای احیا کننده سولفیت
	۲۶,۱۷۷,۴۵۰	۱۹,۵۵	۱۱۷۳		مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۲۶۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: بیسکویت (استاندارد ملی ۳۷) - کد فرآورده: ۲۲۲۶۲
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	شکل ظاهری	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۳	یافت	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۴	مزه و بو	۵	۰.۰۹		۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۶	شکستگی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۷	اندیس کرایس / تندی	۳۳	۰.۵۵		۷۳۶.۴۵۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳		۹۷۷.۴۷۰
۹	قند کل (منو و دی ساکاریدها)	۱۱۰	۱.۸۳		۲,۴۵۰,۳۷۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳		۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۱	فیبر در بیسکویت سیوس دار، با ادعای فیبر	۶۶	۱.۱۰		۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۲	اسیدینه چربی استخراجی (بر حسب اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۳	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۴	pH	۱۴	۰.۲۴		۳۲۱,۳۶۰
۱۵	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸		۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۶	اسید چرب ترانس چربی استخراجی	۲۷۵	۴.۵۹		۶,۱۴۶,۰۱۰
۱۷	رنگ (در صورت مشکوک)	۴۴	۰.۷۳	روش کروماتوگرافی صفحه نازک	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	تعداد میکروارگانیزم پروبیوتیک	۱۹۸	۳.۳۰		۴,۴۱۸,۷۰۰
۱۹	بسته بندی	۸	۰.۱۳		۱۷۴.۰۷۰
۲۰	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		۲۴۱,۰۲۰
۲۱	انتروباکتریاسه	۶۶	۱.۱۰	شناسایی	۱,۴۷۲,۹۰۰
۲۲	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴		۳,۹۳۶,۶۶۰
۲۳	استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۴	کیپک	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۵	مخمر	۷۱	۱.۱۹		۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	شناسایی	۱,۶۷۳,۷۵۰
مجموع		۱۷۲۲	۲۸.۷۰		۳۸,۴۲۹,۳۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پودر نیمه آماده خمیر پیتزا و پیراشکی (استاندارد ملی ۲۱۷۹۶) - کد فرآورده : ۲۲۲۶۶	کد فرآورده : ۲۲۲۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	مزه و بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	رطوبت	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۵	pH	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۷	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۸	نمک	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	اسیدینه	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	ساکارز	۱۵۴	۱.۷۹۳.۰۰۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۲	کپک	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۳	کلیفرم	۱۰	۲۲۷.۶۳۰
۱۴	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰
۱۶	بسته بندی	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۷	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۸۴۹	۱۷.۳۱۱.۰۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : سبوس برنج (استاندارد ملی ۲۵۱۴) - کد فرآورده: ۲۰۵۶۰	کد فرآورده: ۲۰۵۶۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
۱	رنگ و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	ترمی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	تند شدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۴۸۹
۴	آفات انباری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۷	فیبر	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۸	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۹	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۴۰۲	۶.۷۱	۸,۹۸۹,۱۰۹

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده	کد فرآورده: ۲۰۸۸۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
(استاندارد ملی ۱۱۹۸۱) - کد فرآورده: ۲۰۸۸۶				
۱	یو و مزه	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	بافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید (برحسب ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۷	خاکستر کل (برحسب ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی (برحسب میلی اکی والان بر کیلوگرم)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۰	اسیدیته چربی استخراجی (برمینای اسید اولئیک)	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۱	چربی (برمینای ماده خشک)	۵۰	۰.۸۲	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۲	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید (برمینای ماده خشک) در چاشنی	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۴	خاکستر کل (برمینای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۵	نمک در چاشنی	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	استافیلوکوکوس های کواکولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۱۸	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶,۶۶۰
۱۹	کیپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۱۰۹۵	۱۸.۲۵	۲۴,۴۳۶,۷۵۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۰۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : فرآورده های سرخ شده بر پایه سیب زمینی، غلات و حبوبات (استاندارد ملی ۱۲۰۹۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۰۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	چربی (بر مبنای ماده خشک)	۰.۸۳	۵۰	۹۷۷,۴۷۰	
۳	نمک (بر مبنای ماده خشک)	۰.۹۲	۵۵	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۴	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۵	پراکسید (چربی استخراجی)	۱.۳۸	۸۳	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۶	اسیدپت (چربی استخراجی)	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۷	اسید چرب ترانس	۴.۵۹	۲۷۵	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۸	ترکیبات کل قلیایی	۲.۲۰	۱۳۲	۳,۲۱۳,۰۰۰	
۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۱,۵۴۰,۰۰۰	
۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	اسپور کلستریدیوم احیاءکننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۲	اشریاکلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۹۶۸,۳۳۰	شناسایی
۱۳	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۲	۱,۶۷۳,۷۵۰	MPN
۱۴	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۲۲۰,۷۲۰	شناسایی
۱۵	یاسیلوس سرتوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۲۲۰,۷۲۰	شمارش
۱۶	کیک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۷	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	
۱۸	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۲۶۴,۵۰۰	
۱۹	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۰	مزه و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۱	بافت	۰.۱۳	۸	۹۱,۰۰۰	
۲۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۳	کیک زدگی	۰.۱۳	۸	۹۱,۰۰۰	
۲۴	تکه های برشته شده	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲۵	تکه شکسته و خرد شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۶	تکه سوخته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۷	رنگ مصنوعی افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۵۱۱,۰۰۰	
۲۸	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۹۱,۰۰۰	
۲۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۳۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۳۶.۱۳	۲۱۶۸	۴۲,۲۲۳,۵۸۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : غلات صبحانه	کد فرآورده : ۲۱۲۸۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ردیف	نام آزمون	
(استاندارد ملی ۱۳۵۷۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۵			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاعی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال		
۱	بافت	۸	۰.۱۳
۲	شکل	۵	۰.۰۹
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹
۴	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹
۵	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱.۳۸
۶	اسیدیت چربی استخراجی(بر حسب اسیداولئیک)	۸۳	۱.۳۸
۷	مواد مغزی	۸	۰.۱۳
۸	باقی مانده دی اکسید سولفوردرصورت استفاده کشمش	۱۰۵	۱.۷۵
۹	تکه های شکلات	۸	۰.۱۳
۱۰	روغن استخراجی انواع مغزهای خوراکی	۵۰	۰.۸۳
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
۱۳	سرب	۱۲۱	۲.۰۲
۱۴	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲
۱۵	شمارش کلی میکروارگانیسرها	۷۱	۱.۱۹
۱۶	شریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵
۱۷	انتروباکتریاسه	۱۴۲	۲.۳۹
۱۸	استافیلوکوکوس اورئوس کوآگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸
۱۹	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹
۲۰	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴
۲۱	شمارش اسپورکلستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷
۲۲	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸
مجموع		۱۵۴۴	۲۵.۷۴
			۳۴,۴۶۵,۸۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۲۸۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آرد کامل ذرت (استاندارد ملی ۸۱۵۱) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۸
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ناپذیرفتنی ها	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	رنگ	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۵	خاکستر بر مبنای ماده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۶	خاکستر غیر محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۷	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۸	چربی بر مبنای ماده خشک	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۹	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۸۵۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۳۵۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۲۱۲ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	اندازه ذرات(قابل عبور از الک ۱۰۶ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	pH	۰.۲۴	۱۴	۱۶۸,۰۰۰	
۱۴	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۷	آفلاتوکسین B ₁ / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۱۸	اکراتوکسین A	۵.۴۲	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰	
۱۹	زیرالون	۵.۴۲	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰	
۲۰	دی اکسی نیوالنول	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۱	فومولیسین	۷.۲۶	۴۳۶	۹,۷۲۱,۱۴۰	
۲۲	باقیمانده مانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۳	شمارش کلی میکروارگانسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۴	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
مجموع		۴۶.۸۴	۲۸۱۰	۶۲,۵۶۵,۴۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد (استاندارد ملی ۱۳۵۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۳۱۳	کد فرآورده : ۲۱۳۱۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
	نام آزمون			ملاحظات
۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۶	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۷	خاکستر(بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۸	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱.۸۸۰
۹	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰
۱۰	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱.۳۷۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۳	کلی فرم	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹.۳۵۰
۱۴	اثرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳.۷۵۰
۱۵	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳.۴۱۰
۱۶	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶.۶۶۰
۱۷	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۷۶	۲.۹۴	۳,۹۳۶.۶۶۰
	مجموع	۹۴۷	۱۵.۷۸	۲۱,۱۲۹.۴۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پن کبک (استاندارد ملی ۱۴۷۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۳۵۶	کد فرآورده : ۲۱۳۵۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	بافت و رنگ	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	عطر و طعم	۵	۱۲۰,۵۱۰
۳	نسبت وزن مغزی به وزن پن کبک	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۵	پروتئین(برمینای ماده خشک)	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰
۶	قندهای ساده(برحسب دکستروز)	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۷	چربی استخراجی(برمینای ماده خشک)	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۸	اندیس پراکسید چربی استخراجی	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۹	pH	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۰	خاکستر نامحلول در اسید(برمینای ماده خشک)	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۱	فعالیت آبی(در ۲۵ درجه سلسیوس)	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۲	اسیدیت چربی استخراجی(برحسب اسید اولئیک)	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۳	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۱۵	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۳,۲۰۰,۲۱۰ MPN
۱۶	اشریشیا کلی	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰ شناسایی
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰ شناسایی
۱۸	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت	۱۴۹	۳,۲۲۰,۷۲۰ شناسایی
۱۹	کبک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	مخمر	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
مجموع		۱۲۲۳	۲۷,۲۸۸,۸۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : آرد جو	کد فرآورده : ۲۱۴۸۸			عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	(استاندارد ملی ۲۲۳۷) - کد فرآورده : ۲۱۴۸۸			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۲	۹۷۷,۴۷۰
۲	افت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۳	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۴	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۵	چربی	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۶	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۷	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۲	۹۷۷,۴۷۰
۸	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۹	طعم و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۱۰	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۱	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
مجموع				۸,۰۷۴,۱۷۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : پرک جو	کد فرآورده : ۲۱۹۲۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون(دقیقه))	
(استاندارد ملی ۲۲۸۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۴				
۱	ناپذیرفتنی ها	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد خارجی با منشا گیاهی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۶	مواد خارجی با منشا غیرگیاهی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۷	آفات انباری و فضولات	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۸	پرک دانه های سایر غلات	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	پرک های خرد شده(بر حسب الک آمیلومتر)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	پرک های شفاف و بلوری شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	دانه های پرک نشده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۳	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۴	خاکستر نا محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۵	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۶	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۷	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	زیرالنون	۴.۹۵	۲۹۷	۶,۶۲۸,۰۵۰
۱۹	داکسی نیوالنول	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۰	اکراتوکسین A	۴.۹۵	۲۹۷	۶,۶۲۸,۰۵۰
۲۱	افلاتوکسین توتال/ افلاتوکسین B ₁	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کلی فرم ها	۰.۱۷	۱۰	۲۲۷,۶۳۰
۲۴	انتریشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۵	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۷	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
مجموع		۳۲.۹۴	۱۹۷۶	۴۴,۱۰۶,۶۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۱۶۸۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده (استاندارد ملی ۸۱۵۲) - کد فرآورده: ۲۱۶۸۲
		زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون		
۱	آفت زنده	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	حشرات مرده و بقایای آنها	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۳	مزه و بو	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۴	وضعیت ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۵	باقیمانده آفت کشته	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۷	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۷,۳۸۰	
۸	زیرلئون	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۷,۳۸۰	
۹	دی آکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۱۰	فومونیسین	۴۳۶	۷.۲۶	۹,۷۲۱,۱۴۰	
۱۱	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۳	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۴	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۵	چربی بر مبنای ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۶	اندازه ذرات	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	کپک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	pH	۱۴	۰.۲۴	۱۶۸,۰۰۰	
۲۰	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	
مجموع		۲۷۴۶	۴۵.۷۶	۶۱,۱۱۹,۳۸۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۱۸۸۵		نام فرآورده : فالوده	
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	(استاندارد ملی ۱۶۰۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۸۸۵	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال			نام آزمون	ردیف
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۱
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	طعم، بو، رنگ	۲
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	ماده خشک (برحسب گرم درصد)	۳
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۴
	۵۶۲.۳۸۰	۰.۴۲	۲۵	مواد جامد محلول در آب	۵
	۲.۴۵۰.۳۷۰	۱.۸۳	۱۱۰	قند کل	۶
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	وزن آب کش	۷
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۸
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۹
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱۰
شمارش به روش MPN	۳.۲۰۰.۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۱
شمارش به روش MPN	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	استافیلوکوکوس اورئوس	۱۲
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیاکلی	۱۳
شمارش	۳.۳۲۰.۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	باسیلوس سرتوس	۱۴
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کپک و مخمر	۱۵
	۳.۹۳۶.۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۱۶
	۲۴.۴۶۳.۵۳۰	۱۸.۲۷	۱۰۹۶	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۹۱۸		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : خوراک کمکی شیرخواران و کودکان بر پایه غلات (استاندارد ملی ۲۲۸۵) - کد فرآورده : ۲۱۹۱۸
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	استافیلوکوکهای کواگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	استریتوکوک	۱.۶۵	۹۹	۳,۲۲۰,۹۳۵۰	شناسایی
۳	پاسیلوس سرنوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۲۲۰,۹۳۵۰	شمارش
۴	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	کیک
۵	اشریشیا کلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۶	انتروباکتریاسه	۲.۳۹	۱۴۳	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۷	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۸	کلی فرم	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	شناسایی
۹	کلستریدیوم احیا کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰	شمارش
۱۰	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	
۱۱	فروتوز	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	انژی کل	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۱۳	پکتواختی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	مس	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	پراکسید	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۶	پتاسیم	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۷	کلسیم	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۱۸	روی	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۹	سدیم	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۰	فیبر	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۱	فسفر	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۲	چگالی انرژی	۰.۰۰	۰	-	محاسبه ریاضی است
۲۳	نسبت کلسیم به فسفر	۰.۰۰	۰	-	محاسبه ریاضی است
۲۴	پد	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۲۵	آهن	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۶	رطوبت کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۲۷	ساکارز	۱.۸۳	۱۱۰	۱,۲۸۱,۰۰۰	
۲۸	اسیدینه	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۲۹	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۳,۲۰۹,۳۵۰	
۳۰	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳۱	مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳۳	چربی	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۳۴	گروهیدرات	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۳۵	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۶	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۷	منیزیم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۳۸	جیوه	۲.۵۷	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰	
۳۹	اسیدهای چرب ترانس	۴.۵۹	۲۷۵	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۴۰	اسیدهای چرب (اسید لوریک / اسید اروسیک / اسید میرستیک / اسید لینولیک / اسید آریلیدونیک / اسیدهای چرب m۳ / اسیدهای چرب n۶) ویتامین های گروه B (نیاسین، اسید فولیک، ویتامین B۱، ویتامین B۲، ویتامین B۶، اسید پنتوتنیک)	۴.۵۹	۲۷۵	۶,۱۴۶,۰۱۰	
۴۱	ویتامین A	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴۲	ویتامین C	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴۳	ویتامین D	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴۴	ویتامین E	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴۵	ویتامین K	۲.۷۵	۱۶۵	۳,۶۸۲,۲۵۰	
۴۶	آفلاتوکسین B۱ / آفلاتوکسین بوتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۴۷	آفلاتوکسین M۱	۵.۸۷	۳۵۲	۷,۸۵۹,۹۳۰	
۴۸	ردیابی تاربخنگی	۷.۴۸	۴۴۹	۱۰,۰۱۵,۷۲۰	
۴۹	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
	مجموع	۹۵.۰۷	۵۷۰۴	۱۲۶,۱۹۹,۳۶۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۱۹۶۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان خرمایی
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		(استاندارد ملی ۱۶۹۸۱) - کد فرآورده : ۲۱۹۶۳
	وضعیت ظاهری	۰۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	
۱	مغزی نان خرمایی	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	ملاحظات
۲	مزه و بو	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳	رطوبت	۰۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	قندهای ساده (برحسب دکستروزدر بخش نان)	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۵	چربی استخراجی بخش نان	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۶	pH بخش نان	۰۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۷	pH کل	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۸	خاکستر نامحلول در اسید (برمبنای ماده خشک)	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۹	اندیس پراکسید چربی استخراجی (بخش نان)	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	اسیدیت چربی استخراجی (بخش نان)	۱,۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۱	وزن مغزی به وزن نان خرمایی	۱,۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۱۲	انتروباکتریاسه	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳	اشریشیاکالی	۲,۳۹	۱۴۳	۳,۲۰۰,۲۱۰	MPN
۱۴	سالمونلا	۱,۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
۱۵	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲,۹۴	۱۷۶	۳,۹۳۶,۶۶۰	شناسایی
۱۶	کیپک	۲,۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	
۱۷	مخمر	۱,۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۸	بسته بندی	۱,۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۹	نشانه گذاری	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	مجموع	۰,۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
		۲۴,۹۵۸,۹۶۰	۱۱۱۸	۱۸,۶۴	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۲۰۵۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر (آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
(استاندارد ملی ۲۰۲۱۹) - کد فرآورده : ۲۲۰۵۹				
۱	ناپذیرفتنی	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	کیفیت پخت	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۹	نمک	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۰	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۱۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۱۴	کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰ شمارش به روش پلیت
۱۵	اثریشیاکالی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰ شناسایی
۱۶	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰ کیک
۱۷	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰ شناسایی
۱۸	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۲۲۰.۷۲۰ شمارش
۱۹	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۲۲۰.۷۲۰ شمارش
۲۰	اسپورگلستریدیوم احیاء کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱.۹۶۸.۳۳۰ شمارش
مجموع		۱۱۵۱	۱۹.۱۸	۲۵.۶۸۲.۰۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : نان های حجیم (استاندارد ملی ۲۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
۱	ویژگی های ظاهری نان (بصورت کلی)	۰۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	ویژگی های بافت داخلی نان(بصورت کلی)	۰۰۰	۸		
۳	نسبت حجم به وزن	۰۰۹	۸	۱۲۰,۵۱۰	
۴	میوه خشک	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۵	فیبر خام	۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۶	رطوبت	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۷	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۸	خاکستر نا محلول در اسید بر مبنای ماده خشک	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۹	نمک بر مبنای ماده خشک	۰۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۰	PH	۰۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۱	مواد جامد بدون چربی	۰۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲	نشانه گذاری	۰۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۳	بسته بندی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۴	کادمیوم	۲۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۵	سرب	۲۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۱۶	قند کل	۱۸۳	۱۱۰	۲,۴۵۰,۳۷۰	
۱۷	مواد خارجی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۸	کیک زدگی	۰۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۹	کیک	۱۰۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۲۰	کلی فرم ها	۱۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	MPN
۲۱	اشریشیاکلی	۱۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	شناسایی
مجموع		۱۶۲۱	۹۸۳	۲۱,۷۰۵,۱۹۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان سوخاری (استاندارد ملی ۲۲۰۳) - کد فرآورده : ۱۱۳۲۷	کد فرآورده : ۱۱۳۲۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	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	۵	۰,۰۹
۲	رنگ	۵	۰,۰۹
۳	عطر و طعم	۵	۰,۰۹
۴	مواد خارجی	۸	۰,۱۳
۵	رطوبت	۴۴	۰,۷۳
۶	پروتئین(بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱,۶۵
۷	چربی(بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰,۸۳
۸	قند کل	۱۱۰	۱,۸۳
۹	pH	۱۴	۰,۲۴
۱۰	اندیس پراکسید(روغن استخراجی)	۸۳	۱,۳۸
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰,۹۲
۱۲	نمک(بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰,۹۲
۱۳	بسته بندی	۸	۰,۱۳
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰,۱۸
۱۵	اسیدپته روغن استخراجی(بر حسب اسید اولئیک)	۸۳	۱,۳۸
۱۶	کلی فرم	۹۹	۱,۶۵
۱۷	اشریشیاکلی	۷۵	۱,۲۵
۱۸	کیک	۷۱	۱,۱۹
۱۹	سالمونلا	۱۷۶	۲,۹۴
۲۰	انتروباکتریاسه	۱۴۳	۲,۳۹
۲۱	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲,۴۸
مجموع			
		۱۳۴۹	۲۲,۴۹
			۳۰,۱۱۴,۱۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان سنتی (استاندارد ملی ۲۶۲۸) - کد فرآورده : ۱۱۳۶۶	کد فرآورده : ۱۱۳۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
ردیف	نام آزمون			
۱	شکل	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۲	سطح زویی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	یافت	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	قابلیت جویدن	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۶	عطر و بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۷	طعم	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۰	افلاتوکسین B۱ / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۱	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۷,۳۸۰
۱۲	زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲	۷,۲۵۷,۳۸۰
۱۳	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰
۱۶	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۷	خاکستر (بر مبنای ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۸	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۹	خاکستر غیرمحلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۰	نمک(بر مبنای ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۲۳۱,۸۸۰
۲۱	پلانکت	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۲۲	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۳	کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
	کیک زدگی	۵	۰.۰۸	۱۱۱,۵۸۳
۲۴	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۸,۵۳۳
۲۴	اشریشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
مجموع		۲۱۸۷	۳۶.۴۶	۴۸,۸۱۵,۴۷۷

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۶۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : سیوس گندم مورد مصرف انسان (استاندارد ملی ۱۷۰۲۸) - کد فرآورده : ۲۰۳۶۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۳	باکتری کلیفرم	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	(در محصولات سیوس خام (مجاز برای مصرف، ماده اولیه) الزامی می باشد MPN
۴	انترشیا کلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	می باشد)
۵	باسیلوس سرتوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳,۳۲۰,۷۲۰	در استاندارد اشاره نشده است
۶	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۱,۹۶۸,۳۳۰	(مجاز برای مصرف، ماده اولیه) الزامی می باشد
۷	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۸	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۹	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۰	افت زنده و مرده	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	کیک زدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۱۳	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۴	چربی	۰.۸۳	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰	
۱۵	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۶	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۱۸	ph	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۹	اندازه ذرات(برای نان زیر الک ۲۵۰ میکرون)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۰	اندازه ذرات(برای سایر محصولات)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۲۱	فیبر	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰	
۲۲	اسید فیتیک بر اساس ماده خشک (روش اسپکتروفتومتری)	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۳	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۴	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰	
۲۵	باقیمانده آفت کشها	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰	
۲۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۲۷	اکراتوکسین A	۵.۴۲	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰	
۲۸	زیرالون	۵.۴۲	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰	
۲۹	دی اکسی نیوالنول به روش HPLC و خالص سازی IAC	۵.۵۰	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰	
۳۰	کیک و بوی نامطبوع کیک زدگی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۱	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۳۲	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
	مجموع	۵۲.۹۰	۳۱۷۴	۷۰,۸۳۳,۱۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۲۰۳۶۷		نام فرآورده: پودر کیک نیمه آماده (استاندارد ملی ۶۹۴۹) - کد فرآورده: ۲۰۳۶۷	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال				
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱
MPN	۳,۲۰۰,۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۲	انتروباکتریاسه	۲
شناسایی	۱,۶۶۳,۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیا کلی	۳
اگر پودر نازگنیل یا پودر کاکائو در نمونه وجود داشته باشد، این آزمون انجام می شود	۳,۹۳۶,۶۶۰	۲.۹۴	۱۷۶	سالمونلا	۴
شناسایی	۳,۳۲۰,۷۲۰	۲.۴۸	۱۴۹	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۵
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک	۶
	۱,۵۹۳,۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	مخمر	۷
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	یافت	۸
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۹
	۱۲۰,۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۱۰
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱۱
	۲,۴۵۰,۲۷۰	۱.۸۲	۱۱۰	قند کل	۱۲
	۱,۲۳۱,۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید	۱۳
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۱۴
	۹۷۷,۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر کل	۱۵
	۳۲۱,۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۱۶
	۱۷۴,۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۷
	۲۴۱,۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۸
	۲۳,۸۷۴,۳۷۰	۱۷.۸۳	۱۰۷۰	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : گندم جوانه زده (استاندارد ملی ۱۱۲۴۴) - کد فرآورده : ۲۰۳۷۳
		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	یو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	۱۲۰.۵۱۰
۳	بافت جوانه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۴	بافت اندوسپرم	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۵	قوه نامیه	۰.۲۸	۱۷	۳۷۴.۹۲۰	۳۷۴.۹۲۰
۶	طول جوانه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۷	گندم جوانه زده آسیب دیده(فیزیکی)(تعداد در ۱۰۰ عدد)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۸	گندم جوانه زده پلاسیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۹	گندم جوانه زده آفت زده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	گندم جوانه زده لزوج	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	جوانه با طول بیش از ۵ میلی متر)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	دانه جوانه نزده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	گندم جوانه زده فاسد شده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	جوانه حاوی برگ سبز	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	ارستیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	۳.۴۴۱.۲۳۰
۱۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۷۰۴.۷۸۰
۱۹	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	۲.۷۰۴.۷۸۰
مجموع		۸.۸۱	۵۲۹	۱۱.۷۹۶.۵۹۰	۱۱.۷۹۶.۵۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمونی	کد فرآورده: ۱۱۲۷۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: رشته آشی - بلویی (استاندارد ملی ۲۰۱۸) - کد فرآورده: ۱۱۲۷۶
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال			
۱	وضعیت ظاهری	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۲	طعم و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۳	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰,۵۱۰	
۴	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۵	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷,۴۷۰	
۶	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۷	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰	
۸	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۹	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱,۳۶۰	
۱۰	رشته های ناهمگون	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۱	رشته های شکسته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۲	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۳	کپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۴	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۵	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱,۰۲۰	
۱۶	رشته های نیمه شکسته	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
۱۷	آرد باقی مانده (نسبت به وزن خالص)	۰.۱۳	۸	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع		۸.۶۷	۵۲۰	۱۱,۶۰۹,۱۳۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۴۷		نام فرآورده: نان جو	
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	(استاندارد ملی ۶۷۶۱) - کد فرآورده: ۱۱۴۴۷	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال			نام آزمون	ردیف
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	مواد خارجی	۱
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	کیک زدگی	۲
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	رنگ	۳
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	پخت	۴
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	شکل ظاهری	۵
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	تخلخل	۶
	۱۲۰.۵۱۰	۰.۰۹	۵	بو و مزه	۷
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	رطوبت	۸
	۳۲۱.۳۶۰	۰.۲۴	۱۴	pH	۹
	۹۷۷.۴۷۰	۰.۷۳	۴۴	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)	۱۰
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	نمک	۱۱
	۲.۲۰۹.۳۵۰	۱.۶۵	۹۹	پروتئین(بر مبنای ماده خشک)	۱۲
	۱.۴۷۲.۹۰۰	۱.۱۰	۶۶	فیبر خام(بر مبنای ماده خشک)	۱۳
	۱.۲۳۱.۸۸۰	۰.۹۲	۵۵	خاکستر نامحلول در اسید(بر مبنای ماده خشک)	۱۴
	۱.۵۹۳.۴۱۰	۱.۱۹	۷۱	کیک	۱۵
MPN	۳.۲۰۰.۲۱۰	۲.۳۹	۱۴۳	انتروباکتریاسه	۱۶
شناسایی	۱.۶۷۳.۷۵۰	۱.۲۵	۷۵	اشرشیاکلی	۱۷
	۱۷۴.۰۷۰	۰.۱۳	۸	بسته بندی	۱۸
	۲۴۱.۰۲۰	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری	۱۹
	۱۶.۳۰۹.۰۲۰	۱۲.۱۸	۷۳۱	مجموع	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : بلغور ذرت (استاندارد ملی ۵۶۵۶) - کد فرآورده : ۲۰۹۵۶	کد فرآورده : ۲۰۹۵۶		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	رنگ		۱۲۰,۵۱۰
۲	بو		۱۲۰,۵۱۰
۳	مزه		۱۷۴,۰۷۰
۴	ناپذیرفتنی ها		۱۷۴,۰۷۰
۹	رطوبت		۹۷۷,۴۷۰
۱۰	خاکستر کل بر مبنای ماده خشک		۹۷۷,۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید بر مبنای ماده خشک		۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۲	پروتئین بر مبنای ماده خشک		۳,۲۰۹,۳۵۰
۱۳	چربی		۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۴	pH		۳۳۱,۳۶۰
۱۵	شمارش کلی		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۶	کپک		۱,۵۹۳,۴۱۰
۱۷	بسته بندی		۱۷۴,۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری		۲۴۱,۰۲۰
مجموع			۱۱,۰۱۹,۹۷۰
			۸,۲۳
			۴۹۴

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : جو پوست کنده (استاندارد ملی ۲۵۲۴) - کد فرآورده : ۲۰۱۲۹	کد فرآورده : ۲۰۱۲۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲	کپک	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳	دانه آفت زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	دانه چروکیده و شکسته	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	دانه گرما دیده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	دانه نارس	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	دانه جوانه زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۸	دانه های سایر غلات	۸	۱۷۴,۰۷۰
۹	مواد خارجی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۰	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۱	خاکستر کل	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۱,۲۳۱,۸۸۰
۱۳	بذر علف های هرز	۲۵	۵۶۲,۳۸۰
۱۴	آفت زنده و مرده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	دانه سیاهک زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۶	دانه کپک زده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۷	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۸	کادمیوم	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	باقیمانده آفت کشی ها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۲۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۱	اکراتوکسین A	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۲	زیرالنون	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
۲۳	دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۴	فومونیسین	۴۳۶	۹,۷۲۱,۱۴۰
۲۵	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
مجموع		۲۸۸۴	۶۴,۳۵۲,۳۴۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نشاسته گندم (استاندارد ملی ۱-۳۸۱) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۳	کد فرآورده : ۱۱۲۷۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده	ردیف
	ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)			
مشمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	مشمارش کلی میکروارگانیسمها	۱
کلی فرم ها	۹۹	۱.۶۵		کلی فرم ها	۲
اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵		اشریشیا کلی	۳
باسیلوس سرنوس	۱۴۹	۲.۴۸		باسیلوس سرنوس	۴
کلستریوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷		کلستریوم های احیا کننده سولفیت	۵
مشمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۹۹	۱.۶۵		مشمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۶
مشمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵		مشمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۷
مشمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵		مشمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۸
کپک و مخمر	۷۱	۱.۱۹		کپک و مخمر	۹
باقیمانده پس از الک	۸	۰.۱۳		باقیمانده پس از الک	۱۰
رطوبت	۴۴	۰.۷۳		رطوبت	۱۱
خاکستر	۴۴	۰.۷۳		خاکستر	۱۲
خاکستر غیر محلول در اسید	۵۵	۰.۹۲		خاکستر غیر محلول در اسید	۱۳
pH	۱۴	۰.۲۴		pH	۱۴
اسیدیته	۴۴	۰.۷۳		اسیدیته	۱۵
پروتئین	۹۹	۱.۶۵		پروتئین	۱۶
چربی	۵۰	۰.۸۳		چربی	۱۷
آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷		آرسنیک	۱۸
سرب	۱۲۱	۲.۰۲		سرب	۱۹
کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲		کادمیوم	۲۰
آفلاتوکسین B۱ / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰		آفلاتوکسین B۱ / آفلاتوکسین توتال	۲۱
اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲		اکراتوکسین A	۲۲
دی اکسی نیوالنول	۳۳۰	۵.۵۰		دی اکسی نیوالنول	۲۳
زیرالنون	۳۲۵	۵.۴۲		زیرالنون	۲۴
نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸		نشانه گذاری	۲۵
بسته بندی	۸	۰.۱۳		بسته بندی	۲۶
وضع ظاهری	۵	۰.۰۹		وضع ظاهری	۲۷
رنگ	۵	۰.۰۹		رنگ	۲۸
بو و مزه	۵	۰.۰۹		بو و مزه	۲۹
مواد خارجی	۸	۰.۱۳		مواد خارجی	۳۰
حلالیت	۸	۰.۱۳		حلالیت	۳۱
واکنش باید	۱۱	۰.۱۸		واکنش باید	۳۲
مجموع	۲۹۷۷	۴۹.۶۱	۶۶.۴۲۷.۷۹۰		

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۲۷۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
نام فرآورده : کراکر (استاندارد ملی ۳۶۸۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۷۴				
۱	ویژگی های ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	یافت	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	رطوبت(کراکر ساده)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۶	خاکستر نامحلول در اسید(بر اساس ماده خشک)	۰.۹۲	۵۵	۱,۳۳۱,۸۸۰
۷	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۳۱.۳۶۰
۸	چربی استخراجی	۰.۸۲	۵۰	۱,۱۱۱,۳۷۰
۹	نمک	۰.۹۲	۵۵	۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۰	قندهای ساده(منو و دی ساکاریدها)برحسب دکستروز و ماده خشک	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	پراکسید چربی استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۲	اسیدینه چربی استخراجی: کراکر تخمیری(برحسب اسید اولئیک)	۱.۳۸	۸۳	۱,۸۴۷,۸۲۰
۱۳	میزان مغزی به وزن کل کراکر	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	بقایای گیاهی در صورت اضافه نمودن انواع سبزی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۷	انتروباکتریاسه	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰ شناسایی
۱۸	اشریشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	۱,۶۷۳,۷۵۰ شناسایی
۱۹	کیپک	۱.۱۹	۷۱	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۰	کلی فرم	۱.۱۰	۶۶	۱,۴۷۲,۹۰۰ شناسایی
مجموع		۱۲.۷۴	۷۶۴	۱۷,۰۵۸,۸۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : گلوٹن (استاندارد ملی ۴۲۹۷) - کد فرآورده : ۱۱۳۴۰	کد فرآورده : ۱۱۳۴۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	وضع ظاهری
۲	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	بو و طعم
۳	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	رطوبت
۴	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	پروتئین(بر مبنای ماده خشک)
۵	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	خاکستر(بر مبنای ماده خشک)
۶	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰	چربی(بر مبنای ماده خشک)
۷	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۳,۹۰۰	فیبر خام(بر مبنای ماده خشک)
۸	۱۴	۰.۲۴	۳۳۱,۳۶۰	pH
۹	۲۵	۰.۴۲	۵۶۲,۳۸۰	فرم پذیری خمیر
۱۰	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	جذب آب (به ازاء هر گرم)
۱۱	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	اندازه ذرات (زیر الک ۲۵۰ میکرومتر)
۱۲	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	اندازه ذرات(بالای الک ۱۸۰ میکرومتر)
۱۳	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	بسته بندی
۱۴	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱,۰۲۰	نشانه گذاری
۱۵	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	شمارش کلی میکروارگانیسمها
۱۶	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	کلی فرم ها MPN
۱۷	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	اشریشیاکلی شناسایی
۱۸	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت شمارش
۱۹	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	کیک
مجموع	۸۰۰	۱۳.۳۳	۱۷,۸۴۸,۸۷۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : عصاره مالت جو مورد مصرف در صنایع غذایی (استاندارد ملی ۳۸۹۷) - کد فرآورده : ۲۱۱۹۲	کد فرآورده : ۲۱۱۹۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
ملاحظات			
۱	رنگ افزودنی	۴۴	۰.۷۳
۲	تگهدارنده بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم	۹۹	۱.۶۵
۳	شیرین کننده مصنوعی آسپارتام / آسه سولفام	۱۶۵	۲.۷۵
۴	رنگ ظاهری	۵	۰.۰۹
۵	بو و مزه	۵	۰.۰۹
۶	وزن مخصوص در ۲۰ درجه سلسیوس	۱۷	۰.۲۸
۷	ضریب شکست در ۲۰ درجه سلسیوس	۲۵	۰.۴۲
۸	مواد جامد کل	۲۵	۰.۴۲
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳
۱۰	خاکستر کل	۴۴	۰.۷۳
۱۱	قند احیا کننده (بر حسب مالتوز منو هیدراته)	۴۴	۰.۷۳
۱۲	پروتئین	۹۹	۱.۶۵
۱۳	DH محلول ۱۰ درصد	۱۴	۰.۲۴
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
۱۵	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۱۶	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۷۱	۱.۱۹
۱۷	باکتری های کلی فرم	۹۹	۱.۶۵
۱۸	اشرشیاکلی	۷۵	۱.۲۵
۱۹	کیپک	۷۱	۱.۱۹
۲۰	مخمر	۷۱	۱.۱۹
۲۱	مواد جامد محلول در آب (بر حسب بریکس)	۲۵	۰.۴۲
	مجموع	۱۰۶۳	۱۷.۷۱
			۲۳,۷۱۳,۶۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده: برنج قهوه ای (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۳	کد فرآورده: ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	مواد خارجی معدنی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲	مواد خارجی آلی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳	شلتوک	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴	برنج سفید	۸	۱۷۴,۰۷۰
۵	برنج قهوه ای نیم پز	۸	۱۷۴,۰۷۰
۶	برنج سفید نیم پز	۸	۱۷۴,۰۷۰
۷	ریزه	۷	۱۴۷,۲۹۰
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۸	۱۷۴,۰۷۰
۹	دانه های آسیب دیده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۰	دانه های نارس/غیر طبیعی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۱	دانه های گچی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۳	دانه های سرسوخته	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۴	دانه های واکسی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۱۵	بیشینه آفت	۰	محاسبه ریاضی
۱۶	دانه کامل	۷	۱۴۷,۲۹۰
۱۷	طول دانه	۷	۱۴۷,۲۹۰
۱۸	نسبت طول به قطر	۷	۱۴۷,۲۹۰
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۰	برنج دانه بلند	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۱	برنج دانه متوسط	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۲	برنج دانه کوتاه	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۵	آفت زنده	۸	۱۷۴,۰۷۰
۲۶	بو	۵	۱۲۰,۵۱۰
۲۷	رطوبت	۴۴	۹۷۷,۴۷۰
۲۸	ضریب تغییرات طول	۷	۱۴۷,۲۹۰
۲۹	درجه بندی	۷	۱۴۷,۲۹۰
۳۰	بسته بندی	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳۱	نشانه گذاری	۱۱	۲۴۱,۰۲۰
۳۲	وزن خالص	۸	۱۷۴,۰۷۰
۳۳	باقیمانده آفت کسها	۴۹۶	۱۱,۰۶۰,۱۴۰
۳۴	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۳۳۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۳۵	اکراتوکسین A	۳۲۵	۷,۲۵۷,۳۸۰
۳۸	سرب	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۳۹	کادمیوم	۱۲۱	۲,۷۰۴,۷۸۰
۴۰	آرسنیک	۱۵۴	۳,۴۴۱,۲۳۰
۴۱	سایر ارقام	۸	۱۷۴,۰۷۰
۴۲	ردیابی تراریختگی	۴۴۹	۱۰,۰۱۵,۷۲۰
مجموع		۲۲۶۸	۵۰,۶۱۴,۲۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : برنج سفید (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده : ۲۱۵۸۳	کد فرآورده : ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
۱	مواد خارجی معدنی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲	مواد خارجی آلی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳	شلتوک	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴	برنج قهوه ای	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۵	برنج قهوه ای نیم پز	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	برنج سفید نیم پز	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	ریزه	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۹	دانه های آسیب دیده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	دانه های نارس/غیر طبیعی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	دانه های گچی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	دانه های سرسوخته	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	دانه های واکسی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بیشینه آفت	۰	۰.۰۰	محاسبه ریاضی
۱۶	دانه کامل	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۱۷	طول دانه	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۱۸	نسبت طول به قطر	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۲۰	برنج دانه بلند	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۲۱	برنج دانه متوسط	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۲۲	برنج دانه کوتاه	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۲۵	امپلوز برنج سفید	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۲۶	عطر برنج سفید	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲۷	آفت زنده	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۲۸	بو	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۳۰	ضریب تغییرات طول	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۳۱	درجه بندی	۷	۰.۱۱	۱۴۷.۲۹۰
۳۲	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۳	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸	۲۴۱.۰۲۰
۳۴	وزن خالص	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۵	باقیمانده آفت کشها	۴۹۶	۸.۲۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۳۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توئال	۳۳۰	۵.۵۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۳۷	اکراتوکسین A	۳۲۵	۵.۴۲	۷.۲۵۷.۳۸۰
۳۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰
۴۰	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳.۴۴۱.۲۳۰
۴۱	سایر ارقام	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۴۲	ردیابی تراریختگی	۴۴۹	۷.۴۸	۱۰.۰۱۵.۷۲۰
	مجموع	۲۳۹۵	۳۹.۹۱	۵۳.۴۳۹.۴۹۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : برنج قهوه ای نیم پز (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده : ۲۱۵۸۳	کد فرآورده : ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
۱	مواد خارجی معدنی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	مواد خارجی آلی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳	شلتوک	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴	برنج قهوه ای	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	برنج سفید	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۶	برنج سفید نیم پز	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۷	ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	دانه های آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	دانه های نارس/غیر طبیعی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	دانه های نیمه ژلاتینه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	دانه های سرسوخته	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	دانه های واکسی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بیشینه آفت	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۶	دانه کامل	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۷	طول دانه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۸	نسبت طول به قطر	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۰	برنج دانه بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۱	برنج دانه متوسط	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۲	برنج دانه کوتاه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۵	آفت زنده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲۷	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۸	ضریب تغییرات طول	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۹	درجه بندی	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۳۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۳۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۳	باقیمانده آفت کشته	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۳۴	افلاتوکسین B1 / افلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۳۵	اکراتوکسین A	۵.۴۲	۳۲۵	۷.۲۵۷.۳۸۰
۳۸	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۹	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۴۰	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰
۴۱	سایر ارقام	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴۲	ردیابی تراریختگی	۷.۴۸	۴۴۹	۱۰.۰۱۵.۷۲۰
مجموع		۳۷.۷۸	۲۲۶۷	۵۰.۵۸۷.۴۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده	کد فرآورده: ۲۱۵۸۳		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر	زمان موثر (آزمون دقیقه)	
نام فرآورده: برنج سفید نیم پز (استاندارد ملی ۱۲۷) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۳				
۱	مواد خارجی معدنی	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۲	مواد خارجی آلی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳	شلتوک	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴	برنج قهوه ای	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۵	برنج سفید	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۶	برنج قهوه ای نیم پز	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۷	ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۸	دانه های آسیب دیده در اثر گرما	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۹	دانه های آسیب دیده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۰	دانه های نارس/غیر طبیعی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۱	دانه های نیمه ژلاتینه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۲	دانه های قرمز و دارای رگه قرمز	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	دانه های سرسوخته	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	دانه های واکسی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	بیشینه آفت	۰.۰۰	۰	محاسبه ریاضی
۱۶	دانه کامل	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۷	طول دانه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۸	نسبت طول به قطر	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۱۹	برنج دانه خیلی بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۰	برنج دانه بلند	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۱	برنج دانه متوسط	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۲	برنج دانه کوتاه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۳	حداقل طول سرشکسته	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۴	شکسته کوچک و ریزه	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۵	آفت زنده	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲۶	بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲۷	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۸	ضریب تغییرات طول	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۲۹	درجه بندی	۰.۱۱	۷	۱۴۷.۲۹۰
۳۰	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۱	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۳۲	وزن خالص	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳۳	باقیمانده آفت کشته	۸.۲۶	۴۹۶	۱۱.۰۶۰.۱۴۰
۳۴	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۵.۵۰	۳۳۰	۷.۳۶۴.۵۰۰
۳۵	اکراتوکسین A	۵.۴۲	۳۲۵	۷.۲۵۷.۳۸۰
۳۶	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۷	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰
۳۸	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰
۳۹	سایر ارقام	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۴۰	ردیابی تراریختگی	۷.۴۸	۴۴۹	۱۰.۰۱۵.۷۲۰
مجموع		۳۷.۷۸	۲۲۶۷	۵۰.۵۸۷.۴۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : آرد سویا (استاندارد ملی ۲۳۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۳۳۷
		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	طعم و بو	۰.۰۹	۵		
۳	اندازه ذرات (استفاده از ۲ نوع الک)	۰.۱۳	۸		
۴	بافت (یکنواخت)	۰.۱۳	۸		
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		
۶	پراکسید در چربی استخراجی در بافت سخت (روش سوکسله)	۱.۳۸	۸۳		
۷	پروتئین (کل) بر مبنای ماده خشک (روش کجدال)	۱.۶۵	۹۹		
۸	چربی کل (سوکسله)	۰.۸۳	۵۰		
۹	خاکستر غیر محلول	۰.۹۲	۵۵		
۱۰	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴		
۱۱	رنگ و مواد طعم دهنده مصنوعی (چشایی)	۰.۰۹	۵		
۱۲	فعالیت آبی در ۲۵ درجه سلسیوس	۰.۴۲	۲۵		
۱۳	فعالیت اوره	۰.۸۳	۵۰		
۱۴	فیبر خام	۱.۱۰	۶۶		
۱۵	قندهای ساده (منو و دی ساکارید)	۰.۷۳	۴۴		
۱۶	لک، تاول زدگی و آثار سوختگی	۰.۰۹	۵		
۱۷	مواد خارجی	۰.۱۳	۸		
۱۸	PH	۰.۲۴	۱۴		
۱۹	بسته بندی	۰.۱۳	۸		
۲۰	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
۲۱	سموم فارچی آفلاتوکسین B.G	۵.۵۰	۳۳۰		
۲۲	ترکیب اسید چرب (پروفایل)	۴.۵۹	۲۷۵		
۲۳	شمارش کلی میکروارگانیسمها	۱.۱۹	۷۱		
۲۴	کیک	۱.۱۹	۷۱		
۲۵	کلی فرم	۱.۶۵	۹۹	MPN	
۲۶	اشرشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	شناسایی	
۲۷	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶		
مجموع		۲۸.۹۲	۱۷۳۵	۳۸.۷۲۷.۲۷۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : شیرینی آردی (استاندارد ملی ۲۴۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۵۲	کد فرآورده : ۱۱۲۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : شیرینی آردی (استاندارد ملی ۲۴۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۵۲
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	۱ رنگ
	۰.۰۹	۵		۲ طعم و بو
	۰.۱۳	۸		۳ بافت
	۲.۷۵	۱۶۵		۴ نگهدارنده افزودنی (بنزوات، سوربات)
	۱.۳۸	۸۳		۵ پراکسید در چربی استخراجی در بافت سخت
	۱.۶۵	۹۹		۶ پروتئین
	۰.۸۳	۵۰		۷ چربی
	۰.۹۲	۵۵		۸ خاکستر غیر محلول در اسید
	۰.۷۳	۴۴		۹ اسیدیته روغن استخراجی
	۰.۷۳	۴۴		۱۰ قندهای ساده(مونو و دی ساکارید)
	۰.۰۹	۵		۱۱ لکه، تاول زدگی و آثار سوختگی
	۰.۷۳	۴۴		۱۲ رطوبت (روش اتو)
	۰.۲۴	۱۴		۱۳ pH
	۰.۱۳	۸		۱۴ مواد خارجی
	۰.۱۳	۸		۱۵ بسته بندی
	۰.۱۸	۱۱		۱۶ نشانه گذاری
	۱.۱۹	۷۱		۱۷ کپک
	۱.۱۹	۷۱		۱۸ مخمر
	۲.۹۴	۱۷۶		۱۹ سالمونلا
	۱.۲۵	۷۵		۲۰ اشرشیاکلی
	۲.۴۸	۱۴۹		۲۱ استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت
کلنی	۱.۶۵	۹۹		۲۲ انتروباکتریاسه
	۲۱.۵۰	۱۲۹۰	۲۸.۷۸۸.۵۰۰	مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۲۰۳۵۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	
نام فرآورده : کلوجه				
(استاندارد ملی ۲۵۵۴) - کد فرآورده : ۲۰۳۵۲				
۱	کیک زدگی ظاهری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۲	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۳	مزه و بو	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	رطوبت (روش اتو)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۵	اسیدینه	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۶	پراکسید	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰
۷	چربی (سوکسله)	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰
۸	خاکستر غیر محلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	فعالیت آبی	۰.۴۲	۲۵	۵۶۲.۳۸۰
۱۱	فند کل	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰
۱۲	مغزی کلوجه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۳	نان کلوجه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۴	وزن مغزی و نسبت وزن مغزی به وزن کلوجه/وزن پوشش	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۵	وزن مغزی به وزن کلوجه (درصد وزنی)	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۶	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰
۱۷	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۱۸	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰
۱۹	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۰	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰
۲۱	سالمونلا	۲.۹۴	۱۷۶	۳.۹۳۶.۶۶۰
۲۲	اشرشیاکلی	۱.۲۵	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۲۳	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲.۴۸	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰
۲۴	رنگ افزودنی	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰
۲۵	کلوجه حاوی پروبیوتیک	۳.۳۰	۱۹۸	۴.۴۱۸.۷۰۰
۲۶	نگهدارنده بنزوات سدیم / سورات پتاسیم	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
۲۷	انتروباکتریاسه	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰
کلنی				
مجموع		۲۷.۰۲	۱۶۲۱	۳۶,۱۷۹,۷۸۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : کلمیه (استاندارد ملی ۵۳۱۵) - کد فرآورده: ۲۰۳۴۷	کد فرآورده: ۲۰۳۴۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کلمیه
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)		
۱	شکل ظاهری	۰.۰۹	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۳	علامت ظاهری(تاول زدگی، سفتی، خشکی، رنگ نامطلوب پوششی)	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	PH	۰.۲۴	۱۴	۳۲۱.۳۶۰	
۶	پراکسید در چربی استخراجی	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۷	اسیدینه (بر حسب اسید اولئیک)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۸	اندازه	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۹	رطوبت (روش اتو)	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	چربی(سوکسله)	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۱	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۳	قند پوشش (کلمیه شکری)	۱.۸۳	۱۱۰	۲.۴۵۰.۳۷۰	
۱۴	وزن مغزی و نسبت وزن مغزی به وزن کلوجه/وزن پوشش	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۵	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۶	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱	۲۴۱.۰۲۰	
۱۷	آنزویاکتر یاسه	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	کلی
۱۸	بانیلویس سرنوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰	شمارش
۱۹	اثریشیا کلی	۱.۲۵	۷۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	
۲۰	کیک	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۱	مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۱۵.۲۰	۹۱۲	۲۰.۳۵۲.۸۰۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان بستنی (استاندارد ملی ۴۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۲۱۵	کد فرآورده : ۱۱۲۱۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلمی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱ ویژگی های عمومی	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰	
۲ رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۳ خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰	
۴ pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰	
۵ شمارش کلی باکتریهای هوازی مزوفیل	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۶ اشربشیاکلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰	
۷ کلی فرم	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰	
۸ کبک	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۹ مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰	
۱۰ بوراکس	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰	
۱۱ رنگ های مصنوعی	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰	
۱۲ بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
۱۳ نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰	
مجموع	۶۴۹	۱۰.۸۲	۱۴,۴۸۷,۹۸۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده: ۱۱۴۶۱		نام فرآورده: خمیر مایه نان (استاندارد ملی ۲۵۷۷) - کد فرآورده: ۱۱۴۶۱	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال				
	۱،۸۴۷،۸۲۰	۱،۳۸	۸۳	۱	کلیفرم
	۱،۶۷۳،۷۵۰	۱،۲۵	۷۵	۲	اشرشیاکلی
	۳،۹۳۶،۶۶۰	۲،۹۴	۱۷۶	۳	سالمونلا
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۴	کیک
	۱،۷۱۳،۹۲۰	۱،۲۸	۷۷	۵	باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک
	۱،۵۹۳،۴۱۰	۱،۱۹	۷۱	۶	اسپور باکتری های طنابی
شمارش	۳،۳۲۰،۷۲۰	۲،۴۸	۱۴۹	۷	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت
	۲،۲۳۶،۱۳۰	۱،۶۷	۱۰۰	۸	مخمر ساکارومیسس سرویزیه
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۹	بسته بندی
	۱۲۰،۵۱۰	۰،۰۹	۵	۱۰	ویژگی ظاهری و فیزیکی
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	۱۱	خاکستر کل
	۳۲۱،۳۶۰	۰،۲۴	۱۴	۱۲	pH
	۹۷۷،۴۷۰	۰،۷۳	۴۴	۱۳	رطوبت
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۴	قابلیت پخش و پراکندگی در آب
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۵	قدرت تولید گاز CO ₂
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۶	قابلیت ورآمدن
	۱۷۴،۰۷۰	۰،۱۳	۸	۱۷	نشانه گذاری
	۲۱،۱۸۲،۹۸۰	۱۵،۸۲	۹۴۹		مجموع

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : دونات (استاندارد ملی ۱۶۹۸۰ - کد فرآورده : ۱۱۵۰۱)	کد فرآورده : ۱۱۵۰۱		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ساعت موثر آزمون
۱	ویژگی حسی و فیزیکی	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۲	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۳	پروتئین	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰
۴	روغن	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰
۵	پراکسید روغن استخراجی	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۳۰
۶	اسیدیته روغن استخراجی (برحسب اسیداولئیک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۷	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰
۸	خاکستر نامحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰
۹	اندیس کرایس	۳۳	۰.۵۵	۷۳۶.۴۵۰
۱۰	قند (منو و دی ساکارید ها)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	آنزوباکتریاسه	۱۴۳	۲.۳۹	۳.۲۰۰.۲۱۰
۱۲	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰
۱۳	سالمونلا	۱۷۶	۲.۹۴	۳.۹۳۶.۶۶۰
۱۴	استافیلو کوکوس اورنوس کواگولاز مثبت	۱۴۹	۲.۴۸	۳.۲۲۰.۷۲۰
۱۵	کیک	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۶	مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۱۹	ناپذیرفتنی ها	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۱۱۸۱	۱۹.۶۸	۲۶.۳۵۱.۵۲۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : دانه کنجد	کد فرآورده : ۲۲۳۱۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	استاندارد ملی (۳۲۳) - کد فرآورده : ۲۲۳۱۶			
ردیف	نام آزمون	زمان موثر (آزمون دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	طعم و بو	۵	۰.۰۹	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۳	آفت	۵	۰.۰۹	۱۲۰,۵۱۰
۴	آفت زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۵	کیک زدگی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۶	دانه های معیوب	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۷	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۸	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۹	چربی بر اساس ماده خشک	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۰	پروتئین بر اساس ماده خشک	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۱	اسیدیته روغن استخراج شده به روش سرد بر حسب اسید اولئیک	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷,۴۷۰
۱۲	فیبر خام	۶۶	۱.۱۰	۱,۴۷۲,۹۰۰
۱۳	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۴	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۵	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۶	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۱۷	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
۱۸	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴,۰۷۰
مجموع		۱۰۹۲	۱۸.۲۰	۲۴,۳۶۹,۸۰۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : نان خشک (استاندارد ملی ۱۵۸۱۵) - کد فرآورده : ۲۲۵۴۹	کد فرآورده : ۲۲۵۴۹		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلانگی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال
۱	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ویژگی سطح رویی
۲	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	ویژگی سطح زیرین
۳	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	رنگ
۴	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	عطر و بو
۵	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	مزه
۶	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	قابلیت جویدن
۷	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰	مجموع امتیاز حسی و ظاهری
۸	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	رطوبت
۹	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	خاکستر
۱۰	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	خاکستر نامحلول در اسید
۱۱	۹۹	۱.۶۵	۲.۲۰۹.۳۵۰	پروتئین
۱۲	۵۰	۰.۸۳	۱.۱۱۱.۳۷۰	چربی
۱۳	۵۵	۰.۹۲	۱.۲۳۱.۸۸۰	نمک
۱۴	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱.۳۶۰	PH
۱۵	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	اندیس پراکسید(روغن استخراجی)
۱۶	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	اسیدیته (روغن استخراجی)(بر حسب اسید اولئیک)
۱۷	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰	قند کل(برای نان های خشک شیرین)
۱۸	۶۶	۱.۱۰	۱.۴۷۲.۹۰۰	فیبر خام(برای نان های خشک سبوس دار)
۱۹	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	بسته بندی
۲۰	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰	نشانه گذاری
۲۱	۸۳	۱.۳۸	۱.۸۴۷.۸۲۰	کلیفرم ها
۲۲	۷۵	۱.۲۵	۱.۶۷۳.۷۵۰	اشرشیا کلی
۲۳	۷۱	۱.۱۹	۱.۵۹۳.۴۱۰	کپک
۲۴	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	کادمیوم
۲۵	۱۲۱	۲.۰۲	۲.۷۰۴.۷۸۰	سرب
مجموع	۱۱۲۳	۱۸.۷۱	۲۵.۰۵۲.۶۹۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام فرآورده : نشاسته ذرت	کد فرآورده : ۲۲۵۹۵		عنوان ویژگی متمایز در
		زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	صورت وجود:
(استاندارد ملی ۲-۲۸۱) - کد فرآورده : ۲۲۵۹۵				
ردیف	نام آزمون	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	ملاحظات
۱	شکل میکروسکوپی نشاسته ذرت	۸	۰.۱۳	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۳	رنگ	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۴	بو و مزه	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۵	مواد خارجی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۶	حلالیت	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۷	واکنش با معرف ید	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۸	باقیمانده پس از الک	۵	۰.۰۹	۱۲۰.۵۱۰
۹	رطوبت	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۰	خاکستر (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۱	خاکستر نامحلول در اسید (بر اساس ماده خشک)	۵۵	۰.۹۲	۱,۳۳۱,۸۸۰
۱۲	pH	۱۴	۰.۲۴	۳۲۱,۳۶۰
۱۳	اسیدیته	۴۴	۰.۷۳	۹۷۷.۴۷۰
۱۴	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۱۵	چربی (بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳	۱,۱۱۱,۳۷۰
۱۶	انیدرید سولفورو	۱۰۵	۱.۷۵	۲,۳۴۳,۲۵۰
۱۷	آرسنیک	۱۵۴	۲.۵۷	۳,۴۴۱,۲۳۰
۱۸	سرب	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۱۹	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲	۲,۷۰۴,۷۸۰
۲۰	آفلاتوکسین B1 / آفلاتوکسین توتال	۳۳۰	۵.۵۰	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۱	اکراتوکسین A	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰
۲۲	دی اکسی نیوالنون	۳۳۰	۵.۵	۷,۳۶۴,۵۰۰
۲۳	زیرالنون	۲۹۷	۴.۹۵	۶,۶۲۸,۰۵۰
۲۴	فومونایزین	۴۰۷	۶.۷۹	۹,۰۹۱,۸۱۰
۲۵	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۲۶	کلی فرم ها	۸۳	۱.۳۸	۱,۸۴۷,۸۲۰
۲۷	اشریشیا کلی	۷۵	۱.۲۵	۱,۶۷۳,۷۵۰
۲۸	باسیلوس سرئوس	۱۴۹	۲.۴۸	۳,۳۲۰,۷۲۰
۲۹	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	۸۸	۱.۴۷	۱,۹۶۸,۳۳۰
۳۰	شمارش کلی هاگهای باکتری های گرمادوست	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۱	شمارش هاگ باکتری های عامل فساد بدون گاز	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۲	شمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۹۹	۱.۶۵	۲,۲۰۹,۳۵۰
۳۳	کیک و مخمر	۷۱	۱.۱۹	۱,۵۹۳,۴۱۰
۳۴	بسته بندی	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
۳۵	نشانه گذاری	۸	۰.۱۳	۱۷۴.۰۷۰
مجموع		۳۴۱۳	۵۶.۸۹	۷۶,۱۷۵,۷۱۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده: ۲۲۷۳۷		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: نشاسته سیب زمینی (استاندارد ملی ۴-۳۸۱) - کد فرآورده: ۲۲۷۳۷
		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	بو و مزه	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۴	مواد خارجی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۵	حلالیت	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۶	واکنش یا معرف ید	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۷	باقیمانده پس از الک	۰.۰۹	۵	۱۲۰.۵۱۰	
۸	رطوبت	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۹	خاکستر	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۰	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵	۱.۲۳۱.۸۸۰	
۱۱	pH	۰.۲۴	۱۴	۳۳۱.۳۶۰	
۱۲	اسیدیته	۰.۷۳	۴۴	۹۷۷.۴۷۰	
۱۳	پروتئین	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۱۴	چربی	۰.۸۳	۵۰	۱.۱۱۱.۳۷۰	
۱۵	انیدرید سولفور	۱.۷۵	۱۰۵	۲.۲۴۳.۲۵۰	
۱۶	بسته بندی	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۷	نشانه گذاری	۰.۱۳	۸	۱۷۴.۰۷۰	
۱۸	آرسنیک	۲.۵۷	۱۵۴	۳.۴۴۱.۲۳۰	
۱۹	سرب	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۰	کادمیوم	۲.۰۲	۱۲۱	۲.۷۰۴.۷۸۰	
۲۱	شمارش کلی میکروارگانیزم ها	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۲	کلی فرم ها	۱.۳۸	۸۳	۱.۸۴۷.۸۲۰	
۲۳	اشریشیاکلی	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
۲۴	باسیلوس سرئوس	۲.۴۸	۱۴۹	۳.۳۲۰.۷۲۰	
۲۵	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت	۱.۴۷	۸۸	۱.۹۶۸.۳۳۰	
۲۶	شمارش کل هاگ های باکتریهای گرمادوست	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۲۷	شمارش هاگ باکتریهای عامل فساد بدون گاز	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۲۸	شمارش هاگ باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۱.۶۵	۹۹	۲.۲۰۹.۳۵۰	
۲۹	کبک و مخمر	۱.۱۹	۷۱	۱.۵۹۳.۴۱۰	
مجموع		۲۸.۹۷	۱۷۳۸	۳۸.۷۹۰.۸۳۰	

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده : پودرهای پوشش دهنده خوراکی برای فرآورده های سوخاری (استاندارد ملی ۱۹۱۹۶) - کد فرآورده : ۲۲۷۲۰	کد فرآورده : ۲۲۷۲۰		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
	زمان موثر آزمون(دقیقه)	ساعت موثر آزمون	
ردیف	نام آزمون		ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۵	۱۲۰.۵۱۰
۲	رنگ	۵	۱۲۰.۵۱۰
۳	بو	۵	۱۲۰.۵۱۰
۴	رطوبت	۴۴	۰.۷۳
۵	پروتئین (بر اساس ماده خشک)	۹۹	۱۶۵
۶	خاکستر کل (بر اساس ماده خشک)	۴۴	۰.۷۳
۷	خاکستر غیرمحلول در اسید	۵۵	۰.۹۲
۸	PH	۱۴	۰.۲۴
۹	چربی (بر اساس ماده خشک)	۵۰	۰.۸۳
۱۰	نمک خوراکی	۵۵	۰.۹۲
۱۱	کادمیوم	۱۲۱	۲.۰۲
۱۲	سرب	۱۲۱	۲.۰۲
۱۳	بسته بندی	۸	۰.۱۳
۱۴	نشانه گذاری	۱۱	۰.۱۸
مجموع		۶۳۹	۱۰.۶۴
			۱۴,۲۴۶,۹۶۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	کد فرآورده : ۲۲۷۷۳		نام فرآورده : گندم (استاندارد ملی ۱۰۴) - کد فرآورده : ۲۲۷۷۳	
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلای ۱،۳۳۹،۰۰۰ ریال	۰.۱۳	۸	۱	آفات زنده
		۰.۱۳	۸	۲	سن زدگی
		۰.۷۳	۴۴	۳	رطوبت
		۸.۲۷	۴۹۶	۴	مانده آفت کش ها
		۰.۷۳	۴۴	۵	فعالیت آلفا آمیلاز
		۰.۲۸	۱۷	۶	وزن حجمی
		۰.۱۳	۸	۷	دانه های سایر غلات
		۰.۱۳	۸	۸	دانه شکسته و چروکیده
		۰.۱۳	۸	۹	دانه جوانه زده
		۰.۱۳	۸	۱۰	دانه تغییر رنگ یافته در جوانه
		۰.۱۳	۸	۱۱	دانه حشره زده
		۰.۱۳	۸	۱۲	بذور غیر سمی
		۰.۴۲	۲۵	۱۳	بذور سمی
		۰.۰۸	۵	۱۴	(ناخنک) ارگوت
		۰.۱۳	۸	۱۵	دانه سیاهک زده
		۰.۱۳	۸	۱۶	دانه کبک زده
		۰.۱۳	۸	۱۷	دانه گرما دیده
		۰.۱۳	۸	۱۸	ناخالصی ها
		۱.۶۵	۹۹	۱۹	پروتئین
		۵.۵۰	۳۳۰	۲۰	آفلاتوکسین توتال
		۵.۴۲	۳۲۵	۲۱	A آکراتوکسین
		۵.۴۲	۳۲۵	۲۲	زیرالنون
		۵.۵۰	۳۳۰	۲۳	داکسی نیوالنول
		۲.۰۲	۱۲۱	۲۴	سرب
		۲.۰۲	۱۲۱	۲۵	کادمیوم
		۰.۱۳	۸	۲۶	سیاهک ناقص
		۳۹.۷۷	۲۳۸۶		مجموع
	۵۳،۲۴۷،۵۶۷				

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

نام فرآورده: بذر گندم (استاندارد ملی ۲۸۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۲	کد فرآورده: ۱۱۲۲۲		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: بذر گندم (استاندارد ملی ۲۸۱۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۲
	ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
	۰.۰۸	۵	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱,۳۳۹,۰۰۰ ریال	ملاحظات
۱	۱۱۱,۵۸۳	۰.۰۸	۵	ناپذیرفتنی
۲	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	تناوب زراعی
۳	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	ایزولاسیون
۴	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بوته های سایر ارقام
۵	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بوته های سایر گونه ها
۶	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	علفهای هرز غیرمجاز
۷	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آلوده به سیاهک پنهان
۸	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آلوده به سیاهک آشکار
۹	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	آلوده به فوزاریوم سنبله
۱۰	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	جوانه زنی
۱۱	۹۸۱,۹۳۳	۰.۷۳	۴۴	رطوبت
۱۲	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بذر خالص
۱۳	۵۵۷,۹۱۷	۰.۴۲	۲۵	بذر علفهای هرز غیرمجاز
۱۴	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بذر سایر محصولات
۱۵	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	مواد جامد
۱۶	۱۷۸,۵۳۳	۰.۱۳	۸	بسته بندی
۱۷	۲۴۵,۴۸۳	۰.۱۸	۱۱	نشانه گذاری
مجموع		۳.۱۵	۱۸۹	۴,۲۱۷,۸۵۰

تعرفه - غلات و فرآورده های آن

ردیف	نام آزمون	کد فرآورده : ۱۱۳۴۵		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
		ساعت موثر آزمون	زمان موثر آزمون (دقیقه)		
نام فرآورده: برک سیب زمینی (استاندارد ملی ۶۹۶۴) - کد فرآورده: ۱۱۳۴۵					
۱	(مرده، زنده و یا قطعات یدن حشرات) حشرات	۰.۱۳	۸	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۱.۳۳۹.۰۰۰ ریال	ملاحظات
۲	مواد خارجی	۰.۱۳	۸		
۳	رنگ	۰.۰۸	۵		
۴	بوی نامطبوع و کبک زدگی	۰.۰۸	۵		
۵	رطوبت	۰.۷۳	۴۴		
۶	خاکستر کل	۰.۷۳	۴۴		
۷	خاکستر نامحلول در اسید	۰.۹۲	۵۵		
۸	انیدرید سولفور	۱.۷۵	۱۰۵		
۹	پروتئین بر مبنای ماده خشک	۱.۶۵	۹۹		
۱۰	دانسیته ظاهری	۰.۲۸	۱۷		
۱۱	بسته بندی	۰.۱۳	۸		
۱۲	نشانه گذاری	۰.۱۸	۱۱		
۱۳	شمارش کلی	۱.۱۸	۷۱		
۱۴	باسیلوس سرئوس	۲.۴۸	۱۴۹		
۱۵	کلی فرم	۱.۳۸	۸۳		
۱۶	اشرشیاکلی	۱.۲۵	۷۵		
۱۷	آنتروباکتریاسه	۲.۳۸	۱۴۳		
۱۸	کپک	۱.۱۸	۷۱		
مجموع		۱۶.۶۸	۱۰۰۱	۲۲,۳۳۸,۹۸۳	