

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو نخود سبز (استاندارد ملی ۱۱۸) - کد فرآورده : ۲۰۴۳۴		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
ردیف	نام آزمون		
۱	وضعیت ظاهری	۶۳,۰۰۰	
۲	رنگ	۶۳,۰۰۰	
۳	طعم و بو	۶۳,۰۰۰	
۴	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰	
۵	پری	۹۱,۰۰۰	
۶	وزن آبکش شده	۱۲۶,۰۰۰	
۷	غیر یکنواختی	۹۱,۰۰۰	
۸	عوامل ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰	
۹	عیوب:نخودهای کم آسیب دیده	۹۱,۰۰۰	
۱۰	عیوب:نخودهای زیاد آسیب دیده	۹۱,۰۰۰	
۱۱	عیوب:نخودهای خرد شده و له شده	۹۱,۰۰۰	
۱۲	عیوب:نخودهای بد رنگ	۹۱,۰۰۰	
۱۳	بقایای گیاهی	۹۱,۰۰۰	
۱۴	نمک	۶۴۴,۰۰۰	
۱۵	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۶	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۷	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۱۸	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
۱۹	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۲۱	باکتریهای ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۲۲	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۲۳	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲۴	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد	۶۳,۰۰۰	
۲۵	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶۳,۰۰۰	
۲۶	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۲۷	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۲۸	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
مجموع		۸,۷۹۲,۰۰۰	

تعارفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو رب گوجه فرنگی		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۴			
ردیف	نام آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	ملاحظات
۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۳	کپک و مخمر	۸۳۳,۰۰۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۷	وضعیت ظاهری قوطی /شیشه/کیسه های قابل انعطاف چندلایه با لایه الومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک	۹۱,۰۰۰	
۸	مزه	۶۳,۰۰۰	
۹	بو	۶۳,۰۰۰	
۱۰	رنگ	۶۳,۰۰۰	
۱۱	بافت	۹۱,۰۰۰	
۱۲	ذرات سیاه رنگ	۶۳,۰۰۰	
۱۳	مواد خارجی	۹۱,۰۰۰	
۱۴	مواد جامد محلول در اب بدون احتساب نمک	۲۹۴,۰۰۰	
۱۵	پری	۹۱,۰۰۰	
۱۶	خاکستر نامحلول در اسیدکلریدریک ۱۰٪ برحسب ماده خشک	۶۴۴,۰۰۰	
۱۷	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰	
۱۸	pH	۱۶۸,۰۰۰	
۱۹	حشرات	۹۱,۰۰۰	
۲۰	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۱	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۲	بقایای ریشه های کپک	۱,۲۸۱,۰۰۰	
۲۳	وزن خالص	۹۱,۰۰۰	
۲۴	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۲۵	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲۶	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد	۶۳,۰۰۰	
۲۷	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶۳,۰۰۰	
۲۸	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
۲۹	باقیمانده پوست با ابعاد ۱ تا ۳ میلی مبر	۹۱,۰۰۰	
۳۰	باقی مانده پوست با ابعاد بیش از ۳ میلی متر	۹۱,۰۰۰	
۳۱	باقیمانده دانه شکسته	۹۱,۰۰۰	
۳۲	دانه کامل	۹۱,۰۰۰	
۳۳	نشاسته	۸۹۶,۰۰۰	
۳۴	کپک زدگی	۹۱,۰۰۰	
مجموع		۱۱,۴۱۷,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو تن ماهی در روغن (استاندارد ملی ۲۸۷۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۸	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد
	۶۳,۰۰۰	۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده
	۹۱,۰۰۰	۱۲	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰	۱۳	قطعات غیر خوراکی
	۹۱,۰۰۰	۱۴	زوائد غیر گوشتی
	۶۳,۰۰۰	۱۵	بلورهای استروویت
	۶۳,۰۰۰	۱۶	تغییر رنگ سولفیدی گوشت
	۶۳,۰۰۰	۱۷	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۸	نوع عرضه فرآورده به صورت فیله گوشت
	۶۳,۰۰۰	۱۹	رنگ گوشت فرآورده
	۹۱,۰۰۰	۲۰	بافت گوشت فرآورده
	۲,۳۱۰,۰۰۰	۲۱	هیستامین - HPLC
	۹۱,۰۰۰	۲۲	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۲۳	وزن آبکش شده
روش سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۴	روغن
	۶۴۴,۰۰۰	۲۵	نمک
	۱۶۸,۰۰۰	۲۶	pH
	۹۶۶,۰۰۰	۲۷	پراکسید روغن
	۹۱,۰۰۰	۲۸	سبزیجات معطر
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۲۹	باقیمانده افت کشتها
	۹۱,۰۰۰	۳۰	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۱	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۲	نشانه گذاری
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۳	قلع
	۵,۲۳۶,۰۰۰	۳۴	تعیین گونه ماهی مصرفی - PCR
	۲۲,۴۸۴,۰۰۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو عدسی	
		(استاندارد ملی ۶۶۹۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۱	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۶۳,۰۰۰	۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو
	۶۳,۰۰۰	۱۳	مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن ابکش
	۹۱,۰۰۰	۱۷	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰	۱۸	همسانی
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۱۹	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
	۶۴۴,۰۰۰	۲۱	نمک
	۹۱,۰۰۰	۲۲	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۳	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۴	نشانه گذاری
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	قلع
	۹۱,۰۰۰	۲۷	آفت زدگی
	۹۱,۰۰۰	۲۸	عیوب
	۶۳,۰۰۰	۲۹	وضعیت ظاهری بسته
	۹,۴۵۰,۰۰۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با قارچ	
		(استاندارد ملی ۴۹۴۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۲	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۲
	۶۳,۰۰۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی	۱۳
	۹۱,۰۰۰	لوبیا و قارچ آفت زده	۱۴
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۵
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ایکش کل	۱۶
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ایکش قارچ	۱۷
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۱۸
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۱۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۱
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۲
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۳
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۴
	۵,۷۸۲,۰۰۰	سموم و آفت کش ها	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	کادمیم	۲۶
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۲۷
	۹۱,۰۰۰	لوبیای آسیب دیده	۲۸
	۶۳,۰۰۰	لوبیای بد رنگ	۲۹
	۲۹۴,۰۰۰	مواد جامد محلول در آب سس	۳۰
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۳۱
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری	۳۲
	۱۶,۹۷۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه‌فرنگی	
		(استاندارد ملی ۱۶۳۵ - کد فرآورده : ۱۱۰۸۳)	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۲
	۶۳,۰۰۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته	۱۱
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی ها	۱۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ لوبیا چیتی	۱۳
	۶۳,۰۰۰	رنگ سس	۱۴
	۶۳,۰۰۰	بو و مزه	۱۵
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۶
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل در قوطیهای دوتکه با ارتفاع کمتر از ۵ سانتیمتر	۱۸
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل در سایر ظروف	۱۹
	۹۱,۰۰۰	لوبیای افت زده	۲۰
	۹۱,۰۰۰	لوبیای آسیب دیده	۲۱
	۹۱,۰۰۰	لوبیای سنگی	۲۲
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی گیاهی	۲۳
	۹۶۶,۰۰۰	پراکسید روغن	۲۴
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۶
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۷
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۸
	۹۱,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۳۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۳۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۳۲
	۱۰,۰۵۲,۰۰۰	مجموع	

تعارفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ذرت شیرین		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۶۳,۰۰۰	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو و طعم
	۹۱,۰۰۰	۱۳	بافت
	۹۱,۰۰۰	۱۴	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	وزن ابکش شده
	۹۱,۰۰۰	۱۶	یکنواختی
	۶۳,۰۰۰	۱۷	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۸	عیوب قطعات گیاهی
	۹۱,۰۰۰	۱۹	عیوب دانه ذرت لکه دار یا تغییر رنگ داده
	۹۱,۰۰۰	۲۰	عیوب پوسته ازاد دانه ذرت
	۹۱,۰۰۰	۲۱	عیوب رشته های ابریشمی
	۶۴۴,۰۰۰	۲۲	نمک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	سرب
	۹۱,۰۰۰	۲۵	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۷	نشانه گذاری
	۸,۷۵۷,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو سبزی مخلوط	
		(استاندارد ملی ۵۶۶۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۶	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۸۳۳,۰۰۰	کیک و مخمر	۹
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته	۱۰
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۹۱,۰۰۰	بافت	۱۳
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۱۴
	۹۱,۰۰۰	پری در دمای محیط	۱۵
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل	۱۶
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش قارچ در صورت مصرف	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش سایر سبزی ها به تفکیک	۱۸
	۹۱,۰۰۰	اسیبه های مکانیکی	۱۹
	۹۱,۰۰۰	افت زدگی	۲۰
	۹۱,۰۰۰	بقایای گیاهی	۲۱
	۶۳,۰۰۰	میزان رشته های ابریشم ذرت	۲۲
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۲۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۴
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۲۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	اهن	۲۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۳۰
	۱,۷۹۹,۰۰۰	ارستیک	۳۱
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۳۲
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۳
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۴
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل هوازی	۳۵
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۳۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای گرمادوست هوازی	۳۷

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۳۸
	۱,۹۲۵,۰۰۰	نگهدارنده	۳۹
	۱۹,۶۷۷,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سس ماکارونی با سویا		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۵۲۱۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۷				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۲
	۶۳,۰۰۰		وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۸۳۳,۰۰۰		کیک و مخمر	۹
	۶۳,۰۰۰		عوامل ناپذیرفتنی	۱۰
	۶۳,۰۰۰		وضعیت ظاهری	۱۱
	۶۳,۰۰۰		بو	۱۲
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۱۳
	۹۱,۰۰۰		یکنواختی	۱۴
	۶۳,۰۰۰		مزه	۱۵
	۹۱,۰۰۰		پری	۱۶
	۶۳,۰۰۰		پخت	۱۷
	۱,۱۵۵,۰۰۰		پروتئین	۱۸
	۵۱۱,۰۰۰		ماده خشک	۱۹
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰		روغن	۲۰
	۶۴۴,۰۰۰		نمک	۲۱
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۲۲
	۹۱,۰۰۰		وزن خالص	۲۳
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۲۴
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۲۵
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری مزوفیل بی هوازی	۲۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری گرمادوست بی هوازی	۲۷
	۸,۷۸۵,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو دلمه برگ مو	
		(استاندارد ملی ۸۵۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۹	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیمیوس	۲
	۶۳,۰۰۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیمیوس	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۸۳۳,۰۰۰	کیک و مخمر	۹
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری قوطی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	بو مزه	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۳
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۴
	۹۱,۰۰۰	پاره شدگی	۱۵
	۹۱,۰۰۰	وارفتگی	۱۶
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ایکش کل	۱۷
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی(نسبت وزن بزرگترین قطعه به کوچکترین قطعه)	۱۸
	۹۱,۰۰۰	درصد وزنی گوشت	۱۹
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی خوراکی	۲۰
	۹۱,۰۰۰	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۲۱
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۲۲
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۳
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۲۴
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۵
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۶
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۷
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۸
	۵,۹۹۹,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی	
		(استاندارد ملی ۸۵۷۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۰	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۹۱,۰۰۰	پری حجم کل ظرف	۱۳
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۴
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی ها	۱۵
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی	۱۶
	۹۱,۰۰۰	تعداد در صد گرم	۱۷
	۹۱,۰۰۰	قطعات گیاهی	۱۸
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکس کل	۱۹
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۰
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۱
	۲۹۴,۰۰۰	بریکس مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلیسیوس	۲۲
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۲۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۲۵
	۱,۷۹۹,۰۰۰	ارسنیک	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	اهن	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۲۹
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۳۰
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۱
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۲
	۱۵,۶۳۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو نخود آبگوشتی		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۸۵۷۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۴				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰		طعم و بو	۱۲
	۶۳,۰۰۰		کیفیت پخت	۱۳
	۹۱,۰۰۰		قطعات گیاهی	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰		وزن ابکش شده	۱۵
	۹۱,۰۰۰		پری	۱۶
	۹۱,۰۰۰		تعداد در صد گرم	۱۷
	۹۱,۰۰۰		نخودهای تغییر رنگ یافته	۱۸
	۶۴۴,۰۰۰		نمک طعام	۱۹
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰		سرب	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰		مس	۲۲
	۱,۷۹۹,۰۰۰		ارسنیک	۲۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰		اهن	۲۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰		قلع	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰		روی	۲۶
	۹۱,۰۰۰		وزن خالص	۲۷
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۲۸
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۲۹
	۶۳,۰۰۰		ناپذیرفتنی ها	۳۰
	۱۴,۷۵۶,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی صبور	
		(استاندارد ملی ۸۴۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۲	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۳
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۱۵
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۱۶
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۱۷
	۱۶۸,۰۰۰	pH کنسرو ماهی صبور در روغن	۱۸
	۱۶۸,۰۰۰	pH کنسرو ماهی صبور در آب نمک	۱۹
	۱۶۸,۰۰۰	pH کنسرو ماهی صبور در سس گوجه فرنگی	۲۰
	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۲
	۱,۷۹۹,۰۰۰	جیوه	۲۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۲۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	کادمیم	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	آهن	۲۸
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۹
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۰
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۱
	۱۸,۵۵۰,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو انواع پلو بدون گوشت (استاندارد ملی ۹۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۶۳,۰۰۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۶۳,۰۰۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۶۳,۰۰۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰
۷	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
۹	باکتری های ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۹۱,۰۰۰
۱۲	بو مزه	۶۳,۰۰۰
۱۳	رنگ	۶۳,۰۰۰
۱۴	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰
۱۵	پری	۹۱,۰۰۰
۱۶	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۹۱,۰۰۰
۱۷	عوامل ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰
۱۸	pH	۱۶۸,۰۰۰
۱۹	روغن	۵۸۱,۰۰۰
۲۰	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰
۲۱	وزن خالص	۹۱,۰۰۰
۲۲	بسته بندی	۹۱,۰۰۰
۲۳	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰
۲۴	درصد وزنی باقلا	۹۱,۰۰۰
۲۵	درصد وزنی عدس	۹۱,۰۰۰
۲۶	درصد وزنی سویا	۹۱,۰۰۰
۲۷	درصد وزنی بدون سویا	۹۱,۰۰۰
۲۸	درصد وزنی سیب زمینی یا سایر سبزی ها	۹۱,۰۰۰
۲۹	درصد وزنی لوبیا سبز	۹۱,۰۰۰
مجموع		۶,۷۹۷,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خوراک مرغ	
		(استاندارد ملی ۴۸۵۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۴	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی	۱۱
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ-بو-طعم	۱۳
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۴
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۵
	۹۶۶,۰۰۰	پراکسید چربی استخراجی	۱۶
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۱۷
	۶۴۴,۰۰۰	خاکستر نامحلول در اسید	۱۸
	۹۱,۰۰۰	درصد گوشت	۱۹
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش کل	۲۰
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۲۱
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۲
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۳
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۴
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۵
	۷,۹۵۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو میگو با قارچ	
		(استاندارد ملی ۱۰۷۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۶	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۵
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۸
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی	۹
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۲
	۹۱,۰۰۰	شکستگی	۱۳
	۶۳,۰۰۰	لهیدگی	۱۴
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۵
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۱۶
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۷
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۱۸
	۹۱,۰۰۰	قارچ	۱۹
	۹۱,۰۰۰	میگو	۲۰
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۲۱
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۲۲
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۲۷
	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۲۸
	۱,۷۹۹,۰۰۰	جیوه	۲۹
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۳۰
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۱
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۲
	۱۵,۶۳۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو شور بامیه		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۴۹۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۱				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰		باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۸۳۳,۰۰۰		کپک و مخمر	۹
	۶۳,۰۰۰		طعم و بو	۱۰
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۱۱
	۹۱,۰۰۰		بافت	۱۲
	۹۱,۰۰۰		شن و خاک	۱۳
	۹۱,۰۰۰		حشرات	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰		وزن آبکش	۱۵
	۶۴۴,۰۰۰		نمک بر حسب کلرید سدیم	۱۶
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۱۷
	۵۱۱,۰۰۰		اسیدیته بر حسب اسید استیک	۱۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰		قلع	۱۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰		سرب	۲۰
	۵,۷۸۲,۰۰۰		باقیمانده سموم ودفع افات نباتی	۲۱
	۹۱,۰۰۰		وزن خالص	۲۲
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۲۳
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۲۴
	۱۳,۹۵۸,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو میگو در آب نمک	
		(استاندارد ملی ۷۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۲	طعم و بو
	۹۱,۰۰۰	۳	مواد خارجی
	۱۲۶,۰۰۰	۴	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۵	پری
	۶۴۴,۰۰۰	۶	نمک
	۱۶۸,۰۰۰	۷	pH
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۸	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۹	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۰	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۱	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۲	روی
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۱۳	جیوه
	۹۱,۰۰۰	۱۴	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	نشانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۲۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۲۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۴,۷۴۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو ماهی ماکرل در روغن سس	
		(استاندارد ملی ۳۰۳۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۶	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۶۳,۰۰۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۶۳,۰۰۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۹۱,۰۰۰	
۱۲	بو- طعم-رنگ	۶۳,۰۰۰	
۱۳	مواد خارجی	۹۱,۰۰۰	
۱۴	باقی گوشت	۹۱,۰۰۰	
۱۵	محتویات قوطی	۹۱,۰۰۰	
۱۶	وزن ایکش شده در ماهی در روغن	۱۲۶,۰۰۰	
۱۷	وزن ایکش شده در ماهی در سس	۱۲۶,۰۰۰	
۱۸	فاز مایع در ماهی در روغن	۹۱,۰۰۰	وزنی
۱۹	pH در ماهی در روغن	۱۶۸,۰۰۰	
۲۰	pH در ماهی در سس	۱۶۸,۰۰۰	
۲۱	نمک در ماهی در روغن	۶۴۴,۰۰۰	
۲۲	پری قوطی	۹۱,۰۰۰	
۲۳	روغن در فاز مایع در ماهی در روغن	۵۸۱,۰۰۰	سوکسله
۲۴	مواد جامد سس در ماهی در سس	۲۹۴,۰۰۰	
۲۵	ارستیک	۱,۷۹۹,۰۰۰	
۲۶	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۷	مس	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۸	روی	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۹	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۳۰	جیوه	۱,۷۹۹,۰۰۰	
۳۱	وزن خالص	۹۱,۰۰۰	
۳۲	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۳۳	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
مجموع		۱۶,۳۰۳,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا در سس	
		(استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۵	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	ردیف	نام آزمون
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۱۵	بافت
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش
	۲۹۴,۰۰۰	۱۷	مواد جامد محلول در آب
	۱۶۸,۰۰۰	۱۸	pH
	۶۴۴,۰۰۰	۱۹	نمک
	۹۱,۰۰۰	۲۰	پری
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۱	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	قلع
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۴	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	کادمیم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	روی
	۹۱,۰۰۰	۲۸	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۰	نشانه گذاری
	۱۶,۶۹۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا (استاندارد ملی ۲۸۶۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۴	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری ترموفیل بی هوازی
	۵۱۱,۰۰۰	۱۱	پراکسید
	۹۱,۰۰۰	۱۲	وضعیت ظاهری قوطی
	۹۱,۰۰۰	۱۳	بافت
	۶۳,۰۰۰	۱۴	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۵	طعم و بو
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۱۷	پری
	۶۴۴,۰۰۰	۱۸	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۱۹	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۱	کادمیوم
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۲	جیوه
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۳	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	قلع
	۲۱۲,۱۰۰,۰۰۰	۲۶	هیستامین روش HPLC
	۹۱,۰۰۰	۲۷	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۸	نشانه گذاری
	۲۲۶,۶۱۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورش قیمه (استاندارد ملی ۴۲۹۴) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذلری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۵
	۱۶۸,۰۰۰		pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۹۱,۰۰۰		وضعیت ظاهری بسته بندی	۱۱
	۶۳,۰۰۰		بو و مزه	۱۲
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۱۳
	۶۳,۰۰۰		کیفیت پخت	۱۴
	۹۱,۰۰۰		پری در دمای محیط	۱۵
	۹۱,۰۰۰		گوشت	۱۶
	۹۱,۰۰۰		لپه	۱۷
	۹۱,۰۰۰		سیب زمینی	۱۸
	۹۱,۰۰۰		بادمجان	۱۹
	۹۱,۰۰۰		باقتهای غیر خوراکی گوشت	۲۰
	۹۱,۰۰۰		باقتهای غیر خوراکی گیاه	۲۱
	۶۳,۰۰۰		عوامل ناپذیرفتنی	۲۲
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰		روغن	۲۳
	۹۶۶,۰۰۰		پراکسید روغن استخراجی	۲۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۲۵
	۶۴۴,۰۰۰		نمک طعام	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰		سرب	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰		قلع	۲۸
	۹۱,۰۰۰		وزن خالص	۲۹
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۳۰
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۳۱
	۱۰,۵۰۰,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو اسفناج	
		(استاندارد ملی ۱۵۷۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۳	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱
	۶۳,۰۰۰	بو و مزه	۲
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی	۳
	۹۱,۰۰۰	عیوب	۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۵
وزنی	۱۲۶,۰۰۰	رسوب مایع	۶
	۹۱,۰۰۰	پری	۷
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۸
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۹
	۵,۷۸۲,۰۰۰	مانده آفت کش	۱۰
	۱,۷۹۹,۰۰۰	ارسنیک	۱۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۱۲
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۱۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۱۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰	آهن	۱۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۱۶
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۱۸
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱۹
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲۰
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۲۱
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۲۲
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۲۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۲۴
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری مزوفیل	۲۵
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری مزوفیل بی هوازی	۲۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری ترموفیل	۲۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری ترموفیل بی هوازی	۲۸
	۲۰,۳۵۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشت قورمه سبزی		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
		(استاندارد ملی ۴۲۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۵	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو و مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری حجم کل ظرف
	۹۱,۰۰۰	۱۶	درصد وزنی گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۷	درصد وزنی لوبیا
	۹۱,۰۰۰	۱۸	باقتهای غیر خوراکی گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۹	باقتهای غیر خوراکی گیاه
	۶۳,۰۰۰	۲۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۴۴,۰۰۰	۲۱	نمک طعام
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۲	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۲۳	pH
	۹۶۶,۰۰۰	۲۴	پراکسید چربی استخراجی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	قلع
	۹۱,۰۰۰	۲۶	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۷	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۸	نشانه گذاری
	۸,۹۰۴,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو قلبیه ماهی تن (استاندارد ملی ۵۴۳۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۵	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۹	ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۰	وضعیت ظاهری قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	بو، طعم و رنگ
	۹۱,۰۰۰	۱۲	بافت
	۹۱,۰۰۰	۱۳	گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۴	سبزی
	۶۴۴,۰۰۰	۱۵	نمک
	۵۸۱,۰۰۰	۱۶	روغن
	۹۶۶,۰۰۰	۱۷	پراکسید روغن استخراجی
	۱۶۸,۰۰۰	۱۸	pH
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۱۹	جیوه
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۰	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۱	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	کادمیم
	۹۱,۰۰۰	۲۷	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۸	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۹	نشانه گذاری
	۱۸,۹۲۸,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو فلفل شور		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۵۶۲۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۳				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰		۲	شفافیت
	۹۱,۰۰۰		۳	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰		۴	پری
	۹۱,۰۰۰		۵	مواد خارجی
	۱۲۶,۰۰۰		۶	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰		۷	آسیب دیدگی
	۶۳,۰۰۰		۸	فلفل بد رنگ
	۹۱,۰۰۰		۹	آفت زدگی
	۶۳,۰۰۰		۱۰	مزه و بو
	۶۴۴,۰۰۰		۱۱	نمک
	۱۶۸,۰۰۰		۱۲	pH
	۵۱۱,۰۰۰		۱۳	اسیدیته برحسب اسید استیک
	۹۱,۰۰۰		۱۴	سبزیجات برحسب گرم درصد وزن خالص
	۹۱,۰۰۰		۱۵	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰		۱۶	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۱۷	نشانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰		۲۱	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۲۲	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰		۲۴	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۲۵	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۲۶	کپک و مخمر
	۵,۷۴۷,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورش فسنجان با گوشت تکه ای (استاندارد ملی ۷۳۰۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۶		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری		۶۳,۰۰۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۵ یا ۲۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز		۶۳,۰۰۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز		۶۳,۰۰۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری		۱۶۸,۰۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد		۱۶۸,۰۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد		۱۶۸,۰۰۰
۷	باکتری های مزوفیل		۸۳۳,۰۰۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی		۸۳۳,۰۰۰
۹	باکتری های ترموفیل		۸۳۳,۰۰۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی		۸۳۳,۰۰۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی		۹۱,۰۰۰
۱۲	بو مزه		۶۳,۰۰۰
۱۳	رنگ		۶۳,۰۰۰
۱۴	کیفیت پخت		۶۳,۰۰۰
۱۵	پری		۹۱,۰۰۰
۱۶	وزن ابکش گوشت		۱۲۶,۰۰۰
۱۷	وزن ابکش گردو		۱۲۶,۰۰۰
۱۸	باقتهای غیر خوراکی گوشت		۹۱,۰۰۰
۱۹	باقتهای غیر خوراکی گیاه		۹۱,۰۰۰
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی		۶۳,۰۰۰
۲۱	پراکسید روغن استخراجی		۹۶۶,۰۰۰
۲۲	pH		۱۶۸,۰۰۰
۲۳	نمک طعام		۶۴۴,۰۰۰
۲۴	وزن خالص		۹۱,۰۰۰
۲۵	بسته بندی		۹۱,۰۰۰
۲۶	نشانه گذاری		۱۲۶,۰۰۰
مجموع			۶,۹۷۹,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو آبگوشت	
		(استاندارد ملی ۷۳۰۵) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	وضعیت ظاهری قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۳	بو مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۴	رنگ
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۶۳,۰۰۰	۱۶	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۷	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۸	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه
	۱۲۶,۰۰۰	۱۹	وزن ابکش گوشت خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۰	دنبه
	۱۲۶,۰۰۰	۲۱	وزن ابکش کل
	۱۲۶,۰۰۰	۲۲	وزن ابکش حبوبات
	۶۴۴,۰۰۰	۲۳	نمک طعام
	۱۶۸,۰۰۰	۲۴	pH
	۹۱,۰۰۰	۲۵	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۷	نشانه گذاری
	۶,۲۳۰,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو مایه عدس پلو با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۳	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۳	بو و مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت
	۶۳,۰۰۰	۱۵	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۶	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن آبکش کل
	۶۴۴,۰۰۰	۱۸	نمک طعام
	۱۶۸,۰۰۰	۱۹	pH
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۰	روغن
	۱,۱۵۵,۰۰۰	۲۱	پروتئین
	۹۱,۰۰۰	۲۲	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۳	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۴	نشانه گذاری
	۷,۴۴۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی (بادبان و مارلین ماهی) در آب نمک		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۹۳۳۸) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۴				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۵ یا ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰		۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰		۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰		۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰		۱۱	وضعیت ظاهری قوطی
	۶۳,۰۰۰		۱۲	رنگ گوشت
	۶۳,۰۰۰		۱۳	طعم و بو گوشت
	۱۲۶,۰۰۰		۱۴	وزن آبکش کل
	۹۱,۰۰۰		۱۵	گوشت فیله در کنسرو فیله
	۹۱,۰۰۰		۱۶	گوشت تکه در کنسرو تکه
	۹۱,۰۰۰		۱۷	گوشت خرده در کنسرو خرده
	۹۱,۰۰۰		۱۸	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
	۹۱,۰۰۰		۱۹	پری
	۶۴۴,۰۰۰		۲۰	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰		۲۱	روغن
	۹۶۶,۰۰۰		۲۲	پراکسید روغن استخراجی
	۱۶۸,۰۰۰		۲۳	pH
	۹۱,۰۰۰		۲۴	وزن خالص
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۲۵	جیوه
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۲۶	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۷	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۸	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۹	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۳۰	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۳۱	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۳۲	کادمیم
	۹۱,۰۰۰		۳۳	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۳۴	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰		۳۵	وزن خالص
	۱۹,۶۶۳,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشت قیمه با سوبا		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن ابکش کل
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن ابکش سیب زمینی مصرفی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن ابکش بادمجان مصرفی
	۹۱,۰۰۰	۱۹	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۲۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
	۶۳,۰۰۰	۲۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۶۶,۰۰۰	۲۲	پراکسید روغن استخراجی
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۳	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۲۴	pH
	۶۴۴,۰۰۰	۲۵	نمک طعام
	۹۱,۰۰۰	۲۶	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۷	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۸	نشانه گذاری
	۷,۶۸۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو کشک و ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۵۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۱	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی	۱۱
	۹۱,۰۰۰	قوطی پر شده	۱۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۳
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۴
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۵
وزنی	۹۱,۰۰۰	گوشت ماهی	۱۶
	۹۱,۰۰۰	سس محتوی	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش کل	۱۸
	۹۱,۰۰۰	گوشت تکه در کنسرو تکه	۱۹
	۹۱,۰۰۰	گوشت خرد در کنسرو خرد	۲۰
	۹۱,۰۰۰	گوشت تکه و خرد در کنسرو مخلوط	۲۱
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۲۲
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۲۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۴
	۹۶۶,۰۰۰	پراکسید روغن استخراجی	۲۵
	۹۱,۰۰۰	پری	۲۶
	۲,۳۱۰,۰۰۰	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۲۷
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۸
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۹
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۰
	۱۰,۰۱۷,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو خورش کرفس	
		(استاندارد ملی ۷۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۵	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۶۳,۰۰۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۶۳,۰۰۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۹	باکتری های ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۹۱,۰۰۰	
۱۲	بو مزه	۶۳,۰۰۰	
۱۳	رنگ	۶۳,۰۰۰	
۱۴	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰	
۱۵	پری	۹۱,۰۰۰	
۱۶	درصد گوشت	۹۱,۰۰۰	
۱۷	یکنواختی گوشت	۹۱,۰۰۰	
۱۸	یکنواختی کرفس	۹۱,۰۰۰	
۱۹	زوائد مربوط به گوشت	۹۱,۰۰۰	
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰	
۲۱	پراکسید	۵۱۱,۰۰۰	
۲۲	pH	۱۶۸,۰۰۰	
۲۳	روغن	۵۸۱,۰۰۰	سوکسله
۲۴	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰	
۲۵	قطعات گیاهی	۹۱,۰۰۰	
۲۶	وزن خالص	۹۱,۰۰۰	
۲۷	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۲۸	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
مجموع		۷,۱۲۶,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو زیتون پرورده		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۸۶۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۹۷				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰		۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰		۷	باکتری های مقاوم به اسیدمزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۹	کیک و مخمر
	۹۱,۰۰۰		۱۰	وضعیت ظاهری ظرف
	۶۳,۰۰۰		۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰		۱۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰		۱۳	بو و طعم
	۹۱,۰۰۰		۱۴	بافت
	۹۱,۰۰۰		۱۵	دم و زیتون
	۹۱,۰۰۰		۱۶	پری
	۶۴۴,۰۰۰		۱۷	نمک طعام
	۱۶۸,۰۰۰		۱۸	pH
	۱۲۶,۰۰۰		۱۹	وزن ابکش
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۰	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۱	قلع
	۹۱,۰۰۰		۲۲	وزن خالص
	۹۶۶,۰۰۰		۲۳	پراکسید روغن مصرفی
	۹۱,۰۰۰		۲۴	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۲۵	نشانه گذاری
	۸,۷۸۵,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو بلال کوچک		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۲۱۷۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۳		
ردیف	نام آزمون	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار
۲	عوامل ناپذیرفتنی	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال
۳	رنگ	۹۱,۰۰۰
۴	بو و مزه	۶۳,۰۰۰
۵	بافت	۶۳,۰۰۰
۶	شفافیت	۹۱,۰۰۰
۷	آسیب دیدگی	۶۳,۰۰۰
۸	اندازه	۹۱,۰۰۰
۹	بقایای گیاهی	۹۱,۰۰۰
۱۰	پری	۹۱,۰۰۰
۱۱	وزن آبکش کامل بدون احتساب فلفل	۱۲۶,۰۰۰
۱۲	وزن آبکش قطعه شده بدون احتساب فلفل	۱۲۶,۰۰۰
۱۳	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰
۱۴	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک	۵۱۱,۰۰۰
۱۵	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۶	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۷	وزن خالص	۹۱,۰۰۰
۱۸	بسته بندی	۹۱,۰۰۰
۱۹	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰
۲۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰
۲۱	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۶۳,۰۰۰
۲۲	وضع ظاهری محتویات پس از ۵-۷ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۶۳,۰۰۰
۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰
۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه	۱۶۸,۰۰۰
۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه	۱۶۸,۰۰۰
۲۶	باکتری مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰
۲۷	باکتری مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
۲۸	باکتری ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰
۲۹	باکتری ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
۳۰	مانده آفت کش ها	۵,۷۸۲,۰۰۰
مجموع		۱۵,۱۴۸,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو دال عدس		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۹۴۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۴				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰		pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰		باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰		باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰		باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰		بو	۱۲
	۶۳,۰۰۰		مزه	۱۳
	۶۳,۰۰۰		کیفیت پخت	۱۴
	۹۱,۰۰۰		پری	۱۵
	۶۳,۰۰۰		عوامل ناپذیرفتنی	۱۶
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰		روغن	۱۷
	۵۱۱,۰۰۰		عدد پراکسید	۱۸
	۶۴۴,۰۰۰		نمک	۱۹
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۲۰
	۹۱,۰۰۰		وزن خالص	۲۱
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۲۲
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۲۳
	۶,۶۴۳,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خورشید میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۱۳	بافت میگو
	۹۱,۰۰۰	۱۴	شکستگی
	۹۱,۰۰۰	۱۵	یکنواختی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش میگو
	۹۱,۰۰۰	۱۷	پری
	۶۳,۰۰۰	۱۸	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۴۴,۰۰۰	۱۹	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۰	روغن
	۵۱۱,۰۰۰	۲۱	عدد پراکسید
	۱۶۸,۰۰۰	۲۲	pH
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	سرب
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۴	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	روی
	۹۱,۰۰۰	۲۹	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۰	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۱	نشانه گذاری
	۱۵,۷۸۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو میگو در روغن (استاندارد ملی ۹۵۷۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۳	کیفیت پخت
	۱۲۶,۰۰۰	۱۴	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۹۱,۰۰۰	۱۶	غیریکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۱۷	اندازه میگوی درشت
	۹۱,۰۰۰	۱۸	اندازه میگوی متوسط
	۹۱,۰۰۰	۱۹	اندازه میگوی ریز
	۶۳,۰۰۰	۲۰	شکسته درسته
	۶۳,۰۰۰	۲۱	شکسته مخلوط
	۶۳,۰۰۰	۲۲	لهیده درسته
	۶۳,۰۰۰	۲۳	لهیده مخلوط
	۶۳,۰۰۰	۲۴	لهیده شکسته
	۶۴۴,۰۰۰	۲۵	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۶	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۲۷	pH
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۹	مس
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۳۰	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۱	قلع
	۹۱,۰۰۰	۳۲	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۳	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۴	نشانه گذاری
	۱۲,۸۵۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو ماهی تون با قارچ	
		(استاندارد ملی ۱۰۷۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۸	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱
	۱۲۶,۰۰۰	درصد وزن آبکش ماهی بر حسب درصد وزن کل محتوی قوطی	۲
	۹۱,۰۰۰	درصد گوشت تکه در کنسرو تکه	۳
	۹۱,۰۰۰	درصد گوشت خرده در کنسرو خرده	۴
	۹۱,۰۰۰	درصد گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط	۵
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۶
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	درصد روغن	۷
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۸
	۹۶۶,۰۰۰	پراکسید روغن استخراجی	۹
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۱۰
	۹۱,۰۰۰	درصد پری	۱۱
	۱۲۶,۰۰۰	درصد وزن آبکش فرآورده	۱۲
	۲,۳۱۰,۰۰۰	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۱۳
	۱,۷۹۹,۰۰۰	جیوه	۱۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۱۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۱۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۱۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	آهن	۱۸
	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۱۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	کادمیم	۲۱
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۲۲
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۲۳
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۲۴
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۲۵
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۶
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۷
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۲۸
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲۹
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز	۳۰
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۳۱
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۳۲
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۳۳
	۲۱,۷۶۳,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشید آلو اسفناج		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۱۲۸۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۳		
ردیف	نام آزمون	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۶۳,۰۰۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۶۳,۰۰۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰
۷	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰
۸	باکتری های ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰
۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
۱۰	وضعیت ظاهری بسته	۹۱,۰۰۰
۱۱	بو مزه	۶۳,۰۰۰
۱۲	رنگ	۶۳,۰۰۰
۱۳	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰
۱۴	پری	۹۱,۰۰۰
۱۵	وزن ابکش گوشت	۱۲۶,۰۰۰
۱۶	وزن ابکش الو	۱۲۶,۰۰۰
۱۷	باقتهای غیر خوراکی گوشت	۹۱,۰۰۰
۱۸	باقتهای غیر خوراکی گیاه	۹۱,۰۰۰
۱۹	عوامل ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰
۲۰	پراکسید روغن مصرفی	۹۶۶,۰۰۰
۲۱	روغن	۵۸۱,۰۰۰
۲۲	pH	۱۶۸,۰۰۰
۲۳	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰
۲۴	وزن خالص	۹۱,۰۰۰
۲۵	بسته بندی	۹۱,۰۰۰
۲۶	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰
۲۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
مجموع		۷,۵۶۰,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو کشک و بادمجان	
		(استاندارد ملی ۱۲۵۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۵	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری قوطی پر شده	۱۱
	۶۳,۰۰۰	بو مزه	۱۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۳
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۴
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۱۶
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۱۷
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۱۸
	۹۶۶,۰۰۰	پراکسید روغن استخراجی	۱۹
	۹۱,۰۰۰	بقایای گیاهی در ۵۰۰ گرم	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۲
	۵,۷۸۲,۰۰۰	باقی مانده سموم و افت کشها	۲۳
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۶
	۱۵,۷۳۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده: کنسرو آش	
		(استاندارد ملی ۹۵۳۰) - کد فرآورده: ۱۱۳۵۹	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۶۳,۰۰۰	بو و مزه	۱۳
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۴
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۵
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۶
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش کل در آش رشته	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش کل در آش جو و سبزی	۱۸
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش حبوبات	۱۹
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۲۰
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۱
	۶۴۴,۰۰۰	خاکستر نامحلول در اسید	۲۲
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۳
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۴
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۵
	۶,۶۰۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خوراک جوجه کباب		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۱۲۸۲۹) - کد فرآورده : ۱۱۳۷۰				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰		۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰		۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰		۹	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰		۱۱	وضعیت ظاهری بسته
	۶۳,۰۰۰		۱۲	بو مزه
	۶۳,۰۰۰		۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰		۱۴	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰		۱۵	پری
	۱۲۶,۰۰۰		۱۶	وزن آبکش گوشت در خوراک جوجه کباب
	۱۲۶,۰۰۰		۱۷	وزن آبکش گوشت در جوجه کباب
	۶۳,۰۰۰		۱۸	عوامل ناپذیرفتنی
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰		۱۹	روغن
	۱۶۸,۰۰۰		۲۰	pH
	۶۴۴,۰۰۰		۲۱	نمک طعام
	۶۴۴,۰۰۰		۲۲	خاکستر نامحلول در اسید
	۹۱,۰۰۰		۲۳	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰		۲۴	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۲۵	نشانه گذاری
	۷,۰۵۶,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده: کنسرو گوشت قرمز تکه ای	
		(استاندارد ملی ۸۷۵۸) - کد فرآورده: ۱۱۴۵۷	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۷
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی	۸
	۶۳,۰۰۰	بو مزه	۹
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۰
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۱
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۲
	۹۱,۰۰۰	باقتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت	۱۳
	۹۱,۰۰۰	گوشت خرده	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل	۱۵
	۶۴۴,۰۰۰	نمک خوراکی	۱۶
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۱۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۱۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۱۹
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۰
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۱
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۲
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۲۳
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۲۴
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۲۵
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۲۶
	۸,۷۱۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو قارچ	
		(استاندارد ملی ۲۸۷۱) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۵یا۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰	بو و طعم	۱۲
	۹۱,۰۰۰	بافت	۱۳
	۹۱,۰۰۰	پری حجم کل ظرف	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ایکش قارچ دکمه ای	۱۵
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ایکش قارچ صدفی	۱۶
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ایکش قارچ خرد شده	۱۷
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۱۸
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۹
	۹۱,۰۰۰	عیوب	۲۰
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۲
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۳
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۶
	۸,۷۳۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه سبزی (استاندارد ملی ۹۴۶۹) - کد فرآورده: ۲۰۰۳۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۱۲۶,۰۰۰	۱۴	وزن ابکش شده
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۶۳,۰۰۰	۱۶	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۷	عیوب
	۱۶۸,۰۰۰	۱۸	pH
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۱۹	روغن
	۹۶۶,۰۰۰	۲۰	پراکسید روغن استخراجی
	۶۴۴,۰۰۰	۲۱	نمک
	۹۱,۰۰۰	۲۲	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۳	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۴	نشانه گذاری
	۷,۲۵۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو مرغ	
		(استاندارد ملی ۸۵۳۰) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۸	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۱
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری قوطی	۱۲
	۶۳,۰۰۰	بو مزه	۱۳
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۴
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۵
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۶
	۹۱,۰۰۰	باقتهای غیر خوراکی گوشت	۱۷
	۹۱,۰۰۰	میزان گوشت خرده	۱۸
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۱۹
	۹۶۶,۰۰۰	پراکسید روغن استخراجی	۲۰
	۹۶۶,۰۰۰	اسیدیته روغن استخراجی	۲۱
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۲
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۳
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۶
	۷,۸۱۹,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا	
		(استاندارد ملی ۷۳۰۶) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۰	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۹۱,۰۰۰	وضعیت ظاهری قوطی	۱۱
	۶۳,۰۰۰	بو و مزه	۱۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۳
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۴
	۹۱,۰۰۰	لوبیا سبز فیبری	۱۵
	۹۱,۰۰۰	اندازه و شکل مواد اولیه	۱۶
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۱۸
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل در مایه لوبیا پلو با سویا	۱۹
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش کل در خوراک لوبیا با سویا	۲۰
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش گوشت مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۲۱
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش سویای مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با سویا	۲۲
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با گوشت	۲۳
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با سویا	۲۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش لوبیا سبز در خوراک لوبیا با گوشت یا سویا	۲۵
محاسبه ریاضی	.	مجموع سایر مواد مصرفی در خوراک لوبیا با گوشت	۲۶
	۹۱,۰۰۰	باقتهای غیر خوراکی گوشت در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت	۲۷
	۹۱,۰۰۰	باقتهای غیر خوراکی گیاه	۲۸
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۲۹
	۵۱۱,۰۰۰	پراکسید	۳۰
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۳۱
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۳۲
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۳۳
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۳۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۶
	۸,۰۴۳,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۵۵۹) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۱	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس
	۶۳,۰۰۰	۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۳	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۴	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۱۶۸,۰۰۰	۱۶	pH
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن آبکش کل
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن آبکش لوبیا
	۱۲۶,۰۰۰	۱۹	وزن آبکش سوسیس
	۹۱,۰۰۰	۲۰	مواد خارجی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۱	قلع
	۶۴۴,۰۰۰	۲۲	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۳	روغن
	۹۱,۰۰۰	۲۴	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۵	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۶	نشانه گذاری
	۷,۹۸۰,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی با گوشت (استاندارد ملی ۶۱۵۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۶۳,۰۰۰	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	بو مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۲	رنگ
	۹۱,۰۰۰	۱۳	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۴	وزن ابکش کل
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	وزن ابکش گوشت
	۶۳,۰۰۰	۱۶	عوامل ناپذیرفتنی گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۷	حشرات
	۹۱,۰۰۰	۱۸	باقیمانده گیاهی
	۹۶۶,۰۰۰	۱۹	پراکسید روغن استخراجی
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۱	روغن
	۶۴۴,۰۰۰	۲۲	نمک طعام
	۹۱,۰۰۰	۲۳	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۴	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۵	نشانه گذاری
	۷,۴۰۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فر آورده: کنسرو گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۴) - کد فر آورده: ۲۰۰۴۳	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	مخمر
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۱۳	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۱۴	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	وزن آبکش
	۶۴۴,۰۰۰	۱۶	نمک
	۱۶۸,۰۰۰	۱۷	pH
	۵۱۱,۰۰۰	۱۸	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۹	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۰	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۱	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	روی
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۴	آرسنیک
	۹۱,۰۰۰	۲۵	حشرات
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بقایای ریشه های کوچک
	۹۱,۰۰۰	۲۷	مواد خارجی معدنی
	۹۱,۰۰۰	۲۸	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۹	نشانه گذاری
	۱۵,۱۴۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو طاس کباب		ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۷۳۰۷) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۴					
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز		
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری		
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد		
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد		
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل		
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی		
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل		
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی		
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی		
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو مزه		
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ		
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت		
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری		
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن ابکش گوشت		
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن ابکش کل		
	۹۱,۰۰۰	۱۸	باقتهای غیر خوراکی گوشت		
	۹۱,۰۰۰	۱۹	باقتهای غیر خوراکی گیاه		
	۶۳,۰۰۰	۲۰	عوامل ناپذیرفتنی		
	۵۱۱,۰۰۰	۲۱	پراکسید		
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۲	روغن		
	۱۶۸,۰۰۰	۲۳	pH		
	۶۴۴,۰۰۰	۲۴	نمک طعام		
	۹۱,۰۰۰	۲۵	وزن خالص		
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بسته بندی		
	۱۲۶,۰۰۰	۲۷	نشانه گذاری		
	۷,۱۰۵,۰۰۰	مجموع			

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو خوراک ماهیچه		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
		(استاندارد ملی ۱۳۸۲۵) - کد فرآورده : ۲۰۱۰۳	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۹۱,۰۰۰	۱	وضعیت ظاهری بسته (زنگ زدگی و بادکردگی)
	۶۳,۰۰۰	۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۳	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۴	کیفیت پخت
	۱۲۶,۰۰۰	۵	وزن آبکش گوشتدر کنسرو خوراک ماهیچه
	۱۲۶,۰۰۰	۶	وزن آبکش گوشت در در کنسرو ماهیچه در سس گوجه فرنگی و کنسرو ماهیچه
	۹۱,۰۰۰	۷	پری
	۶۴۴,۰۰۰	۸	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۹	روغن
	۵۱۱,۰۰۰	۱۰	پراکسید
	۱۶۸,۰۰۰	۱۱	pH
	۶۴۴,۰۰۰	۱۲	خاکستر نامحلول در اسید
	۹۶۶,۰۰۰	۱۳	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۴	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۱۵	بسته بندی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۶	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۷	قلع
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۰	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۰,۵۱۴,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خیار شور	
	(استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	ردیف
	۶۳,۰۰۰	۱ ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲ ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳ ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴ pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵ pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶ pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷ باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸ باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۹ کپک و مخمر
	۹۱,۰۰۰	۱۰ وضعیت ظاهری بسته
	۶۳,۰۰۰	۱۱ رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲ طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۳ تردی
	۹۱,۰۰۰	۱۴ غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته
	۹۱,۰۰۰	۱۵ غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته
	۹۱,۰۰۰	۱۶ یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه
	۹۱,۰۰۰	۱۷ سبزی های معطر
	۹۱,۰۰۰	۱۸ دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول
	۶۳,۰۰۰	۱۹ شفافیت محلول
	۱۲۶,۰۰۰	۲۰ رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی
	۶۳,۰۰۰	۲۱ عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۲۲ عیوب
	۶۴۴,۰۰۰	۲۳ نمک طعام
	۱۶۸,۰۰۰	۲۴ pH
	۵۱۱,۰۰۰	۲۵ اسیدیته بر حسب اسید سیتریک
	۱۲۶,۰۰۰	۲۶ وزن آبکش کل
	۹۱,۰۰۰	۲۷ پری
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸ سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۹ قلع
	۹۱,۰۰۰	۳۰ وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۱ بسته بندی
	۹۱,۰۰۰	۳۲ نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۳۳ درجه بندی و ویژگی ها / درجه بندی و بیشینه عیوب / درجه کیفی
	۹۱,۰۰۰	۳۴ طول
	۹۱,۰۰۰	۳۵ قطر
	۹۱,۰۰۰	۳۶ صدمات مکانیکی
	۹۱,۰۰۰	۳۷ چروکیدگی

تعرفه - كمپوت و كنسرو

	۶۳,۰۰۰	بدرنگی	۳۸
	۹۱,۰۰۰	باقیمانده دم و گل	۳۹
	۹۱,۰۰۰	آفت زدگی	۴۰
	۹۱,۰۰۰	خمیدگی و بدشکلی	۴۱
	۹۱,۰۰۰	مجموع عیوب مجاز	۴۲
	۹۱,۰۰۰	تعداد و کل خیار	۴۳
	۹,۸۸۴,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز (استاندارد ملی ۱۱۹) - کد فرآورده : ۲۰۴۲۶	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۲
	۹۱,۰۰۰	بافت	۱۳
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن ابکش شده	۱۵
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی طول بزرگترین لوبیا به طول کوچکترین	۱۶
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی وزن	۱۷
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۸
	۹۱,۰۰۰	عیوب قطعات گیاهی	۱۹
	۹۱,۰۰۰	عیوب لوبیا سبز با سر و ته قطع نشده	۲۰
	۹۱,۰۰۰	لوبیا سبز لکدار-تغییررنگ داده-لهیده-فیبری	۲۱
	۶۴۴,۰۰۰	نمک طعام	۲۲
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۶
	۸,۶۶۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو خورشت آلو اسفناج با سویا	
		(استاندارد ملی ۱۳۸۶۶) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۱	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری بسته	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	
۲	عوامل ناپذیرفتنی	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	
۳	رنگ	۹۱,۰۰۰	
۴	بو و مزه	۶۳,۰۰۰	
۵	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰	
۶	پری	۹۱,۰۰۰	
۷	مقدار سویا	۹۱,۰۰۰	
۸	مقدار آلوی تازه یا خشک	۹۱,۰۰۰	
۹	نمک	۶۴۴,۰۰۰	
۱۰	روغن	۵۸۱,۰۰۰	سوکسله
۱۱	پراکسید روغن استخراجی	۹۶۶,۰۰۰	
۱۲	pH	۱۶۸,۰۰۰	
۱۳	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۴	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۵	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۱۶	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
۱۷	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۱۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۱۹	باکتری های ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۲۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲۲	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۶۳,۰۰۰	
۲۳	ظاهر قوطی بعداز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۶۳,۰۰۰	
۲۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۲۵	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۲۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
مجموع		۱۰,۰۴۵,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیا سبز با سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۴) - کد فرآورده: ۲۰۷۷۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۹۱,۰۰۰	۱	وضعیت ظاهری بسته
	۶۳,۰۰۰	۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۳	بو و مزه
	۶۳,۰۰۰	۴	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۵	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۶	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۷	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۸	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۹	وزن آبکش کل
	۱۲۶,۰۰۰	۱۰	وزن آبکش لوبیا سبز
	۱۲۶,۰۰۰	۱۱	وزن آبکش سیب زمینی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	لوبیا سبز فیبری شده
	۹۱,۰۰۰	۱۳	بافت های گیاهی غیر خوراکی
	۶۴۴,۰۰۰	۱۴	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۱۵	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۱۶	pH
	۹۶۶,۰۰۰	۱۷	پراکسید روغن استخراجی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۸	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۹	سرب
	۹۱,۰۰۰	۲۰	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۱	نشانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۲۲	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۳	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۴	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۵	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴۱ روز
	۶۳,۰۰۰	۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیاسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۰,۶۰۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سس سیب	
		(استاندارد ملی ۱۴۰۱۵) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۶	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۹۱,۰۰۰	۱	وضعیت ظاهری بسته (زنگ زدگی و بادکردگی)
	۶۳,۰۰۰	۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۳	طعم و بو
	۹۱,۰۰۰	۴	بافت
	۶۳,۰۰۰	۵	عوامل ناپذیرفتنی
	۲۹۴,۰۰۰	۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)
	۵۱۱,۰۰۰	۷	ساکارز - کنسرو سس سیب / سس سیب شیرین شده
	۵۱۱,۰۰۰	۸	قندهای احیا شده
	۵۱۱,۰۰۰	۹	اسیدیته
	۱۶۸,۰۰۰	۱۰	pH
	۹۱,۰۰۰	۱۱	پری
	۲,۶۹۵,۰۰۰	۱۲	پاتولین
	۱۲۶,۰۰۰	۱۳	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۱۴	بسته بندی
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۱۵	مانده آفت کش
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۶	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۷	کادمیم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۸	قلع
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۱	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۲	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۳	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۲۴	مخمر
	۲۰,۳۹۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۶۹۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱			
ردیف	نام آزمون		
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۶۳,۰۰۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۶۳,۰۰۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۹	کپک و مخمر	۸۳۳,۰۰۰	
۱۰	طعم و بو	۶۳,۰۰۰	
۱۱	بافت	۹۱,۰۰۰	
۱۲	حشرات	۹۱,۰۰۰	
۱۳	مواد خارجی	۹۱,۰۰۰	
۱۴	معایب	۹۱,۰۰۰	
۱۵	وزن آبکش	۱۲۶,۰۰۰	
۱۶	پری	۹۱,۰۰۰	
۱۷	نمک	۶۴۴,۰۰۰	
۱۸	pH	۱۶۸,۰۰۰	
۱۹	میزان اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۵۱۱,۰۰۰	
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۵,۷۸۲,۰۰۰	
۲۱	وزن خالص	۹۱,۰۰۰	
۲۲	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
مجموع		۱۱,۲۴۹,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو غوره شور	
		(استاندارد ملی ۵۶۲۰) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۲	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۸
	۸۳۳,۰۰۰	کیک و مخمر	۹
	۶۳,۰۰۰	مزه	۱۰
	۶۳,۰۰۰	بو	۱۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۲
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۱۳
	۶۳,۰۰۰	شفافیت	۱۴
	۶۳,۰۰۰	غوره های له شده	۱۵
	۶۳,۰۰۰	غوره های لک زده و بدرنگ	۱۶
	۹۱,۰۰۰	غوره های چروکیده	۱۷
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی گیاهی	۱۸
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۱۹
	۹۱,۰۰۰	پری	۲۰
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۲۱
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۲
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی	۲۳
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۶
	۵,۲۴۳,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی در سس گوجه فرنگی	
		(استاندارد ملی ۹۳۳۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۱	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی	۱۱
	۹۱,۰۰۰	قوطی پر شده	۱۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ گوشت	۱۳
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۴
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت	۱۵
	۹۱,۰۰۰	گوشت تکه در کنسرو تکه	۱۶
	۹۱,۰۰۰	گوشت خرده در کنسرو خرده	۱۷
	۹۱,۰۰۰	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط	۱۸
وزنی	۹۱,۰۰۰	سس محتوی	۱۹
	۲۹۴,۰۰۰	مواد جامد محلول در آب	۲۰
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش کل	۲۱
	۹۱,۰۰۰	پری	۲۲
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۳
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۲۴
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۲۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۶
	۱,۷۹۹,۰۰۰	جیوه	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۲۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۳۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	آهن	۳۱
	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۳۲
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۳۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	کادمیم	۳۴
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۵
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۶
	۱۹,۰۲۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو باقلا بخته		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۵۲۲۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۲				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰		۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰		۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰		۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰		۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰		۱۲	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰		۱۳	یکنواختی
	۶۳,۰۰۰		۱۴	چگونگی پخت
	۹۱,۰۰۰		۱۵	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰		۱۶	پری
	۱۲۶,۰۰۰		۱۷	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰		۱۸	آسیب دیدگی
	۹۱,۰۰۰		۱۹	آفت زدگی
	۹۱,۰۰۰		۲۰	پوست
	۱۶۸,۰۰۰		۲۱	pH
	۶۴۴,۰۰۰		۲۲	نمک
	۲۹۴,۰۰۰		۲۳	غلظت مواد جامد محلول در آب
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۴	سرب
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۲۵	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۶	قلع
	۶۳,۰۰۰		۲۷	لک دار
	۵,۷۸۲,۰۰۰		۲۸	باقیمانده سموم کشاورزی
	۹۱,۰۰۰		۲۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۳۰	نشانه گذاری
	۱۶,۶۸۱,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده: کنسرو خوراک بادمجان	
		(استاندارد ملی ۳۷۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۳	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷-۵ روز		
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۵	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳,۰۰۰	
۶	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳,۰۰۰	
۷	طعم	۱۶۸,۰۰۰	
۸	بو	۸۳۳,۰۰۰	
۹	رنگ	۸۳۳,۰۰۰	
۱۰	پری	۶۳,۰۰۰	
۱۱	ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰	
۱۲	یکنواختی	۹۱,۰۰۰	
۱۳	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰	
۱۴	روغن	۵۸۱,۰۰۰	سوکسله
۱۵	مس	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۶	روی	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۷	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۸	آهن	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۱۹	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۰	آرسنیک	۱,۷۹۹,۰۰۰	
۲۱	باقیمانده سموم کشاورزی	۵,۷۸۲,۰۰۰	
۲۲	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۲۳	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
۲۴	کیک و مخمر	۸۳۳,۰۰۰	
مجموع		۱۹,۳۸۳,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در آب نمک (استاندارد ملی ۶۹۵۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۱۲۶,۰۰۰	۱	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۲	درصد گوشت تکه ای
	۹۱,۰۰۰	۳	درصد گوشت خرده
	۹۱,۰۰۰	۴	درصد گوشت مخلوط
	۶۴۴,۰۰۰	۵	نمک
	۹۱,۰۰۰	۶	وزن خالص
	۱۶۸,۰۰۰	۷	pH
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۸	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۹	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۰	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۱	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۲	اهن
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۱۳	ارسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	کادمیم
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۲۰	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۱	نشانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۲۳	طعم گوشت
	۹۱,۰۰۰	۲۴	مایع پوششی
	۶۳,۰۰۰	۲۵	شفافیت مایع پوششی
	۶۳,۰۰۰	۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۷,۹۰۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی سالمون در روغن (استاندارد ملی ۱۴۰۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۸	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	کیفیت بافت
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	طعم و بو
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	وزن آبکش
	۶۴۴,۰۰۰	۱۶	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۱۷	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۱۸	pH
	۹۱,۰۰۰	۱۹	پری
	۹۶۶,۰۰۰	۲۰	پراکسید روغن استخراجی
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۱	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	آهن
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۶	آرستیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	کادمیم
	۹۱,۰۰۰	۲۹	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۰	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۱	نشانه گذاری
	۱۹,۲۷۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خورشید مرغ ترش (استاندارد ملی ۱۴۱۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۹	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته
	۶۳,۰۰۰	۱۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۳	بو و مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۵	پری
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بافت های غیر خوراکی گوشت(درصد وزن خالص)
	۶۳,۰۰۰	۱۷	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۸	درصد وزنی گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۹	درصد وزنی لیه
	۶۴۴,۰۰۰	۲۰	نمک(برحسب درصد وزنی)
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۱	روغن
	۱۶۸,۰۰۰	۲۲	pH
	۹۶۶,۰۰۰	۲۳	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	سرب
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۷	نشانه گذاری
	۱۰,۱۳۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو خوراک کدو مسمایی	
		(استاندارد ملی ۱۳۸۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۰	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۶۳,۰۰۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۶۳,۰۰۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۶۸,۰۰۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۹۱,۰۰۰	
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰	
۱۳	رنگ	۶۳,۰۰۰	
۱۴	طعم و بو	۶۳,۰۰۰	
۱۵	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰	
۱۶	یکنواختی	۹۱,۰۰۰	
۱۷	پری	۹۱,۰۰۰	
۱۸	وزن خالص	۱۲۶,۰۰۰	
۱۹	نمک	۶۴۴,۰۰۰	
۲۰	روغن	۵۸۱,۰۰۰	سوکسله
۲۱	pH	۱۶۸,۰۰۰	
۲۲	پراکسید روغن استخراجی	۹۶۶,۰۰۰	
۲۳	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۴	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۵	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۲۶	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
مجموع		۱۰,۰۸۰,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو	
		(استاندارد ملی ۸۱۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۱	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو و مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۵	وزن خالص
	۶۳,۰۰۰	۱۶	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۷	مواد خارجی خوراکی
	۹۱,۰۰۰	۱۸	بافت غیرخوراکی مربوط به گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۹	بافت غیرخوراکی مربوط به گیاه
	۹۱,۰۰۰	۲۰	درصدوزنی ترکیبات مشکله
	۶۴۴,۰۰۰	۲۱	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۲	روغن
	۹۶۶,۰۰۰	۲۳	پراکسید روغن استخراجی
	۱۶۸,۰۰۰	۲۴	pH
	۹۱,۰۰۰	۲۵	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۷	نشانه گذاری
	۷,۴۹۰,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سالاد ماهی تن و نیزه ماهی	
	(استاندارد ملی ۱۰۷۷۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۳	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۶۳,۰۰۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۶۳,۰۰۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶۳,۰۰۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۱۶۸,۰۰۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۱۶۸,۰۰۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۱۶۸,۰۰۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰
۱۱	ناپذیرفتنی	۸۳۳,۰۰۰
۱۲	قوطی پر شده	۸۳۳,۰۰۰
۱۳	رنگ گوشت	۶۳,۰۰۰
۱۴	طعم و بو	۶۳,۰۰۰
۱۵	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰
۱۶	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی	۹۱,۰۰۰
۱۷	گوشت خرده در کنسرو خرده	۹۱,۰۰۰
۱۸	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط	۹۱,۰۰۰
۱۹	مایع یا سس محتوی	۹۱,۰۰۰
۲۰	وزن آبکش کل	۱۲۶,۰۰۰
۲۱	وزن آبکش ماهی	۱۲۶,۰۰۰
۲۲	درصد سبزی در مجموع	۹۱,۰۰۰
۲۳	شکستگی و دولپه شدن سبزی	۹۱,۰۰۰
۲۴	لهیدگی سبزی	۶۳,۰۰۰
۲۵	بافت سبزی	۹۱,۰۰۰
۲۶	یکنواختی	۹۱,۰۰۰
۲۷	نمک	۶۴۴,۰۰۰
۲۸	روغن	۵۸۱,۰۰۰
۲۹	pH	۱۶۸,۰۰۰
۳۰	پراکسید روغن استخراجی	۹۶۶,۰۰۰
۳۱	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC	۲,۳۱۰,۰۰۰
۳۲	پری	۹۱,۰۰۰
۳۳	جیوه	۱,۷۹۹,۰۰۰
۳۴	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰
۳۵	مس	۱,۴۱۴,۰۰۰
۳۶	روی	۱,۴۱۴,۰۰۰
۳۷	آهن	۱,۴۱۴,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۳۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۳۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	کادمیم	۴۰
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۴۱
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۴۲
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۴۳
	۲۲,۵۶۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو سوسیس در آب نمک	
		(استاندارد ملی ۵۳۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۴	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال	۶۳,۰۰۰	
		۶۳,۰۰۰	
		۶۳,۰۰۰	
		۱۶۸,۰۰۰	
		۱۶۸,۰۰۰	
		۱۶۸,۰۰۰	
		۸۳۳,۰۰۰	
		۸۳۳,۰۰۰	
		۸۳۳,۰۰۰	
		۸۳۳,۰۰۰	
		۶۳,۰۰۰	
		۶۳,۰۰۰	
		۹۱,۰۰۰	
		۹۱,۰۰۰	
		۹۱,۰۰۰	
		۱۲۶,۰۰۰	
		۹۱,۰۰۰	
		۶۴۴,۰۰۰	
		۱۶۸,۰۰۰	
		۱,۱۵۵,۰۰۰	
		۵۱۱,۰۰۰	
		۸۹۶,۰۰۰	
		۱,۴۱۴,۰۰۰	
		۱,۴۱۴,۰۰۰	
		۵۱۱,۰۰۰	
		۹۱,۰۰۰	
		۹۱,۰۰۰	
		۱۲۶,۰۰۰	
		۱۱,۶۶۲,۰۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
		(استاندارد ملی ۵۲۴۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۵	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۱۳	یکنواختی قطعات سوسیس
	۹۱,۰۰۰	۱۴	بافت سوسیس
	۹۱,۰۰۰	۱۵	مواد خارجی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۱۷	پری
	۶۴۴,۰۰۰	۱۸	نمک
	۵۸۱,۰۰۰	۱۹	چربی
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
	۷۷۰,۰۰۰	۲۱	فسفات
	۹۱,۰۰۰	۲۲	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۳	نشانه گذاری
	۷,۰۲۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو قلبه نیزه ماهی (استاندارد ملی ۹۳۳۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	قوطی پر شده
	۶۳,۰۰۰	۱۳	بو، طعم و رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	وضعیت ظاهری
	۹۱,۰۰۰	۱۵	بافت
	۹۱,۰۰۰	۱۶	گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۷	سبزی
	۹۱,۰۰۰	۱۸	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی
	۹۱,۰۰۰	۱۹	گوشت خرده در کنسرو خرده
	۹۱,۰۰۰	۲۰	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
	۹۱,۰۰۰	۲۱	سس محتوی
	۹۱,۰۰۰	۲۲	وزن خالص
	۶۴۴,۰۰۰	۲۳	نمک
	۱۶۸,۰۰۰	۲۴	pH
	۹۱,۰۰۰	۲۵	پری
	۹۶۶,۰۰۰	۲۶	پراکسید روغن استخراجی
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۷	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۹	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۰	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۱	آهن
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۳۲	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۳	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۴	کادمیم
	۹۱,۰۰۰	۳۵	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۶	بسته بندی

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۷
	۱۹,۲۹۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو گل کلم		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۱۵۷۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۹				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۸۳۳,۰۰۰		۴	باکتری مقاوم به اسید مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۵	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۶	کپک و مخمر
	۶۳,۰۰۰		۷	رنگ
	۶۳,۰۰۰		۸	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰		۹	تردی
وزنی	۹۱,۰۰۰		۱۰	مایع محتوی
	۹۱,۰۰۰		۱۱	عیوب
	۱۲۶,۰۰۰		۱۲	وزن آبکش
	۶۴۴,۰۰۰		۱۳	نمک
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۴	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۵	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۶	قلع
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۱۷	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۸	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۹	مس
	۱۶۸,۰۰۰		۲۰	pH
	۹۱,۰۰۰		۲۱	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۲۲	نشانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۳,۵۸۷,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیا سفید در آب نمک و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک (استاندارد ملی ۹۵۳۹) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۰	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۳	کیفیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۴	قطعات گیاهی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۱۶	پری
	۹۱,۰۰۰	۱۷	لوبیای تغییر رنگ یافته
	۶۴۴,۰۰۰	۱۸	نمک
	۱۶۸,۰۰۰	۱۹	pH
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۰	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۱	مس
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۲	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	روی
	۹۱,۰۰۰	۲۶	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۷	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۸	نشانه گذاری
	۱۴,۶۰۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو مارچوبه		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۱۲	بافت
	۹۱,۰۰۰	۱۳	مواد خارجی
	۶۳,۰۰۰	۱۴	شفافیت
	۱۲۶,۰۰۰	۱۵	وزن آبکش مارچوبه نوک دار بلند و متوسط
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش مارچوبه کوتاه و قطعه شده
	۹۱,۰۰۰	۱۷	پری
	۶۴۴,۰۰۰	۱۸	نمک
	۱۶۸,۰۰۰	۱۹	pH
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۱	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	روی
	۹۱,۰۰۰	۲۸	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۹	نشانه گذاری
	۲۰,۳۵۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن (استاندارد ملی ۵۰۰۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۳	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۹۱,۰۰۰	قوطی پر شده	۱۱
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی	۱۲
	۹۱,۰۰۰	بافت	۱۳
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۴
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۵
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۱۶
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۱۷
وزنی	۹۱,۰۰۰	آب	۱۸
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۱۹
	۱,۷۹۹,۰۰۰	جیوه	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۲۲
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۲۳
	۱,۴۱۴,۰۰۰	آهن	۲۴
	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	کادمیم	۲۷
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۸
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۹
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۰
	۱۸,۲۲۸,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی	
		(استاندارد ملی ۴۴۷۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۵	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۱۲
	۶۳,۰۰۰	کیفیت پخت لوبیا	۱۳
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش لوبیا	۱۴
	۹۱,۰۰۰	گوشت ماهی	۱۵
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۱۶
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۱۷
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	روغن	۱۸
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۱۹
	۲۹۴,۰۰۰	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۲۲
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۲۳
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۴
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۵
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش کل	۲۶
	۹,۴۷۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ماهی ساردین		ردیف	نام آزمون
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:			
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	بو و مزه
	۶۳,۰۰۰	۱۲	رنگ
	۱۶۸,۰۰۰	۱۳	pH
	۵۱۱,۰۰۰	۱۴	پراکسید روغن محصول
موزونیه	۵۸۱,۰۰۰	۱۵	میزان روغن محصول
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بافت
	۹۱,۰۰۰	۱۷	مواد خارجی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن آبکش
	۶۴۴,۰۰۰	۱۹	نمک
وزنی	۹۱,۰۰۰	۲۰	میزان مواد جامد سس
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۲۱	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	کادمیم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	قلع
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۵	جیوه
	۲,۳۱۰,۰۰۰	۲۶	هیستامین روش HPLC
	۹۱,۰۰۰	۲۷	پری
	۹۱,۰۰۰	۲۸	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۰	نشانه گذاری
	۲۰,۹۸۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۸	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۴	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۱۵	بافت
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش
	۲۹۴,۰۰۰	۱۷	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)
	۱۶۸,۰۰۰	۱۸	pH
	۶۴۴,۰۰۰	۱۹	نمک
	۹۱,۰۰۰	۲۰	پری
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۱	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	قلع
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۴	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	آهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	کادمیم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	روی
	۹۱,۰۰۰	۲۸	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۲۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۰	نشانه گذاری
	۱۶,۶۹۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده: کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بز) در آب پاچه (استاندارد ملی ۶۱۷۸) - کد فرآورده : ۲۱۴۵۷	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۹۱,۰۰۰	شکل ظاهری قوطی	۱
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۲
	۶۳,۰۰۰	طعم و بو	۳
	۶۳,۰۰۰	ناپذیرفتنی	۴
	۱۲۶,۰۰۰	وزن آبکش	۵
	۶۴۴,۰۰۰	نمک	۶
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۷
	۹۱,۰۰۰	پری	۸
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۹
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۱۰
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۱۱
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱۲
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۱۳
	۶۳,۰۰۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۱۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری مزوفیل	۱۸
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری مزوفیل بی هوازی	۱۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری ترموفیل	۲۰
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری ترموفیل بی هوازی	۲۱
	۵,۶۴۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در روغن (استاندارد ملی ۷۶۳۴) - کد فرآورده: ۲۱۵۱۰	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۳	بافت
	۶۳,۰۰۰	۱۴	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۵	طعم و بو
	۹۱,۰۰۰	۱۶	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی
	۹۱,۰۰۰	۱۷	گوشت فیله در کنسرو فیله
	۹۱,۰۰۰	۱۸	گوشت خرد در کنسرو خرد
	۹۱,۰۰۰	۱۹	گوشت تکه و خرد در کنسرو مخلوط
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
	۶۴۴,۰۰۰	۲۱	نمک
	۱۲۶,۰۰۰	۲۲	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۲۳	پری
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۴	روغن
	۹۶۶,۰۰۰	۲۵	پراکسید روغن استخراجی
وزنی	۹۱,۰۰۰	۲۶	سبزی های معطر و ادویه
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۷	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	کادمیم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۹	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۰	آهن
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۳۱	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۲	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۳	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۴	روی
	۹۱,۰۰۰	۳۵	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۶	نشانه گذاری
	۱۹,۷۲۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو ماهیان خاوباری		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۶۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۴				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰		۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰		۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۶۸,۰۰۰		۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰		۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰		۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰		۷	باکتریهای مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰		۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰		۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰		۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۶۳,۰۰۰		۱۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰		۱۳	طعم و بو
	۹۱,۰۰۰		۱۴	بافت
	۹۱,۰۰۰		۱۵	مواد خارجی
	۱۲۶,۰۰۰		۱۶	وزن آبکش
	۶۴۴,۰۰۰		۱۷	نمک
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰		۱۸	روغن
	۹۶۶,۰۰۰		۱۹	پراکسید روغن استخراجی
	۱۶۸,۰۰۰		۲۰	pH
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۲۱	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۲	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۳	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۴	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۵	آهن
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۲۶	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۷	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۸	کادمیم
	۹۱,۰۰۰		۲۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰		۳۰	نشانه گذاری
	۱۹,۲۰۸,۰۰۰			مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشت سبزی با سویا		ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
(استاندارد ملی ۱۲۲۳۹) - کد فرآورده : ۲۲۲۱۷					
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعداز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعداز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ تا ۵ روز		
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری		
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد		
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد		
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری مزوفیل		
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی		
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های ترموفیل		
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی		
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته		
	۶۳,۰۰۰	۱۲	رنگ		
	۶۳,۰۰۰	۱۳	طعم و بو		
	۶۳,۰۰۰	۱۴	کیفیت پخت		
	۹۱,۰۰۰	۱۵	قطعات گیاهی غیرخوراکی		
	۱۲۶,۰۰۰	۱۶	وزن آبکش کل در قوطی دوتکه با ارتفاع کمتر از ۵ سانتی متر و ظروف مشابه		
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن آبکش کل برای سایر ظروف		
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن آبکش لوبیا		
	۹۱,۰۰۰	۱۹	پری		
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۲۰	روغن		
	۵۱۱,۰۰۰	۲۱	پراکسید		
	۱۶۸,۰۰۰	۲۲	pH		
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۳	سرب		
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	مس		
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۵	ارسنیک		
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	آهن		
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	قلع		
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	روی		
	۹۱,۰۰۰	۲۹	بسته بندی		
	۱۲۶,۰۰۰	۳۰	نشانه گذاری		
	۱۵,۲۱۱,۰۰۰	مجموع			

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو پوره نخود(حمص) با ارده	
		(استاندارد ملی ۲۱۷۹۴) - کد فرآورده : ۲۲۲۹۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۲	طعم(بو مزه)
	۶۳,۰۰۰	۳	وضعیت ظاهری
	۶۳,۰۰۰	۴	ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۵	پری
	۶۴۴,۰۰۰	۶	نمک
	۵۱۱,۰۰۰	۷	اسیدیته
	۲۹۴,۰۰۰	۸	مواد جامد کل
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۹	قلع
	۶۳,۰۰۰	۱۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری محتویات ظرف پس از ۷ تا ۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۶۳,۰۰۰	۱۲	وضع ظاهری محتویات بعد از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۱۳	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۱۴	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	باکتری های ترموفیل
	۹۱,۰۰۰	۱۷	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	نشانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۲۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۲	سرب
	۸,۸۶۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کمپوت نارنگی	
		(استاندارد ملی ۵۰۸۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۱	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه پس از ۱۰ روز	۲
	۶۳,۰۰۰	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه پس از ۷ - ۵روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مزوفیل هوازی	۷
	۸۳۳,۰۰۰	باکتریهای گرمادوست هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰	کپک	۹
	۸۳۳,۰۰۰	مخمر	۱۰
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۱۱
	۶۳,۰۰۰	بو	۱۲
	۶۳,۰۰۰	مزه	۱۳
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۱۴
	۹۱,۰۰۰	طبقه بندی بر پایه اندازه	۱۵
	۹۱,۰۰۰	وزن میوه ابکش شده	۱۶
بریکس	۲۹۴,۰۰۰	غلظت شربت	۱۷
	۶۳,۰۰۰	شفافیت ابگونه پوششی	۱۸
	۹۱,۰۰۰	پری	۱۹
	۹۱,۰۰۰	اسیب دیدگی و رواداری آن	۲۰
	۹۱,۰۰۰	مواد خارجی	۲۱
	۵,۷۸۲,۰۰۰	باقیمانده سموم و افت کشها	۲۲
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۲۳
	۹۱,۰۰۰	نرمی و سفتی	۲۴
	۵۱۱,۰۰۰	اسیدپته کل بر حسب اسید سیتریک	۲۵
	۱,۷۹۹,۰۰۰	آرسنیک	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۲۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۲۹
	۱,۴۱۴,۰۰۰	اهن	۳۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۳۱
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۳۲
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۳۳
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۳۴
	۲۰,۸۴۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت سیب (استاندارد ملی ۱۰۷۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتریهای گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	مخمر
	۶۳,۰۰۰	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	وضعیت ظاهری قوطی /شیشه
	۶۳,۰۰۰	۱۳	رنگ تکه های سیب
	۶۳,۰۰۰	۱۴	بوی کمپوت سیب
	۶۳,۰۰۰	۱۵	طعم
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بافت میوه
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن ابکس شده در کمپوت درسته
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن ابکس شده در کمپوت نیمه
	۹۱,۰۰۰	۱۹	پری
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
	۲۹۴,۰۰۰	۲۱	غلظت (درصد مواد محلول در اب)
	۹۱,۰۰۰	۲۲	یکنواختی از نظر وزن
	۹۱,۰۰۰	۲۳	عیوب تعداد در قوطی ۳۳۰ گرمی
	۹۱,۰۰۰	۲۴	عیوب تعداد در قوطی ۵۰۰ گرمی
	۶۳,۰۰۰	۲۵	شفافیت
	۵۱۱,۰۰۰	۲۶	اسیدپته کل بر حسب اسید سیتریک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	قلع
	۹۱,۰۰۰	۲۹	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۳۰	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۱	نشانه گذاری
	۹,۲۴۷,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت گلابی		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۳-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۳				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۲
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵- روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۶۸,۰۰۰		pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۶۸,۰۰۰		pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مزوفیل هوازی	۷
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های گرمادوست هوازی	۸
	۸۳۳,۰۰۰		کپک	۹
	۸۳۳,۰۰۰		مخمر	۱۰
	۶۳,۰۰۰		بو	۱۱
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۱۲
	۶۳,۰۰۰		مزه	۱۳
	۱۲۶,۰۰۰		وزن میوه ابکش در کمپوت ممتاز/درجه یک/درجه دو (در شربت رقیق)	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰		وزن میوه ابکش در کمپوت ممتاز/درجه یک/درجه دو (در شربت غلیظ)	۱۵
بریکس	۲۹۴,۰۰۰		غلظت شربت	۱۶
	۹۱,۰۰۰		یکنواختی	۱۷
	۹۱,۰۰۰		پری	۱۸
	۹۱,۰۰۰		اسیب دیدگی	۱۹
	۶۳,۰۰۰		شفافیت شربت	۲۰
	۹۱,۰۰۰		مواد خارجی	۲۱
	۹۱,۰۰۰		نرمی و سفتی	۲۲
	۵,۷۸۲,۰۰۰		مانده افت کتوها	۲۳
	۱,۷۹۹,۰۰۰		ارسنیک	۲۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰		سرب	۲۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰		مس	۲۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰		روی	۲۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰		اهن	۲۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰		قلع	۲۹
	۵۱۱,۰۰۰		اسیدپته کل	۳۰
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۳۱
	۹۱,۰۰۰		بیشترین شمار دانه وتکه تخمدان در ۱۰۰ میلی لیتر شربت	۳۲
	۹۱,۰۰۰		وزن خالص	۳۳
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۳۴
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۳۵
	۲۱,۰۰۷,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت زردآلو	
		(استاندارد ملی ۴-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۴	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۸۳۳,۰۰۰	۱	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲	باکتری های گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۳	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۴	مخمر
	۶۳,۰۰۰	۵	ویژگیهای حسی
	۱۲۶,۰۰۰	۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)
	۱۶۸,۰۰۰	۷	pH
	۲۹۴,۰۰۰	۸	غلظت(درصد موادجامد محلول در آب)
	۹۱,۰۰۰	۹	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۱۰	عیوب
	۶۳,۰۰۰	۱۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۲	بو
	۹۱,۰۰۰	۱۳	بافت
	۶۳,۰۰۰	۱۴	شفافیت
	۶۳,۰۰۰	۱۵	مزه
	۵۱۱,۰۰۰	۱۶	اسیدیته کل بر اسید سیتریک
	۹۱,۰۰۰	۱۷	پری
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۸	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۹	قلع
	۹۱,۰۰۰	۲۰	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۱	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۲۲	مواد خارجی
	۸,۲۴۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت آلبالو	
		(استاندارد ملی ۵-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۸۳۳,۰۰۰	۱	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲	باکتری های گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۳	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۴	مخمر
	۶۳,۰۰۰	۵	ویژگیهای حسی
	۱۲۶,۰۰۰	۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)
	۱۶۸,۰۰۰	۷	pH
	۲۹۴,۰۰۰	۸	غلظت(درصدموادجامدمحلول در آب)
	۹۱,۰۰۰	۹	یکنواختی از نظر وزن
	۹۱,۰۰۰	۱۰	بافت میوه
	۶۳,۰۰۰	۱۱	شفافیت
	۵۱۱,۰۰۰	۱۲	اسیدیته کل بر اسید سیتریک
	۹۱,۰۰۰	۱۳	پری
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	قلع
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۱۶	باقیمانده افت کشها
	۹۱,۰۰۰	۱۷	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۱۹	آسیب دیدگی
	۹۱,۰۰۰	۲۰	تعداد در ۱۰۰ گرم
	۹۱,۰۰۰	۲۱	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰	۲۲	آفت زدگی
	۱۴,۰۲۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت گیلاس	
		(استاندارد ملی ۹۷۲۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۶	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های گرما دوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	مخمر
	۹۱,۰۰۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته
	۶۳,۰۰۰	۱۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۳	طعم و بو
	۹۱,۰۰۰	۱۴	بافت
	۶۳,۰۰۰	۱۵	شفافیت شربت
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بقایای گیاهی دم و برگ
	۹۱,۰۰۰	۱۷	هسته آزاد در بسته ۴۵۰ گرمی فقط در درجه ۱ و ۲
	۹۱,۰۰۰	۱۸	پری
	۲۹۴,۰۰۰	۱۹	مواد جامد محلول در اب
	۵۱۱,۰۰۰	۲۰	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک
	۱۶۸,۰۰۰	۲۱	pH
	۶۳,۰۰۰	۲۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۳	وزن ابکش درجه ممتاز
	۱۲۶,۰۰۰	۲۴	وزن ابکش درجه ۱
	۱۲۶,۰۰۰	۲۵	وزن ابکش درجه ۲
	۹۱,۰۰۰	۲۶	غیر یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۲۷	درصد اسیب دیدگی درجه ممتاز
	۹۱,۰۰۰	۲۸	درصد اسیب دیدگی درجه م ۱
	۹۱,۰۰۰	۲۹	درصد اسیب دیدگی درجه ۲
	۹۱,۰۰۰	۳۰	درصد افت زدگی درجه ممتاز
	۹۱,۰۰۰	۳۱	درصد افت زدگی درجه ۱
	۹۱,۰۰۰	۳۲	درصد افت زدگی درجه ۲
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۳	سرب
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۳۴	آرسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۵	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۶	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۳۷	آهن

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۳۸
	۹۱,۰۰۰	وزن خالص	۳۹
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۴۰
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۴۱
	۱۵,۸۹۷,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت هلو		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۸-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۷				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۲
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۳
	۱۶۸,۰۰۰		pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۵
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۶
	۸۳۳,۰۰۰		کپک و مخمر	۷
	۶۳,۰۰۰		وضع ظاهری میوه	۸
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۹
	۶۳,۰۰۰		بو	۱۰
	۶۳,۰۰۰		مزه	۱۱
بریکس	۲۹۴,۰۰۰		غلظت شربت (بریکس)	۱۲
	۶۳,۰۰۰		شفافیت شربت	۱۳
	۹۱,۰۰۰		یکنواختی	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰		وزن میوه ایکش شده	۱۵
	۹۱,۰۰۰		پری	۱۶
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۱۷
	۹۱,۰۰۰		آسیب دیدگی	۱۸
	۹۱,۰۰۰		مواد خارجی پوست میوه	۱۹
	۵,۷۸۲,۰۰۰		مانده افت کشها	۲۰
	۱,۴۱۴,۰۰۰		سرب	۲۱
	۱,۴۱۴,۰۰۰		قلع	۲۲
	۹۱,۰۰۰		نسبت وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه	۲۳
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۲۴
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۲۵
	۵۱۱,۰۰۰		اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۲۶
	۱۳,۵۵۲,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت آناناس (استاندارد ملی ۱۲۱۷۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۱۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	وضعیت ظاهری
	۶۳,۰۰۰	۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۴	بو و مزه
	۹۱,۰۰۰	۵	بافت
	۶۳,۰۰۰	۶	شفافیت شربت
	۹۱,۰۰۰	۷	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۸	اسیب دیده گی و خردشدگی
	۲۹۴,۰۰۰	۹	موادجامد محلول در اب
	۵۱۱,۰۰۰	۱۰	اسیدیته
	۱۶۸,۰۰۰	۱۱	pH
	۱۲۶,۰۰۰	۱۲	وزن آبکش شده
	۹۱,۰۰۰	۱۳	پری
	۹۱,۰۰۰	۱۴	بسته بندی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۶	قلع
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	نشانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	باکتری های گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۰	کپک و مخمر
	۷,۳۲۲,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده: کمپوت سیب و گلابی	
		(استاندارد ملی ۲۳۲۶ و ۵۴۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۰	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	۱	وزن آبکش شده
	۱۲۶,۰۰۰	۲	پری
	۹۱,۰۰۰	۳	بسته بندی
	۹۱,۰۰۰	۴	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۵	درصد میوه ها
	۹۱,۰۰۰	۶	عیوب
	۹۱,۰۰۰	۷	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰	۸	نرمی و سفتی
بریکس	۲۹۴,۰۰۰	۹	غلظت شربت
	۶۳,۰۰۰	۱۰	شفافیت شربت
	۵۱۱,۰۰۰	۱۱	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک
	۱۶۸,۰۰۰	۱۲	pH
	۸۳۳,۰۰۰	۱۳	باکتری های مزوفیل هواری
	۸۳۳,۰۰۰	۱۴	باکتری های گرمادوست هواری
	۸۳۳,۰۰۰	۱۵	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	مخمر
	۶۳,۰۰۰	۱۷	وضعیت ظاهری
	۶۳,۰۰۰	۱۸	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۹	رنگ
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۰	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۱	قلع
	۱۲۶,۰۰۰	۲۲	نشانه گذاری
	۸,۲۷۴,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت کیوی		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
(استاندارد ملی ۴۷۷۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۱				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		۱	بو
	۶۳,۰۰۰		۲	مزه
	۶۳,۰۰۰		۳	رنگ
	۹۱,۰۰۰		۴	وزن
	۹۱,۰۰۰		۵	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰		۶	پری
	۹۱,۰۰۰		۷	بسته بندی
	۹۱,۰۰۰		۸	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی
	۶۳,۰۰۰		۹	شفافیت
	۹۱,۰۰۰		۱۰	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰		۱۱	نرمی و سفتی
	۱۶۸,۰۰۰		۱۲	pH
	۲۹۴,۰۰۰		۱۳	بریکس
	۵,۷۸۲,۰۰۰		۱۴	مانده سموم
	۱,۷۹۹,۰۰۰		۱۵	ارستیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۶	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۷	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۸	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۱۹	اهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰		۲۰	قلع
	۱۲۶,۰۰۰		۲۱	نشانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰		۲۲	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰		۲۳	باکتری های گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰		۲۴	کپک
	۸۳۳,۰۰۰		۲۵	مخمر
	۱۹,۴۶۰,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کمپوت میوه مخلوط (استاندارد ملی ۵۳۴۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۲	
ردیف	نام آزمون	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال
۱	ناپذیرفتنیها		۶۳,۰۰۰
۲	نگهدارنده	اسپکتروفتومتری	۱,۱۵۵,۰۰۰
۳	بو		۶۳,۰۰۰
۴	رنگ		۶۳,۰۰۰
۵	مزه		۶۳,۰۰۰
۶	وزن آبکش شده		۱۲۶,۰۰۰
۷	یکنواختی		۹۱,۰۰۰
۸	درصد میوه ها		۹۱,۰۰۰
۹	عیوب		۹۱,۰۰۰
۱۰	مواد خارجی		۹۱,۰۰۰
۱۱	نرمی و سفتی		۹۱,۰۰۰
۱۲	غلظت شربت	بریکس	۲۹۴,۰۰۰
۱۳	شفافیت شربت		۶۳,۰۰۰
۱۴	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک		۵۱۱,۰۰۰
۱۵	pH		۱۶۸,۰۰۰
۱۶	ازمونهای حسی		۶۳,۰۰۰
۱۷	باقیمانده افت کشها		۵,۷۸۲,۰۰۰
۱۸	بسته بندی		۹۱,۰۰۰
۱۹	پری		۹۱,۰۰۰
۲۰	باکتری های مزوفیل هوازی		۸۳۳,۰۰۰
۲۱	باکتری های گرمادوست هوازی		۸۳۳,۰۰۰
۲۲	کپک		۸۳۳,۰۰۰
۲۳	مخمر		۸۳۳,۰۰۰
۲۴	سرب		۱,۴۱۴,۰۰۰
۲۵	قلع		۱,۴۱۴,۰۰۰
مجموع			۱۵,۲۱۱,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت توت فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۶۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۴	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۲	بافت
	۶۳,۰۰۰	۳	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۴	طعم و بو
	۲۹۴,۰۰۰	۵	بریکس
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH
	۹۱,۰۰۰	۷	یکنواختی رنگ
	۹۱,۰۰۰	۸	یکنواختی اندازه
	۱۲۶,۰۰۰	۹	درصد وزن ابکش فراورده
	۹۱,۰۰۰	۱۰	پری
	۹۱,۰۰۰	۱۱	بسته بندی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	ناخالصیهای معدنی
	۹۱,۰۰۰	۱۳	عیوب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	سرب
	۸۳۳,۰۰۰	۱۵	باکتری های مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	باکتری های گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	مخمر
	۱۲۶,۰۰۰	۱۹	نشانه گذاری
	۶,۲۸۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		نام فرآورده : کمپوت انبه (استاندارد ملی ۸۰۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۶	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۶۳,۰۰۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱
وزنی	۹۱,۰۰۰	انبه	۲
	۶۳,۰۰۰	رنگ	۳
	۶۳,۰۰۰	طعم	۴
	۹۱,۰۰۰	بافت	۵
	۹۱,۰۰۰	یکنواختی	۶
	۱۲۶,۰۰۰	وزن میوه آبکش	۷
بریکس	۲۹۴,۰۰۰	غلظت مایع محتوی	۸
	۱۶۸,۰۰۰	pH	۹
	۵۱۱,۰۰۰	اسیدیته	۱۰
	۱,۹۲۵,۰۰۰	بتاکارتن	۱۱
	۶۴۴,۰۰۰	کلرید کلسیم	۱۲
	۵,۷۸۲,۰۰۰	باقیمانده سموم	۱۳
	۱,۷۹۹,۰۰۰	ارسنیک	۱۴
	۱,۴۱۴,۰۰۰	سرب	۱۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰	مس	۱۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰	روی	۱۷
	۱,۴۱۴,۰۰۰	اهن	۱۸
	۱,۴۱۴,۰۰۰	قلع	۱۹
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۲۰
	۸۳۳,۰۰۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۲۱
	۸۳۳,۰۰۰	کیک و مخمر	۲۲
	۱۲۶,۰۰۰	نشانه گذاری	۲۳
	۹۱,۰۰۰	بسته بندی	۲۴
	۹۱,۰۰۰	پری	۲۵
	۲۱,۵۸۸,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کمپوت آلوئه ورا		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
(استاندارد ملی ۱۴۶۵۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۳				
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال			
	۶۳,۰۰۰		وضعیت ظاهری	۱
	۶۳,۰۰۰		طعم و بو	۲
	۶۳,۰۰۰		رنگ	۳
	۶۳,۰۰۰		شربت (شفافیت)	۴
	۹۱,۰۰۰		استحکام	۵
	۹۱,۰۰۰		اسید دیده گی و اسید مکانیکی	۶
	۲۹۴,۰۰۰		مواد جامد محلول در آب	۷
	۵۱۱,۰۰۰		اسیدینه	۸
	۱۶۸,۰۰۰		pH	۹
	۹۱,۰۰۰		پری	۱۰
	۹۱,۰۰۰		بسته بندی	۱۱
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۱۲
	۸۳۳,۰۰۰		باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۱۳
	۸۳۳,۰۰۰		کپک و مخمر	۱۴
	۱۲۶,۰۰۰		نشانه گذاری	۱۵
	۱,۴۱۴,۰۰۰		قلع	۱۶
	۱,۴۱۴,۰۰۰		سرب	۱۷
	۱۲۶,۰۰۰		وزن آبکش	۱۸
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱۹
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲۰
	۶۳,۰۰۰		ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز	۲۱
	۷,۳۵۷,۰۰۰		مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت گریپ فروت	
		(استاندارد ملی ۱۰۰۸۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۰۶	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۲	بو
	۶۳,۰۰۰	۳	مزه
	۹۱,۰۰۰	۴	باقت
	۹۱,۰۰۰	۵	یکنواختی
	۱۲۶,۰۰۰	۶	وزن میوه ابکش
	۹۱,۰۰۰	۷	پری
	۵۱۱,۰۰۰	۸	اسیدیته
	۱۶۸,۰۰۰	۹	pH
بریکس	۲۹۴,۰۰۰	۱۰	غلظت شربت
	۹۱,۰۰۰	۱۱	مواد خارجی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	عیوب
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۱۳	مانده افت کنشها
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	قلع
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	کیک و مخمر
	۹۱,۰۰۰	۱۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۰	نشانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲۲	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد
	۶۳,۰۰۰	۲۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۳,۲۵۸,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت پرتقال	
		(استاندارد ملی ۶۹۵۶) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۲	بو
	۶۳,۰۰۰	۳	مزه
	۹۱,۰۰۰	۴	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۵	اندازه
	۱۲۶,۰۰۰	۶	وزن میوه ابکش شده
بریکس	۲۹۴,۰۰۰	۷	غلظت شربت
	۶۳,۰۰۰	۸	شفافیت شربت
	۹۱,۰۰۰	۹	عیوب
	۰	۱۰	مواد افزودنی
	۹۱,۰۰۰	۱۱	مواد خارجی
	۱۶۸,۰۰۰	۱۲	pH
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۱۳	مانده افت کشفها
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	قلع
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بافت
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	باکتریهای گرمادوست هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	باکتریهای مزوفیل هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۹	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۲۰	مخمر
	۵۱۱,۰۰۰	۲۱	اسیدیته
	۹۱,۰۰۰	۲۲	پری
	۱۲۶,۰۰۰	۲۳	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۲۴	بسته بندی
	۱۴,۰۵۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت خرما (استاندارد ملی ۱۱۹۵۴) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ویژگیهای حسی
	۶۳,۰۰۰	۲	وضعیت ظاهری
	۶۳,۰۰۰	۳	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۴	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۵	تردی
	۹۱,۰۰۰	۶	یکنواختی
	۶۳,۰۰۰	۷	عوامل ناپذیرفتنی
	۱۲۶,۰۰۰	۸	وزن آبکش شده
	۱۶۸,۰۰۰	۹	pH
	۹۱,۰۰۰	۱۰	پری
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۱	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۲	اهن
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۳	قلع
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۱۴	ارسنیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۶	مس
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۸	مخمر
	۱۲۶,۰۰۰	۱۹	نشانه گذاری
	۹۱,۰۰۰	۲۰	بسته بندی
	۱۱,۶۰۶,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : مربای شقاقل	
		(استاندارد ملی ۴۱۴۲ ، ۸۸۹۸) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۶	
		ردیف	نام آزمون
	۱,۲۸۱,۰۰۰	۱	قند کل (درصد وزنی)
	۲۹۴,۰۰۰	۲	درصد مواد قندی و غیر قندی محلول در آب (برحسب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۱۶۸,۰۰۰	۳	PH
	۵۱۱,۰۰۰	۴	اسیدیته
	۹۱,۰۰۰	۵	ساقه محتوی (درصد وزنی)
	۹۱,۰۰۰	۶	پری (درصد)
	۶۳,۰۰۰	۷	طعم، رنگ، بو
	۶۳,۰۰۰	۸	رنگ
	۹۱,۰۰۰	۹	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۱۰	نشانه گذاری
اسپکتروفتومتری	۱,۱۵۵,۰۰۰	۱۱	بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۲	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۳	سرب
	۸۳۳,۰۰۰	۱۴	باکتری های مقاوم به اسید
	۸۹۶,۰۰۰	۱۵	باکتری های اسیدلاکتیک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۶	کپک
	۸۳۳,۰۰۰	۱۷	مخمر
	۱۰,۱۵۷,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : مربا و مارمالاد		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
(استاندارد ملی ۲۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۲۴۸		
ردیف	نام آزمون	ملاحظات
۱	مزه	۶۳,۰۰۰
۲	سایر اندامهای گیاهی	۹۱,۰۰۰
۳	رنگ ظاهری	۶۳,۰۰۰
۴	بو	۶۳,۰۰۰
۵	عیوب	۹۱,۰۰۰
۶	مواد خارجی	۹۱,۰۰۰
۷	پری	۹۱,۰۰۰
۸	مواد جامد محلول در اب در ۲۰ درجه سانتیگراد	۲۹۴,۰۰۰
۹	اسیدیته بر حسب اسید غالب	۵۱۱,۰۰۰
۱۰	pH	۱۶۸,۰۰۰
۱۱	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۲	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰
۱۳	وزن خالص	۹۱,۰۰۰
۱۴	بسته بندی	۹۱,۰۰۰
۱۵	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰
۱۶	باکتری های لاکتیک	۸۹۶,۰۰۰
۱۷	باکتری مقاوم به اسید	۸۳۳,۰۰۰
۱۸	کپک	۸۳۳,۰۰۰
۱۹	مخمر	۸۳۳,۰۰۰
۲۰	عوامل ناپذیرفتنی	۶۳,۰۰۰
۲۱	عدد فرمالین	۸۹۶,۰۰۰
۲۲	پاتولین در مربا و مرمالاد سیب	۲,۶۹۵,۰۰۰
۲۳	میزان اندام گیاهی(میوه محتوی)	۹۱,۰۰۰
مجموع		۱۱,۸۰۲,۰۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو ماهی قزل آلا در روغن	
		(استاندارد ملی ۲۱۳۸۸) - کد فرآورده : ۲۲۲۴۴	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال	ردیف	نام آزمون
	۶۳,۰۰۰	۱	مزه و بو
	۶۳,۰۰۰	۲	رنگ
	۹۱,۰۰۰	۳	بافت
	۹۱,۰۰۰	۴	مواد خارجی
	۶۳,۰۰۰	۵	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۱,۰۰۰	۶	وزن خالص
	۹۱,۰۰۰	۷	پری
	۱۶۸,۰۰۰	۸	pH
	۱۲۶,۰۰۰	۹	وزن آبکش گوشت ماهی براساس وزن خالص محصول
	۶۴۴,۰۰۰	۱۰	نمک براساس وزن خالص
موزونیه	۵۸۱,۰۰۰	۱۱	میزان روغن در فازمایع براساس وزن خالص محصول
	۵۱۱,۰۰۰	۱۲	پراکسید
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۱۳	جیوه
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۶	کادمیوم
	۵,۷۸۲,۰۰۰	۱۷	باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری)
	۶۳,۰۰۰	۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴روز
	۶۳,۰۰۰	۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز
	۱۶۸,۰۰۰	۲۱	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۲۲	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۲۳	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۲۴	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۶	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۷	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۱۸,۴۳۱,۰۰۰	مجموع	

تعارفہ - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سیب زمینی	
		(استاندارد ملی ۱۴۷۶۵) - کد فرآورده : ۲۲۴۱۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰.۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۳	مزه و بو
	۹۱,۰۰۰	۴	بافت
	۱۲۶,۰۰۰	۵	وزن آبکش درسته
	۱۲۶,۰۰۰	۶	وزن آبکش نیمه قطعه شده
	۶۴۴,۰۰۰	۷	نمک
	۹۱,۰۰۰	۸	یکنواختی
	۶۳,۰۰۰	۹	لکه سیاه
	۶۳,۰۰۰	۱۰	لکه سبز
	۶۳,۰۰۰	۱۱	چشم سیب زمینی
	۹۱,۰۰۰	۱۲	پری
	۱۶۸,۰۰۰	۱۳	pH
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۴	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۱۵	قلع
	۶۳,۰۰۰	۱۶	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۱۷	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۱۸	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۱۹	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۲۱	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۲۲	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۳	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۲۴	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۲۵	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۹۱,۰۰۰	۲۶	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۲۷	نشانه گذاری
	۸,۷۸۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۵۷۲) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۳	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۶۳,۰۰۰	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳,۰۰۰	۱۱	ناپذیرفتنی ها
	۹۱,۰۰۰	۱۲	وضعیت ظاهری قوطی
	۶۳,۰۰۰	۱۳	طعم و بو
	۶۳,۰۰۰	۱۴	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۵	وضعیت پخت
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بری
	۱۲۶,۰۰۰	۱۷	وزن ابکش
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن ابکش گوشت
	۹۱,۰۰۰	۱۹	یکنواختی
	۵۱۱,۰۰۰	۲۰	پراکسید
	۱۶۸,۰۰۰	۲۱	pH
	۱,۱۵۵,۰۰۰	۲۲	باقیمانده کودهای ازت دار- نیترات
	۱,۷۹۹,۰۰۰	۲۳	ارستیک
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۴	کادمیوم
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۵	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۶	مس
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	روی
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۹	اهن
سوکسله	۵۸۱,۰۰۰	۳۰	روغن
	۶۴۴,۰۰۰	۳۱	نمک طعام
	۹۱,۰۰۰	۳۲	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۳	نشانه گذاری
	۱۸,۳۶۱,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

		نام فرآورده : کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن	
		(استاندارد ملی ۱۲۲۳۸) - کد فرآورده : ۲۲۳۹۴	
ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار	
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال	
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۶۳,۰۰۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۶۳,۰۰۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۶۸,۰۰۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۸۳۳,۰۰۰	
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۶۳,۰۰۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۹۱,۰۰۰	
۱۳	طعم و بو	۶۳,۰۰۰	
۱۴	رنگ	۶۳,۰۰۰	
۱۵	کیفیت پخت	۶۳,۰۰۰	
۱۶	پری	۹۱,۰۰۰	
۱۷	وزن ابکش کل	۱۲۶,۰۰۰	
۱۸	وزن ابکش بادمجان	۱۲۶,۰۰۰	
۱۹	وزن ابکش گوجه	۱۲۶,۰۰۰	
۲۰	یکنواختی	۹۱,۰۰۰	
۲۱	پراکسید روغن مصرفی	۵۱۱,۰۰۰	
۲۲	pH	۱۶۸,۰۰۰	
۲۳	ارسنیک	۱,۷۹۹,۰۰۰	
۲۴	سرب	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۵	مس	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۶	روی	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۷	قلع	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۸	اهن	۱,۴۱۴,۰۰۰	
۲۹	روغن	۵۸۱,۰۰۰	سوکسله
۳۰	نمک طعام	۶۴۴,۰۰۰	
۳۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۳۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۸۳۳,۰۰۰	
۳۳	قطعات گیاهی غیر خوراکی	۶۳,۰۰۰	
۳۴	بسته بندی	۹۱,۰۰۰	
۳۵	نشانه گذاری	۱۲۶,۰۰۰	
مجموع		۱۷,۶۴۷,۰۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : زیتون شور	
		(استاندارد ملی ۹۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۸	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳,۰۰۰	۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس پس از ۱۰ تا ۱۴ روز
	۶۳,۰۰۰	۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس پس از ۷-۵ روز
	۱۶۸,۰۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۶۸,۰۰۰	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس
	۱۶۸,۰۰۰	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۸۳۳,۰۰۰	۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۸۳۳,۰۰۰	۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۸۳۳,۰۰۰	۱۰	کپک و مخمر
	۶۳,۰۰۰	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۱۲	وضعیت ظاهری (قوطی-شیشه-ظروف پلاستیکی)
	۶۳,۰۰۰	۱۳	بو
	۶۳,۰۰۰	۱۴	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۱۵	طعم میوه
	۹۱,۰۰۰	۱۶	بافت میوه
	۹۱,۰۰۰	۱۷	اندازه زیتون یا هسته
	۱۲۶,۰۰۰	۱۸	وزن آبکش
	۹۱,۰۰۰	۱۹	پری
	۱۶۸,۰۰۰	۲۰	pH
	۹۱,۰۰۰	۲۱	یکنواختی
	۹۱,۰۰۰	۲۲	عیوب
	۵۱۱,۰۰۰	۲۳	اسیدیته کل در زیتون سبز رنگ یا رنگ برگشته
	۶۴۴,۰۰۰	۲۴	نمک
مخصوص زیتون سیاه - آزمون حسی	۶۳,۰۰۰	۲۵	تثبیت کننده رنگ آهن
اسپکتروفتومتری	۱,۱۵۵,۰۰۰	۲۶	مواد نگهدارنده
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۷	قلع
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۸	سرب
	۱,۴۱۴,۰۰۰	۲۹	آهن
اسپکتروفتومتری	۱,۱۵۵,۰۰۰	۳۰	اسید اسکوربیک
	۹۱,۰۰۰	۳۱	بسته بندی
	۱۲۶,۰۰۰	۳۲	نشانه گذاری
	۸۳۳,۰۰۰	۳۳	باکتری های ترموفیل بی هوازی

تعرفه - كمپوت و كنسرو

۱۳,۹۰۹,۰۰۰

مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : خیارشور تخمیری (استاندارد ملی ۱۶۹۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۸۶۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۷۰۰,۰۰۰ ریال		
	۶۳,۰۰۰	۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۳,۰۰۰	۲	رنگ
	۶۳,۰۰۰	۳	بو
	۶۳,۰۰۰	۴	مزه
	۹۱,۰۰۰	۵	بافت
	۹۱,۰۰۰	۶	یکنواختی اندازه
	۶۴۴,۰۰۰	۷	نمک طعام
	۵۱۱,۰۰۰	۸	اسیدیته کل برحسب اسیدلاکتیک
	۱۶۸,۰۰۰	۹	pH
	۹۱,۰۰۰	۱۰	پری(درصد وزنی/حجمی)
	۱۲۶,۰۰۰	۱۱	درصد وزن آبکش کل خیارشور ویژه
	۹۱,۰۰۰	۱۲	بسته بندی
	۹۱,۰۰۰	۱۳	آسیب های مکانیکی در خیارشور تخمیری معمولی
	۹۱,۰۰۰	۱۴	چروکیدگی در خیارشور تخمیری معمولی
	۹۱,۰۰۰	۱۵	میان تهی و بادکردگی
	۹۱,۰۰۰	۱۶	باقی مانده دم و گل
	۹۱,۰۰۰	۱۷	آفت زدگی
	۹۱,۰۰۰	۱۸	خمیدگی و بدشکلی
	۶۳,۰۰۰	۱۹	بدرنگی
	۹۱,۰۰۰	۲۰	مجموع عیوب
	۹۱,۰۰۰	۲۱	اندازه طول
	۱۲۶,۰۰۰	۲۲	نشانه گذاری
	۲,۹۸۲,۰۰۰	مجموع	