

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو نخود سبز ( استاندارد ملی ۱۱۸ ) - کد فرآورده : ۲۰۴۳۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵.۰۰۰ ریال		
	۴۸.۱۵۰	۱	وضعیت ظاهری
	۴۸.۱۵۰	۲	رنگ
	۴۸.۱۵۰	۳	طعم و بو
	۴۸.۱۵۰	۴	کیفیت پخت
	۶۹.۵۵۰	۵	پری
	۹۶.۳۰۰	۶	وزن آبکش شده
	۶۹.۵۵۰	۷	غیر یکنواختی
	۴۸.۱۵۰	۸	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹.۵۵۰	۹	عیوب:نخودهای کم آسیب دیده
	۶۹.۵۵۰	۱۰	عیوب:نخودهای زیاد آسیب دیده
	۶۹.۵۵۰	۱۱	عیوب:نخودهای خرد شده و له شده
	۶۹.۵۵۰	۱۲	عیوب:نخودهای بد رنگ
	۶۹.۵۵۰	۱۳	بقایای گیاهی
	۴۹۲.۲۰۰	۱۴	نمک
	۱.۰۸۰.۷۰۰	۱۵	سرب
	۱.۰۸۰.۷۰۰	۱۶	قلع
	۶۹.۵۵۰	۱۷	بسته بندی
	۹۶.۳۰۰	۱۸	نشانه گذاری
	۶۳۶.۶۵۰	۱۹	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶.۶۵۰	۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶.۶۵۰	۲۱	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶.۶۵۰	۲۲	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	.	۲۳	افزودنی
	۴۸.۱۵۰	۲۴	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸.۱۵۰	۲۵	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد
	۴۸.۱۵۰	۲۶	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۲۸.۴۰۰	۲۷	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸.۴۰۰	۲۸	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸.۴۰۰	۲۹	pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد
	۶.۷۱۹.۶۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو رب گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۷۶۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ملاحظات
۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۳	کپک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	وضعیت ظاهری قوطی /شیشه/کیسه های قابل انعطاف چندلایه با لایه الومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک	۶۹,۵۵۰
۸	ناپذیرفتنی ها	.
۹	مزه	۴۸,۱۵۰
۱۰	بو	۴۸,۱۵۰
۱۱	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۲	بافت	۶۹,۵۵۰
۱۳	ذرات سیاه رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۴	مواد خارجی	۶۹,۵۵۰
۱۵	مواد جامد محلول در اب بدون احتساب نمک	۲۲۴,۷۰۰
۱۶	پری	۶۹,۵۵۰
۱۷	خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک ۱۰٪ برحسب ماده خشک	۴۹۳,۲۰۰
۱۸	نمک طعام	۴۹۳,۲۰۰
۱۹	pH	۱۲۸,۴۰۰
۲۰	حشرات	۶۹,۵۵۰
۲۱	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۲	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۳	بقایای ریشه های کپک	۹۷۹,۰۵۰
۲۴	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۲۵	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۲۶	هر گونه طعم دهنده /مواد نگه دارنده/قوام دهنده ( به غیر از نمک طعام )	.
۲۷	رنگ افزوده	.
۲۸	وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲۹	وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد	۴۸,۱۵۰
۳۰	وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۴۸,۱۵۰
۳۱	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
۳۲	باقیمانده پوست با ابعاد ۱ تا ۳ میلی میر	۶۹,۵۵۰
۳۳	باقی مانده پوست با ابعاد بیش از ۳ میلی متر	۶۹,۵۵۰
۳۴	باقیمانده دانه شکسته	۶۹,۵۵۰
۳۵	دانه کامل	۶۹,۵۵۰
۳۶	نشاسته	۶۸۴,۸۰۰
۳۷	کپک زدگی	۶۹,۵۵۰
مجموع		۸,۷۲۵,۸۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در روغن	
		( استاندارد ملی ۲۸۷۰ ) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۸	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	۴۸,۱۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۱۲۸,۴۰۰	
		۱۲۸,۴۰۰	
		۱۲۸,۴۰۰	
		۶۳۶,۶۵۰	
		۶۳۶,۶۵۰	
		۶۳۶,۶۵۰	
		۶۳۶,۶۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۶۹,۵۵۰	
		.	
		۶۹,۵۵۰	
		۶۹,۵۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۴۸,۱۵۰	
		۶۹,۵۵۰	
		۱,۷۶۵,۵۰۰	
		۶۹,۵۵۰	
		۹۶,۳۰۰	
روش سوکسله		۴۴۴,۰۵۰	
		۴۹۲,۲۰۰	
		۱۲۸,۴۰۰	
		۷۳۸,۳۰۰	
		۶۹,۵۵۰	
		۴,۴۱۹,۱۰۰	
		۶۹,۵۵۰	
		۶۹,۵۵۰	
		۹۶,۳۰۰	
		۱,۰۸۰,۷۰۰	
		.	
		۴,۰۰۱,۸۰۰	
		۱۷,۱۸۴,۲۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو عدسی ( استاندارد ملی ۶۶۹۵ ) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۱	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	بو
	۴۸,۱۵۰	مزه
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	پری
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	همسانی
سوسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۶۹,۵۵۰	آفت زدگی
	۶۹,۵۵۰	عیوب
	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری بسته
	۷,۲۲۲,۵۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با قارچ ( استاندارد ملی ۴۹۴۳ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۲	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیمیوس
۳	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیمیوس
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۲	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۳	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
۱۴	۶۹,۵۵۰	لوبیا و قارچ آفت زده
۱۵	۶۹,۵۵۰	بری
۱۶	۹۶,۳۰۰	وزن ابکش کل
۱۷	۹۶,۳۰۰	وزن ابکش قارچ
۱۸	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
۱۹	۱۲۸,۴۰۰	pH
۲۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۲	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۳	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۲۴	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
۲۵	۴,۴۱۹,۱۰۰	سموم و آفت کش ها
۲۶	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
۲۷	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۲۸	۶۹,۵۵۰	لوبیای آسیب دیده
۲۹	۴۸,۱۵۰	لوبیای بد رنگ
۳۰	۲۲۴,۷۰۰	مواد جامد محلول در آب سس
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری
	۱۲,۹۷۲,۷۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه‌فرنگی (استاندارد ملی ۱۶۳۵ - کد فرآورده: ۱۱۰۸۳)	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵.۰۰۰ ریال		
	۴۸.۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸.۱۵۰	۲	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۴۸.۱۵۰	۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۸.۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸.۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸.۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶.۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶.۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶.۶۵۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶.۶۵۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۴۸.۱۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته
	۴۸.۱۵۰	۱۲	ناپذیرفتنی ها
	۴۸.۱۵۰	۱۳	رنگ لوبیا چیتی
	۴۸.۱۵۰	۱۴	رنگ سس
	۴۸.۱۵۰	۱۵	بو و مزه
	۶۹.۵۵۰	۱۶	پری
	۴۸.۱۵۰	۱۷	کیفیت پخت
	۹۶.۳۰۰	۱۸	وزن ابکش کل در قوطیهای دوتکه با ارتفاع کمتر از ۵ سانتیمتر
	۹۶.۳۰۰	۱۹	وزن ابکش کل در سایر ظروف
	۶۹.۵۵۰	۲۰	لوبیای افت زده
	۶۹.۵۵۰	۲۱	لوبیای آسیب دیده
	۶۹.۵۵۰	۲۲	لوبیای سنگی
	۶۹.۵۵۰	۲۳	مواد خارجی گیاهی
	۷۳۸.۳۰۰	۲۴	پراکسید روغن
	۴۹۲.۲۰۰	۲۵	نمک طعام
	۱۲۸.۴۰۰	۲۶	pH
	۶۹.۵۵۰	۲۷	وزن خالص
	۶۹.۵۵۰	۲۸	بسته بندی
	۶۹.۵۵۰	۲۹	نشانه گذاری
	۱.۰۸۰.۷۰۰	۳۱	سرب
	۱.۰۸۰.۷۰۰	۳۲	قلع
	۴۸.۱۵۰	۳۶	رنگ
	.	۳۷	نگهدارنده
	۷.۶۸۲.۶۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ذرت شیرین ( استاندارد ملی ۲۷۸۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ردیف
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	ظاهر فوطی قبل از گرم خانه گذاری	۱
	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیمیوس	۲
	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیمیوس	۳
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری	۴
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۶
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل	۷
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۸
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۴۸,۱۵۰	رنگ	۱۱
	۴۸,۱۵۰	بو و طعم	۱۲
	۶۹,۵۵۰	بافت	۱۳
	۶۹,۵۵۰	پری	۱۴
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش شده	۱۵
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی	۱۶
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۷
	۶۹,۵۵۰	عیوب قطعات گیاهی	۱۸
	۶۹,۵۵۰	عیوب دانه ذرت لکه دار یا تغییر رنگ داده	۱۹
	۶۹,۵۵۰	عیوب پوسته آزاد دانه ذرت	۲۰
	۶۹,۵۵۰	عیوب رشته های ابریشمی	۲۱
	۴۹۲,۲۰۰	نمک	۲۲
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۲۳
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۲۴
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص	۲۵
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۲۶
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۷
	۶,۶۹۲,۸۵۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سبزی مخلوط ( استاندارد ملی ۵۶۶۳ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۶	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهرقوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
۹	۶۳۶,۶۵۰	کپک و مخمر
۱۰	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری بسته
۱۱	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۲	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۳	۶۹,۵۵۰	بافت
۱۴	۶۹,۵۵۰	یکنواختی
۱۵	۶۹,۵۵۰	پری در دمای محیط
۱۶	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش کل
۱۷	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش قارچ در صورت مصرف
۱۸	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش سایر سبزی ها به تفکیک
۱۹	۶۹,۵۵۰	اسیبههای مکانیکی
۲۰	۶۹,۵۵۰	افت زدگی
۲۱	۶۹,۵۵۰	بقایای گیاهی
۲۲	۴۸,۱۵۰	میزان رشته های ابریشم ذرت
۲۳	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۲۴	۱۲۸,۴۰۰	pH
۲۵	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
۲۶	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۷	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۸	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۲۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	اهن
۳۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۳۱	۱,۳۷۴,۹۵۰	ارسنیک
۳۲	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۳۳	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۴	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
۳۵	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل هوازی
۳۶	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۳۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای گرمادوست هوازی
۳۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی
۳۹	۱,۴۷۱,۲۵۰	نگهدارنده
	۱۵,۰۳۸,۸۵۰	مجموع



تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو سس ماکارونی با سویا ( استاندارد ملی ۵۳۱۶ ) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۷	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر فوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۴۸,۱۵۰	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۹	کیک و مخمر
	۴۸,۱۵۰	۱۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری
	۴۸,۱۵۰	۱۲	بو
	۴۸,۱۵۰	۱۳	رنگ
	.	۱۴	اب یا رب گوجه فرنگی
	.	۱۵	مواد دلخواه
	۶۹,۵۵۰	۱۶	یکنواختی
	۴۸,۱۵۰	۱۷	مزه
	۶۹,۵۵۰	۱۸	پری
	۴۸,۱۵۰	۱۹	پخت
	۸۸۲,۷۵۰	۲۰	پروتئین
	۳۹۰,۵۵۰	۲۱	ماده خشک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۲۲	روغن
	۴۹۲,۲۰۰	۲۳	نمک
	۱۲۸,۴۰۰	۲۴	pH
	۶۹,۵۵۰	۲۵	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۶	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۷	نشانه گذاری
	۶۳۶,۶۵۰	۲۸	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۲۹	باکتری گرمادوست بی هوازی
	۶,۷۱۴,۲۵۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو دلمه برگ مو ( استاندارد ملی ۸۵۳۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۹	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	ملاحظات
ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰	۱
وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰	۲
وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰	۳
pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	۴
pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	۵
pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	۶
باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	۷
باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	۸
کپک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰	۹
وضعیت ظاهری قوطی	۶۹,۵۵۰	۱۰
بو مزه	۴۸,۱۵۰	۱۱
رنگ	۴۸,۱۵۰	۱۲
کیفیت پخت	۴۸,۱۵۰	۱۳
پری	۶۹,۵۵۰	۱۴
پاره شدگی	۶۹,۵۵۰	۱۵
وارفتگی	۶۹,۵۵۰	۱۶
وزن ابکس کل	۹۶,۳۰۰	۱۷
یکنواختی (نسبت وزن بزرگترین قطعه به کوچکترین قطعه)	۶۹,۵۵۰	۱۸
درصد وزنی گوشت	۶۹,۵۵۰	۱۹
مواد خارجی خوراکی	۶۹,۵۵۰	۲۰
بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه	۶۹,۵۵۰	۲۱
عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰	۲۲
pH	۱۲۸,۴۰۰	۲۳
روغن	۴۴۴,۰۵۰	۲۴
نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰	۲۵
وزن خالص	۶۹,۵۵۰	۲۶
بسته بندی	۶۹,۵۵۰	۲۷
نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	۲۸
مجموع		۴,۵۸۴,۹۵۰

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۸۵۷۲) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۰	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	۱۲	رنگ
	۶۹,۵۵۰	۱۳	پری حجم کل ظرف
	۴۸,۱۵۰	۱۴	کیفیت پخت
	۴۸,۱۵۰	۱۵	ناپذیرفتنی ها
	۶۹,۵۵۰	۱۶	مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	۱۷	تعداد در صد گرم
	۶۹,۵۵۰	۱۸	قطعات گیاهی
	۹۶,۳۰۰	۱۹	وزن آبکش کل
	۴۹۲,۲۰۰	۲۰	نمک طعام
	۱۲۸,۴۰۰	۲۱	pH
	۲۲۴,۷۰۰	۲۲	بریکس مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سلیسیوس
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۲۳	روغن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵	مس
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۶	ارسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۷	اهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۸	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۹	روی
	-	۳۰	مواد افزودنی
	۶۹,۵۵۰	۳۱	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۳۲	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۳۳	نشانه گذاری
	۱۱,۹۴۶,۵۵۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو نخود آبگوشتی ( استاندارد ملی ۸۵۷۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰	۱
ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز	۴۸,۱۵۰	۲
ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰	۳
pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	۴
pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	۵
pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	۶
باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰	۷
باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰	۸
باکتری های ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	۹
باکتری های ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰	۱۰
رنگ	۴۸,۱۵۰	۱۱
طعم و بو	۴۸,۱۵۰	۱۲
کیفیت پخت	۴۸,۱۵۰	۱۳
قطعات گیاهی	۶۹,۵۵۰	۱۴
وزن آبکش شده	۹۶,۳۰۰	۱۵
پری	۶۹,۵۵۰	۱۶
تعداد در صد گرم	۶۹,۵۵۰	۱۷
نخودهای تغییر رنگ یافته	۶۹,۵۵۰	۱۸
نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰	۱۹
pH	۱۲۸,۴۰۰	۲۰
سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۱
مس	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۲
ارسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۳
اهن	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴
قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵
روی	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۶
مواد افزودنی	۰	۲۷
وزن خالص	۶۹,۵۵۰	۲۸
بسته بندی	۶۹,۵۵۰	۲۹
نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	۳۰
ناپذیرفتنی ها	۴۸,۱۵۰	۳۱
مجموع	۱۱,۲۷۷,۸۰۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی صبور ( استاندارد ملی ۸۴۵۷ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۲	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۶۹,۵۵۰
۱۲	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۳	طعم و بو	۴۸,۱۵۰
۱۴	کیفیت پخت	۴۸,۱۵۰
۱۵	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۱۶	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۱۷	روغن	۴۴۴,۰۵۰
۱۸	pH کنسرو ماهی صبور در روغن	۱۲۸,۴۰۰
۱۹	pH کنسرو ماهی صبور در آب نمک	۱۲۸,۴۰۰
۲۰	pH کنسرو ماهی صبور در سس گوجه فرنگی	۱۲۸,۴۰۰
۲۱	آرسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۲	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۳	جیوه	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۴	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۵	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۶	کادمیم	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۷	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۸	آهن	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۹	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۳۰	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۳۱	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۱۴,۱۷۷,۵۰۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو بدون گوشت ( استاندارد ملی ۹۷۱۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۳	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۱	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
۱۲	۴۸,۱۵۰	بو مزه
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۴	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۱۵	۶۹,۵۵۰	پری
۱۶	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه
۱۷	۶۹,۵۵۰	ترکیبات مشکله
۱۸	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۹	۱۲۸,۴۰۰	pH
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۴۹۳,۲۰۰	نمک طعام
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی باقلا
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی عدس
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی سویا
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی بدون سویا
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی سیب زمینی یا سایر سبزی ها
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی لوبیا سبز
ویژگی حسی	.	رنگ افزودنی
	۵,۲۶۴,۴۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو خوراک مرغ (استاندارد ملی ۴۸۵۴) - کد فرآورده: ۱۱۰۹۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	۱۲	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۴۸,۱۵۰	۱۳	رنگ-بو-طعم
	۴۸,۱۵۰	۱۴	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	۱۵	پری
	۷۳۸,۳۰۰	۱۶	پراکسید چربی استخراجی
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۱۷	روغن
	۴۹۲,۲۰۰	۱۸	خاکستر نامحلول در اسید
	۶۹,۵۵۰	۱۹	درصد گوشت
	۹۶,۳۰۰	۲۰	وزن آبکش کل
	۴۹۲,۲۰۰	۲۱	نمک
	۱۲۸,۴۰۰	۲۲	pH
	۶۹,۵۵۰	۲۳	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۴	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۵	نشانه گذاری
	۶,۰۷۷,۶۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو با قارچ ( استاندارد ملی ۱۰۷۵۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۶	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
	۶۹,۵۵۰	شکستگی
	۴۸,۱۵۰	لهیدگی
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
	۶۹,۵۵۰	پری
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی
	۶۹,۵۵۰	قارچ
	۶۹,۵۵۰	میگو
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۱,۹۴۶,۵۵۰	مجموع



تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو شور بامیه ( استاندارد ملی ۴۹۱۸ ) - کد فرآورده : ۱۱۴۱	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
۹	۶۳۶,۶۵۰	کپک و مخمر
۱۰	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۱	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۲	۶۹,۵۵۰	بافت
۱۳	۶۹,۵۵۰	شن و خاک
۱۴	۶۹,۵۵۰	حشرات
۱۵	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۱۶	۴۹۲,۲۰۰	نمک برحسب کلرید سدیم
۱۷	۱۲۸,۴۰۰	pH
۱۸	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته بر حسب اسید استیک
۱۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۱	۴,۴۱۹,۱۰۰	باقیمانده سموم و دفع افات نباتی
۲۲	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۳	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۲۴	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع		۱۰,۶۶۷,۹۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو در آب نمک ( استاندارد ملی ۷۱۳ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۷	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	رنگ
۲	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۳	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
۴	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۵	۶۹,۵۵۰	پزی
۶	۴۹۲,۲۰۰	نمک
۷	۱۲۸,۴۰۰	pH
۸	۱,۳۷۴,۹۵۰	ارستیک
۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۱۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۱۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۱۲	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۱۳	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۱۴	.	افزودنی
۱۵	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۱۶	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
۱۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۱۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۱۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۲۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۲۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۴۰ روز
۲۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۲۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۲۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۲۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
مجموع		۱۱,۲۶۷,۱۰۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ماهی ماکرل در روغن سس ( استاندارد ملی ۳۰۳۳ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۶	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتری های ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	وضعیت ظاهری قوطی	۶۹,۵۵۰
۱۲	بو- طعم- رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۳	مواد خارجی	۶۹,۵۵۰
۱۴	بافت گوشت	۶۹,۵۵۰
۱۵	محتویات قوطی	۶۹,۵۵۰
۱۶	وزن آبکش شده در ماهی در روغن	۹۶,۳۰۰
۱۷	وزن آبکش شده در ماهی در سس	۹۶,۳۰۰
۱۸	فاز مایع در ماهی در روغن	۶۹,۵۵۰
۱۹	pH در ماهی در روغن	۱۲۸,۴۰۰
۲۰	pH در ماهی در سس	۱۲۸,۴۰۰
۲۱	نمک در ماهی در روغن	۴۹۲,۲۰۰
۲۲	پری قوطی	۶۹,۵۵۰
۲۳	روغن در فاز مایع در ماهی در روغن	۴۴۴,۰۵۰
۲۴	مواد جامد سس در ماهی در سس	۲۲۴,۷۰۰
۲۵	ارستیک	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۶	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۷	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۸	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۹	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۳۰	جیوه	۱,۳۷۴,۹۵۰
۳۱	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۳۲	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۳۳	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
مجموع		۱۲,۴۶۰,۱۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا در سس ( استاندارد ملی ۳۴۱۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۵	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	نام آزمون
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتریهای مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۶۹,۵۵۰
۱۲	عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰
۱۳	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۴	بو و مزه	۴۸,۱۵۰
۱۵	بافت	۶۹,۵۵۰
۱۶	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۱۷	مواد جامد محلول در آب	۲۲۴,۷۰۰
۱۸	pH	۱۲۸,۴۰۰
۱۹	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۲۰	پزی	۶۹,۵۵۰
۲۱	آرسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۲	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۳	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۴	جیوه	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۵	آهن	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۶	کادمیم	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۷	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۸	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۲۹	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۳۰	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
مجموع		۱۲,۷۵۹,۷۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی کلبیکا ( استاندارد ملی ۲۸۶۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۴	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری ترموفیل بی هوازی
۱۱	-	فاز مایع
۱۲	۳۹۰,۵۵۰	پراکسید
۱۳	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
۱۴	۶۹,۵۵۰	بافت
۱۵	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۶	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۷	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۱۸	۶۹,۵۵۰	پری
۱۹	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیوم
	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	-	هیستامین روش HPLC
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۱,۰۹۰,۵۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو خورش قیمه (استاندارد ملی ۴۲۹۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۶	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس
	۱۲۸,۴۰۰	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	پری در دمای محیط
	۶۹,۵۵۰	گوشت
	۶۹,۵۵۰	لپه
	۶۹,۵۵۰	سیب زمینی
	۶۹,۵۵۰	بادمجان
	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت
	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	-	مواد افزودنی
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۸۰,۲۵,۰۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو اسفناج ( استاندارد ملی ۱۵۷۶ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	۱ رنگ
	۴۸,۱۵۰	۲ بو و مزه
	۶۹,۵۵۰	۳ مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	۴ عیوب
	۹۶,۳۰۰	۵ وزن آبکش
وزنی	۹۶,۳۰۰	۶ رسوب مایع
	۶۹,۵۵۰	۷ پری
	۱۲۸,۴۰۰	۸ pH
	۴۹۲,۲۰۰	۹ نمک
	۴,۴۱۹,۱۰۰	۱۰ مانده آفت کش
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۱۱ آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۲ قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۳ سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۴ مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۵ آهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۶ روی
	۶۹,۵۵۰	۱۷ بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۱۸ نشانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۱۹ ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲۰ ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۲۱ ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۲۲ pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۲۳ pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۲۴ pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۲۵ باکتری مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۶ باکتری مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۲۷ باکتری ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۸ باکتری ترموفیل بی هوازی
	۱۵,۵۵۷,۸۰۰	مجموع

تعارفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو خورشید قورمه سبزی (استاندارد ملی ۴۲۹۳) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
		۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
		۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
		۱۲۸،۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
		۱۲۸،۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
		۱۲۸،۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
		۶۳۶،۶۵۰	باکتری های مزوفیل
		۶۳۶،۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
		۶۳۶،۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
		۶۳۶،۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
		۶۹،۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی
		۴۸،۱۵۰	بو و مزه
		۴۸،۱۵۰	رنگ
		۴۸،۱۵۰	کیفیت پخت
		۶۹،۵۵۰	پری حجم کل ظرف
		۶۹،۵۵۰	درصد وزنی گوشت
		۶۹،۵۵۰	درصد وزنی لوبیا
		۶۹،۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت
		۶۹،۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
		۴۸،۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
		۴۹۲،۲۰۰	نمک طعام
سوکسله		۴۴۴،۰۵۰	روغن
		۱۲۸،۴۰۰	pH
		۷۳۸،۳۰۰	پراکسید چربی استخراجی
		۱۰۰۸۰،۷۰۰	قلع
		-	مواد افزودنی
		۶۹،۵۵۰	وزن خالص
		۶۹،۵۵۰	بسته بندی
		۹۶،۳۰۰	نشانه گذاری
		۶۰،۸۰۵،۲۰۰	مجموع



تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو قلیه ماهی تن ( استاندارد ملی ۵۴۳۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۶۳۶,۶۵۰	۵	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۶	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	۹	ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	۱۰	وضعیت ظاهری قوطی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	بو، طعم و رنگ
	۶۹,۵۵۰	۱۲	بافت
	۶۹,۵۵۰	۱۳	گوشت
	۶۹,۵۵۰	۱۴	سبزی
	۴۹۲,۲۰۰	۱۵	نمک
	۴۴۴,۰۵۰	۱۶	روغن
	۷۳۸,۳۰۰	۱۷	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸,۴۰۰	۱۸	pH
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۱۹	جیوه
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۰	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۱	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۲	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	آهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۶	کادمیم
	۶۹,۵۵۰	۲۷	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۸	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۹	نشانه گذاری
	۱۴,۴۶۶,۴۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو فلفل شور	
	( استاندارد ملی ۵۶۲۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۳	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	ملاحظات
۱	رنگ	۴۸,۱۵۰
۲	شفافیت	۴۸,۱۵۰
۳	یکنواختی	۶۹,۵۵۰
۴	پری	۶۹,۵۵۰
۵	مواد خارجی	۶۹,۵۵۰
۶	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۷	آسیب دیدگی	۶۹,۵۵۰
۸	فلفل بد رنگ	۴۸,۱۵۰
۹	آفت زدگی	۶۹,۵۵۰
۱۰	مزه و بو	۴۸,۱۵۰
۱۱	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۱۲	pH	۱۲۸,۴۰۰
۱۳	اسیدیته برحسب اسید استیک	۳۹۰,۵۵۰
۱۴	سبزیجات برحسب گرم درصد وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۱۵	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۱۶	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۱۷	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
۱۸	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۱۹	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰
۲۱	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۲۲	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۲۳	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۲۴	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۲۵	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۲۶	کیک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰
مجموع		۴,۳۹۲,۳۵۰

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خورش فسنجان با گوشت تکه ای ( استاندارد ملی ۷۳۰۸ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۶	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی
	۴۸,۱۵۰	۱۲	بو مزه
	۴۸,۱۵۰	۱۳	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۴	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	۱۵	پری
	۹۶,۳۰۰	۱۶	وزن آبکش گوشت
	۹۶,۳۰۰	۱۷	وزن آبکش گردو
	۶۹,۵۵۰	۱۸	بافتهای غیر خوراکی گوشت
	۶۹,۵۵۰	۱۹	بافتهای غیر خوراکی گیاه
	۴۸,۱۵۰	۲۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۷۳۸,۳۰۰	۲۱	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸,۴۰۰	۲۲	pH
	۴۹۲,۲۰۰	۲۳	نمک طعام
	۶۹,۵۵۰	۲۴	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۵	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۶	نشانه گذاری
	۵,۳۳۲,۹۵۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو آبگوشت	
	( استاندارد ملی ۷۳۰۵ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۷	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
	۴۸,۱۵۰	بو مزه
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۶۹,۵۵۰	پری
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت
	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش گوشت خالص
	۶۹,۵۵۰	دنبه
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش حبوبات
	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۴,۷۶۱,۵۰۰	مجموع

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده: کنسرو مایه عدس پلو با سویا	
	( استاندارد ملی ۱۱۳۲۶ ) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۳	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	پری
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
	۱۲۸,۴۰۰	pH
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۸۸۲,۷۵۰	پروتئین
	۰	رنگ مصنوعی، نگه دارنده و مواد شیمیایی
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۵,۶۸۷,۰۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو نیبه ماهی(بادبان و مارلین ماهی)در آب نمک (استاندارد ملی ۹۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۴	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
۱۲	۴۸,۱۵۰	رنگ گوشت
۱۳	۴۸,۱۵۰	طعم و بو گوشت
۱۴	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
۱۵	۶۹,۵۵۰	گوشت فیله در کنسرو فیله
۱۶	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه در کنسرو تکه
۱۷	۶۹,۵۵۰	گوشت خرد در کنسرو خرد
۱۸	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه و خرد در کنسرو مخلوط
۱۹	۶۹,۵۵۰	پزی
۲۰	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
۲۲	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
۲۳	۱۲۸,۴۰۰	pH
۲۴	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۵	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۲۶	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
۲۷	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۸	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
۳۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۳۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۳۲	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
۳۳	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۴	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
۳۵	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
مجموع		۱۵,۰۲۸,۱۵۰

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو خورشت قیمه با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۷) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۵	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
		۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
		۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
		۱۲۸،۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
		۱۲۸،۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
		۱۲۸،۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
		۶۳۶،۶۵۰	باکتری های مزوفیل
		۶۳۶،۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
		۶۳۶،۶۵۰	باکتری های ترموفیل
		۶۳۶،۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
		۶۹،۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
		۴۸،۱۵۰	بو مزه
		۴۸،۱۵۰	رنگ
		۴۸،۱۵۰	کیفیت پخت
		۶۹،۵۵۰	پری
		۹۶،۳۰۰	وزن ایکش کل
		۹۶،۳۰۰	وزن ایکش سیب زمینی مصرفی
		۹۶،۳۰۰	وزن ایکش بادمجان مصرفی
		۶۹،۵۵۰	یکنواختی
		۶۹،۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
		۴۸،۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
		۷۳۸،۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
سوکسله		۴۴۴،۰۵۰	روغن
		۱۲۸،۴۰۰	pH
		۴۹۲،۲۰۰	نمک طعام
		.	افزودنی ها
		۶۹،۵۵۰	وزن خالص
		۶۹،۵۵۰	بسته بندی
		۹۶،۳۰۰	نشانه گذاری
		۵،۸۷۴،۳۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو کتک و ماهی ( استاندارد ملی ۱۰۷۵۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۹۱	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
	۴۸,۱۵۰	ظاہر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاہر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاہر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	قوطی پر شده
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
وزنی	۶۹,۵۵۰	گوشت ماهی
	۶۹,۵۵۰	سس محتوی
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه در کنسرو تکه
	۶۹,۵۵۰	گوشت خرده در کنسرو خرده
	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
	۶۹,۵۵۰	پزی
	۱,۷۶۵,۵۰۰	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۷,۶۵۵,۸۵۰	مجموع



تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشید کرفس ( استاندارد ملی ۷۷۱۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی
	۴۸,۱۵۰	۱۲	بو مزه
	۴۸,۱۵۰	۱۳	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۴	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	۱۵	پزی
	۶۹,۵۵۰	۱۶	درصد گوشت
	۶۹,۵۵۰	۱۷	یکنواختی گوشت
	۶۹,۵۵۰	۱۸	یکنواختی کرفس
	۶۹,۵۵۰	۱۹	زوائد مربوط به گوشت
	۴۸,۱۵۰	۲۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۳۹۰,۵۵۰	۲۱	پراکسید
	۱۲۸,۴۰۰	۲۲	pH
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۲۳	روغن
	۴۹۲,۲۰۰	۲۴	نمک طعام
	۶۹,۵۵۰	۲۵	قطعات گیاهی
	.	۲۶	افزودنی
	۶۹,۵۵۰	۲۷	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۸	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۹	نشانه گذاری
	۵,۴۴۶,۳۰۰	مجموع	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کنسرو زیتون پرورده ( استاندارد ملی ۸۶۹۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۷	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسیدمزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
۹	۶۳۶,۶۵۰	کپک و مخمر
۱۰	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری ظرف
۱۱	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۲	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۳	۴۸,۱۵۰	بو و طعم
۱۴	۶۹,۵۵۰	یافت
۱۵	۶۹,۵۵۰	دم و زیتون
۱۶	۶۹,۵۵۰	پری
۱۷	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
۱۸	۱۲۸,۴۰۰	pH
۱۹	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۲۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۲	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۳	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن مصرفی
۲۴	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۲۵	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
<b>مجموع</b>		۶,۷۱۴,۲۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو بلال کوچک (استاندارد ملی ۱۲۱۷۸) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۳	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۶۹,۵۵۰	۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۴۸,۱۵۰	۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۴۸,۱۵۰	۳	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۴	بو و مزه
	۶۹,۵۵۰	۵	بافت
	۴۸,۱۵۰	۶	شفافیت
	۶۹,۵۵۰	۷	آسیب دیدگی
	۶۹,۵۵۰	۸	اندازه
	۶۹,۵۵۰	۹	بقایای گیاهی
	۶۹,۵۵۰	۱۰	پری
	۹۶,۳۰۰	۱۱	وزن آبکش کامل بدون احتساب فلفل
	۹۶,۳۰۰	۱۲	وزن آبکش قطعه شده بدون احتساب فلفل
	۴۹۲,۲۰۰	۱۳	نمک طعام
	۳۹۰,۵۵۰	۱۴	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۵	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۶	قلع
	۶۹,۵۵۰	۱۷	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۱۸	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۱۹	نشانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲۱	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس
	۴۸,۱۵۰	۲۲	وضع ظاهری محتویات پس از ۵-۷ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس
	۱۲۸,۴۰۰	۲۳	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۲۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه
	۱۲۸,۴۰۰	۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه
	۶۳۶,۶۵۰	۲۶	باکتری مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۷	باکتری مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۲۸	باکتری ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۹	باکتری ترموفیل بی هوازی
	۴,۴۱۹,۱۰۰	۳۰	مانده آفت کش ها
	۱۱,۵۷۷,۴۰۰	مجموع	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو دال عدس (استاندارد ملی ۹۴۹۳) - کد فرآورده: ۱۱۲۲۴	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
		۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
		۴۸,۱۵۰	رنگ
		.	افزودنی
		۴۸,۱۵۰	بو
		۴۸,۱۵۰	مزه
		۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
		۶۹,۵۵۰	پری
		۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
سوکسله		۴۴۴,۰۵۰	روغن
		۳۹۰,۵۵۰	عدد پراکسید
		۴۹۲,۲۰۰	نمک
		۱۲۸,۴۰۰	pH
		۶۹,۵۵۰	وزن خالص
		۶۹,۵۵۰	بسته بندی
		۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
		۵,۰۷۷,۱۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو خورشت میگو ( استاندارد ملی ۹۴۹۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۷-۵ روز	۳
۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل	۷
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل	۹
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
۴۸,۱۵۰	رنگ	۱۱
۴۸,۱۵۰	بو و مزه	۱۲
۶۹,۵۵۰	بافت میگو	۱۳
۶۹,۵۵۰	شکستگی	۱۴
۶۹,۵۵۰	یکنواختی	۱۵
۹۶,۳۰۰	وزن آبکش میگو	۱۶
۶۹,۵۵۰	پزی	۱۷
۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۸
۴۹۲,۲۰۰	نمک	۱۹
۴۴۴,۰۵۰	روغن	۲۰
۳۹۰,۵۵۰	عدد پراکسید	۲۱
۱۲۸,۴۰۰	pH	۲۲
۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۲۳
۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک	۲۴
۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن	۲۵
۱,۰۸۰,۷۰۰	مس	۲۶
۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۲۷
۱,۰۸۰,۷۰۰	روی	۲۸
۶۹,۵۵۰	وزن خالص	۲۹
۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۳۰
۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۳۱
۱۲,۰۶۴,۲۵۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو میگو در روغن	
	( استاندارد ملی ۹۵۷۳ ) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۷	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
	۶۹,۵۵۰	پری
	۶۹,۵۵۰	غیریکنواختی
	۶۹,۵۵۰	اندازه میگوی درشت
	۶۹,۵۵۰	اندازه میگوی متوسط
	۶۹,۵۵۰	اندازه میگوی ریز
	۴۸,۱۵۰	شکسته درسته
	۴۸,۱۵۰	شکسته مخلوط
	۴۸,۱۵۰	لهیده درسته
	۴۸,۱۵۰	لهیده مخلوط
	۴۸,۱۵۰	لهیده شکسته
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	.	افزودنی
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۹,۸۲۲,۶۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی تون با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۸	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۲	۹۶,۳۰۰	درصد وزن آبکش ماهی بر حسب درصد وزن کل محتوی قوطی
۳	۶۹,۵۵۰	درصد گوشت تکه در کنسرو تکه
۴	۶۹,۵۵۰	درصد گوشت خرده در کنسرو خرده
۵	۶۹,۵۵۰	درصد گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
۶	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	درصد روغن
۸	۱۲۸,۴۰۰	pH
۹	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
۱۰	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۱۱	۶۹,۵۵۰	درصد پری
۱۲	۹۶,۳۰۰	درصد وزن آبکش فرآورده
۱۳	۱,۷۶۵,۵۰۰	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC
۱۴	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۱۵	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۱۶	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۱۷	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۱۸	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
۱۹	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
۲۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
۲۲	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۲۳	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۲۴	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۲۵	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۲۶	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۲۷	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
۲۸	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲۹	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳۰	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز
۳۱	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۳۲	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۳۳	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
مجموع		۱۶,۶۳۳,۱۵۰

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشید آلو اسفناج ( استاندارد ملی ۱۲۸۳۱ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۳	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
	۴۸,۱۵۰	بو مزه
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	پری
	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش گوشت
	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش الو
	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت
	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن مصرفی
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
	.	افزودنی ها
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۵,۷۷۸,۰۰۰	مجموع



تعرفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو کشک و بادمجان ( استاندارد ملی ۱۲۵۹۰ - کد فرآورده: ۱۱۳۵۵ )	
		ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵.۰۰۰ ریال		
	۴۸.۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸.۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸.۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸.۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸.۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸.۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶.۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶.۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶.۶۵۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶.۶۵۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۴۸.۱۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری قوطی پر شده
	۴۸.۱۵۰	۱۲	بو مزه
	۴۸.۱۵۰	۱۳	رنگ
	۴۸.۱۵۰	۱۴	کیفیت پخت
	۶۹.۵۵۰	۱۵	پزی
	۱۲۸.۴۰۰	۱۶	pH
سوکسله	۴۴۴.۰۵۰	۱۷	روغن
	۴۹۲.۲۰۰	۱۸	نمک
	۷۳۸.۳۰۰	۱۹	پراکسید روغن استخراجی
	۶۹.۵۵۰	۲۰	بقایای گیاهی در ۵۰۰ گرم
	۱.۰۸۰.۷۰۰	۲۱	قلع
	۱.۰۸۰.۷۰۰	۲۲	سرب
	۴.۴۱۹.۱۰۰	۲۳	باقی مانده سموم و افت کشها
	۶۹.۵۵۰	۲۴	وزن خالص
	۶۹.۵۵۰	۲۵	بسته بندی
	۹۶.۳۰۰	۲۶	نشانه گذاری
	۱۲.۰۲۶.۸۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو آش	
		(استاندارد ملی ۹۵۳۰ - کد فرآورده: ۱۱۳۵۹)	
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل	۷
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل	۹
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی	۱۱
	۴۸,۱۵۰	رنگ	۱۲
	۴۸,۱۵۰	بو و مزه	۱۳
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت	۱۴
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱۵
	۶۹,۵۵۰	پری	۱۶
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل در آش رشته	۱۷
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل در آش جو و سبزی	۱۸
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش حبوبات	۱۹
	۴۹۲,۲۰۰	نمک	۲۰
	۱۲۸,۴۰۰	pH	۲۱
	۴۹۲,۲۰۰	خاکستر نامحلول در اسید	۲۲
	.	افزودنی	۲۳
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص	۲۴
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۲۵
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۶
	۵,۰۴۵,۰۵۰	مجموع	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

نام فرآورده : کنسرو خوراک جوجه کباب ( استاندارد ملی ۱۳۸۲۹ ) - کد فرآورده : ۱۱۳۷۰	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتری های ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	وضعیت ظاهری بسته	۶۹,۵۵۰
۱۲	بو مزه	۴۸,۱۵۰
۱۳	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۴	کیفیت پخت	۴۸,۱۵۰
۱۵	پری	۶۹,۵۵۰
۱۶	وزن آبکش گوشت در خوراک جوجه کباب	۹۶,۳۰۰
۱۷	وزن آبکش گوشت در جوجه کباب	۹۶,۳۰۰
۱۸	عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰
۱۹	روغن	۴۴۴,۰۵۰
۲۰	pH	۱۲۸,۴۰۰
۲۱	نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰
۲۲	خاکستر نامحلول در اسید	۴۹۲,۲۰۰
۲۳	افزودنی ها (رنگ دهنده-طعم دهنده-نگهدارنده)	۰
۲۴	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۲۵	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۲۶	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۵,۳۹۲,۸۰۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو گوشت قرمز تکه ای ( استاندارد ملی ۸۷۵۸ ) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۷	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	ملاحظات
	۴۸,۱۵۰	۱
	۴۸,۱۵۰	۲
	۴۸,۱۵۰	۳
	۱۲۸,۴۰۰	۴
	۱۲۸,۴۰۰	۵
	۱۲۸,۴۰۰	۶
	۴۸,۱۵۰	۷
	۶۹,۵۵۰	۸
	۴۸,۱۵۰	۹
	۴۸,۱۵۰	۱۰
	۶۹,۵۵۰	۱۱
	۴۸,۱۵۰	۱۲
	۶۹,۵۵۰	۱۳
	۶۹,۵۵۰	۱۴
	۹۶,۳۰۰	۱۵
	۴۹۲,۲۰۰	۱۶
	۱۲۸,۴۰۰	۱۷
	.	۱۸
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۹
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۰
	۶۹,۵۵۰	۲۱
	۶۹,۵۵۰	۲۲
	۹۶,۳۰۰	۲۳
	۶۳۶,۶۵۰	۲۴
	۶۳۶,۶۵۰	۲۵
	۶۳۶,۶۵۰	۲۶
	۶۳۶,۶۵۰	۲۷
	۶,۶۶۰,۷۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو قارچ ( استاندارد ملی ۲۸۷۱ ) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۵یا۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتری های ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۲	بو و طعم	۴۸,۱۵۰
۱۳	بافت	۶۹,۵۵۰
۱۴	پری حجم کل ظرف	۶۹,۵۵۰
۱۵	وزن ایکش قارچ دکمه ای	۹۶,۳۰۰
۱۶	وزن ایکش قارچ صدفی	۹۶,۳۰۰
۱۷	وزن ایکش قارچ خرد شده	۹۶,۳۰۰
۱۸	یکنواختی	۶۹,۵۵۰
۱۹	عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰
۲۰	عیوب	۶۹,۵۵۰
۲۱	نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰
۲۲	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۳	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۴	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۲۵	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۲۶	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
مجموع		۶,۶۷۶,۸۰۰

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه سبزی ( استاندارد ملی ۹۴۶۹ ) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۵	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵.۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
۱۲	۴۸,۱۵۰	بو مزه
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۴	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش شده
۱۵	۶۹,۵۵۰	پری
۱۶	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۷	۶۹,۵۵۰	عیوب
۱۸	۱۲۸,۴۰۰	pH
۱۹	۴۴۴,۰۵۰	روغن
۲۰	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
۲۱	۴۹۲,۲۰۰	نمک
۲۲	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۳	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۲۴	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
<b>مجموع</b>		<b>۵,۵۴۲,۶۰۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو مرغ (استاندارد ملی ۸۵۳۰ - کد فرآورده: ۲۰۰۳۸)	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
		۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
		۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
		۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
		۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
		۴۸,۱۵۰	بو مزه
		۴۸,۱۵۰	رنگ
		۶۹,۵۵۰	پری
		۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
		۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت
		۶۹,۵۵۰	میزان گوشت خرده
		۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
		۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
		۷۳۸,۳۰۰	اسیدیته روغن استخراجی
		۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
		۱۲۸,۴۰۰	pH
		۶۹,۵۵۰	وزن خالص
		۶۹,۵۵۰	بسته بندی
		۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
		۵,۹۷۵,۹۵۰	مجموع

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا ( استاندارد ملی ۷۳۰۶ ) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۰	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۱	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
۱۲	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۴	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۱۵	۶۹,۵۵۰	لوبیا سبز فیبری
۱۶	۶۹,۵۵۰	اندازه و شکل مواد اولیه
۱۷	۶۹,۵۵۰	پری
۱۸	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش کل در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت
۱۹	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش کل در مایه لوبیا پلو با سویا
۲۰	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش کل در خوراک لوبیا با سویا
۲۱	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش گوشت مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت
۲۲	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش سویای مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با سویا
۲۳	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با گوشت
۲۴	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با سویا
۲۵	۹۶,۳۰۰	وزن ایکش لوبیا سبز در خوراک لوبیا با گوشت یا سویا
محاسبه ریاضی	۰	مجموع سایر مواد مصرفی در خوراک لوبیا با گوشت
۲۷	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت
۲۸	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
۲۹	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۳۰	۳۹۰,۵۵۰	پراکسید
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
۳۲	۱۲۸,۴۰۰	pH
۳۳	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
۳۴	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۳۵	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۶	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع		۶,۱۴۷,۱۵۰



تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : كنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۵۵۵۹ ) - كد فرآورده : ۲۰۰۴۱	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت كار كارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۴۸,۱۵۰	۳	وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۵-۷ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۲	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	۱۳	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	۱۴	یکنواختی
	۶۹,۵۵۰	۱۵	بری
	۱۲۸,۴۰۰	۱۶	pH
	۹۶,۳۰۰	۱۷	وزن آبکش کل
	۹۶,۳۰۰	۱۸	وزن آبکش لوبیا
	۹۶,۳۰۰	۱۹	وزن آبکش سوسیس
	۶۹,۵۵۰	۲۰	مواد خارجی
	.	۲۱	افزودنی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۲	قلع
	۴۹۲,۲۰۰	۲۳	نمک
سوكسله	۴۴۴,۰۵۰	۲۴	روغن
	۶۹,۵۵۰	۲۵	وزن خالص
	.	۲۶	طعم دهنده ها
	۶۹,۵۵۰	۲۷	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۸	نشانه گذاری
	۶,۰۹۹,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی با گوشت ( استاندارد ملی ۶۱۵۴ ) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۲	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس
	۴۸,۱۵۰	۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	بو مزه
	۴۸,۱۵۰	۱۲	رنگ
	۶۹,۵۵۰	۱۳	پری
	۹۶,۳۰۰	۱۴	وزن آبکش کل
	۹۶,۳۰۰	۱۵	وزن آبکش گوشت
	۴۸,۱۵۰	۱۶	عوامل ناپذیرفتنی گوشت
	۶۹,۵۵۰	۱۷	حشرات
	۶۹,۵۵۰	۱۸	باقیمانده گیاهی
	۷۳۸,۳۰۰	۱۹	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸,۴۰۰	۲۰	pH
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۲۱	روغن
	۴۹۲,۲۰۰	۲۲	نمک طعام
	۰	۲۳	افزودنی ها
	۶۹,۵۵۰	۲۴	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۵	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۶	نشانه گذاری
	۵,۶۶۰,۳۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۱۱۱۴ ) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۳	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتریهای مزوفیل هوایی	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتریهای گرمادوست هوایی	۶۳۶,۶۵۰
۹	کپک	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	مخمر	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۲	بو و مزه	۴۸,۱۵۰
۱۳	یکنواختی	۶۹,۵۵۰
۱۴	پری	۶۹,۵۵۰
۱۵	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۱۶	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۱۷	pH	۱۲۸,۴۰۰
۱۸	اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک	۳۹۰,۵۵۰
۱۹	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۰	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۱	آهن	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۲	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۳	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۴	آرسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۵	حشرات	۶۹,۵۵۰
۲۶	بقایای ریشه های کوچک	۶۹,۵۵۰
۲۷	مواد خارجی معدنی	۶۹,۵۵۰
۲۸	افزودنی	-
۲۹	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۳۰	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۱۱,۵۷۲,۰۵۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو طاس کباب ( استاندارد ملی ۷۳۰۷ ) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۴	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۱	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری قوطی
۱۲	۴۸,۱۵۰	بو مزه
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۴	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۱۵	۶۹,۵۵۰	پزی
۱۶	۹۶,۳۰۰	وزن ابکیش گوشت
۱۷	۹۶,۳۰۰	وزن ابکیش کل
۱۸	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گوشت
۱۹	۶۹,۵۵۰	بافتهای غیر خوراکی گیاه
۲۰	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۲۱	۳۹۰,۵۵۰	پراکسید
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۵,۴۳۰,۲۵۰	مجموع

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ويژگي متمايز در صورت وجود:	نام فرآورده: كنسرو خوراك ماهيچه ( استاندارد ملي ۱۳۸۲۵ ) - كد فرآورده: ۲۰۱۰۳	
		رديف	نام آزمون
	هزينه آزمون بر اساس نرخ ساعت كار كارشناسي ابلاغي ۵۳۵،۰۰۰ ريال		
	۶۹،۵۵۰	۱	وضعيت ظاهري بسته (رنگ زديگي و بادكردگي)
	۴۸،۱۵۰	۲	رنگ
	۴۸،۱۵۰	۳	طعم و بو
	۴۸،۱۵۰	۴	كيفيت پخت
	۹۶،۳۰۰	۵	وزن آبكش گوشتدر كنسرو خوراك ماهيچه
	۹۶،۳۰۰	۶	وزن آبكش گوشت در در كنسرو ماهيچه در سس گوجه فرنگي و كنسرو ماهيچه
	۶۹،۵۵۰	۷	پزي
	۴۹۲،۲۰۰	۸	نمك
سوكسله	۴۴۴،۰۵۰	۹	روغن
	۳۹۰،۵۵۰	۱۰	پراكسيد
	۱۲۸،۴۰۰	۱۱	pH
	۴۹۲،۲۰۰	۱۲	خاكستر نامحلول در اسيد
	۷۳۸،۳۰۰	۱۳	پراكسيد روغن استخراچي
	۹۶،۳۰۰	۱۴	نشانه گذاري
	۶۹،۵۵۰	۱۵	بسته بندي
	۱،۰۸۰،۷۰۰	۱۶	سرب
	۱،۰۸۰،۷۰۰	۱۷	قلع
	۶۳۶،۶۵۰	۱۸	باكتري هاي مزوفيل
	۶۳۶،۶۵۰	۱۹	باكتري هاي مزوفيل بي هوازي
	۶۳۶،۶۵۰	۲۰	باكتري هاي ترموفيل
	۶۳۶،۶۵۰	۲۱	باكتري هاي ترموفيل بي هوازي
	۸،۰۲۵،۷۰۰	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 ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	کیک و مخمر
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	تردی
	۶۹,۵۵۰	غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته
	۶۹,۵۵۰	غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه
	۶۹,۵۵۰	سبزی های معطر
	۶۹,۵۵۰	دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول
	۴۸,۱۵۰	شفافیت محلول
	۹۶,۳۰۰	رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	عیوب
	۴۹۲,۲۰۰	نمک طعام
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
	۶۹,۵۵۰	پری
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	.	افزودنی ها
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۶۹,۵۵۰	نشانه گذاری
	۶۹,۵۵۰	درجه بندی و ویژگی ها / درجه بندی و بیشینه عیوب / درجه کیفی
	۶۹,۵۵۰	طول
	۶۹,۵۵۰	قطر
	۶۹,۵۵۰	صدمات مکانیکی
	۶۹,۵۵۰	چروکیدگی
	۴۸,۱۵۰	بدرنگی
	۶۹,۵۵۰	باقیمانده دم و گل
	۶۹,۵۵۰	افت زدگی
	۶۹,۵۵۰	خمیدگی و بدشکلی
	۶۹,۵۵۰	مجموع عیوب مجاز
	۶۹,۵۵۰	تعداد و کل خیار
	۷,۵۵۴,۲۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو لوبیا سبز (استاندارد ملی ۱۱۹) - کد فرآورده: ۲۰۴۲۶	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۲	طعم و بو
	۶۹,۵۵۰	۱۳	بافت
	۶۹,۵۵۰	۱۴	پزی
	۹۶,۳۰۰	۱۵	وزن ایکش شده
	۶۹,۵۵۰	۱۶	یکنواختی طول بزرگترین لوبیا به طول کوچکترین
	۶۹,۵۵۰	۱۷	یکنواختی وزن
	۴۸,۱۵۰	۱۸	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	۱۹	عیوب قطعات گیاهی
	۶۹,۵۵۰	۲۰	عیوب لوبیا سبز با سر و ته قطع نشده
	۶۹,۵۵۰	۲۱	لوبیا سبز لکدار-تغییر رنگ داده-لهیده-فیبری
	۴۹۲,۲۰۰	۲۲	نمک طعام
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	قلع
	۶۹,۵۵۰	۲۵	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۶	نشانه گذاری
	۶,۶۲۲,۳۰۰	مجموع	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو خورشید آلو اسفناج با سویا ( استاندارد ملی ۱۳۸۶۶ ) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۱	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۶۹،۵۵۰	۱	وضعیت ظاهری بسته
	۴۸،۱۵۰	۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۴۸،۱۵۰	۳	رنگ
	۴۸،۱۵۰	۴	بو و مزه
	۴۸،۱۵۰	۵	کیفیت پخت
	۶۹،۵۵۰	۶	پری
	۶۹،۵۵۰	۷	مقدار سویا
	۶۹،۵۵۰	۸	مقدار آلی تازه یا خشک
	۴۹۲،۲۰۰	۹	نمک
سوکسله	۴۴۴،۰۵۰	۱۰	روغن
	۷۳۸،۳۰۰	۱۱	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸،۴۰۰	۱۲	pH
	۱۰۰۸۰،۷۰۰	۱۳	قلع
	۱۰۰۸۰،۷۰۰	۱۴	سرب
	.	۱۵	مواد افزودنی
	۶۹،۵۵۰	۱۶	بسته بندی
	۹۶،۳۰۰	۱۷	نشانه گذاری
	۶۳۶،۶۵۰	۱۸	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶،۶۵۰	۱۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶،۶۵۰	۲۰	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶،۶۵۰	۲۱	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۴۸،۱۵۰	۲۲	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸،۱۵۰	۲۳	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد
	۴۸،۱۵۰	۲۴	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸،۴۰۰	۲۵	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸،۴۰۰	۲۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸،۴۰۰	۲۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۷،۶۷۷،۲۵۰	مجموع	



تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۴) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۵	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۶۹،۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
۲	۴۸،۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۳	۴۸،۱۵۰	بو و مزه
۴	۴۸،۱۵۰	رنگ
۵	۴۸،۱۵۰	کیفیت پخت
۶	۶۹،۵۵۰	یکنواختی
۷	۶۹،۵۵۰	وزن خالص
۸	۶۹،۵۵۰	پری
۹	۹۶،۳۰۰	وزن آبکش کل
۱۰	۹۶،۳۰۰	وزن آبکش لوبیا سبز
۱۱	۹۶،۳۰۰	وزن آبکش سیب زمینی
۱۲	۶۹،۵۵۰	لوبیا سبز فیبری شده
۱۳	۶۹،۵۵۰	بافت های گیاهی غیر خوراکی
۱۴	۴۹۲،۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴،۰۵۰	روغن
۱۶	۱۲۸،۴۰۰	pH
۱۷	۷۳۸،۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
۱۸	۱۰۰۸۰،۷۰۰	قلع
۱۹	۱۰۰۸۰،۷۰۰	سرب
۲۰	.	مواد افزودنی
۲۱	۶۹،۵۵۰	بسته بندی
۲۲	۹۶،۳۰۰	نشانه گذاری
۲۳	۶۳۶،۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۲۴	۶۳۶،۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۲۵	۶۳۶،۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۲۶	۶۳۶،۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۲۷	۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲۸	۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۲۹	۴۸،۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیانسیوس به مدت ۵-۷ روز
۳۰	۱۲۸،۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۳۱	۱۲۸،۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۳۲	۱۲۸،۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
مجموع		۸،۱۰۵،۲۵۰

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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۶۹,۵۵۰	۱	وضعیت ظاهری بسته (رنگ زدگی و بادکردگی)
	۴۸,۱۵۰	۲	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۳	طعم و بو
	۶۹,۵۵۰	۴	بافت
	۴۸,۱۵۰	۵	عوامل ناپذیرفتنی
	۲۲۴,۷۰۰	۶	مواد جامد محلول در آب (بریکس)
	۳۹۰,۵۵۰	۷	ساکارز - کنسرو سس سیب / سس سیب شیرین شده
	۳۹۰,۵۵۰	۸	قندهای احیا شده
	۳۹۰,۵۵۰	۹	اسیدیته
	۱۲۸,۴۰۰	۱۰	pH
	۶۹,۵۵۰	۱۱	پری
	۲,۰۵۹,۷۵۰	۱۲	پاتولین
	۹۶,۳۰۰	۱۳	نشانه گذاری
	۶۹,۵۵۰	۱۴	بسته بندی
	۴,۴۱۹,۱۰۰	۱۵	مانده آفت کش
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۶	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۷	کادمیم
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۸	قلع
	۶۳۶,۶۵۰	۱۹	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۲۱	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۲	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۲۳	کپک
	۶۳۶,۶۵۰	۲۴	مخمر
	۱۵,۵۸۴,۵۵۰	مجموع	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو ( استاندارد ملی ۶۹۵۷ ) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱	
		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	
۷	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰	
۸	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	
۹	کپک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰	
۱۰	طعم و بو	۴۸,۱۵۰	
۱۱	بافت	۶۹,۵۵۰	
۱۲	حشرات	۶۹,۵۵۰	
۱۳	مواد خارجی	۶۹,۵۵۰	
۱۴	معایب	۶۹,۵۵۰	
۱۵	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰	
۱۶	پری	۶۹,۵۵۰	
۱۷	نمک	۴۹۲,۲۰۰	
۱۸	pH	۱۲۸,۴۰۰	
۱۹	میزان اسیدیته برحسب اسید سیتریک	۳۹۰,۵۵۰	
۲۰	باقیمانده سموم کشاورزی	۴,۴۱۹,۱۰۰	
۲۱	وزن خالص	۶۹,۵۵۰	
۲۲	بسته بندی	۶۹,۵۵۰	
۲۳	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	
<b>مجموع</b>		<b>۸,۵۹۷,۴۵۰</b>	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو غوره شور	
	( استاندارد ملی ۵۶۲۰ ) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۲	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	کیک و مخمر
	۴۸,۱۵۰	مزه
	۴۸,۱۵۰	بو
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی
	۴۸,۱۵۰	شفافیت
	۴۸,۱۵۰	غوره های له شده
	۴۸,۱۵۰	غوره های لک زده و بدرنگ
	۶۹,۵۵۰	غوره های چروکیده
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی گیاهی
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
	۶۹,۵۵۰	پزی
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	.	افزودنی
	۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۴,۰۰۷,۱۵۰	مجموع

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کنسرو نیبه ماهی در سس گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۹۳۳۹ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۱	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
۱۲	۶۹,۵۵۰	قوطی پر شده
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ گوشت
۱۴	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۵	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۱۶	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه در کنسرو تکه
۱۷	۶۹,۵۵۰	گوشت خرد در کنسرو خرد
۱۸	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه و خرد در کنسرو مخلوط
۱۹	۶۹,۵۵۰	سس محتوی
۲۰	۲۲۴,۷۰۰	مواد جامد محلول در آب
۲۱	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
۲۲	۶۹,۵۵۰	پزی
۲۳	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۴	۴۹۲,۲۰۰	نمک
۲۵	۴۴۴,۰۵۰	روغن
۲۶	۱۲۸,۴۰۰	pH
۲۷	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۲۸	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۳۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۳۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
۳۲	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
۳۳	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۳۴	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیوم
۳۵	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۶	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۴,۵۴۱,۳۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو باقلا پخته ( استاندارد ملی ۵۲۲۵ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۲	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۲	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
۱۳	۶۹,۵۵۰	یکنواختی
۱۴	۴۸,۱۵۰	چگونگی پخت
۱۵	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
۱۶	۶۹,۵۵۰	پزی
۱۷	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۱۸	۶۹,۵۵۰	آسیب دیدگی
۱۹	۶۹,۵۵۰	افت زدگی
۲۰	۶۹,۵۵۰	پوست
۲۱	۱۲۸,۴۰۰	pH
۲۲	۴۹۲,۲۰۰	نمک
۲۳	۲۳۴,۷۰۰	غلظت مواد جامد محلول در آب
۲۵	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۶	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
۲۸	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۳۰	۴۸,۱۵۰	لک دار
۳۱	-	افزودنی
۳۲	۴,۴۱۹,۱۰۰	باقیمانده سموم کشاورزی
۳۳	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۴	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع		۱۲,۷۴۹,۰۵۰

تعرفه - کمیوت و کنسرو

نام فرآورده: کنسرو خوراک بادمجان ( استاندارد ملی ۳۷۶۲ ) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰	۱
ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۴۸,۱۵۰	۲
ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰	۳
pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	۴
باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰	۵
باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	۶
طعم	۴۸,۱۵۰	۷
بو	۴۸,۱۵۰	۸
رنگ	۴۸,۱۵۰	۹
پری	۶۹,۵۵۰	۱۰
ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰	۱۱
یکنواختی	۶۹,۵۵۰	۱۲
نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰	۱۳
روغن	۴۴۴,۰۵۰	۱۴
مس	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۵
روی	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۶
سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۷
آهن	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۸
قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۹
آرسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۰
باقیمانده سموم کشاورزی	۴,۴۱۹,۱۰۰	۲۱
بسته بندی	۶۹,۵۵۰	۲۲
نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	۲۳
کپک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰	۲۴
مجموع	۱۴,۸۱۴,۱۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در آب نمک (استاندارد ملی ۶۹۵۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۷	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۲	درصد گوشت تکه ای	۶۹,۵۵۰
۳	درصد گوشت خرده	۶۹,۵۵۰
۴	درصد گوشت مخلوط	۶۹,۵۵۰
۵	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۶	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۷	pH	۱۲۸,۴۰۰
۸	جیوه	۱,۳۷۴,۹۵۰
۹	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۰	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۱	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۲	اهن	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۳	ارستنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰
۱۴	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۵	کادمیم	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۶	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۷	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۸	باکتری های ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۲۰	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۲۱	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
۲۲	رنگ	۴۸,۱۵۰
۲۳	طعم گوشت	۴۸,۱۵۰
۲۴	مایع پوششی	۶۹,۵۵۰
۲۵	شفافیت مایع پوششی	۴۸,۱۵۰
۲۶	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲۷	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰
۲۸	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰
۲۹	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۳۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۳۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
مجموع		۱۳,۶۸۵,۳۰۰



تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی سالمون در روغن ( استاندارد ملی ۱۴۰۱۴ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۸	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۱۲	۶۹,۵۵۰	کیفیت بافت
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۴	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۵	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۱۶	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۶۹,۵۵۰	پزی
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۴,۷۲۸,۵۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشید مرغ ترش	
	( استاندارد ملی ۱۴۱۱۴ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۹	
ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	پزی
	۶۹,۵۵۰	بافت های غیرخوراکی گوشت(درصد وزن خالص)
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی گوشت
	۶۹,۵۵۰	درصد وزنی لیه
	۴۹۲,۲۰۰	نمک(برحسب درصد وزنی)
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم)
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۷,۷۴۶,۸۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو خوراک کدو مسمایی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۵) - کد فرآورده: ۲۱۳۲۰	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۴۸,۱۵۰	۱۲	عوامل ناپذیرفتنی
	۴۸,۱۵۰	۱۳	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۴	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	۱۵	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	۱۶	یکنواختی
	۶۹,۵۵۰	۱۷	پزی
	۹۶,۳۰۰	۱۸	وزن خالص
	۴۹۲,۲۰۰	۱۹	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۲۰	روغن
	۱۲۸,۴۰۰	۲۱	pH
	۷۳۸,۳۰۰	۲۲	پراکسید روغن استخراجی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	سرب
	۶۹,۵۵۰	۲۵	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۶	نشانه گذاری
	۷,۷۰۴,۰۰۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو انواع پلو	
	( استاندارد ملی ۸۱۶۵ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۱	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی خوراکی
	۶۹,۵۵۰	بافت غیرخوراکی مربوط به گوشت
	۶۹,۵۵۰	بافت غیرخوراکی مربوط به گیاه
	۰	افزودنی
	۶۹,۵۵۰	درصدوزنی ترکیبات مشکله
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۵,۷۲۴,۵۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو سالاد ماهی تن و نیزه ماهی ( استاندارد ملی ۱۰۷۷۰ - کد فرآورده : ۲۱۲۲۳ )	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	ردیف	نام آزمون
	۴۸,۱۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
۱۲	۶۹,۵۵۰	قوطی پر شده
۱۳	۴۸,۱۵۰	رنگ گوشت
۱۴	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۵	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۱۶	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی
۱۷	۶۹,۵۵۰	گوشت خرده در کنسرو خرده
۱۸	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
۱۹	۶۹,۵۵۰	مایع یا سس محتوی
۲۰	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل
۲۱	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش ماهی
۲۲	۶۹,۵۵۰	درصد سبزی در مجموع
۲۳	۶۹,۵۵۰	شکستگی و دولبه شدن سبزی
۲۴	۴۸,۱۵۰	لهیدگی سبزی
۲۵	۶۹,۵۵۰	بافت سبزی
۲۶	۶۹,۵۵۰	یکنواختی
۲۷	۴۹۲,۲۰۰	نمک
۲۸	۴۴۴,۰۵۰	روغن
۲۹	۱۲۸,۴۰۰	pH
۳۰	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
۳۱	۱,۷۶۵,۵۰۰	میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC
۳۲	۶۹,۵۵۰	پزی
۳۳	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۳۴	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۳۵	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۳۶	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۳۷	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
۳۸	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
۳۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۴۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
۴۱	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۴۲	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۴۳	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع	۱۷,۲۴۲,۰۵۰	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کنسرو سوسیس در آب نمک ( استاندارد ملی ۵۳۶۲ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۴	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۴۸,۱۵۰	۱۱	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۲	طعم و بو
	۶۹,۵۵۰	۱۳	یکنواختی
	۶۹,۵۵۰	۱۴	بافت
	۶۹,۵۵۰	۱۵	مواد خارجی
	۹۶,۳۰۰	۱۶	وزن آبکش
	۶۹,۵۵۰	۱۷	پزی
	۴۹۲,۲۰۰	۱۸	نمک
	۱۲۸,۴۰۰	۱۹	pH
	۸۸۲,۷۵۰	۲۰	پروتئین
	۳۹۰,۵۵۰	۲۱	رطوبت
	۶۸۴,۸۰۰	۲۲	کربوهیدرات
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	سرب
	۳۹۰,۵۵۰	۲۵	خاکستر
	۶۹,۵۵۰	۲۶	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۷	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۸	نشانه گذاری
	۸,۹۱۳,۱۰۰	مجموع	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۵۲۴۲ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۵	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتریهای مزوفیل هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتریهای گرمادوست هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتریهای گرمادوست بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۲	بو و مزه	۴۸,۱۵۰
۱۳	یکنواختی قطعات سوسیس	۶۹,۵۵۰
۱۴	بافت سوسیس	۶۹,۵۵۰
۱۵	مواد خارجی	۶۹,۵۵۰
۱۶	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۱۷	پری	۶۹,۵۵۰
۱۸	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۱۹	چربی	۴۴۴,۰۵۰
۲۰	pH	۱۲۸,۴۰۰
۲۱	فسفات	۵۸۸,۵۰۰
۲۲	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۲۳	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۵,۳۶۶,۰۵۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو قلیه نیزه ماهی ( استاندارد ملی ۹۳۳۷ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۷	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵.۰۰۰ ریال	
۱	۴۸.۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸.۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸.۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸.۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸.۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸.۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶.۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶.۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶.۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶.۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸.۱۵۰	ناپذیرفتنی
۱۲	۶۹.۵۵۰	قوطی پر شده
۱۳	۴۸.۱۵۰	بو، طعم و رنگ
۱۴	۴۸.۱۵۰	وضعیت ظاهری
۱۵	۶۹.۵۵۰	یافت
۱۶	۶۹.۵۵۰	گوشت
۱۷	۶۹.۵۵۰	سبزی
۱۸	۶۹.۵۵۰	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی
۱۹	۶۹.۵۵۰	گوشت خرده در کنسرو خرده
۲۰	۶۹.۵۵۰	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
۲۱	۶۹.۵۵۰	سس محتوی
۲۲	۶۹.۵۵۰	وزن خالص
۲۳	۴۹۲.۲۰۰	نمک
۲۴	۱۲۸.۴۰۰	pH
۲۵	۶۹.۵۵۰	پری
۲۶	۷۳۸.۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
۲۷	۱.۳۷۴.۹۵۰	جیوه
۲۸	۱.۰۸۰.۷۰۰	سرب
۲۹	۱.۰۸۰.۷۰۰	مس
۳۰	۱.۰۸۰.۷۰۰	روی
۳۱	۱.۰۸۰.۷۰۰	آهن
۳۲	۱.۳۷۴.۹۵۰	آرسنیک
۳۳	۱.۰۸۰.۷۰۰	قلع
۳۴	۱.۰۸۰.۷۰۰	کادمیم
۳۵	۶۹.۵۵۰	وزن خالص
۳۶	۶۹.۵۵۰	بسته بندی
۳۷	۹۶.۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع		۱۴.۷۴۴.۶۰۰



تعارفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو گل کلم ( استاندارد ملی ۱۵۷۵ ) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۹	
		ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۶۳۶,۶۵۰	۴	باکتری مقاوم به اسید مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۵	باکتری مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۶	کپک و مخمر
	۴۸,۱۵۰	۷	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۸	طعم و بو
	۴۸,۱۵۰	۹	تردی
وزنی	۶۹,۵۵۰	۱۰	مایع محتوی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	عیوب
	۹۶,۳۰۰	۱۲	وزن آبکش
	۴۹۲,۲۰۰	۱۳	نمک
	.	۱۴	افزودنی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۵	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۶	آهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۷	قلع
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۱۸	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۹	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۰	مس
	۱۲۸,۴۰۰	۲۱	pH
	۶۹,۵۵۰	۲۲	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۳	نشانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۲۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۲۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۲۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۰,۳۸۴,۳۵۰		مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو لوبیا سفید در آب نمک و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک ( استاندارد ملی ۹۵۳۹ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۰	
		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰	
۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰	
۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰	
۴	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	
۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	
۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	
۷	باکتریهای مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰	
۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰	
۱۱	رنگ	۴۸,۱۵۰	
۱۲	طعم و بو	۴۸,۱۵۰	
۱۳	کیفیت پخت	۴۸,۱۵۰	
۱۴	قطعات گیاهی	۶۹,۵۵۰	
۱۵	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰	
۱۶	پری	۶۹,۵۵۰	
۱۷	لوبیای تغییر رنگ یافته	۶۹,۵۵۰	
۱۸	نمک	۴۹۲,۲۰۰	
۱۹	pH	۱۲۸,۴۰۰	
۲۰	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۱	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۲	آرسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰	
۲۳	آهن	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۴	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۵	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۶	افزودنی	.	
۲۷	وزن خالص	۶۹,۵۵۰	
۲۸	بسته بندی	۶۹,۵۵۰	
۲۹	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	
		۱۱,۱۶۰,۱۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو مارچوبه (استاندارد ملی ۱۳۷۰) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۲	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
		۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
		۴۸,۱۵۰	بو و مزه
		۶۹,۵۵۰	بافت
		۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
		۴۸,۱۵۰	شفافیت
		۹۶,۳۰۰	وزن آبکش مارچوبه نوک دار بلند و متوسط
		۹۶,۳۰۰	وزن آبکش مارچوبه کوتاه و قطعه شده
		۶۹,۵۵۰	پزی
		۴۹۲,۲۰۰	نمک
		۱۲۸,۴۰۰	pH
		۴,۴۱۹,۱۰۰	باقیمانده سموم کشاورزی
		۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
		۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
		۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
		۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
		۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
		۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
		۶۹,۵۵۰	بسته بندی
		۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
		۱۵,۵۵۷,۸۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن (استاندارد ملی ۵۰۰۵) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۳	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
		۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
		۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
		۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
		۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
		۶۹,۵۵۰	قوطی پر شده
		۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
		۶۹,۵۵۰	بافت
		۴۸,۱۵۰	رنگ
		۴۸,۱۵۰	طعم و بو
		۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
سوکسله		۴۴۴,۰۵۰	روغن
وزنی		۶۹,۵۵۰	آب
		۴۹۲,۲۰۰	نمک
		۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
		۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
		۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
		۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
		۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
		۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
		۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
		۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
		۶۹,۵۵۰	وزن خالص
		۶۹,۵۵۰	بسته بندی
		۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
		۱۳,۹۳۱,۴۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۴۴۷۴ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵.۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۱	
۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۲	
۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۳	
۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری	۴	
۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۵	
۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۶	
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل	۷	
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی	۸	
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل	۹	
۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۱۰	
۴۸,۱۵۰	رنگ	۱۱	
۴۸,۱۵۰	طعم و بو	۱۲	
۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت لوبیا	۱۳	
۹۶,۳۰۰	وزن آبکش لوبیا	۱۴	
۶۹,۵۵۰	گوشت ماهی	۱۵	
۶۹,۵۵۰	یکنواختی	۱۶	
.	افزودنی مجاز	۱۷	
۴۹۲,۲۰۰	نمک	۱۸	
۴۴۴,۰۵۰	روغن	۱۹	
۱۲۸,۴۰۰	pH	۲۰	
۲۲۴,۷۰۰	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)	۲۱	
۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۲۲	
۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۲۳	
۶۹,۵۵۰	وزن خالص	۲۴	
۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۲۵	
۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۶	
۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل	۲۷	
۷,۲۳۸,۵۵۰	مجموع		

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو ماهی ساردین ( استاندارد ملی ۳۳۰۴ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۶	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
۱۱	۴۸,۱۵۰	بو و مزه
۱۲	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۳	۱۲۸,۴۰۰	pH
۱۴	۳۹۰,۵۵۰	پراکسید روغن محمول
موزونیه	۴۴۴,۰۵۰	میزان روغن محمول
۱۶	۶۹,۵۵۰	بافت
۱۷	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
۱۸	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
۱۹	۴۹۲,۲۰۰	نمک
وزنی	۶۹,۵۵۰	میزان مواد جامد نس
۲۱	۴,۴۱۹,۱۰۰	باقی مانده آفت کش ها و سموم ( در صورت استفاده از مواد اختیاری )
۲۲	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
۲۳	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۴	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۲۵	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۲۶	۰	هیستامین روش HPLC
۲۷	۶۹,۵۵۰	پری
۲۸	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۲۹	۰	افزودنی
۳۰	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۱	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع		۱۴,۲۷۳,۸۰۰

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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۴۸,۱۵۰	۱۲	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۳	بو و مزه
	۴۸,۱۵۰	۱۴	بافت
	۶۹,۵۵۰	۱۵	وزن آبکش
	۹۶,۳۰۰	۱۶	میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس)
	۲۳۴,۷۰۰	۱۷	pH
	۱۲۸,۴۰۰	۱۸	نمک
	۴۹۲,۲۰۰	۱۹	پزی
	۶۹,۵۵۰	۲۰	آرسنیک
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۱	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۲	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	جیوه
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۴	آهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵	کادمیم
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۶	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۷	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۸	بسته بندی
	۶۹,۵۵۰	۲۹	نشانه گذاری
	۹۶,۳۰۰	۳۰	
	۱۲,۷۵۹,۷۵۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو زبان(گاو-گوسفند-بز)در آب پاچه ( استاندارد ملی ۶۱۷۸ ) - کد فرآورده : ۲۱۴۵۷	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ملاحظات
	نام آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال
۱	شکل ظاهری قوطی	۶۹،۵۵۰
۲	رنگ	۴۸،۱۵۰
۳	طعم و بو	۴۸،۱۵۰
۴	ناپذیرفتنی	۴۸،۱۵۰
۵	مواد افزودنی	.
۶	وزن آبکش	۹۶،۳۰۰
۷	نمک	۴۹۲،۲۰۰
۸	pH	۱۲۸،۴۰۰
۹	پری	۶۹،۵۵۰
۱۰	وزن خالص	۶۹،۵۵۰
۱۱	بسته بندی	۶۹،۵۵۰
۱۲	نشانه گذاری	۹۶،۳۰۰
۱۳	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸،۱۵۰
۱۴	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸،۱۵۰
۱۵	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز	۴۸،۱۵۰
۱۶	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸،۴۰۰
۱۷	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸،۴۰۰
۱۸	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸،۴۰۰
۱۹	باکتری مزوفیل	۶۳۶،۶۵۰
۲۰	باکتری مزوفیل بی هوازی	۶۳۶،۶۵۰
۲۱	باکتری ترموفیل	۶۳۶،۶۵۰
۲۲	باکتری ترموفیل بی هوازی	۶۳۶،۶۵۰
مجموع		۴،۳۱۲،۱۰۰



تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در روغن	
	(استاندارد ملی ۷۶۳۴) - کد فرآورده: ۲۱۵۱۰	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی
	۴۸,۱۵۰	ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	بافت
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
	.	افزودنی
	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی
	۶۹,۵۵۰	گوشت فیله در کنسرو فیله
	۶۹,۵۵۰	گوشت خرده در کنسرو خرده
	۶۹,۵۵۰	گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۴۹۲,۲۰۰	نمک
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش
	۶۹,۵۵۰	پزی
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۷۳۸,۳۰۰	پراکسید روغن استخراجی
وزنی	۶۹,۵۵۰	سبزی های معطر و ادویه
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیم
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۵,۰۷۶,۳۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ملاحظات	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کنسرو ماهیان خاوباری (استاندارد ملی ۶۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۴	
		ردیف	نام آزمون
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۳	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۴	pH قبل از گرمخانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۵	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۷	باکتریهای مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۸	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۹	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	۱۱	وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی
	۴۸,۱۵۰	۱۲	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۳	طعم و بو
	۶۹,۵۵۰	۱۴	بافت
	۶۹,۵۵۰	۱۵	مواد خارجی
	۹۶,۳۰۰	۱۶	وزن آبکش
	۴۹۲,۲۰۰	۱۷	نمک
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	۱۸	روغن
	۷۳۸,۳۰۰	۱۹	پراکسید روغن استخراجی
	۱۲۸,۴۰۰	۲۰	pH
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۱	جیوه
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۲	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵	آهن
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۶	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۷	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۸	کادمیم
	۶۹,۵۵۰	۲۹	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۳۰	نشانه گذاری
	۱۴,۶۸۰,۴۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو خورشت سبزی با سویا ( استاندارد ملی ۱۲۲۳۹ ) - کد فرآورده : ۲۲۲۱۷	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ تا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز
۳	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ تا ۵ روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری مزوفیل
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل بی هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های ترموفیل بی هوازی
۱۱	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
۱۲	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۳	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
۱۴	۴۸,۱۵۰	کیفیت پخت
۱۵	۶۹,۵۵۰	قطعات گیاهی غیر خوراکی
۱۶	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل در قوطی دوتکه با ارتفاع کمتر از ۵ سانتی متر و ظروف مشابه
۱۷	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش کل برای سایر ظروف
۱۸	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش لوبیا
۱۹	۶۹,۵۵۰	بری
سوکسله	۴۴۴,۰۵۰	روغن
	۳۹۰,۵۵۰	پراکسید
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
	۱,۳۷۴,۹۵۰	ارسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۱,۶۲۵,۵۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کنسرو پوره نخود(حمص) با ارده ( استاندارد ملی ۲۱۷۹۴ ) - کد فرآورده : ۲۲۲۹۵	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ملاحظات
۱	رنگ	۴۸,۱۵۰
۲	طعم(بو مزه)	۴۸,۱۵۰
۳	وضعیت ظاهری	۴۸,۱۵۰
۴	ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰
۵	پری	۶۹,۵۵۰
۶	نمک	۴۹۲,۲۰۰
۷	اسیدیته	۳۹۰,۵۵۰
۸	مواد جامد کل	۲۲۴,۷۰۰
۹	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۱۱	وضعیت ظاهری محتویات ظرف پس از ۷ تا ۵۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰
۱۲	وضع ظاهری محتویات بعد از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰
۱۳	pH قبل از گرمخانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۱۴	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۵	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۶	باکتری های ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۷	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۱۸	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
۱۹	باکتری های ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۲۰	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس	۱۲۸,۴۰۰
۲۱	pH بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس	۱۲۸,۴۰۰
۲۲	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۶,۷۷۳,۱۰۰</b>

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کمپوت نارنگی ( استاندارد ملی ۵۰۸۶ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۱	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی قبل از گرمخانه گذاری
۲	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه پس از ۱۰ روز
۳	۴۸,۱۵۰	وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه پس از ۷ - هر روز
۴	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرمخانه گذاری
۵	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۶	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد
۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل هوازی
۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای گرمادوست هوازی
۹	۶۳۶,۶۵۰	کپک
۱۰	۶۳۶,۶۵۰	مخمر
۱۱	۴۸,۱۵۰	رنگ
۱۲	۴۸,۱۵۰	بو
۱۳	۴۸,۱۵۰	مزه
۱۴	۶۹,۵۵۰	یکتواختی
۱۵	۶۹,۵۵۰	طبقه بندی بر پایه اندازه
۱۶	۶۹,۵۵۰	وزن میوه ایکش شده
بریکس	۲۲۴,۷۰۰	غلظت شربت
۱۸	۴۸,۱۵۰	شفافیت ابگونه پوششی
۱۹	۶۹,۵۵۰	پری
۲۰	-	افزودنی
۲۱	۶۹,۵۵۰	اسیب دیدگی و رواداری آن
۲۲	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
۲۳	۴,۴۱۹,۱۰۰	باقیمانده سموم و افت کشها
۲۴	۱۲۸,۴۰۰	pH
۲۵	۶۹,۵۵۰	نرمی و سفتی
۲۶	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک
۲۷	۱,۳۷۴,۹۵۰	ارسنیک
۲۸	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۲۹	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
۳۰	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
۳۱	۱,۰۸۰,۷۰۰	اهن
۳۲	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۳۳	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۳۴	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
۳۵	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
مجموع		۱۵,۹۲۲,۲۰۰

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کمپوت سیب ( استاندارد ملی ۱۰۷۵۷ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۲	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز	۴۸,۱۵۰
۳	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتری های مزوفیل هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتریهای گرمادوست هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	کپک	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	مخمر	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی آشپشه	۶۹,۵۵۰
۱۳	رنگ تکه های سیب	۴۸,۱۵۰
۱۴	بوی کمپوت سیب	۴۸,۱۵۰
۱۵	طعم	۴۸,۱۵۰
۱۶	بافت میوه	۶۹,۵۵۰
۱۷	وزن آبکش شده در کمپوت درسته	۹۶,۳۰۰
۱۸	وزن آبکش شده در کمپوت نیمه	۹۶,۳۰۰
۱۹	پری	۶۹,۵۵۰
۲۰	pH	۱۲۸,۴۰۰
۲۱	غلظت (درصد مواد محلول در آب)	۲۲۴,۷۰۰
۲۲	یکتواختی از نظر وزن	۶۹,۵۵۰
۲۳	عیوب تعداد در قوطی ۳۳۰ گرمی	۶۹,۵۵۰
۲۴	عیوب تعداد در قوطی ۵۰۰ گرمی	۶۹,۵۵۰
۲۵	شفافیت	۴۸,۱۵۰
۲۶	اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک	۳۹۰,۵۵۰
۲۷	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۸	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۹	وزن خالص	۶۹,۵۵۰
۳۰	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۳۱	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۷,۰۶۷,۳۵۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت گلابی ( استاندارد ملی ۳-۲۴۸۵ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۳	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	
	نام آزمون	ردیف
ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰	۱
ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز	۴۸,۱۵۰	۲
ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵- روز	۴۸,۱۵۰	۳
pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	۴
pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	۵
pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	۶
باکتری های مزوفیل هوازی	۶۳۶,۶۵۰	۷
باکتری های گرمادوست هوازی	۶۳۶,۶۵۰	۸
کپک	۶۳۶,۶۵۰	۹
مخمر	۶۳۶,۶۵۰	۱۰
بو	۴۸,۱۵۰	۱۱
رنگ	۴۸,۱۵۰	۱۲
مزه	۴۸,۱۵۰	۱۳
وزن میوه آبکش در کمپوت ممتاز/درجه یک/درجه دو (در شربت رقیق)	۹۶,۳۰۰	۱۴
وزن میوه آبکش در کمپوت ممتاز/درجه یک/درجه دو ( در شربت غلیظ)	۹۶,۳۰۰	۱۵
غلظت شربت	۲۲۴,۷۰۰	۱۶
یکتواختی	۶۹,۵۵۰	۱۷
پری	۶۹,۵۵۰	۱۸
اسیب دیدگی	۶۹,۵۵۰	۱۹
شفافیت شربت	۴۸,۱۵۰	۲۰
مواد خارجی	۶۹,۵۵۰	۲۱
نرمی و سفتی	۶۹,۵۵۰	۲۲
مانده افت کتوها	۴,۴۱۹,۱۰۰	۲۳
ارسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۴
سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵
مس	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۶
روی	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۷
اهن	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۸
قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۹
اسیدیته کل	۳۹۰,۵۵۰	۳۰
pH	۱۲۸,۴۰۰	۳۱
بیشترین شمار دانه وتکه تخمدان در ۱۰۰ میلی لیتر شربت	۶۹,۵۵۰	۳۲
وزن خالص	۶۹,۵۵۰	۳۳
بسته بندی	۶۹,۵۵۰	۳۴
نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	۳۵
مجموع	۱۶,۰۵۵,۳۵۰	

**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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۶۳۶,۶۵۰	۱	باکتری های مزوفیل هواری
	۶۳۶,۶۵۰	۲	باکتری های گرمادوست هواری
	۶۳۶,۶۵۰	۳	کپک
	۶۳۶,۶۵۰	۴	مخمر
	۴۸,۱۵۰	۵	ویژگیهای حسی
	۹۶,۳۰۰	۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)
	۱۲۸,۴۰۰	۷	pH
	۲۲۴,۷۰۰	۸	غلظت(درصد مواد جامد محلول در آب)
	۶۹,۵۵۰	۹	یکتواختی
	۶۹,۵۵۰	۱۰	عیوب
	۴۸,۱۵۰	۱۱	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۲	بو
	۶۹,۵۵۰	۱۳	بافت
	۴۸,۱۵۰	۱۴	شفافیت
	۴۸,۱۵۰	۱۵	مزه
	۳۹۰,۵۵۰	۱۶	اسیدیته کل بر اسید سیتریک
	۶۹,۵۵۰	۱۷	پری
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۸	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۹	قلع
	۶۹,۵۵۰	۲۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۱	نشانه گذاری
	۶۹,۵۵۰	۲۲	مواد خارجی
	۶,۳۰۲,۳۰۰	<b>مجموع</b>	



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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۶۳۶۶۵۰	۱	باکتری های مزوفیل هواری
	۶۳۶۶۵۰	۲	باکتری های گرمادوست هواری
	۶۳۶۶۵۰	۳	کپک
	۶۳۶۶۵۰	۴	مخمر
	۴۸۰۱۵۰	۵	ویزگیهای حسی
	۹۶۳۰۰	۶	وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی)
	۱۲۸۰۴۰۰	۷	pH
	۲۲۴۰۷۰۰	۸	غلظت(درصدموادجامدمجولول در آب)
	۶۹۰۵۵۰	۹	یکتواختی از نظر وزن
	۶۹۰۵۵۰	۱۰	باقت میوه
	۴۸۰۱۵۰	۱۱	شفافیت
	۳۹۰۰۵۵۰	۱۲	اسیدیته کل بر اسید سیتریک
	۶۹۰۵۵۰	۱۳	بری
	۱۰۰۸۰۰۷۰۰	۱۴	سرب
	۱۰۰۸۰۰۷۰۰	۱۵	قلع
	۴۰۴۱۹۰۱۰۰	۱۶	باقیمانده افت کشها
	۶۹۰۵۵۰	۱۷	بسته بندی
	۹۶۳۰۰	۱۸	نشانه گذاری
	۶۹۰۵۵۰	۱۹	آسیب دیدگی
	۶۹۰۵۵۰	۲۰	تعداد در ۱۰۰ گرم
	۶۹۰۵۵۰	۲۱	مواد خارجی
	۶۹۰۵۵۰	۲۲	آفت زدگی
	۱۰۰۷۱۶۰۰۵۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کمپوت گیلاس	
	( استاندارد ملی ۹۷۲۰ ) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۶	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری درمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری درمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های گرما دوست هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	کپک
	۶۳۶,۶۵۰	مخمر
	۶۹,۵۵۰	وضعیت ظاهری بسته
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	طعم و بو
	۶۹,۵۵۰	بافت
	۴۸,۱۵۰	شفافیت شربت
	۶۹,۵۵۰	بقایای گیاهی دم و برگ
	۶۹,۵۵۰	هسته آزاد در بسته ۴۵۰ گرمی فقط در درجه ۱ و ۲
	۶۹,۵۵۰	پری
	۲۲۴,۷۰۰	مواد جامد محلول در آب
	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته بر حسب اسید سیتریک
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش درجه ممتاز
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش درجه ۱
	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش درجه ۲
	۶۹,۵۵۰	غیر یکنواختی
	۶۹,۵۵۰	درصد آسیب دیدگی درجه ممتاز
	۶۹,۵۵۰	درصد آسیب دیدگی درجه ۱ م
	۶۹,۵۵۰	درصد آسیب دیدگی درجه ۲
	۶۹,۵۵۰	درصد افت زدگی درجه ممتاز
	۶۹,۵۵۰	درصد افت زدگی درجه ۱
	۶۹,۵۵۰	درصد افت زدگی درجه ۲
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	آهن
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۱۲,۱۴۹,۸۵۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کمپوت هلو	
	( استاندارد ملی ۸-۲۴۸۵ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۷	
عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	کپک و مخمر
	۴۸,۱۵۰	وضع ظاهری میوه
	۴۸,۱۵۰	رنگ
	۴۸,۱۵۰	بو
	۴۸,۱۵۰	مزه
	.	ناپذیرفتنی ها
بریکس	۲۲۴,۷۰۰	غلظت شربت ( بریکس )
	۴۸,۱۵۰	شفافیت شربت
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی
	۹۶,۳۰۰	وزن میوه آبکش شده
	۶۹,۵۵۰	پری
	۱۲۸,۴۰۰	pH
	۶۹,۵۵۰	آسیب دیدگی
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی پوست میوه
	۴,۴۱۹,۱۰۰	مانده افت کتوها
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
	۶۹,۵۵۰	نسبت وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری
	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته برحسب اسید سیتریک
	۱۰,۳۵۷,۶۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: کمپوت آناناس (استاندارد ملی ۱۲۱۷۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۱۷	ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
			ملاحظات
	۱	وضعیت ظاهری	۴۸,۱۵۰
	۲	عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰
	۳	رنگ	۴۸,۱۵۰
	۴	بو و مزه	۴۸,۱۵۰
	۵	باقث	۶۹,۵۵۰
	۶	شفافیت شربت	۴۸,۱۵۰
	۷	یکنواختی	۶۹,۵۵۰
	۸	اسیب دیده گی و خردشدگی	۶۹,۵۵۰
	۹	موادجامد محلول در آب	۲۲۴,۷۰۰
	۱۰	اسیدیته	۳۹۰,۵۵۰
	۱۱	pH	۱۲۸,۴۰۰
	۱۲	وزن آبکش شده	۹۶,۳۰۰
	۱۳	پری	۶۹,۵۵۰
	۱۴	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
	۱۵	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
	۱۶	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
	۱۷	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
	۱۸	باکتری های مزوفیل هوازی	۶۳۶,۶۵۰
	۱۹	باکتری های گرمادوست هوازی	۶۳۶,۶۵۰
	۲۰	کپک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰
<b>مجموع</b>			<b>۵,۵۹۶,۱۰۰</b>

نام فرآورده: کمپوت سیب و گلابی (استاندارد ملی ۲۳۲۶ و ۵۴۹۰) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۰	ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
			ملاحظات
	۱	وزن آبکش شده	۹۶,۳۰۰
	۲	پری	۶۹,۵۵۰
	۳	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
	۴	یکنواختی	۶۹,۵۵۰
	۵	درصد میوه ها	۶۹,۵۵۰
	۶	عیوب	۶۹,۵۵۰
	۷	موادخارجی	۶۹,۵۵۰
	۸	نرمی و سفتی	۶۹,۵۵۰
	۹	غلظت شربت	۲۲۴,۷۰۰
	۱۰	شفافیت شربت	۴۸,۱۵۰
	۱۱	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک	۳۹۰,۵۵۰
	۱۲	pH	۱۲۸,۴۰۰
	۱۳	باکتری های مزوفیل هوازی	۶۳۶,۶۵۰
	۱۴	باکتری های گرمادوست هوازی	۶۳۶,۶۵۰
	۱۵	کپک	۶۳۶,۶۵۰
	۱۶	مخمر	۶۳۶,۶۵۰
	۱۷	وضعیت ظاهری	۴۸,۱۵۰
	۱۸	طعم و بو	۴۸,۱۵۰
	۱۹	رنگ	۴۸,۱۵۰
	۲۰	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
	۲۱	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰

تعرفه - كمپوت و كنسرو

	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۲
	۶,۳۲۳,۷۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده: کمپوت کیوی ( استاندارد ملی ۴۷۷۶ ) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۱	
		ردیف	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	بو	۱
	۴۸,۱۵۰	مزه	۲
	۴۸,۱۵۰	رنگ	۳
	۶۹,۵۵۰	وزن	۴
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی	۵
	۶۹,۵۵۰	پری	۶
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۷
	۶۹,۵۵۰	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی	۸
	۴۸,۱۵۰	شفافیت	۹
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی	۱۰
	۶۹,۵۵۰	نرمی و سفتی	۱۱
	۱۲۸,۴۰۰	pH	۱۲
	۲۲۴,۷۰۰	بریکس	۱۳
	۴,۴۱۹,۱۰۰	مانده سموم	۱۴
	۱,۳۷۴,۹۵۰	ارسنیک	۱۵
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۱۶
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس	۱۷
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی	۱۸
	۱,۰۸۰,۷۰۰	اهن	۱۹
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۲۰
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۱
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل هواری	۲۲
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های گرمادوست هواری	۲۳
	۶۳۶,۶۵۰	کپک	۲۴
	۶۳۶,۶۵۰	مخمر	۲۵
	۱۴,۸۷۲,۰۰۰	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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	ناپذیرفتنیها
	.	۲	رنگ دهنده / طعم دهنده
	۱,۴۷۱,۲۵۰	۳	نگهدارنده - HPLC
	۴۸,۱۵۰	۴	بو
	۴۸,۱۵۰	۵	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۶	مزه
	۹۶,۳۰۰	۷	وزن آبکش شده
	۶۹,۵۵۰	۸	یکتواختی
	۶۹,۵۵۰	۹	درصد میوه ها
	۶۹,۵۵۰	۱۰	عیوب
	۶۹,۵۵۰	۱۱	مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	۱۲	نرمی وسفتی
بریکس	۲۲۴,۷۰۰	۱۳	غلظت شربت
	۴۸,۱۵۰	۱۴	شفافیت شربت
	۳۹۰,۵۵۰	۱۵	اسیدیته برحسب اسیدسیتریک
	۱۲۸,۴۰۰	۱۶	pH
	۴۸,۱۵۰	۱۷	ازمونهای حسی
	۴,۴۱۹,۱۰۰	۱۸	باقیمانده افت کشها
	۶۹,۵۵۰	۱۹	بسته بندی
	۶۹,۵۵۰	۲۰	پری
	۶۳۶,۶۵۰	۲۱	باکتری های مزوفیل هواری
	۶۳۶,۶۵۰	۲۲	باکتری های گرمادوست هواری
	۶۳۶,۶۵۰	۲۳	کپک
	۶۳۶,۶۵۰	۲۴	مخمر
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۵	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۶	قلع
	۱۲,۲۱۴,۰۵۰	مجموع	

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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۹,۵۵۰	۲	بافت
	۴۸,۱۵۰	۳	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۴	طعم و بو
	۲۲۴,۷۰۰	۵	بریکس
	۱۲۸,۴۰۰	۶	pH
	۶۹,۵۵۰	۷	یکتواختی رنگ
	۶۹,۵۵۰	۸	یکتواختی اندازه
	۹۶,۳۰۰	۹	درصد وزن ابکس فرآورده
	۶۹,۵۵۰	۱۰	پری
	۶۹,۵۵۰	۱۱	بسته بندی
	۶۹,۵۵۰	۱۲	ناخالصیهای معدنی
	۶۹,۵۵۰	۱۳	عیوب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۴	سرب
	۶۳۶,۶۵۰	۱۵	باکتری های مزوفیل هواری
	۶۳۶,۶۵۰	۱۶	باکتری های گرمادوست هواری
	۶۳۶,۶۵۰	۱۷	کپک
	۶۳۶,۶۵۰	۱۸	مخمر
	۹۶,۳۰۰	۱۹	نشانه گذاری
	۴,۸۰۴,۳۰۰	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 ۵۳۵۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی	۱
وزنی	۶۹,۵۵۰	انبه	۲
	۱,۴۷۱,۳۵۰	اسید اسکوربیک - HPLC	۳
	۹۷۹,۰۵۰	اسید سیتریک	۴
	۴۸,۱۵۰	رنگ	۵
	۴۸,۱۵۰	طعم	۶
	۶۹,۵۵۰	بافت	۷
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی	۸
	۹۶,۳۰۰	وزن میوه لبکش	۹
بریکس	۲۲۴,۷۰۰	غلظت مایع محتوی	۱۰
	۱۲۸,۴۰۰	pH	۱۱
	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته	۱۲
	۱,۴۷۱,۳۵۰	بتاکاراتن	۱۳
	۴۹۲,۲۰۰	کلرید کلسیم	۱۴
	۴,۴۱۹,۱۰۰	باقیمانده سموم	۱۵
	۱,۳۷۴,۹۵۰	آرسنیک	۱۶
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۱۷
	۱,۰۸۰,۷۰۰	مس	۱۸
	۱,۰۸۰,۷۰۰	روی	۱۹
	۱,۰۸۰,۷۰۰	اهن	۲۰
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۲۱
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۲۲
	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۲۳
	۶۳۶,۶۵۰	کپک و مخمر	۲۴
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۵
	۶۹,۵۵۰	بیسته بندی	۲۶
	۶۹,۵۵۰	بری	۲۷
	۱۸,۹۴۹,۷۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده : کمپوت آلوئه ورا ( استاندارد ملی ۱۴۶۵۹ ) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۳	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	وضعیت ظاهری	۴۸,۱۵۰
۲	طعم و بو	۴۸,۱۵۰
۳	رنگ	۴۸,۱۵۰
۴	شربت (شفافیت)	۴۸,۱۵۰
۵	استحکام	۶۹,۵۵۰
۶	اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی	۶۹,۵۵۰
۷	مواد جامد محلول در آب	۲۲۴,۷۰۰
۸	اسیدیته	۳۹۰,۵۵۰
۹	pH	۱۲۸,۴۰۰
۱۰	پری	۶۹,۵۵۰
۱۱	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۱۲	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۳	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۴	کپک و مخمر	۶۳۶,۶۵۰
۱۵	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
۱۶	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۷	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۱۸	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰
۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۴۸,۱۵۰
۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز	۴۸,۱۵۰
۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز	۴۸,۱۵۰
<b>مجموع</b>		<b>۵,۶۲۲,۸۵۰</b>

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

نام فرآورده : کمپوت گریپ فروت ( استاندارد ملی ۱۰۰۸۸ - کد فرآورده : ۲۱۷۰۶ )	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:		
	ملاحظات	نام آزمون	ردیف
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	رنگ	۱
	۴۸,۱۵۰	بو	۲
	۴۸,۱۵۰	مزه	۳
	۶۹,۵۵۰	بافت	۴
	۶۹,۵۵۰	یکنواختی	۵
	۹۶,۳۰۰	وزن میوه ابکش	۶
	۶۹,۵۵۰	پری	۷
	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته	۸
	۱۲۸,۴۰۰	pH	۹
بریکس	۲۲۴,۷۰۰	غلظت شربت	۱۰
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی	۱۱
	۶۹,۵۵۰	عیوب	۱۲
	۴,۴۱۹,۱۰۰	مانده افت کنشها	۱۳
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۱۴
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۱۵
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱۶
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل	۱۷
	۶۳۶,۶۵۰	کپک و مخمر	۱۸
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۱۹
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۰
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری	۲۱
	۴۸,۱۵۰	ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد	۲۲
	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز	۲۳
	۱۰,۱۳۲,۹۰۰	<b>مجموع</b>	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام فرآورده : کمپوت پرتقال	
		( استاندارد ملی ۶۹۵۶ ) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۲	
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	نام آزمون	ردیف
	۴۸,۱۵۰	رنگ	۱
	۴۸,۱۵۰	بو	۲
	۴۸,۱۵۰	مزه	۳
	۶۹,۵۵۰	یکتواختی	۴
	۶۹,۵۵۰	اندازه	۵
	۹۶,۳۰۰	وزن میوه آبکش شده	۶
بریکس	۲۲۴,۷۰۰	غلظت شربت	۷
	۴۸,۱۵۰	شفافیت شربت	۸
	۶۹,۵۵۰	عیوب	۹
	۰	مواد افزودنی	۱۰
	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی	۱۱
	۱۲۸,۴۰۰	pH	۱۲
	۴,۴۱۹,۱۰۰	مانده افت کتوها	۱۳
	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب	۱۴
	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع	۱۵
	۶۹,۵۵۰	بافت	۱۶
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای گرمادوست هوازی	۱۷
	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای مزوفیل هوازی	۱۸
	۶۳۶,۶۵۰	کپک	۱۹
	۶۳۶,۶۵۰	مخمر	۲۰
	۳۹۰,۵۵۰	اسیدیته	۲۱
	۶۹,۵۵۰	پری	۲۲
	۹۶,۳۰۰	نشانه گذاری	۲۳
	۶۹,۵۵۰	بسته بندی	۲۴
	۱۰,۷۴۲,۸۰۰	مجموع	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

نام فرآورده : كمپوت خرما	ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	۱	ویژگیهای حسی	۴۸,۱۵۰	
	۲	وضعیت ظاهری	۴۸,۱۵۰	
	۳	طعم و بو	۴۸,۱۵۰	
	۴	رنگ	۴۸,۱۵۰	
	۵	تردی	۴۸,۱۵۰	
	۶	یکنواختی	۶۹,۵۵۰	
	۷	عوامل ناپذیرفتنی	۴۸,۱۵۰	
	۸	وزن آبکش شده	۹۶,۳۰۰	
	۹	pH	۱۲۸,۴۰۰	
	۱۰	مواد افزودنی	.	
	۱۱	پری	۶۹,۵۵۰	
	۱۲	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۳	اهن	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۴	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۵	ارستیک	۱,۳۷۴,۹۵۰	
	۱۶	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۷	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۸	کپک	۶۳۶,۶۵۰	
	۱۹	مخمر	۶۳۶,۶۵۰	
	۲۰	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	
	۲۱	بسته بندی	۶۹,۵۵۰	
مجموع			۸,۸۷۰,۳۰۰	

نام فرآورده : مربای شقاقل	ردیف	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
	۱	قند کل (درصد وزنی)	۹۷۹,۰۵۰	
	۲	درصد مواد قندی و غیر قندی محلول در آب (برحسب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)	۲۲۴,۷۰۰	
	۳	PH	۱۲۸,۴۰۰	
	۴	اسیدیته	۳۹۰,۵۵۰	
	۵	ساقه محتوی (درصد وزنی)	۶۹,۵۵۰	
	۶	پری (درصد)	۶۹,۵۵۰	
	۷	طعم, رنگ, بو	۴۸,۱۵۰	
	۸	رنگ	۴۸,۱۵۰	
	۹	بسته بندی	۶۹,۵۵۰	
	۱۰	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	
	۱۱	بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم ( HPLC )	۱,۴۷۱,۲۵۰	
	۱۲	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۳	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	
	۱۴	باکتری های مقاوم به اسید	۶۳۶,۶۵۰	
	۱۵	باکتری های اسیدلاکتیک	۶۸۴,۸۰۰	
	۱۶	کپک	۶۳۶,۶۵۰	
	۱۷	مخمر	۶۳۶,۶۵۰	

تعرفه - كمپوت و كنسرو

۸,۳۵۱,۳۵۰

مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : مربا و مارمالاد ( استاندارد ملی ۲۱۴ ) - کد فرآورده : ۱۱۲۴۸	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	مزه
	۶۹,۵۵۰	۲	سایر اندامهای گیاهی
	۴۸,۱۵۰	۳	رنگ ظاهری
	۴۸,۱۵۰	۴	بو
	۶۹,۵۵۰	۵	عیوب
	۶۹,۵۵۰	۶	مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	۷	پری
	۲۲۴,۷۰۰	۸	مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سانتیگراد
	۳۹۰,۵۵۰	۹	اسیدیته بر حسب اسید غالب
	۱۲۸,۴۰۰	۱۰	pH
	۰	۱۱	افزودنی ها
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۲	قلع
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۱۳	سرب
	۶۹,۵۵۰	۱۴	وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۱۵	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۱۶	نشانه گذاری
	۶۸۴,۸۰۰	۱۷	باکتری های لاکتیک
	۶۳۶,۶۵۰	۱۸	باکتری مقاوم به اسید
	۶۳۶,۶۵۰	۱۹	کپک
	۶۳۶,۶۵۰	۲۰	مخمر
	۴۸,۱۵۰	۲۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۶۸۴,۸۰۰	۲۲	عدد فرمالین
	۲,۰۵۹,۷۵۰	۲۳	پاتولین در مربا و مارمالاد سبب
	۶۹,۵۵۰	۲۴	میزان اندام گیاهی (میوه محتوی)
	۹,۰۲۰,۱۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : غسل	نام آزمون	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		( استاندارد ملی ۷۶۱۰، ۹۲ ) - کد فرآورده : ۱۱۲۵۰
ردیف	نام آزمون	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵،۰۰۰ ریال
۱	طعم و بو	۴۸،۱۵۰
۲	شکل ظاهری	۴۸،۱۵۰
۳	قند های احیا کننده قبل از هیدرولیز	هر کدام به تنهایی ۳۹۰،۵۵۰
۴	ساکارز	۳۹۰،۵۵۰
۵	رطوبت	۳۹۰،۵۵۰
۶	Ph	۱۲۸،۴۰۰
۷	اسیدیته آزاد	۳۹۰،۵۵۰
۸	فعالیت دیاستازی ( اسپکتروفتومتری )	۸۸۲،۷۵۰
۹	نسبت فروکتوز به گلوکز	محاسباتی ۰
۱۰	خاکستر	۳۹۰،۵۵۰
۱۱	هدایت الکتریکی	۴۹۲،۲۰۰
۱۲	هیدروکسی متیل فورفورال - کمی (HPLC)	۱،۴۷۱،۲۵۰
۱۳	مواد جامد غیر محلول در غسل	۳۹۰،۵۵۰
۱۴	پرولین ( اسپکتروفتومتری )	۸۸۲،۷۵۰
۱۵	بسته بندی	۶۹،۵۵۰
۱۶	نشانه گذاری	۹۶،۳۰۰
۱۷	مواد افزودنی	۰
۱۸	رنگ	۴۸،۱۵۰
۱۹	کف	۴۸،۱۵۰
۲۰	مزه	۴۸،۱۵۰
۲۱	شمارش اسپور کلستریدیوم احیا کننده سولفیت	۷۸۶،۴۵۰
۲۲	مخمر های اسمو فیلک	۸۸۲،۷۵۰
۲۳	کپک	۶۳۶،۶۵۰
مجموع		۸،۹۱۳،۱۰۰



تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده : فرآورده یخی خوراکی ( استاندارد ملی ۳۹۶۴ ) - کد فرآورده : ۲۰۱۶۹	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال		
	۳۹۰,۵۵۰	۱	اسید تارتاریک (و املاح سدیم و پتاسیم آن)
	۰	۲	رنگ مجاز خوراکی
	۳۹۰,۵۵۰	۳	رنگ کارامل (فرآیند شده)
	۱,۴۷۱,۲۵۰	۴	نگهدارنده (بنزوات / سوربات) - HPLC
	۱,۱۷۷,۰۰۰	۵	شیرین کننده (آسپارتام/ آسه سولفام)
	۲۲۴,۷۰۰	۶	مواد جامد کل
	۳۹۰,۵۵۰	۷	اسیدیته کل
	۱۲۸,۴۰۰	۸	pH
	۹۷۹,۰۵۰	۹	قند کل
	۲۲۴,۷۰۰	۱۰	مواد جامد محلول در آب (بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس)
	۶۸۴,۸۰۰	۱۱	عدد فرمالین (در فرآورده حاوی آب میوه و یا معادل آن کنسانتره)
	۶۹,۵۵۰	۱۲	مواد خارجی
	۴۸,۱۵۰	۱۳	طعم و بو
	۶۳۶,۶۵۰	۱۴	شمارش کلی میکروارگانیزمها
MPN	۱,۲۷۸,۶۵۰	۱۵	انتروباکتریاسه
شناسایی	۶۶۸,۷۵۰	۱۶	اشریشیاکلی
	۱,۵۷۲,۹۰۰	۱۷	سالمونلا
	۶۳۶,۶۵۰	۱۸	کپک و مخمر
شناسایی	۱,۳۲۶,۸۰۰	۱۹	استافیلوکوک های گواکو لاز مثبت
	۱,۳۷۴,۹۵۰	۲۰	ارستیک
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۱	سرب
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۲	مس
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۳	روی
	۱,۰۸۰,۷۰۰	۲۴	قلع
	۹۶,۳۰۰	۲۵	نشانه گذاری
	۶۹,۵۵۰	۲۶	وزن یا حجم محتوی
	۶۹,۵۵۰	۲۷	بسته بندی
	۱۸,۲۳۲,۸۰۰	مجموع	

تعارفه - كمپوت و كنسرو

ردیف	نام فرآورده : سس گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۲۵۵۰ ) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۳	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ایلاعی ۵۳۵,۰۰۰ ریال	
	۶۳۶,۶۵۰	۱ باکتری های مقاوم به اسید
	۶۳۶,۶۵۰	۲ کپک
	۶۳۶,۶۵۰	۳ مخمر
	۹۷۹,۰۵۰	۴ ریسه های کپک باقیمانده
	۴۸,۱۵۰	۵ ناپذیرفتنی ها
	۶۹,۵۵۰	۶ مواد خارجی
	۶۹,۵۵۰	۷ ذرات حاصل از سوختگی
	۶۸۴,۸۰۰	۸ دانه و پوست
	۴۸,۱۵۰	۹ رنگ
	۴۸,۱۵۰	۱۰ مزه و بو
	۶۹,۵۵۰	۱۱ یکنواختی
	۶۹,۵۵۰	۱۲ پری
	۳۹۰,۵۵۰	۱۳ خاکستر کل
	۳۹۰,۵۵۰	۱۴ اسیدیته بر حسب اسید استیک
	۲۲۴,۷۰۰	۱۵ مواد جامد محلول در آب
	۱۲۸,۴۰۰	۱۶ pH
	۴۹۲,۲۰۰	۱۷ نمک طعام خوراکی بر حسب کلرور سدیم
	۹۷۹,۰۵۰	۱۸ قند کل
	۶۹,۵۵۰	۱۹ وزن خالص
	۶۹,۵۵۰	۲۰ بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۲۱ نشانه گذاری
	.	۲۲ افزودنی
	۶,۸۳۷,۳۰۰	مجموع

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام فرآورده: کنسرو ماهی قزل آلا در روغن ( استاندارد ملی ۲۱۳۸۸ ) - کد فرآورده: ۲۲۲۴۴	
	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	نام آزمون
ملاحظات	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال	
۱	۴۸,۱۵۰	مزه و بو
۲	۴۸,۱۵۰	رنگ
۳	۶۹,۵۵۰	بافت
۴	۶۹,۵۵۰	مواد خارجی
۵	۴۸,۱۵۰	عوامل ناپذیرفتنی
۶	۶۹,۵۵۰	وزن خالص
۷	۶۹,۵۵۰	پری
۸	۱۲۸,۴۰۰	pH
۹	۹۶,۳۰۰	وزن آبکش گوشت ماهی براساس وزن خالص محصول
۱۰	۴۹۲,۲۰۰	نمک براساس وزن خالص
۱۱	.	فاز مایع
موزونیه	۴۴۴,۰۵۰	میزان روغن در فازمایع براساس وزن خالص محصول
۱۳	۳۹۰,۵۵۰	پراکسید
۱۴	۱,۳۷۴,۹۵۰	جیوه
۱۵	۱,۰۸۰,۷۰۰	قلع
۱۶	۱,۰۸۰,۷۰۰	سرب
۱۷	۱,۰۸۰,۷۰۰	کادمیوم
۱۸	۴,۴۱۹,۱۰۰	باقی مانده آفت کش ها و سموم ( در صورت استفاده از مواد اختیاری )
۱۹	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
۲۰	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلزیسیوس به مدت ۱۰ تا ۴ روز
۲۱	۴۸,۱۵۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلزیسیوس به مدت ۷-۵روز
۲۲	۱۲۸,۴۰۰	pH قبل از گرم خانه گذاری
۲۳	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
۲۴	۱۲۸,۴۰۰	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد
۲۵	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل
۲۶	۶۳۶,۶۵۰	باکتری های مزوفیل بی هوازی
۲۷	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل
۲۸	۶۳۶,۶۵۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۱۴,۰۸۶,۵۵۰	مجموع

تعارفه - كمپوت و كنسرو

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 ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸,۱۵۰	۱	عوامل ناپذیرفتنی
	.	۲	ویژگی های اورگانولیپتیکی
	۴۸,۱۵۰	۳	رنگ
	۴۸,۱۵۰	۴	مزه و بو
	۶۹,۵۵۰	۵	بافت
	.	۶	وزن آبکش درسته
	.	۷	وزن آبکش نیمه قطعه شده
	.	۸	نمک
	۶۹,۵۵۰	۹	یکنواختی
	.	۱۰	لکه سیاه
	.	۱۱	لکه سبز
	.	۱۲	چشم سیب زمینی
	۶۹,۵۵۰	۱۳	پری
	۱۲۸,۴۰۰	۱۴	pH
	۱۰۸۰,۷۰۰	۱۵	سرب
	۱۰۸۰,۷۰۰	۱۶	قلع
	۴۸,۱۵۰	۱۹	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸,۱۵۰	۲۰	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸,۱۵۰	۲۱	ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز
	۱۲۸,۴۰۰	۲۲	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸,۴۰۰	۲۳	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد
	۱۲۸,۴۰۰	۲۴	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد
	۶۳۶,۶۵۰	۲۵	باکتری های مزوفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۶	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶,۶۵۰	۲۷	باکتریهای ترموفیل
	۶۳۶,۶۵۰	۲۸	باکتریهای ترموفیل بی هوازی
	۶۹,۵۵۰	۱۷	بسته بندی
	۹۶,۳۰۰	۱۸	نشانه گذاری
	۵,۸۸۵,۰۰۰	مجموع	

تعرفه - کمپوت و کنسرو

ردیف	نام آزمون	نام فرآورده : کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی ( استاندارد ملی ۷۵۷۲ ) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۳	
		عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	۴۸,۱۵۰	ملاحظات
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵,۰۰۰ ریال
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰	
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰	
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰	
۷	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰	
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰	
۹	باکتریهای ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰	
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰	
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۴۸,۱۵۰	
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۶۹,۵۵۰	
۱۳	طعم و بو	۴۸,۱۵۰	
۱۴	رنگ	۴۸,۱۵۰	
۱۵	وضعیت پخت	۴۸,۱۵۰	
۱۶	پری	۶۹,۵۵۰	
۱۷	وزن آبکش	۹۶,۳۰۰	
۱۸	وزن آبکش گوشت	۹۶,۳۰۰	
۱۹	یکنواختی	۶۹,۵۵۰	
۲۰	پراکسید	۳۹۰,۵۵۰	
۲۱	pH	۱۲۸,۴۰۰	
۲۲	باقیمانده کودهای ازت دار- نیترات	۸۸۲,۷۵۰	
۲۳	ارسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰	
۲۴	کادمیوم	۰	
۲۵	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۶	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۷	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۸	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۲۹	اهن	۱,۰۸۰,۷۰۰	
۳۰	روغن	۴۴۴,۰۵۰	سوکسله
۳۱	نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰	
۳۲	بسته بندی	۶۹,۵۵۰	
۳۳	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰	
مجموع		۱۲,۹۵۲,۲۵۰	

**تعرفه - کمپوت و کنسرو**

ردیف	نام فرآورده : کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن ( استاندارد ملی ۱۲۳۳۸ ) - کد فرآورده : ۲۲۳۹۴	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:
		ملاحظات
۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال
۲	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰
۳	وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس	۴۸,۱۵۰
۴	pH قبل از گرم خانه گذاری	۱۲۸,۴۰۰
۵	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۶	pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد	۱۲۸,۴۰۰
۷	باکتری های مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۸	باکتری های مزوفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۹	باکتریهای ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۱۰	باکتریهای ترموفیل بی هوازی	۶۳۶,۶۵۰
۱۱	ناپذیرفتنی ها	۴۸,۱۵۰
۱۲	وضعیت ظاهری قوطی	۶۹,۵۵۰
۱۳	طعم و بو	۴۸,۱۵۰
۱۴	رنگ	۴۸,۱۵۰
۱۵	کیفیت پخت	۴۸,۱۵۰
۱۶	پری	۶۹,۵۵۰
۱۷	وزن آبکش کل	۹۶,۳۰۰
۱۸	وزن آبکش بادمجان	۹۶,۳۰۰
۱۹	وزن آبکش گوجه	۹۶,۳۰۰
۲۰	یکنواختی	۶۹,۵۵۰
۲۱	پراکسید روغن مصرفی	۳۹۰,۵۵۰
۲۲	pH	۱۲۸,۴۰۰
۲۳	ارسنیک	۱,۳۷۴,۹۵۰
۲۴	سرب	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۵	مس	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۶	روی	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۷	قلع	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۸	اهن	۱,۰۸۰,۷۰۰
۲۹	روغن	۴۴۴,۰۵۰
۳۰	نمک طعام	۴۹۲,۲۰۰
۳۱	باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل	۶۳۶,۶۵۰
۳۲	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل	۶۳۶,۶۵۰
۳۳	قطعات گیاهی غیر خوراکی	۰
۳۴	بسته بندی	۶۹,۵۵۰
۳۵	نشانه گذاری	۹۶,۳۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۱۳,۴۳۹,۲۰۰</b>

تعرفه - کمپوت و کنسرو

نام فرآورده: زیتون شور (استاندارد ملی ۹۸۷) - کد فرآورده: ۱۱۴۳۸	عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود:	ردیف	نام آزمون
	ملاحظات		
	هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۵۳۵۰۰۰ ریال		
	۴۸،۱۵۰	۱	ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری
	۴۸،۱۵۰	۲	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس پس از ۱۰ تا ۱۴ روز
	۴۸،۱۵۰	۳	ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس پس از ۷-۵ روز
	۱۲۸،۴۰۰	۴	pH قبل از گرم خانه گذاری
	۱۲۸،۴۰۰	۵	pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس
	۱۲۸،۴۰۰	۶	pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس
	۶۳۶،۶۵۰	۷	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶،۶۵۰	۸	باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل
	۶۳۶،۶۵۰	۹	باکتری های مزوفیل بی هوازی
	۶۳۶،۶۵۰	۱۰	کپک و مخمر
	۴۸،۱۵۰	۱۱	عوامل ناپذیرفتنی
	۴۸،۱۵۰	۱۲	وضعیت ظاهری (قوطی-شیشه-ظروف پلاستیکی)
	۴۸،۱۵۰	۱۳	بو
	۴۸،۱۵۰	۱۴	رنگ
	۴۸،۱۵۰	۱۵	طعم میوه
	۶۹،۵۵۰	۱۶	یافت میوه
	۶۹،۵۵۰	۱۷	اندازه زیتون با هسته
	۹۶،۳۰۰	۱۸	وزن آبکش
	۶۹،۵۵۰	۱۹	پری
	۱۲۸،۴۰۰	۲۰	pH
	۶۹،۵۵۰	۲۱	یکتواختی
	۶۹،۵۵۰	۲۲	عیوب
	۳۹۰،۵۵۰	۲۴	اسیدیته کل در زیتون سبز رنگ یا رنگ برگشته
	۴۹۲،۲۰۰	۲۵	نمک
مخصوص زیتون سیاه - آزمون حسی	۴۸،۱۵۰	۲۷	تثبیت کننده رنگ آهن
	۱،۴۷۱،۲۵۰	۲۸	مواد نگهدارنده (روش HPLC)
	۱،۰۸۰،۷۰۰	۲۹	قلع
	۱،۰۸۰،۷۰۰	۳۰	سرب
	۱،۰۸۰،۷۰۰	۳۲	آهن
در صورت استفاده از روش اسپکتروفتومتری، هزینه آزمون ۸۵۰۶۵۰ ریال می باشد.	۲،۹۴۲،۵۰۰	۳۳	آنتی اکسیدانهای مصنوعی - HPLC
	۶۹،۵۵۰	۳۵	بسته بندی
	۹۶،۳۰۰	۳۶	نشانه گذاری
	۶۳۶،۶۵۰	۳۷	باکتری های ترموفیل بی هوازی
	۱۳،۲۷۸،۷۰۰		مجموع