



جمهوری اسلامی ایران

ریاست جمهوری ایران
سازمان ملی استاندارد ایران
اداره کل استاندارد استان اردبیل

شماره گواهینامه: AR/۳۷۷۶

تاریخ تمدید: ۱۴۰۱/۰۹/۲۷

مرتبه تمدید: سوم

تمدید گواهینامه تایید صلاحیت آزمایشگاه همکار

بر اساس قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد مصوبه یکهزار و سیصد و نود و شش و در اجرای مصوبات شورای عالی استاندارد: به موجب این گواهینامه به آزمایشگاه "شرکت نیاز آرتا سبز آزما" برای انجام آزمون به شرح مندرج در جدول زیر بر اساس قوانین و مقررات مربوطه اجازه داده می شود.

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۱	عسل	*		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۹۲
				آزمون های میکروبی		۷۶۱۰
				ویژگی‌های فیزیکی		۱۶۳۴
				چگالی		۲۶۸۵
				در ۲۰ درجه سلسیوس		
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				باقیمانده خشک		
				خاکستر کل		
				اسیدیته کل (برحسب اسید تارتاریک)		
				pH		
				قندهای احیاء کننده		
				ساکارز		
				الکل اتیلیک		
				عدد فرمالین		
				قلیائیت خاکستر		
				آزمون های میکروبی		۳۴۱۴

هاشم علائی

مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۳	آب آناناس	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۰۲۴۱
				چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس		
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				باقیمانده خشک		
				خاکستر کل		
				اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)		
				pH		
				HMF		
				قندهای احیاء کننده ساکارز		
				الکل اتیلیک		
				عدد فرمالین		
قلیائیت خاکستر						
۳۴۱۴		*		آزمون های میکروبی		
۴	آب زردآلو	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۰۴۹۹
				چگالی		
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				باقیمانده خشک		
				خاکستر کل		
				اسیدیته		
				pH		
				انیدریدسولفورو		
				قندهای احیاء کننده ساکارز		
				الکل اتیلیک		
				عدد فرمالین		
۳۴۱۴		*		آزمون های میکروبی		

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان آزمون / استاندارد	آزمون محور ۲	محصول محور ۱	نام محصول	ردیف
۵۰۷		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۶۸۵		چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	*		آب پرتقال	۵
		مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس				
		باقیمانده خشک				
		خاکستر کل				
		اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)				
		pH				
		قندهای احیاء کننده				
		ساکارز				
		الکل اتیلیک				
		عدد فرمالین				
	قلیائیت خاکستر					
۳۴۱۴		آزمون های میکروبی		*		
۳۰۳۲		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۶۸۵		چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	*		آب آلبالو	۶
		مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس				
		باقیمانده خشک				
		خاکستر کل				
		اسیدیته کل (برحسب اسید مالیک)				
		pH				
		قندهای احیاء کننده				
		ساکارز				
		الکل اتیلیک				
		عدد فرمالین				
	قلیائیت خاکستر					
۳۴۱۴		آزمون های میکروبی		*		

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان آزمون / استاندارد	آزمون محور ۲	محصول محور ۱	نام محصول	ردیف
۳۶۵		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۶۸۵		چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	*		آب سیب	۷
		مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس				
		باقیمانده خشک				
		خاکستر کل				
		اسیدیته کل (برحسب اسید مالیک)				
		pH				
		HMF				
		قندهای احیاء کننده				
		ساکارز				
		الکل اتیلیک				
	عدد فرمالین					
	قلیائیت خاکستر					
۳۴۱۴		آزمون های میکروبی		*		
۳۶۸۷		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۶۸۵		چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس	*		آب میوه مخلوط	۸
		مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس				
		باقیمانده خشک				
		خاکستر کل				
		اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)				
		pH				
		عدد فرمالین				
		ساکارز				
	الکل اتیلیک					
۳۴۱۴		آزمون های میکروبی		*		

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۹	آب انار	*	*	ویژگی‌های فیزیکی	۲۶۱۶	۲۶۸۵
				چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس		
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				باقیمانده خشک		
				خاکستر کل		
				اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)		
				pH		
				قندهای احیاء کننده		
				ساکارز		
				الکل اتیلیک		
عدد فرمالین						
قلیائیت خاکستر						
				آزمون های میکروبی	۳۴۱۴	
۱۰	نوشیدنی‌های میوه ای (بدون گاز)	*	*	ویژگی‌های فیزیکی	۲۸۳۷	۲۶۸۵
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)		
				pH		
				الکل اتیلیک		
				ساکارز افزوده شده		
عدد فرمالین						
				آزمون های میکروبی	۳۴۱۴	

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۱۱	نктار پرتقال	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۳۱۳۷
				چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس		۲۶۸۵
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				باقیمانده خشک		
				خاکستر کل		
				اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)		
				pH		
				قندهای احیاء کننده ساکارز		
				الکل اتیلیک		
				عدد فرمالین		
قلیائیت خاکستر						
				آزمون های میکروبی		۳۴۱۴
۱۲	نکتار آناناس	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۰۴۹۸-۲۶۸۵
				چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس		
				مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس		
				باقیمانده خشک		
				خاکستر کل		
				اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)		
				pH		
				ساکارز		
				الکل اتیلیک		
				عدد فرمالین		
				آزمون های میکروبی		۳۴۱۴

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان آزمون / استاندارد	آزمون محور ۲	محصول محور ۱	نام محصول	ردیف
۹۴۰۵		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۶۸۵		مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	*		نکتار انبه	۱۳
		خاکستر کل				
		اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)				
		pH				
		قند کل				
		الکل اتیلیک				
		عدد فرمالین				
۳۴۱۴		آزمون های میکروبی		*		
۳۶۸۸		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۶۸۵		مواد جامد محلول در آب، بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس	*		نکتار مخلوط میوه ها	۱۴
		باقیمانده خشک				
		خاکستر کل				
		اسیدیته کل (برحسب اسید سیتریک)				
		pH				
		ساکارز				
		الکل اتیلیک				
		عدد فرمالین				
	چگالی در ۲۰ درجه سلسیوس					
۳۴۱۴		آزمون های میکروبی		*		
۹۳		ویژگی‌های فیزیکی	*		شیر پاستوریزه	۱۵
۳۶۶		چربی				
۶۳۸		دانسیته				
۶۳۷		ماده خشک بدون چربی				
۲۸۵۲		اسیدیته				
۲۸۵۲		pH				
۲۴۰۶		آزمون های میکروبی				

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان آزمون / استاندارد	آزمون محور ۲	محصول محور ۱	نام محصول	ردیف
۲۴۵۳		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		*	دوغ ساده	۱۶
۲۴۵۳		آزمون های میکروبی				
۶۹۵		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		*	ماست	۱۷
۶۹۵		آزمون های میکروبی				
۱۵۲۸		ویژگی‌های فیزیکی				
۲۸۵۲		اسیدیته قبل از گرمخانه گذاری				
۵۲۲۲ و ۲۸۵۲		اسیدیته بعد از گرمخانه گذاری				
۲۸۵۲		اختلاف اسیدیته قبل و بعد از گرمخانه گذاری	*		شیر استریل	۱۸
۳۶۶		چربی				
۶۳۷		ماده خشک بدون چربی				
۶۳۸		دانسیته				
۲۴۰۶		آزمون های میکروبی		*		
۱۲۵۰		ویژگی‌های فیزیکی				
۱۲۴۹		مواد جامد محلول در آب				
		مواد جامد کل				
		قند کل	*		نوشابه گازدار	۱۹
		اسیدیته کل				
		pH				
		گاز کربنیک				
		اسید فسفریک				
۳۸۴۵		آزمون های میکروبی		*		

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان آزمون / استاندارد	آزمون محور ۲	محصول محور ۱	نام محصول	ردیف
۲۵۵۴		ویژگی های فیزیکی	*		کلوچه	۲۰
۲۷۰۵		رطوبت کل				
۲۸۶۳		پروتئین				
۳۷		pH				
۳۷		خاکستر غیر محلول در اسید				
۲۵۵۳		قندهای ساده				
۲۸۶۲		چربی استخراجی				
۳۷		اندیکس پراکسید چربی استخراجی				
۳۷		اسیدیتته چربی استخراجی				
۲۳۹۵		آزمون های میکروبی		*		
۳۷۶۴		ویژگی های فیزیکی	*		چیپس برگه و چیپس خلالی سیب زمینی سرخ شده در روغن	۲۱
۲۷۰۵		رطوبت				
۲۷۰۶		خاکستر کل				
۳۷		خاکستر نامحلول در اسید				
۳۷		پراکسید روغن استخراجی				
۲۸۸۰		نمک فرآورده ساده				
۳۷۶۴		اسیدیتته آبی				
۲۸۸۰		نمک های فرآورده حاوی چاشنی				
۳۷		روغن جذب شده				
۶۰۲۲		آزمون های میکروبی		*		

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۲۲	کیک	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۲۵۵۳
				رطوبت کل		۲۷۰۵
				پروتئین		۲۸۶۳
				pH		۳۷
				خاکستر غیر محلول در اسید		۳۷
				قندهای ساده		۲۵۵۳
				چربی استخراجی		۲۸۶۲
				اندیکس پراکسید چربی استخراجی		۳۷
				اسیدیته چربی استخراجی		۳۷
		*		آزمون های میکروبی		۲۳۹۵
۲۳	خوشاب (کمپوت) آناناس	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۸۱-۱۲۱۷۹
				pH		
				غلظت (درصد مواد جامد محلول در آب)		
				اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		
		*		آزمون های میکروبی		۲۳۲۶
۲۴	خوشاب (کمپوت) گیلاس	*	*	ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۹۷۲۰
				آزمون های میکروبی		۲۳۲۶
۲۵	خوشاب (کمپوت) سیب	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۰۷۵۷
				pH		۴-۲۴۸۵
				غلظت (درصد مواد جامد محلول در آب)		۴-۲۴۸۵
				اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		۱۰۷۵۷
		*		آزمون های میکروبی		۲۳۲۶

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۲۶	خوشاب (کمپوت) آلوئه ورا	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۴۶۵۹
				pH		۱۴۶۵۹
				مواد جامد محلول در آب (درجه بریکس) اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		
		*		آزمون‌های میکروبی		۳۴۱۴-۲۳۲۶
۲۷	خوشاب (کمپوت) گلابی	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۳-۲۴۸۵
				pH		
				غلظت شربت اسیدیته کل (بر حسب اسید استیک)		
		*		آزمون‌های میکروبی		۲۳۲۶
۲۸	خوشاب (کمپوت) زردآلو	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۴-۲۴۸۵
				pH		۴-۲۴۸۵
				غلظت شربت اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		
		*		آزمون‌های میکروبی		۲۳۲۶
۲۹	خوشاب (کمپوت) آلبالو	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۵-۲۴۸۵
				pH		۵-۲۴۸۵
				غلظت شربت اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		
		*		آزمون‌های میکروبی		۲۳۲۶

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان آزمون / استاندارد	آزمون محور ۲	محصول محور ۱	نام محصول	ردیف
۸-۲۴۸۵		ویژگی های فیزیکی			خوشاب (کمپوت) هلو	۳۰
۳-۲۴۸۵		pH	*			
		غلظت شربت اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)				
۲۳۲۶		آزمون های میکروبی		*		
۱۱۶		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		*	کنسرو خیار شور	۳۱
۲۳۲۶		آزمون های میکروبی				
۳۷۶۲		ویژگی های فیزیکی	*		کنسرو خوراک بادمجان	۳۲
۱۶۳۵		نمک طعام				
۱۶۳۵		عدد پراکسید روغن				
۲۳۲۶		آزمون های میکروبی		*		
۲۷۸۹		ویژگی های فیزیکی	*		کنسرو ذرت	۳۳
۴۸۵۴		نمک				
۲۳۲۶		آزمون های میکروبی				
۴۸۵۴		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		*	کنسرو خوراک مرغ	۳۴
۲۳۲۶		آزمون های میکروبی				
۱۶۳۵		ویژگی های فیزیکی	*		کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی	۳۵
		نمک خوراکی				
		pH				
		عدد پراکسید روغن				
۲۳۲۶		آزمون های میکروبی		*		

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۳۶	کنسرو خوراک لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۵۵۵۹
				نمک خوراکی		
				pH		
				عدد پراکسید روغن		
۲۳۲۶		*		آزمون های میکروبی		۲۳۲۶
۳۷	کنسرو زیتون پروده	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۸۶۹۲
				pH		
				نمک طعام		
				آزمون های میکروبی		
				۲۳۲۶		
۳۸	کنسرو زیتون شور	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۹۸۷
				pH		
				نمک طعام		
				اسیدیته		
۲۳۲۶		*		آزمون های میکروبی		۲۳۲۶
۳۹	کنسرو لوبیا سبز	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۱۹
				نمک طعام		
				آزمون های میکروبی		
				۲۳۲۶		
۴۰	کنسرو نخود سبز	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۱۸
				نمک خوراکی		
				آزمون های میکروبی		
۲۳۲۶		*		آزمون های میکروبی		۲۳۲۶
۴۱	کنسرو رب گوجه فرنگی	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۷۶۱
				مواد جامد محلول در آب		
				pH		
				خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک		
				۱۰۰۵		
۱۱۶		*		نمک خوراکی		۱۱۶
۲۳۲۶		*		آزمون های میکروبی		۲۳۲۶

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۴۲	نوشیدنی گازدار مالت (ساده و طعم دار)	*	*	ویژگی های فیزیکی	۲۲۷۹	۲۲۸۰
				مواد جامد محلول در آب		
				باقیمانده خشک		
				قند کل		
				قندهای احیا کننده		
				اسیدیته کل		
				pH		
				خاکستر		
				الکل اتیلیک		
گاز کربنیک						
۴۳	ماکارونی	*	*	آزمون های میکروبی و شیمیایی	۶۳۰۷	۲۱۳
۴۴	کنسرو ماهی تون در روغن	*	*	ویژگی های فیزیکی pH روغن نمک	۲۳۹۳	۲۸۷۰
۴۵	سس گوجه فرنگی	*	*	پراکسید روغن	۴۱۷۹	۲۵۵۰
				آزمون های میکروبی	۲۳۲۶	
				ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		
۸۸۹۷	آزمون های میکروبی					

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محورا ۱	آزمون محورا ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۴۶	آب لیمو ترش	*	*	ویژگی های فیزیکی		۱۱۷
				گوشت میوه		
				چگالی		
				مواد جامد محلول در آب		
				اسیدیته		
				pH		۲۶۸۵
				خاکستر کل		
				قلیائیت خاکستر		
				اندیس فرمالین		
				باقیمانده انیدریدسولفورو		
باقیمانده خشک						
				پروتئین		۱۰۲۹
		*		آزمون های میکروبی		۸۷۸۸
۴۷	آرد گندم	*	*	ویژگی های فیزیکی		۱۰۳
				خاکستر		
				اسیدیته		
				اندازه ذرات به درصد		
				خاکستر غیر محلول در اسید		۳۷
pH						
				رطوبت		۲۷۰۵
				پروتئین		۲۸۶۳
				گلوتن مرطوب		۱-۹۶۳۹
		*		آزمون های میکروبی		۲۳۹۳

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۴۸	بیسکویت	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۳۷
				چربی		
				pH		
				خاکستر غیر محلول در اسید		
				قند کل		
				فیبر		
				اندیس کرایس		
				اسیدیته چربی استخراجی		
				اندیس پراکسید چربی استخراجی		
				رطوبت		
		*		آزمون های میکروبی		۲۳۹۵
۴۹	سوسیس و کالباس	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۲۳۰۳
				رطوبت		۷۴۵
				پروتئین		۹۲۴
				چربی کل		۷۴۲
				نشاسته		۲۳۰۳
				خاکستر		۷۴۴
				pH		۱۰۲۸
				نمک (کلرور سدیم)		۷۴۱
				فسفات		۱۱۳۴
				نیتریت سدیم		۹۲۳
				آزمون های میکروبی		۲۳۰۳

هاشم علایی

مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ص ۱۶ از ۲۵

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۵۰	همبرگر خام منجمد	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۲۳۰۴
				رطوبت		۷۴۵
				پروتئین		۹۲۴
				چربی		۷۴۲
				خاکستر		۷۴۴
				نشاسته		۲۳۰۳
				فسفات		۱۱۳۴
				آزمون های میکروبی		۲۳۰۴
۵۱	مریا، مارمالاد و ژله مریا	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۲۱۴
				مواد جامد محلول در آب		
				وزن		
				اسیدیته		
				pH		
				عدد فرمالین		۲۶۸۵
		*		آزمون های میکروبی		۸۸۹۸
۵۲	شیر طعم دار	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۵۲۷
				pH		۲۸۵۲
				اختلاف pH پیش و پس از گرمخانه گذاری		
				ساکارز		۲۴۵۰
				ماده خشک کل		۶۳۷
				ماده خشک ناشی از شیر		۲۴۵۰
				چربی کل		۳۸۴
		*		آزمون های میکروبی		۲۴۰۶

هاشم علایی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۵۳	خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT)	*	*	ویژگی های فیزیکی		۱۹۱
				مقدار چربی		۱۱۸۹
				درصد اسیدیته قابل تیتر		۲۸۵۲
				pH		۲۴۰۶
۵۴	شیر و فرآورده های آن- انواع ماست طعم دار و انواع ماست طعم دار چکیده	*	*	ویژگی های فیزیکی		۴۰۴۶
				pH		۲۸۵۲
				نمک		۱۸۰۹
				ماده خشک کل بدون چربی، بدون احتساب نمک		۱۷۵۳
				چربی		۶۹۵
				قند کل		۲۴۵۰
				آزمون های میکروبی		۲۴۰۶
۵۵	مایونز و سس های سالاد	*	*	ویژگی های فیزیکی		۲۴۵۴
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک		
				چربی		
				pH		
		*		آزمون های میکروبی		۲۹۶۵
۵۶	قند کله	*		آزمون های میکروبی		۳۵۴۴
۵۷	شکر سفید	*		آزمون های میکروبی		۳۵۴۴
۵۸	رشته آشی و رشته پلوئی	*	*	ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		۲۰۱۸
				آزمون های میکروبی		۲۳۹۳
۵۹	ویفر	*	*	ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		۵۹۲
				آزمون های میکروبی		۲۳۹۵

هاشم علانی

مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۶۰	فرآورده های یخی خوراکی	*	*	ویژگی های فیزیکی	۳۹۶۴	
				چربی	۳۸۴	
				پروتئین	۶۳۹	
				مواد جامد کل		
				عدد فرمالین		
				اسیدیته کل		
۶۱	پنیر رسیده در آب نمک	*	*	pH	۲۶۸۵	
				قند کل		
				مواد جامد محلول در آب		
				آزمون های میکروبی	۳۸۵۰	
				ویژگی های فیزیکی	۱-۲۳۴۴	
				اسیدیته	۲۸۵۲	
۶۲	پنیر خامه ای	*	*	pH	۲۸۵۲	
				نمک	۱۸۰۹	
				رطوبت	۱۷۵۳	
				چربی	۸۷۸۵	
				آزمون های میکروبی	۲۴۰۶	
				ویژگی های فیزیکی		
۵۸۸۱	پنیر خامه ای	*	*	اسیدیته بر حسب اسید لاکتیک		
				pH		
				نمک		
				پروتئین کل		
				چربی کل		
				رطوبت		
۲۴۰۶			آزمون های میکروبی			

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول ل محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۶۳	شربت پرتقال	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۲۷۳۵
				درجه بریکس		
				pH		
				اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		۲۶۸۵
				خاکستر کل		
				باقی مانده خشک		
				قند کل		
				عدد فرمالین		
		*		آزمون های میکروبی		۶۲۷۴
۶۴	شربت آلبالو	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۸۱۲
				درجه بریکس		
				pH		
				اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		۲۶۸۵
				عدد فرمالین		
				ساکارز		
		*		آزمون های میکروبی		۶۲۷۴
۶۵	شربت انار	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۶۸۰۲
				مواد جامد محلول در آب		
				pH (محلول ۱۰ درصد)		
				اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		۲۶۸۵
				خاکستر کل		
				قلیائیت خاکستر		
				قند کل		
				مواد جامد کل		
				عدد فرمالین		
		*		آزمون های میکروبی		۶۲۷۴

هاشم علایی

مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ص ۲۰ از ۲۵

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع				
۶۶	پنیر پروسس	*		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۴۶۵۹				
				آزمون‌های میکروبی		۲۴۰۶				
۶۷	کره پاستوریزه	*		ویژگی‌های فیزیکی		۱۶۲				
				رطوبت						
				چربی		۱-۱۱۹۷۶				
				ماده خشک بدون چربی						
۶۷	کره پاستوریزه	*		نمک		۸۹۷۸ و ۶۹۴ یا				
				اندیس یدی		۴۸۸۸				
				اسیدیته		۴۱۷۸				
				اندیس صابونی		۴۹۳				
				پراکسید		۴۱۷۹				
				نقطه ذوب		۴۸۸۷				
				آزمون‌های میکروبی		۲۴۰۶				
				۶۸	کشک خشک	*		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۱۱۸۸
								آزمون‌های میکروبی		۱۱۸۸
				۶۹	کشک مایع صنعتی	*		ویژگی‌های فیزیکی		۶۱۲۷
اسیدیته		۲۸۵۲								
pH		۲۸۵۲								
رطوبت		۶۳۷								
ماده خشک بدون چربی و نمک		۶۳۷								
پروتئین		۶۳۹								
نمک		۶۹۴								
خاکستر		۱۷۵۵								
آزمون‌های میکروبی		۲۴۰۶								

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۷۰	ترشی پیاز	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۱۳۸۶۹
				نمک طعام		۹۴۴۲
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک pH		
		*		آزمون های میکروبی		۱-۱۰۸۹۹
۷۱	ترشی فلفل	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۹۴۴۷
				نمک طعام		۹۴۴۲
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک pH		
		*		آزمون های میکروبی		۹۹۷
۷۲	ترشی سیر	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۹۴۴۶
				نمک طعام		۹۴۴۲
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک pH		
		*		آزمون های میکروبی		۹۹۷
۷۳	ترشی کلم	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۹۴۴۵
				نمک طعام		۹۴۴۲
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک pH		
		*		آزمون های میکروبی		۹۹۷
۷۴	ترشی مخلوط	*	*	ویژگی‌های فیزیکی		۹۴۴۲
				نمک طعام		
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک pH		
		*		آزمون های میکروبی		۱-۱۰۸۹۹

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۷۵	ترشی چغندر لبوئی	*		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۴۶۵۷
				آزمون های میکروبی		
۷۶	ترشی زیتون	*		ویژگی‌های فیزیکی		۲۱۷۹۳
				نمک طعام		
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک		۹۴۴۲
				pH		
		*		آزمون های میکروبی		۱-۱۰۸۹۹
۷۷	ترشی انگور	*		ویژگی‌های فیزیکی		۱۷۲۲۷
				نمک طعام		
				اسیدیته کل بر حسب اسید استیک		۹۴۴۲
				pH		
		*		آزمون های میکروبی		۱-۱۰۸۹۹
۷۸	فرآورده های پروتئین سویا	*		ویژگی‌های فیزیکی		۳۳۳۲
				فعالیت آنزیم اوره از		۳۳۳۲
				رطوبت		۲۷۰۵
				پروتئین کل		۱۹۰۵۲
				خاکستر کل		۲۷۰۶
				خاکستر نامحلول در اسید		۳۷
				چربی کل		۲۸۶۲
				فیبر خام		۳۱۰۵
				pH		۳۷
				آزمون های میکروبی		۲۳۹۳
۷۹	شیر و فرآورده های آن- پنیر موزارلا (پنیر پیتزا)	*		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۴۶۵۸
				آزمون های میکروبی		۲۴۰۶ و ۵۵۵۲

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۸۰	باقلائی خشک	*	*	ویژگی های فیزیکی		۹۸
				رطوبت		۹۶
				آزمون های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۱	لپه	*	*	ویژگی های فیزیکی		۹۷
				رطوبت		۹۶
				آزمون های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۲	لوبیا	*	*	ویژگی های فیزیکی		۳۸
				رطوبت		۹۶
				آزمون های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۳	ماش	*	*	ویژگی های فیزیکی		۹۹
				رطوبت		۹۶
				آزمون های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۴	نخود	*	*	ویژگی های فیزیکی		۹۶
				رطوبت		
				آزمون های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۵	عدس	*	*	ویژگی های فیزیکی		۲۷
				رطوبت		
				آزمون های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۶	گندم پوست کنده	*	*	ویژگی های فیزیکی		۲۵۲۳
				رطوبت		۲۷۰۵
				خاکستر کل		۲۷۰۶
				خاکستر نامحلول در اسید		۳۷
				آزمون های میکروبی		۲۳۹۳

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان آزمون / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۸۷	پرک گندم و جو	*		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی		۳۶۲۲
				آزمون‌های میکروبی		۱۱۶۰۲
۸۸	جو پوست کنده		*	ویژگی‌های فیزیکی		۲۵۲۴
				رطوبت		۲۷۰۵
				خاکستر کل		۲۷۰۶
				خاکستر نامحلول در اسید		۳۷
		*		آزمون‌های میکروبی		۲۳۹۳

۱- محصول محور: آزمایشگاه جهت انجام کلیه آزمون‌های مندرج در استاندارد ویژگی‌های محصول، تمدید شده است.

۲- آزمون محور: آزمایشگاه جهت انجام آزمون‌های مندرج در جدول فوق تمدید شده است.

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

تذکر:

۱- مدت اعتبار این گواهینامه تا تاریخ ۱۴۰۲/۰۳/۳۱ می باشد.

۲- داشتن این تاییدیه رافع مسئولیت‌های حقوقی و جزایی دارنده آن نمی باشد.

۳- رعایت موارد ذکر شده در فرم به شماره مدرک ۵-۲۰۸/۱۱۱/ف با عنوان "تعهدات آزمایشگاه همکار" الزامی است.

آدرس آزمایشگاه: اردبیل- میدان قیام- خیابان انقلاب - روبه روی مسجد خیرال - پلاک ۳۰۹

تلفن: ۰۴۵-۳۳۳۶۱۵۷۲ تلفن همراه: ۰۹۱۴۹۵۳۴۲۲۱