

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-008 پیوست: WI-F12-005-004

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	تکمیل	محدوده	گرمای	سودر موبایل	اسیدوست	تثرو کوس	کلیزیدو و های	پاسولوس	استایلر کوس	سدهولا	اشربش کل	ترو پکتو پست	شماره کل	شماره کل	نام نمونه
					cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	cfu/g	
شماره استاندارد های لیستریا: 4524-8035، ویبریو: 1-9667، کمپیلوباکتر: 9661 شنگلا 2627-، کرونوباکتر ساکزاکی: 9430																	شماره استاندارد روش آزمونها
	1397	6267															انواع آب آشامیدنی
	1397	4403															انواع آب محنتی
																	آب استخر
سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیاز به آزمون اسید دوست ندارد.		8788			1.10	1.10											آبلیمو، آبغوره، سرکه
																	آبمیوه غریسته بندی (طالبی، هویج، ...)
باکتریهای مقاوم به اسید*	1391	14811-A1-6332			<10	<10											افشره انواع آبمیوه در بسته بندی اسپتیک
باکتریهای مقاوم به اسید*	1391	14811-A1-6332			1.10 ²	50		10									افشره انواع آبمیوه در بسته بندی غیر اسپتیک
بروش پوریلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414			<1	<1		<1									انواع آبمیوه و فراورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک
بروش پوریلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414			<1	<1		<1									مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)
شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1< می باشد. تعداد پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414															مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک
باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک *		17524			<10	<10		<10									آب زرشک
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393	12949-6332a			<10	<10		<10									آب زرشک تخلیظ شده (اسپتیک)
باکتریهای مقاوم به اسید*	1389	12949-6332			1.10 ²	50		10									آب زرشک تخلیظ شده (غیر اسپتیک)
	1398	3414						<1									مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فراورده های آن
	1398	6332			5.10	10		10									آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده
	1398	6332			5.10 ²	10		1.10 ²									غیر آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تخلیظ شده

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

مایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۰۸ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۰۴

[illegible]

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

مایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۰۸-FR-F۱۲ پیوست: ۰۴-۰۰۵-WI-F۱۲

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نوع رنگ	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	محدوده cfu/g ها	نام نمونه
		2393														آرد جو پوست کنده و بلغور
		2393														آرد ذرت و بلغور ذرت
		2393														آرد سوخاری
		2393														آرد سویا
شمارش کلستریدיום پرفرنژنس*																آرد سیب زمینی
		2393														آرد گندم ، گندم پوست کنده وبلغور، آرد چاودار
		2393														آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده
در صورتیکه این فرآورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد																اسپری خوشبو کننده هوا، برق شادی
																الباقو خشکه و زغال اخته و الوچه خشک
(...مانند آمپلاتر ،پکتیناز)		1 - 2200														آنزیم در صنایع غذایی
در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارنگیل		11603														انواع اسنک (ذرت بو داده ، گندم، برنج و دانه سویا پرشته ، غلات صبحانه و انواع پلت)
شمارش کلستریدיום پرفرنژنس*		3677	منفی													انواع ادویه ، لیموعطالی، طعم دهنده ها
		7868														انجیرفرایندشده
																استارتر
شمارش کلی مربوط به باکتری های غیرلاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است*، شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر فری انجام شود.یک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100در غیرتخمیری است.لیستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود	94	19459														استارتر پروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک
لیستریا منوسایتوز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود	94	19459														استارتر پروبیوتیکی باکتریایی غیرلاکتیک

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۰۸ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۰۴

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نمک رنگ	محلول در آب cfw/g	گرم ها cfw/g	سودر موبایل اندروید و آیفون cfw/g	استاندارد است cfw/g	پاساژها cfw/g	استاندارد کوس فوتو زیست cfw/g	ساده و لا cfw/25g	آرایشی کلی cfw/g	تغذیه پاکیزه w/g	شماره کل فره ها cfw/g	شماره کل میکروارگانیزم cfw/g	نام نمونه
شمارش کلی میکروارگانیسم ها در محیط کشت شوگر قری انجام شود. حدمجاز اسپوربکتری های طعمی شکل 10 می باشد. لیستریا مونوسیتریز منفی در 25 گرم است* منظور بکتری های لاکتیك است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود	94	19459			1.10 ⁻²			<1.10 ⁻²	منفی	منفی	منفی	<10		1.10 ⁻³⁺	استارتر پروبیوتیکی مخمری
					عکس 2.10 ⁻²			10	منفی	منفی	منفی		10	1.10 ⁻³	اینولین
		11079			عکس 1.10 ⁻² مخمر				منفی		منفی	1.10 ⁻²		1.10 ⁻⁴	برگه های میوه جات نیمه خشک و کاملاً خشک ، موژ خشک شده و چیپس موژ
					1.10 ⁻²			<10	منفی		منفی		1.10 ⁻²	1.10 ⁻⁵	برنج پخته
	1398	11602						1.10 ⁻²						1.10 ⁻³	برنج خام قلّه یا بسته بندی شده
		2406			عکس 1.10 ⁻² مخمر				منفی	منفی	منفی	1.10		5.10 ⁻⁴	انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه
		2406			عکس 1.10 ⁻² مخمر				منفی	منفی	منفی	1.10		5.10 ⁻⁴	بستنی دارای کاکائو و یا قهوه
		2406							منفی	منفی	منفی	1.10		5.10 ⁻⁴⁺	بستنی ساده
#REF!		2406			1.10 ⁻³				منفی	منفی	منفی	1.10		5.10 ⁻⁴⁺	بستنی پروبیوتیک
		3850			عکس 5.10 ⁻² مخمر				منفی*		منفی	10		5.10 ⁻²	بستنی یخی نیویی (فراورده های یخی گروه های 6)
لیستریا مونوسیتریز منفی در 25 گرم		3850		5.10	5.10				منفی	منفی	منفی	1.10 ⁻²		5.10 ⁻⁴	بستنی یخی چوبی (فراورده های یخی گروه های یک تا 5)
مخمرهای غیر کانیدا آلبی کنز کمتر از 10، حدمجاز برای فراورده های دورچشم و غذاء محافظی و استفاده در کودکان زیر سه سال 100، شمارش در 30درجه سلسیوس		20111			<10	کانیدا آلبی کنز منفی			منفی		منفی			*5.10 ⁻²	انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی
					عکس 5.10 ⁻² مخمر				منفی		منفی			5.10 ⁻⁴	بهبوددهنده آنزیمی نان
	1393	3415			1.10 ⁻²						منفی		10	1.10 ⁻⁴	بادام (مغز خلال شده)
	1392	16032			1.10 ⁻²						منفی		10		بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)
	1392	16031			1.10 ⁻²						منفی		10		بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)
				1.10 ⁻²	1.10 ⁻²				منفی	منفی	منفی	1.10 ⁻²			بالقوای سنتی قزوین

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۰۸ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۰۴

ویزگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نمک ناخالص	محلول، % cfw/g	کوبک ها cfw/g	سوزش و پاشش آروماتیزان cfw/g	اسیدیته ها cfw/g	انرژی کوکوس cfw/g	کلستریدیم و های اجتماعیه سولفید-cfw/g	باسیلوس cfw/g	استایلایز کوکوس کوکوس- cfw/g	سازوکلان cfw/g	اشربش کلی cfw/g	تجزیه و پیکربندی w/g	شماره کلی شماره ها cfw/g	نام نمونه
	1393	19759						$< 1.10^2$	$< 1.10^2$			منفی			$< 1.10^6$	پرو کرک (جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)
	1393	19257			کوبک و مشر 1.10^2							منفی	منفی	10	1.10^3	پودر بستنی
	1394	20217			کوبک و مشر 1.10^2							منفی	منفی	10	1.10^3	پودر بستنی شیری بدون چربی
کانتیبا الیکنس و کپک های پاتوژن باید منفی باشد *	1394	20109		منفی*	منفی*						منفی		منفی		1.10^5	پودر حنا و رنگهای مو گیاهی
شمارش کلستریدیم پرفریژنس* در صورت استفاده از آرد* برنج و نشاسته آزمون باسیلوس انجام نمیشود	1394	20211			1.10^3			$*1.10^2$		1.10^2	منفی		منفی		1.10^2	پودر فلافل
	1394	20224			10	10									5.10^2	پودر گلوکز مایع
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393-1396	19336- 22129		<10	<10		$<10^*$									پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شریت یا آب میوه) اسپتیک ، پوره توت فرنگی
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393	19336		1.10^2	50		10^*								5.10^2	پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شریت یا آب میوه) منجمد
باکتریهای مقاوم به اسید*	1391	14811- A1-6332		<10	<10		<10								<10	پوره موز اسپتیک ،افشره انواع آیمپوه در بسته بندی اسپتیک
باکتریهای مقاوم به اسید*	1391	14811- A1-6332		1.10^2	50		10								5.10^2	پوره موز غیر اسپتیک ،افشره انواع آیمپوه در بسته بندی غیر اسپتیک
منفی در یکدم گرم (شمارش)	1395	1830-2				منفی *							منفی *		5.10^2	پوشک و نوار بهداشتی ،بوشینه، پد بهداشتی و زیرانداز
کلستریدیم پرفریژنس*	1391	14680			1.10^2			$*50$				10	منفی	منفی	1.10^5	پیتزا آماده طبخ منجمد
					5.10^3										1.10^5	پرکننده و حجم دهنده(مالتودکسترین ..) پرمیکس
				1.10^2	1.10^2								منفی		1.10^5	پنی فسفات
		7274			1.10^2	<10		<10				<10			<10	پنبه هیدروفل غیرسترون
اگر تحت فرایند حرارتی با دمای بالاتر از 135 درجه سانتیگراد قرار گرفته باشد شمارش کلی میکروارگانیسم ها 10^2		2406			کوبک و مشر 1.10							منفی	منفی		1.10^3	انواع پنیر خامه ای و پروسس تهیه شده از شیر پاستوریزه
		2406			کوبک و مشر 1.10^2							منفی	منفی		10	سایر انواع پنیر (گودا، پتریگزده، پارمسان، کاجیوتا چدار، پرژوولون،کولومیر،آدام،سامسو،موزارلا،امتال)انواع پنیر طعم دار

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	تکم رنگار	محدود ها cfu/g	حک و cfu/g	سوز مویش البر و چنوا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتر و کوکس cfu/gh	کلسریه یوم های محیطه cfu/g	پاسیوس cfu/g	اسپایو کوکس گوک و زینت cfu/g	سقفی لا cfu/25g	انتر و کس کل cfu/g	توز و کس پاسیوس u/g	شماره کل شماره کل cfu/g	شماره کل شماره کل cfu/g	نام نمونه
کمپلویکت ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا مؤسایونیز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		2406			هک و 2 مهر						منفی	منفی	منفی		10		پنیر رسیده در آب نمک، پنیر لاکتیکی ، پنیرهای تازه با چربی گیاهی، پنیر تازه آنالوگ،
کمپلویکت ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا مؤسایونیز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم					هک و 2 مهر						منفی	منفی	منفی		10		پنیر تازه، پنیر سنتی، پنیر لیقوان، پنیر کوزه، پنیر تبریز
	1395	13526			هک و 2 مهر						منفی		منفی		10		پنیر پیتزای پروسس
		2406			هک و 2 مهر						منفی	منفی	منفی		10		پنیر پروبیوتیک
					10						منفی		منفی		10		پنیر UF
		10439			هک و 2 مهر						منفی	منفی	منفی		10		پنیر سویا
	1392	3851		5.10 ²	5.10 ²						منفی	منفی	منفی		1.10 ⁴		پودرهای نیمه آماده غلات ، گلوتن و سیوس
					هک و 2 مهر						منفی	منفی	منفی		10		پودر البومین
					هک و 2 مهر	منفی					منفی	منفی	منفی		<10		پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال
		2406									منفی		منفی		10		انواع پودر پنیر و آب پنیر
	1392	12589									منفی		منفی		1.10 ³		پیاز سرخ شده (تند ریخ زده) منجمد
ویژگیهای باهمجان و انواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود	1392	12589			1.10 ²				10				منفی		<10		پیاز سرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، باهمجان سرخ شده ، انواع سبزیجات سرخ شده*
		5949		5.10	5.10						منفی در 0.1 گرم	منفی	منفی		10		پودر سفیده تخم مرغ
	1396	2487		5.10	5.10						1.10 ²	منفی	منفی		10		پودر تخم مرغ
	1395	2406			هک و 2 مهر			1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²	منفی	منفی	منفی		10		پودر خامه
ریمه های هک = 45%		6156			هک و مهر 1.10												پودر رب گوجه فرنگی
کلستریوم پرفرزنس *		3677	منفی		5.10 ³						1.10 ²		منفی		1.10 ³	5.10 ⁵	پودر سیروموسیر (انواع ادویه)

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	تکمیل رنگارنگ	میکروها cfu/g	کوک ها cfu/g	سوز مویشی ابرو چغندر cfu/g	اسپیروست ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	کلستریدیوم های اختلاقی سولفیوس cfu/g	پاستوریس cfu/g	اسکپو کوکوس گوکوز مثبت cfu/g	ساقیلا cfu/25g	انتروپیشا کلی cfu/g	تتراباکتریاسه cfu/g	شماره کلی میکروباکتریسم cfu/g	نام نمونه
		2406									منفی	منفی	منفی	10	$3 \cdot 10^4$	انواع پودرشیرکاکائو و پودر شیر قهوه
		3307			کوک و $1 \cdot 10^2$ منفر							منفی	منفی	10	$3 \cdot 10^3$	پودر کاکائو و فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم
					کوک و $1 \cdot 10^3$ منفر									$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^5$	دانه قهوه سبز ماده اولیه
					کوک و $5 \cdot 10^2$ منفر									$5 \cdot 10$	$5 \cdot 10^4$	دانه قهوه سبز بو داده شده ماده اولیه
					کوک و $1 \cdot 10^2$ منفر									منفی	$3 \cdot 10^3$	دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم
					کوک و $5 \cdot 10^2$ منفر									$5 \cdot 10$	$5 \cdot 10^4$	پودر قهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه
					کوک و $1 \cdot 10^2$ منفر									منفی	$3 \cdot 10^3$	انواع پودر قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم ، پودر قهوه فوری مخلوط
		6935		$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$			$1 \cdot 10^3$			<10		منفی		$1 \cdot 10^5$	پودر ککلت گیاهی
					کوک و $1 \cdot 10^2$ منفر			<10			منفی	منفی	منفی		$5 \cdot 10^3$	پودر میوه
		3461			$1 \cdot 10^4$							منفی		10	$5 \cdot 10^4$	پودر نارنگیل، آرد نارنگیل
	1385	8690		5-10	5-10							منفی	منفی	10	$5 \cdot 10^3$	نارنگیل خشک رنده شده
در فراورده های دور چشم و مورد مصرف «کودکان حد شمارش کلی 10^2 است.» کاندیدا البی کتر منفی باشد.		20111		<10	< 10^*	منفی							منفی		$5 \cdot 10^2$ *	پودر بچه، پودرهای آرایشی و بهداشتی *
انتروپکتریاسه در پودرهای نوشیدنی حاوی قند، کلی فرم در پودرهای نوشیدنی فاقد قند انجام شود.	1397	4714		کوک و منفر $5 \cdot 10$									منفی	10^*	$5 \cdot 10^2$	پودرهای نوشیدنی فوری
		6001		$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$								منفی	5-10	$1 \cdot 10^5$	پوره خشک شده سیب زمینی
		2506		منفی	منفی			منفی					منفی			پوشش جای کیسه ای
					$1 \cdot 10^3$								منفی		$1 \cdot 10^2$	تخم شربتی
	1390	6203			$m=10^2$ $M=10^3$								منفی		$m=5 \cdot 10^4$ $M=5 \cdot 10^5$	تخم ملکیان مایع تازه و تخم ملکیان پاستوریزه نشده منجمد (بایابودن ماده افزودنی مجاز)

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نوع رنگ	محدوده ها cfu/g	حدک ها cfu/g	سوز و جوش اثر و چرخش cfu/g	اسیدیته ها cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	استقرار و ترموستات cfu/g	محدوده ها cfu/25g	تجزیه میکروبیولوژی g/m	شماره کل cfu/g	شماره کل cfu/g	نام نمونه
	1390	6203							منفی	منفی		$m=5.10^4$ $M=5.10^5$	$m=10$ $M=10^2$	تخم ماکیان
	1390	6203			$m=1$ $M=10$				منفی	منفی		$m=5.10^4$ $M=5.10^5$	$m=1$ $M=10$	تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد (بابایدون ماده افزونی مجاز)
	1392	16028			1.10^2				منفی				10	تخمه آفتابگردان فرایند شده
	1392	16030			1.10^2				منفی				10	تخمه کدو فرایند شده
	1392	16029			1.10^2				منفی				10	تخمه هندوانه فرایند شده
	1389	13248			محدوده 1.10				منفی	منفی		3.10^4	10	تخم مرغ مایع پاستوریزه
	1395	21107		1.10^2	1.10^2									ترشی انبه
	1386	9446		1.10^2	1.10^2									ترشی سیر
	1386	9447		1.10^2	1.10^2									ترشی فلفل
	1386	9444		1.10^2	1.10^2									ترشی قارچ
	1386	9445		1.10^2	1.10^2									ترشی کلم
	1394	9442		1.10^2	1.10^2									ترشی مخلوط
	1386	9443		1.10^2	1.10^2									ترشی موسیر
		4657		1.10^2	1.10^2									ترشی چکنر لبویی
مقاوم به اسید ها، درصد ریسه های گیجک 25 درصد		6160		1.10^2	1.10^2		$*2.10^2$							تمپر هندی
				1.10^2	1.10^2				منفی	منفی		1.10^2		رنگ های خوراکی گیاهی
	1396	12343			5.10^2				منفی					جوانه ذرت

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگیهای تخصصی	میل استاندارد	شماره استاندارد	نوع واحد	محدوده ها cfu/g	سودوپاتی انروپاتوژها cfu/g	کلستریدیوم های اجتهاده سولفیت-تولیدکننده cfu/ml	باسیلوس سرگرس cfu/g	استافیلوکوکوس کوکوزمانند cfu/g	سلومایلا cfu/25g	شریش کلی cfu/g	تیر و دیگر پستانداران w/g	شماره کلی شماره ها کلی cfu/g	نام نمونه	
		17070						منفی		منفی		10	7.10 ⁴	انواع چای سیاه، سبز، اولانگ،سفید،طعم دار و چای کیسه ای
		17070						منفی		منفی		10	1.10 ³	چای فوری
حدود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است.*				منفی	منفی			منفی	منفی	منفی			1.10 ²	چوب بستنی *
شماری مقاوم به اسیدها ** شماری باکتریها *	1392	17528											*10	چای سرد (نوشیدنی)
ویژگیهای پادام(مزخلال شده، مزپادام هندی فرایندشده و مزپادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده شده است					1.10 ³					منفی		1.10 ²		خشکشیر
	1394	20219			1.10 ²			منفی	منفی	منفی		1.10 ²		خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)
اسپور کلستریدیوم*	1394	20219			5.10 ²		10	50*		منفی		2.10 ²		خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)
اسپور کلستریدیوم*	1398	11602			1.10 ²			1.10 ²						حبوبات فله یا بسته بندی
فرمخانه گئاری همزمان 7روز55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد		2406											1.10 ²	انواع خامه استریل(UHT)
لیستریا مونسیاتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم - شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*		2406								منفی		10	2.10 ⁴	خامه پاستوریزه *
لیستریا مونسیاتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم		2406			1.10 ² منفی					منفی			2.10 ⁴	خامه طعم دار پاستوریزه
لیستریا مونسیاتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم					1.10 ² منفی					منفی		10		خامه تخمیر شده
لیستریا مونسیاتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم					1.10 ² منفی					منفی		10	2.10 ⁴	خامه اسیدی شده پاستوریزه
لیستریا مونسیاتوژنز و بروسلا منفی در گرم		186			1.10 ² منفی			منفی		منفی		10	1.10 ⁴	خوابار
	1376	4141		1.10 ⁻²	1.10 ³			منفی		منفی		5.10	1.10 ⁶	خمیرماهی کیلکا
		16217		5.10 ²	5.10 ²					منفی	1.10 ⁻²		5.10 ⁴	انواع خرما، خرما نرم بسته بندی
				منفی	منفی					منفی		منفی	5.10 ⁻²	خمیربازی کودکان

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-000008-FR-F12-000004-000004-WI-F12-000004

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	تخمین	مقدار ها cfu/g	حدک ها cfu/g	سازو مایش اثر و چرخش cfu/g	اسپیروست ها cfu/g	اثر و کوکوس cfu/g	کشت و بذر ده های اختصاصی سوالفنجی cfu/g	پاسکوس cfu/g	اسپیرو کوکوس کوکوس زنجیت cfu/g	ساقیلا cfu/25g	تجزیه و پاستیزاسیون u/g	شماره کل شماره کل cfu/g	شماره کل شماره کل cfu/g	نام نمونه
درخمیر مایه ترخشک خداسپوریاکتریهای غذایی به ترتیب* 10 و 100 در گرم میباشد. - شمارش مخفر ساکارومایس		6095			$>6 \cdot 10^{10}$	$1 \cdot 10^2$	منفی				منفی	منفی		10		خمیرمایه تر(فشرده)
درخمیر مایه ترخشک خداسپوریاکتریهای غذایی به ترتیب* 10 و 100 در گرم میباشد. *اسپوریاکتری های گرمادوست بی هوازی 10 ، شمارش مخفر ساکارومایس سرویسبه است		6095			$>2 \cdot 10^{10}$	$1 \cdot 10^3$	منفی				منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$		خمیرمایه خشک
کمپیلوکتر ژوژنی و اشرشیا کلی پاتوژن منفی در 10 گرم می باشد .		9529									$5 \cdot 10^2$	منفی		$5 \cdot 10^5$		خمیر مرغ
						$1 \cdot 10^2$					منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	انواع خمیر تازه
	92	2393				$1 \cdot 10^2$								$1 \cdot 10^3$		فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده
	92	2393				$1 \cdot 10^2$					منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^4$	فرآورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی
	92	2393				$1 \cdot 10^2$					منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^4$	فرآورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده
						$1 \cdot 10^2$					منفی	منفی		منفی	$1 \cdot 10^3$	خمیر نیم پخت
		11603			$1 \cdot 10^4$				$1 \cdot 10^2$					$1 \cdot 10^6$		دانه ذرت خشک
					$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$					منفی			$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^6$	دانه ذرت منجمد
						$5 \cdot 10^3$								$5 \cdot 10^2$		دانه های بوداده آماده مصرف با انویه مثل گندمک،برنجک،سویا
		مشابه 20111			<10	<10					منفی			$1 \cdot 10^2$		مسواک، دندانهای کودک و فرآورده های در تماس با پالت دهان، دهان شویه، نخ دندان،خلال دندان، خمیردندان،سریستاک
						$1 \cdot 10^3$								$1 \cdot 10^2$		دانه های بوداده آماده مصرف بدون انویه
انجام آزمونهای پس از 3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگراد،در صورت نشتن و باکتریایی فلفد ارزش آزمایش است.	انجام آزمونهای پس از 3روز	2406				$1 \cdot 10^2$ مخفر					منفی	منفی		10	$1 \cdot 10^2$	دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا
		2406-17983				$1 \cdot 10^2$ مخفر					منفی	منفی	10		$2 \cdot 10^4$	انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی ، دسر شیری پاستوریزه
گرمخانه گذاری همزمان 7روز 5درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد،در صورت نشتن و باکتریایی فلفد ارزش آزمایش است.														$1 \cdot 10^2$		انواع دسر استریل UHT
آزمون سالمونلا در خصوص فرآورده های حاوی پودر ککلتو و پودر تخم مرغ	1392	17983				$1 \cdot 10^2$							$1 \cdot 10^2$			فرآورده های ژله ای: پودر دسر

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-008 پیوست: WI-F12-005-004

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نوع رنگ	مخبر ها cfw/g	تک ها cfw/g	سوزیدیمین (آر جی پور ا) cfw/g	اسیدیته ها cfw/g	اکثر و کربن cfw/g	کلسیم و کربن و های اجزای ه سولفات cfw/g	پاسپورین cfw/g	استیل و کربن کوکریلات cfw/g	سایکول cfw/25g	اشباعی تک cfw/g	اکثر و کربن/سایکول w/g	شماره های تک cfw/g	نام نمونه	
آزمون سالمونلا در خصوص فراورده های حاوی پودر کلکتو و پودر تخم مرغ	1392	17983		1-10 ²	1-10 ²						منفی	منفی*	منفی	10		فراورده های ژله ای : دسر و دسر ژله ای آماده مصرف	
				تک و 10 ⁴ مخمر			منفی در 10 میلی لیتر								1.10 ⁶	دم نوش های گیاهی، نوشیدنی کمبوچا	
آزمون سالمونلا در خصوص فراورده های حاوی پودر کلکتو و پودر تخم مرغ	1392	17983		1-10 ²	1-10 ²							منفی*	منفی	1-10 ²		فراورده های ژله ای: ژله قرم دار -پاستیل	
شناسش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد دوغ تخمیری تخمیری (آزمون مخمر ندارد.		2406-2453		تک و 10 ² مخمر							منفی		منفی		10	انواع دوغ و دوغ پروبیوتیک	
	1394	19697		تک و 10 ² مخمر							منفی	منفی	منفی	10		دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)	
گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز	1394	19697		تک و 10 ² مخمر								منفی	منفی		1-10 ²	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)	
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1394	19697													1*10 ² (30, 55)	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرامدا)	
های دارای پودر نرگیز/پودر کلکتو/پودر تخم مرغ ، سالمونلا در 25	1392	17983		1-10 ²	1-10 ²							منفی	منفی	1-10 ²		دسر و فراورده های ژله ای(پودر)	
	1392	17983		1-10 ²	1-10 ²						منفی	منفی	منفی	10		دسر و فراورده های ژله(آماده مصرف)	
	1392	17983		1-10 ²	1-10 ²							منفی	منفی	1-10 ²		دسر و فراورده های ژله(قرم دار)	
	1391	14681		تک و 10 ² مخمر							منفی	منفی	منفی	10		دسر شیری(پاستوریزه)	
گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز	1391	14681		تک و 10 ² مخمر								منفی	منفی		1-10 ²	دسر شیری(پاستوریزه با ماندگاری طولانی)	
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1391	14681													1*10 ² (30, 55)	دسر شیری(فرامدا)	
باکتریهای مقاوم به اسید*	1391	1813-6332		<10	<10		<10									<10	رب انار (اسپتیک)
باکتریهای مقاوم به اسید*	1391	1813-6332		1-10 ²	50		10									5-10 ²	رب انار (غیر اسپتیک)
		2393-11981		1-10 ²							منفی	منفی				5-10 ²	رشته فوری
				1-10 ²	1-10 ²	منفی					منفی		منفی			1-10 ²	انواع رنگهای خوراکی گیاهی

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-12-FR پیوست: 4-05-F12-WI

ویژگیهای تخصصی	مدل تشخیص	شماره استاندارد	تخمین کار	مخمر ها cfu/g	کوک ها cfu/g	سازهای موتلی ایروجنها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	تخمین کوکس cfu/g	کشت پذیری های اختصاصی سولفوس cfu/g	پایه های سریوس cfu/g	اسپانوی کوکس کوکس cfu/g	سقف cfu/25g	تخمین کلی cfu/g	تخمین کلی cfu/g	شماره کل شماره کل cfu/g	شماره کل شماره کل cfu/g	نام نمونه
شمارش سرمادوست ها مد نظر است *													منفی		2.10	1.10^{10}	روغن حیوانی
ریشه های کک 45%				1.10^2	1.10^2		1.10^2									1.10^2	رب گوجه فرنگی، غیرسترون تجاری
خیارشورهای تخمیری آزمون مخمر ندارد. فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326		987		1.10^2	1.10^2												زیتون، شور، خیار شور، غیرسترون تجاری، غیر بسته بندی (قله)
				1.10^3	1.10^3								منفی		1.10		زیتون خام
		8692-2326	منفی	1.10^2	5.10^2								منفی		1.10^2		زیتون پرورده
					1.10^3												زرشک
برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلأ الزامی است*	1397	5689			1.10^3				1.10^2 اسپور				منفی			3.10^5	زعفران و آب زعفران *
	1392	17034		1.10^3	1.10^2			منفی	1.10^2 اسپور				منفی				افشانه زعفران
	1397	3474			1.10^2 کک مخمر							منفی	منفی			1.10^3	ژلاتین
لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی *اسپور کلستریوم *	1393	19256			1.10^2 کک مخمر				5.10^2 *	1.10^2	منفی	منفی	منفی		10	1.10^3	سالاد ماکارونی
لیستریا مونوسیتوژنز منفی در 25 گرم	1393	17813			1.10^2 کک مخمر				5-10	1.10^2		10	منفی		5-10	1.10^5	سالاد الویه
آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. *		10082	منفی	1.10^3	1.10^3			1.10^2					منفی		1.10^3	1.10^6	سبزی های معطر عمل آوری شده با نمک، بسته بندی شده
آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی. *در صورت وجود سس در سالاد آزمون مخمر انجام می شود. کلستریوم پرفرنزس 50			منفی	1.10^{3+}	1.10^3			1.10^2	5.10^2 *			1.10^2	منفی		1.10^2	1.10^6	انواع سالاد، سالادها، جوانه ها بصورت تازه
آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی.		10082	منفی		1.10^3			1.10^2					منفی		1.10^2	1.10^6	سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف
آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی.		10080	منفی		1.10^4			1.10^2					منفی		1.10^2		سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف
آزمون ویبریو کلرا و برسنیا اینتروکولیتیکا و لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی.		10080	منفی		1.10^3								منفی		1.10^2		سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف
سبزی بسته بندی خرد شده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند * ویبریو کلرا در گرم منفی		10082	منفی		1.10^3			1.10^2					منفی		1.10^2	1.10^6	سبزی برگي خام بسته بندي *

ویژگیهای تخصصی	مدل تشخیص	شماره استاندارد	تخمین رنگ	محدوده cfu/g	حدک ها cfu/g	سوزش موثری ابروج و چربی cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انرژی کوکس cfu/g	کشت پذیری های مختلف سوابق/سوابق	پاسیلوس سرولوس cfu/g	اسپانز کوکس کوکس/زنجیت کوکس cfu/g	سابقه cfu/25g	تیرش کلسی cfu/g	تیرش کلسی cfu/g	شماره کلیمبر/کالیمبر cfu/g	نام نمونه
		5939	منفی		$1 \cdot 10^3$			منفی		$1 \cdot 10^2$			منفی		$1 \cdot 10^5$	انواع سبزی خشک (برگی، غده ای، به شکل کامل یا پودر شده)
سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*		5939	منفی		$1 \cdot 10^3$							منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$	سبزی برگي منجمد، جوانه ها بصورت منجمد*
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی 1000 است. ویژگی پودر سیر مانند، ادویه است		5939			$5 \cdot 10^2$			منفی					منفی		$1 \cdot 10^4$	سبزی های غده ای (پیاز، هویج، ...) بصورت پودر و خلال
		5168-5170											منفی		$1 \cdot 10^4$	سبزیجات منجمد (هویج، نخودسبز، ...)
	1383	7575		1-10	5-10					منفی					$5 \cdot 10^2$	سمنو
این سویها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند*		2396							$1 \cdot 10^2$		$< 1 \cdot 10^2$	منفی	منفی		$2.5 \cdot 10^4$	سوپ خشک فوری *
در صورت وجود آردبرنج در ترکیب پاسیلوس سرولوس آزمون می شود.		2396			$1 \cdot 10^3$			منفی	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^{2*}$	منفی	منفی	منفی		$2 \cdot 10^5$	سوپ نیمه آماده خشک (نیاز به 10 دقیقه جوشانن برای آماده شدن)
		2396			$1 \cdot 10^3$				$1 \cdot 10^2$			منفی	منفی			سوپ نیمه آماده خشک (نیاز به بیش از 10 دقیقه جوشانن برای آماده شدن)
این سویها پس از حل کردن 10 تا 20 دقیقه جوشانده می شوند*					$1 \cdot 10^3$				$1 \cdot 10^2$		$< 1 \cdot 10^2$	منفی	منفی		$2 \cdot 10^5$	سوپ خشک غیرفوری*، عصاره خشک مرغ و گوشت*
					کوک و ممبر $1 \cdot 10^2$							منفی	منفی		$1 \cdot 10^5$	سوسیس و کالباس ماهی
شمارش کلستریدیم پرفرئزئس *		2303			کوک و ممبر $1 \cdot 10^2$				$5 \cdot 10^*$		< 10	منفی	منفی		$1 \cdot 10^5$	سوسیس و کالباس
	1395	22040			کوک و ممبر $1 \cdot 10^2$					< 10	منفی	منفی	منفی			سویا دوغ
	1395	22041			کوک و ممبر $1 \cdot 10^2$					< 10	منفی	منفی	منفی			سویا ماست
					$1 \cdot 10^2$							منفی	منفی		$1 \cdot 10^4$	سویا (کتچاله)
				$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$						منفی	منفی	منفی		$6 \cdot 10^3$	سبب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن
	1388	12099		10	10						منفی		منفی		$1 \cdot 10^2$	سبب زمینی منجمد نیمه سرخ شده، فراورده های سرخ شده برپایه سبب زمینی
	1381	6022			$1 \cdot 10^2$				10				منفی		$1 \cdot 10^3$	سبب زمینی سرخ شده، چپس، بدون ادویه

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	تکم رنگار	مخمر ها cfu/g	کوک ها cfu/g	سولومونیا ائروچنزیا cfu/g	اسیدوباکتری ها cfu/g	پاستوریلا سرولوس cfu/g	استافیلوکوکوس گولدرزینوس cfu/g	سالمونلا cfu/25g	انتروکوکا کالی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شماره کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
	1397	11603			5*10 ²				5*10		منفی	1*10 ²	5*10 ³	سیب زمینی سرخ شده، چیپس ، با ادویه
	1397	11603			1*10 ²				5*10		منفی	5*10	103	قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز
	1397	11603			5*10 ²				5*10		منفی	1*10 ²	5*10 ³	قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز
	1397	11603			10				5*10		منفی	5*10	1*10 ³	قطعات میوه و سبزی خشک شده
باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتتو در یکدهم گرم منفی *	1396	2965		1*10 ²	1*10 ²						منفی		*	انواع سس سالاد(فرانسوی، هزارچیزه، انبه...)، انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته
حد ریسه های کیک 40%- * باکتریهای مقاوم به اسید	1385-1389	8897-13570		<10	<10				<10*					سس گوجه فرنگی- سس کیاب (باربیکیو)
حد ریسه های کیک 12%<	1393	19115-6332a		<10	<10				<10				<10	سس انار (اسپتیک)
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393	19115-6332a		1*10 ²	50				10*				5*10 ²	سس انار (غیراسپتیک)
باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتتو در 0/1 گرم منفی	1393	19462		1*10 ²	1*10 ²						منفی		1*10 ³	سس خردل
منفی در 0/1 گرم*	1388	10226		1*10 ²	1*10 ²						منفی		1*10 ⁴	سس همبرگر
	1386	9715			کوک و 1*10 ² مخمر						منفی		1*10 ⁵	سویا پرگر
	1386	9638			کوک و 1*10 ² مخمر						منفی		2*10 ⁴	شیر سویا (غیرلبنی)
شمارش کلی میکروارگانیسم هادر 0/3درجه، موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است، مخمرهای غیرکاندیدا آلبی کز کمتر از 10	1397	20111		کاندیدا آلبی کز منفی	<10	منفی					منفی		5*10 ²⁺	شامپو
*مخمر اسموفیلیک	1398	6274		5*10*	<10				10				1*10 ²	انواع شربت
	1396	22165		10	10								2*10	شریت با فروکتوز بالا
شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک	92	14632		*10	10								* 1*10 ²	شکر رنگی
شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک	92	14630		*10	10								* 1*10 ²	شکر مایع

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نوع رنگ	محدوده ها cfu/g	حدک ها cfu/g	سوزش موتیلیته اثر چرخش cfu/g	پاساژ سری cfu/g	استیلازیته کوکوس cfu/g	استیلازیته ساقچه cfu/25g	تغییر رنگ تغییر بافت g	شماره کل شماره گرم cfu/g	نام نمونه
شمارش کلی باکتری،	1395	3544			10 ² یک در میلی						102	انواع شکر سفید و قهوه ای
شمارش کلی باکتری،	88	12772		*10	25						* 5.10 ²	شکر قهوه ای
شمارش کلی باکتری،	1391	14632		*10	20						* 5.10 ²	شکر قهوه ای نرم
	1395	3544			10 ² یک در میلی						5.10 ²	سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی
		2395		1.10 ²	1.10 ²					1.10 ²		شکلات و فراورده های کاکائویی
گرمخانه کلری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30 درجه سانتیکراد در صورت نشانی و باکتری فاقد ارزش آزمایش است.		2406									1.10 ²	انواع شیر استریل UHT
		2406									7.5.10 ⁴	شیر تازه پاستوریزه*
		2406									3.10 ⁴	شیر (پاستوریزه یا ترکیبی) پاستوریزه
		2406			یک در میلی <1						2.10 ⁴	شیر طعم دار پاستوریزه ، شیر کاکائو، شیر قهوه
		2406		1.10 ² اسدوایک اسید	<10						1.10 ⁴	شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی		2406									3.10 ⁴	شیر خام ممتاز
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی		2406									1.10 ⁵	شیر خام درجه 1
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی		2406									5.10 ⁵	شیر خام درجه 2
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی		2406									1.10 ⁶	شیر خام درجه 3
جستجوی کروموباکتر سائزایی منفی در 60 گرم 5 نمونه	1397	5839			10 ² یک در میلی	1.10 ²					n=5 m=50 M=500 c=1	شیر خشک نوزادان زیر 6 ماه
	1397	5839				10 ² اسپور					n=5 m=100 M=500 c=1	شیر خشک برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال
	1397	5839				10 ² اسپور					n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=3	شیر خشک برای گروه سنی یکسال تا سه سال

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	تکثیر	مخمر ها cfu/g	کوک ها cfu/g	سولفیت ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/g	کلستریدیوم های اختصاصی سولفیت ها cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	استرپتوکوکوس گروه D cfu/g	ساقچک cfu/25g	انتروکوکوس cfu/g	تکثیر با پستیم g/g	شماره کل شماره کل cfu/g	نام نمونه
	1397	5839							اسپور 10^{-2}			منفی	منفی	10	$n=5 \ m=10^3$ $M=10^4 \ c=2$	شیر خشک برای گروه سنی بالاتر از سه سال *
	1395	2406			کوک و مخمر 10^2			10^2	10^2	10^2	منفی	منفی	منفی	10	10^4	شیر خشک فوری
		5075		<10	<10									منفی	$5 \cdot 10^2$	شیره خرما بسته بندی
		2395			10^3	$3 \cdot 10^2$				10^2	منفی	منفی	منفی	10^2		شیرینی تر
مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فرآورده استفاده شده *		2395			10^2	10^2							منفی	10^2		شیرینی نیمه خشک
شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد		2395			10^2								منفی	منفی		شیرینی خشک و بیسکویت بدون کرم و... (انواع ساده و پروبیوتیک)
		3913			کوک و مخمر $5 \cdot 10^2$							منفی		منفی	$5 \cdot 10^3$	صمغها (پکتین، کاراگینان، گوارگام، آگار...)
با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر		3545		منفی	منفی	منفی		منفی						منفی	$2 \cdot 10^2$	عرقیات گیاهی *
شمارش اسپور کلستریدیوم احیا کننده سولفیت. مخمر های اسموفیلیک منظور می باشد.		7610			10^+	10^2			منفی*							عسل
				منفی	منفی		منفی								10	عصاره کولا
		6098			10^3	$5 \cdot 10^4$							منفی		10^4	عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)
		6098			10^3	$5 \cdot 10^2$							منفی		10^4	عصاره مالت کالکوبی و مغزدار
				منفی	منفی		منفی						منفی		$2 \cdot 10^2$	عصاره و امولسیون پرتقال
کمپلویکتروژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسلیتوز و برسیلیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم. کلی فرم برای ساندویچ های سرد محتوی سالاد 500					10^2								منفی	10^2	10^5	غذای پخته و ساندویچ های سرد
غذاهای سرنوس تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکتر سائزایی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرنوس در سن زیر 6 ماه $c=1 \ m=50$	1397	5839							10^2	$n=5 \ m=10^2$ $M=5 \cdot 10^3 \ c=2$		منفی	منفی	10	$n=5 \ m=10^3$ $M=5 \cdot 10^3 \ c=2$	اغ خوراک کمکی شیرخواران و کودکان مایع یا جامد (مانند غذای پودری کودک و غذای پودری کودک بر پایه غلات و حبوبات)
غذاهای سرنوس تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکتر سائزایی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرنوس در سن زیر 6 ماه $c=1 \ m=50$	1397	5839							10^2	$n=5 \ m=10^2$ $M=5 \cdot 10^3 \ c=2$		منفی	منفی	10	$n=5 \ m=10^3$ $M=5 \cdot 10^3 \ c=2$	انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد
					10^3							منفی			10^6	غذای غیر پروتئینی خام و پخته (غیر گوشتی)

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	تکم رنگار	محدوده cfu/g	حک ها cfu/g	سوزش و آلودگی ها cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انرژی گرمایی cfu/g	پایستایی cfu/g	اسپورهای گرمایی cfu/g	مقاومت cfu/25g	تجزیه پذیری cfu/g	شماره کل میکروبیوم cfu/g	نام نمونه
		3851-11602		$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$								$1 \cdot 10^6$	غلات و فراورده آن پرک شده آماده مصرف
		2393			$1 \cdot 10^2$								$1 \cdot 10^4$	غلات پرک شده (گندم، جو ، ذرت پرک)
اسپورکستریوم*		2393		$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$				$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^{25}$			$1 \cdot 10^4$	غلات و فراورده آن پرک شده نیمه آماده
		5833		$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$				$1 \cdot 10^2$	10	منفی	منفی	$1 \cdot 10^5$	غلات و فراورده آن پودر جوانه گندم ، پودر جوانه جو، مالت
		6949-3851		$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$							$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^4$	غلات و فراورده آن پودر کیک نیمه آماده
		3851		$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$							منفی	$1 \cdot 10^4$	غلات و فراورده آن پودر نیمه آماده
اسپور کستریوم، باسیلوس سرنوس برای فراورده های که برنج یا فراورده آن را دارند، سالمونلا برای فراورده های که پودر کاکائو یا تارگیل یا فراورده های آنها را دارند	1397	11603		$5 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$				$1 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10$		منفی	$1 \cdot 10^3$	غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده بدون پوشش یا مغزی
اسپور کستریوم، باسیلوس سرنوس برای فراورده های که برنج یا فراورده آن را دارند، سالمونلا برای فراورده های که پودر کاکائو یا تارگیل یا فراورده های آنها را دارند	1397	11603		$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$				$1 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10$		منفی	$5 \cdot 10^3$	غلات و حبوبات فرایند شده و انواع پلت آماده و نیمه آماده با پوشش یا مغزی
		2393		$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$								$1 \cdot 10^3$	غلات و فراورده آن حجم شده مصرف
		3851			$1 \cdot 10^2$				$1 \cdot 10^2$	10			$1 \cdot 10^3$	غلات و فراورده آن سیوس آماده مصرف
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 500 است.*		3851		$1 \cdot 10^4$						اسپور $5 \cdot 10$			$1 \cdot 10^5$	غلات و فراورده آن سیوس خام (ماده اولیه)
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 100 است.*		3851		$1 \cdot 10^2$						اسپور $5 \cdot 10$			$5 \cdot 10^4$	غلات و فراورده آن گلوئن
شمارش اسپور کستریومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*	1398	11602			$1 \cdot 10^4$					$1 \cdot 10^{2+}$			$1 \cdot 10^6$	انواع دانه غلات غیر از برنج (قله)
شمارش اسپور کستریومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*	1398	11602			$1 \cdot 10^2$					$1 \cdot 10^{2+}$			$1 \cdot 10^4$	انواع دانه غلات غیر از برنج (بسته بندی شده)
	1398	11602							$1 \cdot 10^2$				$1 \cdot 10^3$	غلات : برنج (قله و یا بسته بندی شده)
شمارش اسپور کستریومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*	1398	11602			$1 \cdot 10^2$					$1 \cdot 10^{2+}$				غلات: حبوبات (قله و یا بسته بندی شده)
در صورت افزودن پودر کاکائو یا تارگیل پس از تولید سالمونلا* منفی در 25 گرم		2395			$1 \cdot 10^2$							$1 \cdot 10^2$		فراورده قنادی برپایه شکر (دسته اول)

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	تکم رنگار	محدوده cfu/g	حکم ها cfu/g	سوزش و چربی ابرو cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	تکثیر و کوکوس cfu/g	پایستایی سرم cfu/g	کشت پذیری در محیط های مختلف cfu/g	اسهال و کوکوس cfu/g	سقطی لا cfu/25g	تجزیه پذیری بافت w/g	شماره کشتی cfu/g	شماره کشتی با کالیمیم cfu/g	نام نمونه
در فرآورده هایی که از شیرین کننده های مصنوعی استفاده می شود بجای انتروپکتازبسه ،کلی فرم آزمون شود.درصورت افزون بودرککائو یا نارگیل پس از تولیدسالمونلا منفی در 25 گرم		2395		1.10^2	1.10^2								1.10^2	منفی		فرآورده قنادی برپایه شکر(دسته دوم و سوم)
درصورت افزون بودرککائو یا نارگیل پس از تولیدسالمونلا منفی در 25 گرم		2395		1.10^2	1.10^2								1.10^2	منفی		فرآورده های قنادی برپایه شکر(دسته چهارم)
		2395		1.10^2	1.10^2								1.10^2	منفی		فرآورده های قنادی انواع شکلات و فرآورده های ککائویی
		2968		هیچ ردی ممنوع	1.10^2					5×10			1.10^2	منفی	1.10^3	فرآورده پف کرده بلغور، آردنرتر و آردمسبب زمینی
	1392	16065		هیچ ردی ممنوع	1.10^3					1.10^3		10	1.10^2	منفی	1.10^5	قلوده
باکتریهای مزوفیل هوازی* در کونکائ و چشم 100* کاندیدا آلبیکنس منفی	1394	20111		<10	<10									منفی	5×10^2 *	فرآورده های آرایشی و بهداشتی
	1393	9868		1.10^2										منفی	5×10^4	فرآورده سوخاری منجمد مرغ پخته
اثرشیا کوئی های پاتوژن و کمپیلوبکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تولید شود) لیستریا منوسیتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	1393	9868		1.10^2									1.10^2	منفی	5×10^5	فرآورده سوخاری منجمد مرغ نیم پخته
* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *10899-2 کلستریجیوم پرفریژنس	1394	11073		1.10^2 *					1.10^2 *					منفی	5×10^4	فلافل(خام بسته بندی ، پخته ، نیم پخته، منجمد)
	1389	13299		هیچ ردی ممنوع	1.10^2									منفی	10	قره قروت
مخمّر اسموفیلیک است	1395	3544		10^*	10^*									منفی	1.10^2	قند جامد و مایع
10899-3	1394	20216		10^	20^*									منفی	2×10^2	قند حبه قهوه ای
				5×10^2				منفی						منفی	1.10^4	قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر
	1390	14444		1.10^3	1.10^3									10	1.10^6	قارچهای خوراکی پرورشی تند بخ زده (نمکه ای و صدفی)
		2406		هیچ ردی ممنوع	1.10^2									منفی	1.10^5	کازینات سدیم و کلسیم
منفی در یک دهم رقت *		4778						منفی*						منفی*	2×10^2	کاغذهای بهداشتی ماده اولیه بصورت توپ و خمیرکاغذ
		4778						<10						<10	5×10^2	کاغذهای بهداشتی بسته بندی شده جهت استفاده مصرف کننده

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	تکم رنگار	محدودات cfu/g	حدک cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	محدودات سوز و جوش cfu/g	نام نمونه
				10	6.10												کاغذ شیرینی
					محدود و 1.10												کافی میت
	1395	3850			محدود و 5.10												فرآورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)		6938			محدود و 1.10 ³												کیاب لقمه خام ومنجمد(گوشت و مرغ)
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) (کلتوریوم پرفرنزس شمارش میشود.*						1.10 ²⁺											کبد، کلیه، قلب، مغز خام
					محدود و 5.10												کراتین
					محدود و 5.10 ²												کریوکسی متیل سلولاز (CMC)
شمارش کلی میکروارگانیسم هادر 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کانتیندا آبی کتز منفی		20111			<10*												کرما، لوسینها، وازلین ومواد آرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو
بستریا منوسلینوزین منفی در 25 گرم . سرمالفاها کمتر از 10 ⁴		2406			محدود و 1.10 ²												انواع کره
					محدود و 1.10 ²												کره کاکائو، بسته، بادام زمینی ...
		1188				1.10 ²											کشک خشک
بروسلا منفی در 25 گرم		2406			محدود و 1.10 ²												کشک مایع صنعتی پاستوریزه
بروسلا منفی در 25 گرم		2406			محدود و 1.10 ²												کشک مایع صنعتی پاستوریزه
شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.		2406				1.10 ²											کفیر
						1.10 ²											کبه
منفی در 0.1 گرم *	1395	4778															کاغذ بهداشتی آماده مصرف
منفی در 0.1 گرم *	1395	4778															کاغذ بهداشتی به صورت رول مادر

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۰۸ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۰۴

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نمک ناخالص	محلول، g / dwt	کوبک ها، cfu/g	سودو مونیا، ائرو جیوا، cfu/g	اسیدیست ها، cfu/g	انرژی کوکس، cfu/g	کلستریدیوم های اجها کننده، سولفوریک، cfu/g	باسیلوس، cfu/g	استافیلوکوکوس، کوکوز، cfu/g	سالمونلا، cfu/g	اشرشیا کلی، cfu/g	تجزیه و پیکربندی، w/g	شماره کل، قریه ها، cfu/g	شماره کل، میکروارگانیسم، cfu/g	نام نمونه
	1392	4622			کوبک و 10 ³ ممبر						1-10 ³	منفی					کیاب کوبیده خام ، کیاب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)
اشرشیا کوئی های پاتوژن و کمپلویکتر ژوژنی منفی در 10 گرم (با آنتی سرم نباید شود)	1392	16984			کوبک و 10 ² ممبر			50			منفی	منفی	منفی		10	5.10 ⁴	کنلت و شامی گوشت پخته .کیاب کوبیده و کیاب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)
	1394	5690			1-10 ²						منفی	منفی	منفی		10	1-10 ⁴	کره بخام زمینی
مونلا برای کرم کنجد حاوی پودر نارگیل و یا پودر کاکائو کاربرد د	1396	12836		1.10 ²	1.10 ²						منفی*	منفی	منفی	1.10 ²			کرم کنجد
	1393	19461		5.10 ²	5.10 ²								منفی		1.10 ²	1.10 ⁴	انواع کشمش
					1-10 ³						منفی				منفی		کله کنجد
		12345			1.10 ⁴						منفی		منفی		1.10 ²		کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه
		12345			5.10 ³								منفی		5.10 ²		کنجد برشته شده با ادویه و یا طعم دهنده و رنگ دهنده
											منفی	منفی	منفی E.coli پاتوژن			1-10 ⁷	کله پاچه خام
منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرماتوست هوازی و بیهوازی است.	1395	2326														منفی*	کنسرو pH>4/6 (سترون تجاری)
منظور از منفی* جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرماتوست هوازی است.ریسه کیک در کنسرو رب گوجه 44%<	1395	2326-761		منفی	منفی											منفی*	کنسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجاری)
در بسته بندی اسپتیک ویژگیهای عنوان شده منفی در 0.1 گرم می باشد.*		6332		1-10 ²	5.10		10									5-10 ²	کنسلتره(افشرده انواع آمیوه)بسته بندی غیر اسپتیک*
		2406									منفی		منفی		10	1-10 ⁵	کنسلتره پروتئین آب پنیر
	1392	16983			کوبک و 10 ² ممبر			5-10		1-10 ²	منفی	منفی	منفی		10	5-10 ⁴	کوفته پخته آماده مصرف منجمد
در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون الترویکتریاسه باید آزمون کلیرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است ** 2-10899 (محاسبه کیک برحسب درصد مغز)	1393-1394-1394	3023-19335-20225		1-10 ²	1-10 ²							منفی	منفی	1-10 ²			گازگز شکلاتی- گزکاکائویی
تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *		3270		منفی	منفی	منفی		منفی					منفی		منفی	1-10 ²	گلایب*
		2393			1-10 ³								منفی		1-10 ²	1-10 ⁴	گندم پرک، جو پرک و ذرت پرک

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۰۸ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۰۴

ویژگیهای تخصصی	سال اعتبار	شماره استاندارد	نمک رنگارنگ	مغیر ها cfu/g	کوک ها cfu/g	مردوبین (اگرچه در cfu/g)	اسیدوبیت ها cfu/g	اثر و کوکس cfu/g	بسیولوس سرورس cfu/g	کاسترید و دیگر های اجتهاده سرولاج cfu/g	بسیولوس سرورس cfu/g	استفاد ی کوکس کوکوزینیت cfu/g	سالمونلا سالمونلا cfu/g	اشرشیا کلی cfu/g	اثر و بیسیولوس w/g	شمارش کلی قشر ها cfu/g	شمارش کلی قشر ها cfu/g	نام نمونه
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)کلمتریوم پرفرنزنس شمارش میشود.*								1-10 ²					منفی	منفی E.coli پاتوژن			5-10 ⁶	گوشت مرغ و چوجه تازه
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)		2394											منفی	5-10			5-10 ⁴	لاشه تازه یا منجمد
پایتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25درجه گرمخانه گذاری شوند.		2394											منفی	5-10			1-10 ⁵	گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)		2394											منفی	5-10			5-10 ⁵	گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384											منفی	5-10			5-10 ⁴	لاشه کامل شتر مرغ (تازه)
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384											منفی	5-10			1-10 ⁵	گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان) (تازه / منجمد)
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384											منفی	5-10			5-10 ⁵	گوشت و سنگدان چرخ کرده شتر مرغ/خمیر شتر مرغ (تازه / منجمد)
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384											منفی	5-10			1-10 ⁵	آلایش خوراکی شتر مرغ (مل، جگر، سنگدان و پا) (تازه / منجمد)
شمارش کلمتریوم پرفرنزنس *		5753											منفی	منفی		10	1-10 ⁴	گوشت عمل آوری شده گاو و گوسفند (ژامبون)
													منفی	منفی		منفی	5-10 ⁵	لاکتوز
		3567		5-10	5-10								منفی		منفی		1-10 ³	لیستین
ریمه کبک باید کمتر از 25% باشد و در لاشه انار 40% باشد	1397	3308-19336-14811		1-10 ²	1-10 ²						10		منفی	منفی			2-10 ²	لواشک و پوره میوه
		5637		5-10	10								منفی	منفی		<10	1-10 ³	مارگارین
		8160		10	10												5-10 ²	مارمالاد خرم
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد		2406-11325			1-10 ² مغیر								منفی	منفی		10		انواع ماست و ماست پروبیوتیک
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10 ⁶ باشد - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر قری انجام شود.		2393			1-10 ³								منفی	منفی		1-10 ²	5-10 ⁴	مکالونی غنی شده و طعم دار
		2393			1-10 ²								منفی	منفی		1-10 ²	5-10 ⁴	مکالونی تخم مرغی

داره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

زمایشگاه میکروبیولوژی

مژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۰۸ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۰۴

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	نمک رنگ	محلول g/ml	گرم ها g	اسیدوست ها g	انرژی گرمایی g	کلسترل و چربی های احیاء کننده سولفید- g	پاسیلوس g/ml	استایلین و کوس کوکولین- g	ساده- g/ml	اثرش بر کل g	تجزیه و پاکسازی w/g	شماره کل. گرم ها g	شماره کل. گرم ها g	نام نمونه
شمارش کلستریدیوم پرفرئوس *		2393			1.10^3							منفی		1.10^2	5.10^4	ماکارونی سبزی دار
		2393			1.10^2										1.10^3	ماکارونی ورشته ساده
برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم اشرشیا کوئی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی(با آنتی سرم تایید شود)	1	2394								2.10^3		4.10^2 *			1.10^7	ماهی و میگو تازه و منجمد
برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم کلستریدیوم بوتولینوم ،*منفی است اشرشیا کوئی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)	1	2394								2.10^3		4.10^2 *			1.10^6	ماهی و میگو شور و بودی
برسینیا اینتروکولیتیکا و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم		4141		1.10^2	1.10^3					منفی	منفی	منفی		5-10	1.10^6	خمیر خام ماهی کیلکا
		5865		10	10						منفی	منفی	منفی	3-10	1.10^4	مایه پنیر
کاندیدا آلبی کنز منفی		20111		<10	<10							منفی			5.10^2	مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد
	1391	13568										منفی			1.10^3	مایع و ژل ظرفشویی
												منفی			1.10^3	مایعات نرم کننده و شوینده لباس
آزمون سالمونلا در صورت وجود ترکیبات پروتئینی در فرآورده				5.10	5.10							منفی	1.10^2		$2.5.10^4$	مخلوطهای یخی (پودرمایع)
حد باکتریهای لاکتیک نیز <10 باید باشد.		8898		<10	<10						*<10					مریبا ،مارمالاد،ژله مریبا
اشرشیا کوئی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود). حدود M می باشند		2518													1.10^6	لایشه کامل مرغ منجمد
اشرشیا کوئی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند،حکاکت اشرشیاکی 500درگرم		2518								1.10^3	منفی	5.10^2			1.10^6	قطعات مرغ منجمد
اشرشیا کوئی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند،حکاکت اشرشیاکی 500درگرم		2518								1.10^3	منفی	5.10^2			1.10^6	آلایش های خوراکی مرغ
اشرشیا کوئی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند،حکاکت اشرشیاکی 500درگرم		2518								5.10^3	منفی	منفی E.coli پاتوژن			5.10^6	مرغ چرخ کرده منجمد
		16032			1.10^2							منفی		10		مغز بادام هندی و درختی فرایندشده
شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **	1394	20837			مغیر 5.10					منفی		منفی			1.10^3	مقوا-ورق مقوایی توپر،مورنمصرف برای بسته بندی مواد غذایی

ویژگیهای تخصصی	مدل تجهیز	شماره استاندارد	نوع رنگار	محدوده ها cfu/g	حجم ها cfu/g	سوزش اگزوچیزا cfu/g	اسپدوست ها cfu/g	انتقال کوکس cfu/g	کشت پذیری در محیط های سخت cfu/g	پایداری سرموس cfu/g	استقرار کوکس در اثر زلزله cfu/g	مقاومت سلفونامید cfu/25g	تغییر میکروبیولوژی در یک روز g	شماره کس در یک روز cfu/g	شماره کس در یک روز cfu/g	نام نمونه
شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **	1394	20837			یک در صد 5-10	منفی										مقوا - جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندی مواد غذایی
					یک در صد 2-10 ²						منفی	منفی	<10			مکمل غذایی
نتایج آزمون در 5 ظرف*		14000			1-10 ³				10	1-10 ³						ظروف بر پایه نشاسته*
				<10	<10									منفی		منوسدیم گلوتمات
				1-10 ²	1-10 ²						منفی		1-10 ²			میوه های منجمد
		4761		1-10 ²	1-10 ²						منفی		<10			نان بستنی
	1394	2203		1-10 ²							منفی	منفی	10			نان سوخاری ساده
	1394	2203									منفی	منفی	10			نان سوخاری شکلاتی
	1392	6761		1-10 ²							منفی		<10			نان جو تخت(ضخامت کمتر از 2/5cm)
ممارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	1392	6761		3-10 ²									1-10 ²			نان جوجیم و نیمه حجم(ضخامت 2/5cm-5cm یا بیشتر از 5cm)
	1394	19888		1-10 ²							منفی		10			نان های مسطح (لواش،تلفون،سنگک ...)
شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	1394	19888		5-10 ²							منفی		10			نان های حجم و نیمه حجم(پربری،باجت،تست،...)
	1389	13528		1-10 ²							منفی	منفی	10			نان نیمه آماده پیترزا تازه و منجمد
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899	1394	20218		1-10 ²							منفی	منفی	10			نان نیمه آماده نازک (یوفکا) بدون ادویه
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ * 2-10899 اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	1394	20218		2-10 ²					<10	10	منفی	منفی		1-10 ²		نان نیمه آماده نازک (یوفکا) با ادویه و سبزیهای معطر
	1389	739-2395		1-10 ²							منفی		1-10 ²			نهایت
اسپور باکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم-اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز 50 در گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بیپهوازی 10 در گرم	1393	2843		یک در صد 7-10 ²					10	1-10 ³	10			5*10		نشاسته اصلاح شده

ویژگیهای تخصصی	شماره استاندارد	تکثیر رنگارنگ	مخمر ها cfu/g	کوک ها cfu/g	سازش های مولد و چرخش آبرو چرخش آبرو cfu/g	کشت پدیدار های اختلالی در محیط سرامیک cfu/g	پایلوئوس سرخوس cfu/g	ساختار و کرمی گوشت از بافت cfu/g	ساختار بافتی cfu/25g	تجزیه کننده بافتی بافتی cfu/g	شماره کل شش در ۱۰ گرم ها cfu/g	شماره کل شش در ۱۰ گرم ها cfu/g	نام نمونه
باکتریهای مقاوم به اسید *	1392	16881		نمک و نمک 10				منفی		10			نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1392	16881										1.10 ²	نوشیدنی شیری میوه ای (فراردا)
باکتریهای مقاوم به اسید* - شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.	1392	16881		نمک و نمک 10				منفی		10			نوشیدنی شیری میوه ای (پاستوریزه پروبیوتیک)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز* - شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	1392	16881										1.10 ²	نوشیدنی شیری میوه ای (فراردا پروبیوتیک)
آزمون با روش فیلتراسیون انجام شود* منفی در 100 میلی لیتر	1394	3545	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی				منفی	2.10 ²	نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز
	1395	12013-3845		نمک و نمک 1								10	نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار
اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم - اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50 در 10 گرم - اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .		2843		نمک و نمک 7.10 ²		10	1.10 ³	منفی			منفی	5.10	نشانسته مصرفی در صنایع غذایی و خانگی
			منفی	منفی	منفی		منفی					5.10 ²	تخ دندان
نوشابه ها و نوشیدنی های گازدار ملات (ماءالشعیر...)	1395	6307		نمک و نمک 1								10	
	1395	3845		نمک و نمک 1								10	نوشابه های گازدار میوه ای و ورزشی
				مجموع کپک و مخمر 10 ³				منفی	منفی	10		1.10 ⁴	والتین
انرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کانت انرشیا کلی 500 در گرم	95	2304		مجموع کپک و مخمر 10 ³			1.10 ³	منفی	منفی			1.10 ⁶	همبرگر خام منجمد
کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		9868		1.10 ²				منفی	منفی	10		5.10 ⁴	انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد (تنگت، سوخاری) غیر از دریایی
لیستریا منوسایتوز و ویریبو پاراهمولیتیکوس و ویریبو کلرا منفی در گرم	1396	10788		مجموع کپک و مخمر 10 ³				منفی	منفی			1.10 ⁴	غذاهای پروتئینی دریایی پخته، محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (تنگت، ماهی، میگو، سوخاری)
انرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	1393	9868		1.10 ²				منفی	منفی			5.10 ⁵	غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (تنگت، سوخاری)
انرشیا کولی های پاتوژن و کمپلوباکتر ژرونی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم، حد کانت انرشیا کلی 100 در گرم	1393	9868		1.10 ³				منفی	منفی			1.10 ⁶	غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه و منجمد، غذای آماده پروتئینی منجمد
	1395	5849		1.10 ³				منفی				5.10 ⁶	فیش برگر خام

ویژگیهای تخصصی	سال انتشار	شماره استاندارد	تکمیل کار	میکروبها cfu/g	کوک ها cfu/g	سولوباکتری موتیل cfu/g	اسیدوبکتری هائز cfu/g	پاستوریزه سرویس cfu/g	استرایلایزاسیون کوکها cfu/g	ساقچه cfu/25g	تیریش کلی cfu/g	تیریش کلی cfu/g	شماره کل cfu/g	شماره کل cfu/g	نام نمونه
	1395	5849			$1 \cdot 10^2$				منفی	منفی	منفی		$1 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^5$	فیشر برگ نیمه پخت
	1395	21113		با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون		با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	< 1	$< 5 \cdot 10^2$	یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم
	1395	21113		با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون		با روش فیلتراسیون	با روش فیلتراسیون	< 1	$1 \cdot 10^3$	یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی

برای افزایش دقت و صحت تمام فرآورده های مورد آزمون فوق، حداقل 5 نمونه لازم است و ویژگی هر 5 نمونه باید با جدول مطابقت داشته باشد - 1

. نمونه هایی که بطور مستمر از مراکز بهداشت برای آزمون ارسال می شوند، طبق نظر کارشناسی، ابتدا شاخص یا شاخص هایی که عمدتاً علت رد نمونه بوده اند را تحت آزمون قرار دهید و در صورت عدم مطابقت، نیازی به انجام آزمون دیگر ویژگیهای جدول نمی باشد - 2

درخصوص فرآورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10^6 باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتماً انجام شود- 3

اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید - 4

این نسخه ویرایش هشتم است و تاریخ اجرای آن 1398/04/01 می باشد - 5

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۰۸-۰۸-FR-۱۲ پیوست: ۰۴-WI-F۱۲

[illegible]

46

49

51

56

57

58

59

[illegible]

66

67

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۸ پیوست: ۴-۰۵-۰۵ WI-F1۲-۰۰۵

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-0005-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

A full-page sheet of white graph paper featuring a uniform grid of thin black lines. The grid consists of 20 columns and 20 rows, creating a total of 400 small squares. The lines are evenly spaced and extend across the entire page, leaving no margins or additional markings.

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: ۴-۰۵-۰۵ WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: WI-F12-005-04

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-08 پیوست: W1-F12-005-04

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-FR-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-0005-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: ۴-۰۵-۰۵ WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-12 پیوست: 4-WI-F12

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-08 پیوست: W1-F12-005-04

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: ۴-۰۵-۰۵ WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-FR-۱۲ پیوست: ۴-WI-F۱۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-08 پیوست: WI-F12-005-04

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-0005-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-0005-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پیوست: 4-WI-F12-0005-04

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-FR-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-FR-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-0005-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: ۴ WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: FR-F12-008-08 پیوست: WI-F12-005-04

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: WI-F12-0005-04

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: ۴-۰۵-۰۵ WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: 4-05-F12-WI

[illegible]

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M۵ شماره: FR-F۱۲-۰۰۸-۰۸ پیوست: W۱-F۱۲-۰۰۵-۰۴

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, identical squares formed by thin black lines. There are 20 columns and 20 rows of these squares, creating a total of 400 square units. The margins are consistent on all sides, and there are no markings, text, or drawings on the paper.

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0004 پوستر: WI-F12-0005-04

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-FR-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: ۸-۰۸-۰۸ FR-F1۲-۰۰۵-۰۴ پیوست: WI-F1۲-۰۰۵-۰۴

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-FR-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0008 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12-0001 پوستر: 4-05-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-FR-F12 پیوست: 4-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-005-WI-F12

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبیولوژی M5 شماره: A-008-000A-FR-F12 پیوست: 4-000A-F12-WI