

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو نخود سبز (استاندارد ملی ۱۱۸) - کد فرآورده : ۲۰۴۳۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|---|--|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت ظاهری | ۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | طعم و بو | ۳ |
| | ۸۵,۹۵۰ | کیفیت پخت | ۴ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۵ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش شده | ۶ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | غیر یکنواختی | ۷ |
| | ۸۵,۹۵۰ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | عیوب:نخودهای کم آسیب دیده | ۹ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | عیوب:نخودهای زیاد آسیب دیده | ۱۰ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | عیوب:نخودهای خرد شده و له شده | ۱۱ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | عیوب:نخودهای بد رنگ | ۱۲ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بقایای گیاهی | ۱۳ |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک | ۱۴ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۱۵ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۱۶ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۱۷ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۱۸ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل | ۱۹ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۲۰ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای ترموفیل | ۲۱ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۲۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۲۳ |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد | ۲۴ |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۵ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۶ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۷ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد | ۲۸ |
| | ۱۱,۹۹۴,۸۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو رب گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۶۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۵۴ | |
|---------|--|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳ | کپک و مخمر |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | وضعیت ظاهری قوطی/شیشه/کیسه های قابل انعطاف چندلایه با لایه الومینیوم برای بسته بندی مواد غذایی با روش اسپتیک |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۸ | مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۰ | رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | بافت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | ذرات سیاه رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | مواد خارجی |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۱۴ | مواد جامد محلول در اب بدون احتساب نمک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۶ | خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک ۱۰٪ برحسب ماده خشک |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۷ | نمک طعام |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۸ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ | حشرات |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۱ | قلع |
| | ۱,۷۴۷,۶۵۰ | ۲۲ | بقایای ریشه های کپک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۳ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۴ | بسته بندی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۵ | وضعیت قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۶ | وضعیت قوطی پس از ۱۰ تا ۱۴ روز در دمای ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۷ | وضعیت قوطی پس از ۵-۷ روز در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۸ | نشانه گذاری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۹ | باقیمانده پوست با ابعاد ۱ تا ۳ میلی مبر |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۰ | باقی مانده پوست با ابعاد بیش از ۳ میلی متر |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۱ | باقیمانده دانه شکسته |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۲ | دانه کامل |
| | ۱,۶۷۱,۲۵۰ | ۳۳ | نشاسته |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۴ | کپک زدگی |
| | ۱۶,۰۲۴,۹۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو تن ماهی در روغن (استاندارد ملی ۲۸۷۰) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۸ | ردیف | نام آزمون | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|--|------|---|--|
| | | | ملاحظات |
| | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| | ۲ | ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۳ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۵ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۶ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۹ | باکتری های ترموفیل هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی پر شده | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۲ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۳ | قطعات غیر خوراکی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۴ | زوائد غیر گوشتی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۵ | بلورهای استروویت | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۶ | تغییر رنگ سولفیدی گوشت | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۷ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۸ | نوع عرضه فراورده به صورت فیله گوشت | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۹ | رنگ گوشت فراورده | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۲۰ | بافت گوشت فراورده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۱ | هیستامین - HPLC | ۳,۱۵۱,۵۰۰ |
| | ۲۲ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۳ | وزن آبکش شده | ۱۷۱,۹۰۰ |
| روش سوکسله | ۲۴ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| | ۲۵ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| | ۲۶ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۲۷ | پراکسید روغن | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| | ۲۸ | سزویجات معطر | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۹ | باقیمانده افت کشها | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| | ۳۰ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۳۱ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۳۲ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | ۳۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | ۳۴ | تعیین گونه ماهی مصرفی - PCR | ۷,۱۴۳,۴۰۰ |
| | | مجموع | ۳۰,۶۷۴,۶۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو عدسی | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--------------------------|---|--|
| | (استاندارد ملی ۶۶۹۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۸۱ | |
| ردیف | نام آزمون | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۲ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | همسانی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۰ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۱ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۲ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۳ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۵ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | افت زدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۹ | وضعیت ظاهری بسته | ۸۵,۹۵۰ |
| مجموع | | ۱۲,۸۹۲,۵۰۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با قارچ (استاندارد ملی ۴۹۴۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۲ | |
|---------|---|--|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵،۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۲ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس |
| | ۲۲۹،۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹،۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹،۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱،۱۳۶،۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱،۱۳۶،۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱،۱۳۶،۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱،۱۳۶،۴۵۰ | ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۱۱ | طعم و بو |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۱۲ | رنگ |
| | ۱۲۴،۱۵۰ | ۱۳ | مواد خارجی |
| | ۱۲۴،۱۵۰ | ۱۴ | لوبیا و قارچ آفت زده |
| | ۱۲۴،۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۱۷۱،۹۰۰ | ۱۶ | وزن ابکش کل |
| | ۱۷۱،۹۰۰ | ۱۷ | وزن ابکش قارچ |
| | ۸۷۸،۶۰۰ | ۱۸ | نمک طعام |
| | ۲۲۹،۲۰۰ | ۱۹ | pH |
| | ۱،۹۲۹،۱۰۰ | ۲۰ | سرب |
| | ۱،۹۲۹،۱۰۰ | ۲۱ | قلع |
| | ۱۲۴،۱۵۰ | ۲۲ | وزن خالص |
| | ۱۲۴،۱۵۰ | ۲۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱،۹۰۰ | ۲۴ | نشانه گذاری |
| | ۷،۸۸۸،۳۰۰ | ۲۵ | سموم و آفت کش ها |
| | ۱،۹۲۹،۱۰۰ | ۲۶ | کادمیم |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۲۷ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴،۱۵۰ | ۲۸ | لوبیای آسیب دیده |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۲۹ | لوبیای بد رنگ |
| | ۴۰۱،۱۰۰ | ۳۰ | مواد جامد محلول در آب سس |
| سوکسله | ۷۹۲،۶۵۰ | ۳۱ | روغن |
| | ۸۵،۹۵۰ | ۳۲ | وضعیت ظاهری |
| | ۲۳،۱۵۸،۷۵۰ | | مجموع |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام فرآورده : کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۶۳۵ - کد فرآورده : ۱۱۰۸۳) | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|-------|---|----------------------------------|
| | | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | ناپذیرفتنی ها | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ لوبیا چیتی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | رنگ سس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۸ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | لوبیای افت زده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | لوبیای آسیب دیده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | لوبیای سنگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | مواد خارجی گیاهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۳ | پراکسید روغن | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۴ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۵ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۶ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | نشانه گذاری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۹ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| مجموع | | ۱۳,۵۴۱,۹۰۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ذرت شیرین (استاندارد ملی ۲۷۸۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو و طعم | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | یافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | وزن آبکش شده | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۸ | عیوب قطعات گیاهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | عیوب دانه ذرت لکه دار یا تغییر رنگ داده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | عیوب پوسته آزاد دانه ذرت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | عیوب رشته های ابریشمی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۱,۹۴۷,۰۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو سبزی مخلوط (استاندارد ملی ۵۶۶۳) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|---|-------|--|
| | ملاحظات | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | کپک و مخمر |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۰ | وضعیت ظاهری بسته |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | بافت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری در دمای محیط |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن آبکش کل |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | وزن آبکش قارچ در صورت مصرف |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۸ | وزن آبکش سایر سبزی ها به تفکیک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ | اسیبه های مکانیکی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۰ | افت زدگی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۱ | بقایای گیاهی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۲ | میزان رشته های ابریشم ذرت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۳ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۴ | pH |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۵ | نمک طعام |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۸ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۹ | اهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۳۰ | مس |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۳۱ | آرسنیک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۲ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۴ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۵ | باکتریهای مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۶ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۷ | باکتریهای گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۸ | باکتریهای گرمادوست بی هوازی |
| | ۲,۶۲۶,۲۵۰ | ۳۹ | نگهدارنده |
| | ۲۶,۸۴۵,۰۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو سس ماکارونی با سویا (استاندارد ملی ۵۲۱۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|-------------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | کپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۸ | پروتئین | ۱,۵۷۵,۷۵۰ |
| ۱۹ | ماده خشک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| سوکسله | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | باکتری مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | باکتری گرمادوست بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | مجموع | ۱۱,۹۸۵,۲۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو دلمه برگ مو (استاندارد ملی ۸۵۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۰۸۹ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|-----------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵درجه سلیمیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵روزگرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیمیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | کپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۱ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | پاره شدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وارفتگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۸ | یکنواختی(نسبت وزن بزرگترین قطعه به کوچکترین قطعه) | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | درصد وزنی گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | مواد خارجی خوراکی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۳ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۴ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۵ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۶ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۸,۱۸۴,۳۵۰ |

ملاحظات

هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال

سوکسله

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو لوبیا قرمز در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۸۵۷۲) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۰ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|-------------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | پری حجم کل ظرف | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | ناپذیرفتنی ها | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | تعداد در صد گرم | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | قطعات گیاهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۰ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۱ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۲ | بریکس مواد جامد محلول در اب در ۲۰ درجه سلیسیوس | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۲۳ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | ارسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۷ | اهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۱ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۲ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۱,۳۲۵,۱۵۰ |

ملاحظات

هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال

سوکسله

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام فرآورده : کنسرو نخود آبگوشتی (استاندارد ملی ۸۵۷۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۴ | |
|---------|---|--|
| | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| ۲ | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| ۳ | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| ۴ | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| ۵ | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| ۶ | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| ۷ | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل |
| ۸ | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| ۹ | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های ترموفیل |
| ۱۰ | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| ۱۱ | ۸۵,۹۵۰ | رنگ |
| ۱۲ | ۸۵,۹۵۰ | طعم و بو |
| ۱۳ | ۸۵,۹۵۰ | کیفیت پخت |
| ۱۴ | ۱۲۴,۱۵۰ | قطعات گیاهی |
| ۱۵ | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن ابکش شده |
| ۱۶ | ۱۲۴,۱۵۰ | پری |
| ۱۷ | ۱۲۴,۱۵۰ | تعداد در صد گرم |
| ۱۸ | ۱۲۴,۱۵۰ | نخودهای تغییر رنگ یافته |
| ۱۹ | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک طعام |
| ۲۰ | ۲۲۹,۲۰۰ | pH |
| ۲۱ | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب |
| ۲۲ | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | مس |
| ۲۳ | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ارسنیک |
| ۲۴ | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | اهن |
| ۲۵ | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع |
| ۲۶ | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | روی |
| ۲۷ | ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص |
| ۲۸ | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی |
| ۲۹ | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری |
| ۳۰ | ۸۵,۹۵۰ | ناپذیرفتنی ها |
| | ۲۰,۱۳۱,۴۰۰ | مجموع |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی صبور (استاندارد ملی ۸۴۵۷) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|-------------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۷ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۱۸ | pH کنسرو ماهی | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۹ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۰ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۱ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۲ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۹ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۴,۸۴۹,۱۰۰ |

ملاحظات

هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو انواع پلو بدون گوشت (استاندارد ملی ۹۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلزیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلزیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۸ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۹ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۰ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۱ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۴ | درصد وزنی باقلا | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | درصد وزنی عدس | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | درصد وزنی سویا | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | درصد وزنی بدون سویا | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | درصد وزنی سیب زمینی یا سایر سبزی ها | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۹ | درصد وزنی لوبیا سبز | ۱۲۴,۱۵۰ |
| مجموع | | ۹,۲۷۳,۰۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خوراک مرغ (استاندارد ملی ۴۸۵۴) - کد فرآورده : ۱۱۰۹۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلزیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلزیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | وضعیت ظاهری بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | رنگ-بو-طعم | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | پراکسید چربی استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۱۷ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۱۸ | خاکستر نامحلول در اسید | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۹ | درصد گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | وزن ایکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۱ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۲ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۳ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۰,۸۴۸,۸۰۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو میگو با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۶ | |
|---------|---|--|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۵ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۶ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | طعم و بو |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | شکستگی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | لهیدگی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۵ | کیفیت پخت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن آبکش |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ | قارچ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۰ | میگو |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۱ | نمک |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۲ | روغن |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۳ | pH |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | روی |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۸ | آرسنیک |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۹ | جیوه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۰ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۱ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۲ | نشانه گذاری |
| | ۲۱,۲۲۵,۱۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو شور بامیه (استاندارد ملی ۴۹۱۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۱ | |
|---------|--|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل |
| | | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل |
| | | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کیک و مخمر |
| | | ۸۵,۹۵۰ | طعم و بو |
| | | ۸۵,۹۵۰ | رنگ |
| | | ۱۲۴,۱۵۰ | بافت |
| | | ۱۲۴,۱۵۰ | شن و خاک |
| | | ۱۲۴,۱۵۰ | حشرات |
| | | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش |
| | | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک بر حسب کلرید سدیم |
| | | ۲۲۹,۲۰۰ | pH |
| | | ۶۹۷,۱۵۰ | اسیدیته بر حسب اسید استیک |
| | | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع |
| | | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب |
| | | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | باقیمانده سموم و دفع افات نباتی |
| | | ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص |
| | | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی |
| | | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری |
| | | ۱۹,۰۴۲,۷۰۰ | مجموع |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو میگو در آب نمک (استاندارد ملی ۷۱۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|---|-------|--|
| | ملاحظات | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| ۸۵,۹۵۰ | | ۱ | رنگ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ۲ | طعم و بو |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | ۳ | مواد خارجی |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | ۴ | وزن آبکش |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | ۵ | پری |
| ۸۷۸,۶۰۰ | | ۶ | نمک |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | ۷ | pH |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | | ۸ | آرسنیک |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | ۹ | سرب |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | ۱۰ | قلع |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | ۱۱ | مس |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | ۱۲ | روی |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | | ۱۳ | جیوه |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | ۱۴ | بسته بندی |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | ۱۵ | نشانه گذاری |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | ۱۶ | باکتری های مزوفیل |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | ۱۷ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | ۱۸ | باکتری های ترموفیل |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | ۱۹ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| ۸۵,۹۵۰ | | ۲۰ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| ۸۵,۹۵۰ | | ۲۱ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| ۸۵,۹۵۰ | | ۲۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | ۲۳ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | ۲۴ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | ۲۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| ۲۰,۱۱۲,۳۰۰ | | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی ماکرل در روغن سس (استاندارد ملی ۳۰۳۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | بو- طعم-رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | بافت گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | محتویات قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن آبکش شده ماهی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | فاز مایع در ماهی در روغن | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۹ | نمک در ماهی در روغن | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۰ | پری قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | روغن در فاز مایع در ماهی در روغن | ۷۹۳,۶۵۰ |
| ۲۲ | مواد جامد سس در ماهی در سس | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۲۳ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۹ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۰ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۱ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۱,۸۴۰,۸۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا در سس (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|--|-----------|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۱ | |
| ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۲ | |
| ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۳ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۴ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مزوفیل | ۷ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۸ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای ترموفیل | ۹ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱۰ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۱ | |
| ۸۵,۹۵۰ | عوامل ناپذیرفتنی | ۱۲ | |
| ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۱۳ | |
| ۸۵,۹۵۰ | بو و مزه | ۱۴ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | بافت | ۱۵ | |
| ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش | ۱۶ | |
| ۴۰۱,۱۰۰ | مواد جامد محلول در آب | ۱۷ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۱۸ | |
| ۸۷۸,۶۰۰ | نمک | ۱۹ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۲۰ | |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | آرسنیک | ۲۱ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۲۲ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۲۳ | |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | جیوه | ۲۴ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | آهن | ۲۵ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | کادمیم | ۲۶ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | روی | ۲۷ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص | ۲۸ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۲۹ | |
| ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۳۰ | |
| ۲۲,۷۷۶,۷۵۰ | مجموع | | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی کلیکا (استاندارد ملی ۲۸۶۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۳۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|---|--|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۱ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۲ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۳ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۴ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری مزوفیل | ۷ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری مزوفیل بی هوازی | ۸ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری ترموفیل | ۹ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری ترموفیل بی هوازی | ۱۰ |
| ۶۹۷,۱۵۰ | | پراکسید | ۱۱ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | بافت | ۱۳ |
| ۸۵,۹۵۰ | | رنگ | ۱۴ |
| ۸۵,۹۵۰ | | طعم و بو | ۱۵ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | وزن آبکش | ۱۶ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | پری | ۱۷ |
| ۸۷۸,۶۰۰ | | نمک | ۱۸ |
| ۷۹۲,۶۵۰ | سوکسله | روغن | ۱۹ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH | ۲۰ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | کادمیوم | ۲۱ |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | | جیوه | ۲۲ |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | | آرسنیک | ۲۳ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | سرب | ۲۴ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | قلع | ۲۵ |
| ۲۸۹,۳۶۵,۰۰۰ | | هیپستامین روش HPLC | ۲۶ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | پسته بندی | ۲۷ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | نشانه گذاری | ۲۸ |
| ۳۰۹,۱۶۲,۱۵۰ | | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو خورش قیمه (استاندارد ملی ۴۲۹۴) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری در دمای محیط | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | لیه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | سیب زمینی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | بادمجان | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | بافتهای غیر خوراکی گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | بافتهای غیر خوراکی گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۳ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۴ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۵ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۶ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۷ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۰ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۱ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۴,۳۲۵,۰۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو اسفناج (استاندارد ملی ۱۵۷۶) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴ | عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۵ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۶ | رسوب مایع | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۸ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۹ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۰ | مانده آفت کش | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۱۱ | ارسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۱۲ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۳ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۴ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۵ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۶ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۱ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۲ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۳ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۴ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۵ | باکتری مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۶ | باکتری مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۷ | باکتری ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۸ | باکتری ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| مجموع | | ۲۷,۷۷۱,۴۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشید قورمه سبزی (استاندارد ملی ۴۲۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|----------------------------------|------|
| | نام آزمون | ردیف |
| ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ | ۱ |
| ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ | ۲ |
| ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ | ۳ |
| pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ |
| pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ |
| pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ |
| باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ |
| باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ |
| باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ |
| باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ |
| وضعیت ظاهری بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ |
| بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ |
| رنگ | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ |
| کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ |
| پری حجم کل ظرف | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ |
| درصد وزنی گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ |
| درصد وزنی لوبیا | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ |
| بافتهای غیر خوراکی گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ |
| بافتهای غیر خوراکی گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ |
| عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ |
| نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۱ |
| روغن | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۲ |
| pH | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۳ |
| پراکسید چربی استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۲۴ |
| قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ |
| وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۶ |
| بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۷ |
| نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۸ |
| مجموع | ۱۲,۱۴۷,۶۰۰ | |

ملاحظات

هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال

تعارفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو قلیه ماهی تن (استاندارد ملی ۵۴۳۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۲ | |
|---------|---|---|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۵ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۶ | باکتریهای مزوفیل بی هواری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای ترموفیل بی هواری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | بو، طعم و رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | بافت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | گوشت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | سبزی |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۵ | نمک |
| | ۷۹۲,۶۵۰ | ۱۶ | روغن |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۱۷ | پراکسید روغن استخراجی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۸ | pH |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۱۹ | جیوه |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۰ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۱ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۲ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۳ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | کادمیم |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۷ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۸ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۹ | نشانه گذاری |
| | ۲۵,۸۲۳,۲۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو فلفل شور (استاندارد ملی ۵۶۲۱) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|---|-------|---|
| | ملاحظات | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | شفافیت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | مواد خارجی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۶ | وزن آبکش |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | آسیب دیدگی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۸ | فلفل بد رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۹ | افت زدگی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۰ | مزه و بو |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۱ | نمک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۲ | pH |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۱۳ | اسیدیته برحسب اسید استیک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | سیزیجات برحسب گرم درصد وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | نشانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۸ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۹ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۱ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۲ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۳ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۴ | باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۵ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۶ | کپک و مخمر |
| | ۷,۸۴۰,۵۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو خورش فسنجان با گوشت تکه ای (استاندارد ملی ۷۳۰۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۴۶ | |
|---------|---|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | بو مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن ابکش گوشت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | وزن ابکش گردو |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | بافتهای غیر خوراکی گوشت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ | بافتهای غیر خوراکی گیاه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۲۱ | پراکسید روغن استخراجی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۲ | pH |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۳ | نمک طعام |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۴ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۵ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۶ | نشانه گذاری |
| | ۹,۵۲۱,۳۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو آبگوشت (استاندارد ملی ۷۳۰۵) - کد فرآورده : ۱۱۴۷ | |
|---------|---|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | بو مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۶ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | بافتهای غیر خوراکی مربوط به گیاه |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۹ | وزن ایکش گوشت خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۰ | دنبه |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۱ | وزن ایکش کل |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۲ | وزن ایکش حبوبات |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۳ | نمک طعام |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۴ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۵ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۶ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۷ | نشانه گذاری |
| | ۸,۴۹۹,۵۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو مایه عدس پلو با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۸۳ | |
|---------|--|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | بو و مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | کیفیت پخت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۵ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | وزن آبکش کل |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۸ | نمک طعام |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۹ | pH |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۰ | روغن |
| | ۱,۵۷۵,۷۵۰ | ۲۱ | پروتئین |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۴ | نشانه گذاری |
| | ۱۰,۱۵۱,۶۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو نیزه ماهی(بادبان و مارلین ماهی)در آب نمک (استاندارد ملی ۹۳۳۸) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۴ | |
|---------|---|---|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | رنگ گوشت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | طعم و بو گوشت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۴ | وزن آبکش کل |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | درصد گوشت محتوی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۷ | نمک |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۱۸ | روغن |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۱۹ | پراکسید روغن استخراجی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۰ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۱ | وزن خالص |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۲ | جیوه |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۳ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۸ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۹ | کادمیم |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۰ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۱ | نشانه گذاری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۲ | وزن خالص |
| | ۲۶,۴۵۳,۵۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشید قیمه با سویا (استاندارد ملی ۱۱۳۲۷) - کد فرآورده : ۱۱۱۸۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | وزن ابکش سیب زمینی مصرفی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۸ | وزن ابکش بادمجان مصرفی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | بافتهای غیر خوراکی گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۲ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۳ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۴ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۵ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۶ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۰,۴۸۵,۹۰۰ |

سوکسله

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو کشک و ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۵۲) - کد فرآورده : ۱۱۹۱ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | قوطی پر شده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | گوشت ماهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | سس محتوی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | درصد گوشت محتوی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۱ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۲ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۳ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۴ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC | ۳,۱۵۱,۵۰۰ |
| ۲۶ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۳,۴۱۷,۷۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشید کرفس (استاندارد ملی ۷۷۱۹) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵،۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵،۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵،۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵،۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹،۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹،۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹،۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱،۱۳۶،۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱،۱۳۶،۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱،۱۳۶،۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱،۱۳۶،۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۱۲ | بو مزه | ۸۵،۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵،۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵،۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۱۶ | درصد گوشت | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۱۷ | یکنواختی گوشت | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۱۸ | یکنواختی کرفس | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۱۹ | زوائد مربوط به گوشت | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۲۰ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵،۹۵۰ |
| ۲۱ | پراکسید | ۶۹۷،۱۵۰ |
| ۲۲ | pH | ۲۲۹،۲۰۰ |
| ۲۳ | روغن | ۷۹۲،۶۵۰ |
| ۲۴ | نمک طعام | ۸۷۸،۶۰۰ |
| ۲۵ | قطعات گیاهی | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۲۶ | وزن خالص | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۲۷ | بسته بندی | ۱۲۴،۱۵۰ |
| ۲۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱،۹۰۰ |
| مجموع | | ۹،۷۳۱،۹۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو زیتون پرورده (استاندارد ملی ۸۶۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۹۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|---|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مقاوم به اسیدمروفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کپک و مخمر |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وضعیت ظاهری ظرف |
| | ۸۵,۹۵۰ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | بو و طعم |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | یافت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | دم و زیتون |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک طعام |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن ابکش |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | پراکسید روغن مصرفی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری |
| | ۱۱,۹۸۵,۲۵۰ | مجموع |

تعارفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو بلال کوچک (استاندارد ملی ۱۲۱۷۸) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۳ | |
|---------|---|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | بو و مزه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | بافت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۶ | شفافیت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | آسیب دیدگی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ | اندازه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۹ | بقایای گیاهی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۱ | وزن آبکش کل بدون احتساب فلفل |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۲ | نمک طعام |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۱۳ | اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۴ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | قلع |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۸ | نشانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۹ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۱ | وضع ظاهری محتویات پس از ۵-۷ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۲ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۳ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۴ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۵ | باکتری مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۶ | باکتری مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۷ | باکتری ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۸ | باکتری ترموفیل بی هوازی |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | ۲۹ | مانده آفت کش ها |
| | ۲۰,۴۹۴,۳۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو دال عدس (استاندارد ملی ۹۴۹۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|-----------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هواری | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هواری | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| سوکسله | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| | عدد پراکسید | ۶۹۷,۱۵۰ |
| | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۹,۰۶۲,۹۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشت میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۲) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بافت میگو | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | شکستگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن آبکش میگو | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۹ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| سوکسله | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۱ | عدد پراکسید | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۲ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۳ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۵ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۰ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۱ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۱,۵۳۵,۲۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو میگو در روغن (استاندارد ملی ۹۵۷۳) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|---|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | غیریکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | اندازه میگوی درشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | اندازه میگوی متوسط | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | اندازه میگوی ریز | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | شکسته درسته | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۱ | شکسته مخلوط | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۲ | لهیده درسته | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۳ | لهیده مخلوط | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۴ | لهیده شکسته | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۵ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۶ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۸ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۳۱ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۲ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۳ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۴ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۷,۵۲۳,۸۰۰ |

ملاحظات

هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی تون با قارچ (استاندارد ملی ۱۰۷۴۹) - کد فرآورده : ۱۱۲۲۸ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | درصد وزن آبکش ماهی بر حسب درصد وزن کل محتوی قوطی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۳ | درصد گوشت محتوی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۵ | درصد روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۶ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۸ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۹ | درصد پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۰ | درصد وزن آبکش فرآورده | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۱ | میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC | ۳,۱۵۱,۵۰۰ |
| ۱۲ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۱۳ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۴ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۵ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۶ | اهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۷ | ارسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۱۸ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۹ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۰ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۱ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۲ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۳ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۶ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۷ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۸ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۹ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۱ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| مجموع | | ۲۹,۴۴۲,۶۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو خورشت آلو اسفناج (استاندارد ملی ۱۲۸۳۱) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۳ | |
|---------|---|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | وضعیت ظاهری بسته |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | بو مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ | وزن آبکش گوشت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن آبکش الو |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | بافتهای غیر خوراکی گوشت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | بافتهای غیر خوراکی گیاه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۹ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۲۰ | پراکسید روغن مصرفی |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۱ | روغن |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۲ | pH |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۳ | نمک طعام |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۴ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۵ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۶ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۷ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱۰,۳۱۴,۰۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو کشک و بادمجان (استاندارد ملی ۱۲۵۹۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی پر شده | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۷ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۱۸ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۹ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۰ | بقایای گیاهی در ۵۰۰ گرم | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۲ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۳ | باقی مانده سموم و افت کشها | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۲۴ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۱,۴۶۸,۴۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو آش (استاندارد ملی ۹۵۳۰) - کد فرآورده : ۱۱۳۵۹ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|------------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | وزن آبکش حبوبات | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۰ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۱ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۲ | خاکستر نامحلول در اسید | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۳ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۸,۸۳۳,۷۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو خوراک جوجه کباب (استاندارد ملی ۱۲۸۲۹) - کد فرآورده: ۱۱۳۷۰ | |
|---------|--|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیمیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیمیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | بو مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن آبکش گوشت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۷ | عوامل ناپذیرفتنی |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۱۸ | روغن |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۹ | pH |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۰ | نمک طعام |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۱ | خاکستر نامحلول در اسید |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۴ | نشانه گذاری |
| | ۹,۴۵۴,۵۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو گوشت قرمز تکه ای (استاندارد ملی ۸۷۵۸) - کد فرآورده : ۱۱۴۵۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۸ | وضعیت ظاهری بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۹ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۰ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۱ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بافتهای غیر خوراکی مربوط به گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | گوشت خرده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | نمک خوراکی | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۸ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۹ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۰ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۳ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۴ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۵ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۶ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| مجموع | | ۱۱,۸۸۹,۷۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو قارچ (استاندارد ملی ۲۸۷۱) - کد فرآورده: ۲۰۰۳۴ | |
|---------|--|---|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرماخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۵ تا ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | بو و طعم |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | بافت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | پری حجم کل ظرف |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ | وزن ابکش قارچ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | یکنواختی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۷ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | عیوب |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۹ | نمک طعام |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۱ | قلع |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۴ | نشانه گذاری |
| | ۱۱,۵۷۴,۶۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو سبزی سرخ شده برای خورش قورمه سبزی (استاندارد ملی ۹۴۶۹) - کد فرآورده: ۲۰۰۳۵ | |
|---------|---|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | بو مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | رنگ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۴ | وزن ابکشی شده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۶ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | عیوب |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۸ | pH |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۱۹ | روغن |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۲۰ | پراکسید روغن استخراجی |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۱ | نمک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۴ | نشانه گذاری |
| | ۹,۸۹۳,۸۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو مرغ | ردیف | نام آزمون | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|---|------|---|---|
| | | | ملاحظات |
| (استاندارد ملی ۸۵۳۰) - کد فرآورده : ۲۰۰۳۸ | | | |
| | | | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۲ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلزیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۳ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلزیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۱۱ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۲ | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۳ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۴ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۶ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۷ | یافتهای غیر خوراکی گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۸ | میزان گوشت خرده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۹ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | ۲۰ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| | ۲۱ | اسیدیته روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| | ۲۲ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| | ۲۳ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۲۴ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۵ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۶ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | | مجموع | ۱۰,۶۶۷,۳۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا (استاندارد ملی ۷۳۰۶) - کد فرآورده : ۲۰۴۰ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | لوبیا سبز فیبری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | اندازه و شکل مواد اولیه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | وزن ابکش کل در خوراک لوبیا با سویا | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۰ | وزن ابکش گوشت مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیابا گوشت | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۱ | وزن ابکش سویای مصرفی در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیابا سویا | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۲ | وزن ابکش لوبیا سبز مصرفی در مایه لوبیا پلو با گوشت | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۳ | مجموع سایر مواد مصرفی در خوراک لوبیا با گوشت | ۰ |
| ۲۴ | بافتهای غیر خوراکی گوشت در مایه لوبیا پلو و خوراک لوبیا با گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | بافتهای غیر خوراکی گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۷ | پراکسید | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۸ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۹ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۰ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۳۱ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۰,۴۵۷,۲۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام آزمون | نام فرآورده : کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۵۵۹) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۱ | |
|------|--|--|---|
| | | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ | ملاحظات |
| ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس | ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۳ | وضع ظاهر محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۱۲ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۱۳ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۱۴ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۱۶ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۱۷ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ | |
| ۱۸ | وزن آبکش لوبیا | ۱۷۱,۹۰۰ | |
| ۱۹ | وزن آبکش سوسیس | ۱۷۱,۹۰۰ | |
| ۲۰ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۲۱ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | |
| ۲۲ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ | |
| ۲۳ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ | سوکسله |
| ۲۴ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۲۵ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۲۶ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ | |
| | | ۱۰,۸۸۷,۰۰۰ | مجموع |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو لوبیا چیتی با گوشت (استاندارد ملی ۶۱۵۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | بو مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۵ | وزن ابکش گوشت | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | عوامل ناپذیرفتنی گوشت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۷ | حشرات | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | باقیمانده گیاهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۰ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۱ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۲ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۳ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۰,۱۰۳,۹۰۰ |

تعرّفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۱۱۴) - کد فرآورده: ۲۰۰۴۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|----------------------------------|------|
| | نام آزمون | ردیف |
| ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ | ۱ |
| ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز | ۸۵,۹۵۰ | ۲ |
| ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ | ۳ |
| pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ |
| pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ |
| pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ |
| باکتریهای مزوفیل هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ |
| باکتریهای گرمادوست هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ |
| کپک | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ |
| مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ |
| رنگ | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ |
| بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ |
| یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ |
| پری | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ |
| وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ |
| نمک | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۶ |
| pH | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۷ |
| اسیدیته کل برحسب اسید سیتریک | ۶۹۷,۱۵۰ | ۱۸ |
| سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۹ |
| قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ |
| آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۱ |
| مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۲ |
| روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۳ |
| آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۴ |
| حشرات | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۵ |
| بقایای ریشه های کوچک | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۶ |
| مواد خارجی معدنی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۷ |
| بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۸ |
| نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۹ |
| مجموع | ۲۰,۶۵۶,۶۵۰ | |

ملاحظات

هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو طاس کباب (استاندارد ملی ۷۳۰۷) - کد فرآورده : ۲۰۰۴۴ | |
|---------|---|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | بو مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن ابکش گوشت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | وزن ابکش کل |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | بافتهای غیر خوراکی گوشت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ | بافتهای غیر خوراکی گیاه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۲۱ | پراکسید |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۲ | روغن |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۳ | pH |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۴ | نمک طعام |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۵ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۶ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۷ | نشانه گذاری |
| | ۹,۶۹۳,۲۵۰ | مجموع | |

تعارفه - كمپوت و كنسرو

| ملاحظات | عنوان ويژگي متمايز در صورت وجود: | نام فرآورده: كنسرو خوراك ماهيچه (استاندارد ملي ۱۳۸۲۵) - كد فرآورده: ۲۰۱۰۳ | |
|---------|--|--|--|
| | | رديف | نام آزمون |
| | هزينه آزمون بر اساس نرخ ساعت كار كارشناسي ابلاغي ۹۵۵,۰۰۰ ريال | | |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱ | وضعيت ظاهري بسته (زنگ زدگي و بادكردگي) |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | كيفيت پخت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۵ | وزن آبكش گوشت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | پري |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۷ | نمك |
| سوكسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۸ | روغن |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۹ | پراكسيد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۰ | pH |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۱ | خاكستر نامحلول در اسيد |
| | ۱,۳۱۷,۹۰۰ | ۱۲ | پراكسيد روغن استخراجي |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۳ | نشانه گذاري |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | بسته بندي |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | قلع |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۷ | باكتري هاي مزوفيل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ | باكتري هاي مزوفيل بي هوازي |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۹ | باكتري هاي ترموفيل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۰ | باكتري هاي ترموفيل بي هوازي |
| | ۱۴,۱۷۲,۲۰۰ | مجموع | |

تعارفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خیار شور (استاندارد ملی ۱۱۶) - کد فرآورده : ۲۰۱۱۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|----------------------------------|------|
| | نام آزمون | ردیف |
| ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ | ۱ |
| ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ | ۲ |
| ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ | ۳ |
| pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ |
| pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ |
| pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ |
| باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ |
| باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ |
| کپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ |
| وضعیت ظاهری بسته | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ |
| رنگ | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ |
| طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ |
| تردی | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ |
| غیر یکنواختی طول در خیار شور درسته | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ |
| غیر یکنواختی قطر در خیار شور درسته | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ |
| یکنواختی قطر در خیار شور قطعه قطعه | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ |
| سبزی های معطر | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ |
| دم و گل بیش از ۱۰ میلی متر طول | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ |
| شفافیت محلول | ۸۵,۹۵۰ | ۱۹ |
| رسوب سفید رنگ ته ظرف بسته بندی | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۰ |
| عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ | ۲۱ |
| عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ |
| نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۳ |
| pH | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۴ |
| اسیدیته بر حسب اسید سیتریک | ۶۹۷,۱۵۰ | ۲۵ |
| وزن ابکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۶ |
| پری | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۷ |
| سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۸ |
| قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۹ |
| وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۰ |
| بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۱ |
| نشانه گذاری | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۲ |
| درجه بندی و ویژگی ها / درجه بندی و بیشینه عیوب / درجه کیفی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۳ |
| طول | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۴ |
| قطر | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۵ |
| صدمات مکانیکی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۶ |
| چروکیدگی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۷ |
| بدرنگی | ۸۵,۹۵۰ | ۳۸ |
| باقیمانده دم و گل | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۹ |
| افت زدگی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴۰ |
| خمیدگی و بدشکلی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴۱ |
| مجموع عیوب مجاز | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴۲ |
| تعداد و کل خیار | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴۳ |
| مجموع | ۱۳,۴۸۴,۶۰۰ | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز (استاندارد ملی ۱۱۹) - کد فرآورده : ۲۰۴۲۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | وزن ایکش شده | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | یکنواختی طول بزرگترین لوبیا به طول کوچکترین | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | یکنواختی وزن | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۹ | عیوب قطعات گیاهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | عیوب لوبیا سبز با سر و ته قطع نشده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | لوبیا سبز لکدار-تغییررنگ داده-لهیده-فیبری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۳ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | مجموع | ۱۱,۸۲۲,۹۰۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشت آلو اسفناج با سویا (استاندارد ملی ۱۳۸۶۶) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۱ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | وضعیت ظاهری بسته | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۵ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۷ | مقدار سویا | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۸ | مقدار آلو تازہ یا خشک | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۹ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| سوکسله | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۱۱ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۱۲ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۵ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۲ | ظاعر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۳ | ظاهر قوطی بعداز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۵ | pH بعداز گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| مجموع | | ۱۳,۷۰۴,۲۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو لوبیا سبز با سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۴) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | وضعیت ظاهری بسته | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۵ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۶ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۷ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۸ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۹ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۰ | وزن آبکش لوبیا سبز | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۱ | وزن آبکش سیب زمینی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۲ | لوبیا سبز فیبری شده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | بافت های گیاهی غیر خوراکی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۵ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۱۶ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۷ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۱۸ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۹ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۰ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۲ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۳ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۴ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۵ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۶ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۷ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۸ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیاسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۹ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۱ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| مجموع | | ۱۴,۴۶۸,۲۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو سس سیب (استاندارد ملی ۱۴۰۱۵) - کد فرآورده : ۲۰۷۷۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|--|--|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وضعیت ظاهری بسته (زنگ زدگی و بادکردگی) | ۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | طعم و بو | ۳ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بافت | ۴ |
| | ۸۵,۹۵۰ | عوامل ناپذیرفتنی | ۵ |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | مواد جامد محلول در آب (بریکس) | ۶ |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ساکارز - کنسرو سس سیب / سس سیب شیرین شده | ۷ |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | قندهای احیا شده | ۸ |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | اسیدیته | ۹ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۱۰ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۱۱ |
| | ۳,۶۷۶,۷۵۰ | پاتولین | ۱۲ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۱۳ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۱۴ |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | مانده آفت کش | ۱۵ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۱۶ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | کادمیم | ۱۷ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۱۸ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل | ۱۹ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۲۰ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های ترموفیل | ۲۱ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۲۲ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کپک | ۲۳ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | مخمر | ۲۴ |
| | ۲۷,۸۱۹,۱۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو شور برگ مو (استاندارد ملی ۶۹۵۷) - کد فرآورده : ۲۰۹۱۱ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|---|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | کپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۱ | یافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | حشرات | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | معايب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۸ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۹ | میزان اسیددیده برحسب اسید سیتريک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۰ | باقیمانده سموم کشاورزی | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۲۱ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۵,۲۴۶,۸۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو غوره شور (استاندارد ملی ۵۶۲۰) - کد فرآورده: ۲۰۹۱۲ | |
|---------|---|---|-----------|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۳ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۴ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل | ۷ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل | ۸ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کپک و مخمر | ۹ |
| | ۸۵,۹۵۰ | مزه | ۱۰ |
| | ۸۵,۹۵۰ | بو | ۱۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۱۲ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | یکنواختی | ۱۳ |
| | ۸۵,۹۵۰ | شفافیت | ۱۴ |
| | ۸۵,۹۵۰ | غوره های له شده | ۱۵ |
| | ۸۵,۹۵۰ | غوره های لک زده و بدرنگ | ۱۶ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | غوره های چروکیده | ۱۷ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | مواد خارجی گیاهی | ۱۸ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش | ۱۹ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۲۰ |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک | ۲۱ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۲۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ناپذیرفتنی | ۲۳ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص | ۲۴ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۲۵ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۲۶ |
| | ۷,۱۵۲,۹۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۳۹) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۱ | |
|---------|--|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | قوطی پر شده |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | رنگ گوشت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۵ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | درصد گوشت محتوی |
| وزنی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | سس محتوی |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۱۸ | مواد جامد محلول در آب |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۹ | وزن آبکش کل |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۰ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۱ | وزن خالص |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۲ | نمک |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۳ | روغن |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۴ | pH |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۵ | جیوه |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۸ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۹ | آهن |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۳۰ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۳۱ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۳۲ | کادمیم |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۳ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۴ | نشانه گذاری |
| | ۲۵,۷۰۸,۶۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام فرآورده : کنسرو باقلا پخته (استاندارد ملی ۵۲۲۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|-------|---|---|
| | | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | چگونگی پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۸ | آسیب دیدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | آفت زدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | پوست | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۲ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۳ | غلظت مواد جامد محلول در آب | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۲۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | آرستیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۶ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | لک دار | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۸ | باقیمانده سموم کشاورزی | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۲۹ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۰ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۲,۷۵۷,۶۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو خوراک بادمجان (استاندارد ملی ۳۷۶۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۳ | |
|---------|---|--|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۵ | باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۶ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۷ | طعم |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۸ | بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | پری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | یکنواختی |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۳ | نمک طعام |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۱۴ | روغن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۷ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۸ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۹ | قلع |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۰ | آرستیک |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | ۲۱ | باقیمانده سموم کشاورزی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۳ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۴ | کپک و مخمر |
| | ۲۶,۴۴۳,۹۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو تن ماهی در آب نمک (استاندارد ملی ۶۹۵۲) - کد فرآورده: ۲۱۲۱۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲ | درصد گوشت تکه ای | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳ | درصد گوشت خرده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴ | درصد گوشت مخلوط | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۵ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۶ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۸ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۹ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۰ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۱ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۲ | اهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۳ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۱۴ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۵ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۶ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۷ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۸ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۹ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۰ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۳ | طعم گوشت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۴ | مایع پوششی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | شفافیت مایع پوششی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۶ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۷ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۸ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۹ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۱ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| مجموع | | ۲۴,۴۲۸,۹۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی سالمون در روغن (استاندارد ملی ۱۴۰۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۸ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | کیفیت بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۶ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| سوکسله | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | مجموع | ۲۶,۲۹۱,۱۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشید مرغ ترش (استاندارد ملی ۱۴۱۱۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۱۹ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتری های ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | بافت های غیر خوراکی گوشت(درصد وزن خالص) | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۸ | درصد وزنی گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | درصد وزنی لبه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | نمک(برحسب درصد وزنی) | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۱ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۲ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۳ | پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان گرم در کیلوگرم) | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۴ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۳,۸۲۸,۴۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خوراک کدو مسمایی (استاندارد ملی ۱۳۸۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۰ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | وزن خالص | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۰ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۱ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۲ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۳,۷۵۲,۰۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو انواع پلو | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|-------------------------------|--|------------|
| | (استاندارد ملی ۸۱۶۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۱ | |
| ردیف | نام آزمون | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۷ | مواد خارجی خوراکی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | بافت غیرخوراکی مربوط به گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | بافت غیرخوراکی مربوط به گیاه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | درصدوزنی ترکیبات متشکله | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۲ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۳ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۴ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۵ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۰,۲۱۸,۵۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو سالاد ماهی تن و نیزه ماهی (استاندارد ملی ۱۰۷۷۰) - کد فرآورده: ۲۱۲۲۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | قوطی پر شده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | رنگ گوشت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | گوشت تکه در کنسرو تکه ماهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | گوشت خرده در کنسرو خرده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | گوشت تکه و خرده در کنسرو مخلوط | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | مایع یا سس محتوی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۱ | وزن آبکش ماهی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۲ | درصد سبزی در مجموع | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۳ | شکستگی و دولبه شدن سبزی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | لهیدگی سبزی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۵ | بافت سبزی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۶ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۸ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۹ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۰ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۳۱ | میزان هیستامین در محصول نهایی - HPLC | ۳,۱۵۱,۵۰۰ |
| ۳۲ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۳ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۳۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۵ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۶ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۷ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۸ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۳۹ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۴۰ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۴۱ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۳۰,۷۷۹,۶۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو سوسیس در آب نمک (استاندارد ملی ۵۳۶۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هواری | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هواری | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۹ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۰ | پروتئین | ۱,۵۷۵,۷۵۰ |
| ۲۱ | رطوبت | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۲ | کربوهیدرات | ۱,۶۷۱,۲۵۰ |
| ۲۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | خاکستر | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۶ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۱۶,۳۵۹,۱۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۲۴۲) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۵ | |
|---------|---|---|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای گرمادوست بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | بو و مزه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | یکنواختی قطعات سوسیس |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | بافت سوسیس |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۵ | مواد خارجی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن آبکش |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۸ | نمک |
| | ۷۹۲,۶۵۰ | ۱۹ | چربی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۰ | pH |
| | ۱,۰۵۰,۵۰۰ | ۲۱ | فسفات |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۳ | نشانه گذاری |
| | ۹,۵۷۸,۶۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو قلیه نیزه ماهی (استاندارد ملی ۹۳۳۷) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | قوطی پر شده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | بو، طعم و رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | وضعیت ظاهری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | گوشت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | سبزی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | درصد گوشت تکه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | سس محتوی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۲۲ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۳ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۵ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۶ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۳۱ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۲ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۳ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۵ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۶,۰۷۱,۵۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو گل کلم (استاندارد ملی ۱۵۷۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۲۹ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|---|-------|---|
| | ملاحظات | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۴ | باکتری مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۵ | باکتری مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۶ | کپک و مخمر |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۷ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۸ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | تردی |
| وزنی | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | مابع محتوی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | عیوب |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۲ | وزن آبکش |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۳ | نمک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۴ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | قلع |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۱۷ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۸ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۹ | مس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۰ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۱ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۲ | نشانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۳ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۴ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱۸,۵۳۶,۵۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو لوبیا سفید در آب نمک و کنسرو لوبیا قرمز در آب نمک (استاندارد ملی ۹۵۳۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۰ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|----------------------------------|-------|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | قطعات گیاهی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ | وزن آبکش |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | لوبیای تغییر رنگ یافته |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۸ | نمک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۹ | pH |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۱ | مس |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۲ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۳ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ | روی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۶ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۷ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۸ | نشانه گذاری |
| | ۱۹,۹۲۱,۳۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو مارچوبه (استاندارد ملی ۱۳۷۰) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | ردیف | نام آزمون |
|--|---|-------|---|
| | ملاحظات | | |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتریهای مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هواری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هواری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | بو و مزه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | بافت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | مواد خارجی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | شفافیت |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ | وزن آبکش مارچوبه نوک دار بلند و متوسط |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۶ | وزن آبکش مارچوبه کوتاه و قطعه شده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۸ | نمک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۹ | pH |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | ۲۰ | باقیمانده سموم کشاورزی |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۱ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۲ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۳ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | روی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۸ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۹ | نشانه گذاری |
| | ۲۷,۷۷۱,۴۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن (استاندارد ملی ۵۰۰۵) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | قوطی پر شده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| سوکسله | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| وزنی | آب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | آرستیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | مجموع | ۲۴,۸۶۸,۲۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۴۴۷۴) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۵ | |
|---------|---|--|-----------|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سیلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سیلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۳ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۴ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مزوفیل | ۷ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۸ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای ترموفیل | ۹ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱۰ |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۱۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | طعم و بو | ۱۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | کیفیت پخت لوبیا | ۱۳ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش لوبیا | ۱۴ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | گوشت ماهی | ۱۵ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | یکنواختی | ۱۶ |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک | ۱۷ |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | روغن | ۱۸ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۱۹ |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس) | ۲۰ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۲۱ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۲۲ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص | ۲۳ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۲۴ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۲۵ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش کل | ۲۶ |
| | ۱۲,۹۲۱,۱۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی ساردین (استاندارد ملی ۳۳۰۴) - کد فرآورده : ۲۱۲۳۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|---|--|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۱ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۲ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۳ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۴ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای مزوفیل | ۷ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۸ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای ترموفیل | ۹ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱۰ |
| ۸۵,۹۵۰ | | بو و مزه | ۱۱ |
| ۸۵,۹۵۰ | | رنگ | ۱۲ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH | ۱۳ |
| ۶۹۷,۱۵۰ | | پراکسید روغن محصول | ۱۴ |
| ۷۹۲,۶۵۰ | موژونیه | میزان روغن محصول | ۱۵ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | بافت | ۱۶ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | مواد خارجی | ۱۷ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | وزن آبکش | ۱۸ |
| ۸۷۸,۶۰۰ | | نمک | ۱۹ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | وزنی | میزان مواد جامد سس | ۲۰ |
| ۷,۸۸۸,۳۰۰ | | باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری) | ۲۱ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | کادمیم | ۲۲ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | سرب | ۲۳ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | قلع | ۲۴ |
| ۲,۴۵۴,۳۵۰ | | جیوه | ۲۵ |
| ۳,۱۵۱,۵۰۰ | | هیستامین روش HPLC | ۲۶ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | پری | ۲۷ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | وزن خالص | ۲۸ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | بسته بندی | ۲۹ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | نشانه گذاری | ۳۰ |
| ۲۸,۶۳۰,۹۰۰ | | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام آزمون | نام فرآورده: کنسرو ماهی کیلکا در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۳۴۱۱) - کد فرآورده: ۲۱۲۳۸ | |
|-------|--|--|---|
| | | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۱۲ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۱۳ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۱۴ | بو و مزه | ۸۵,۹۵۰ | |
| ۱۵ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۱۶ | وزن آبکشی | ۱۷۱,۹۰۰ | |
| ۱۷ | میزان مواد جامد محلول در آب (برحسب بریکس) | ۴۰۱,۱۰۰ | |
| ۱۸ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ | |
| ۱۹ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ | |
| ۲۰ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۲۱ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | |
| ۲۲ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | |
| ۲۳ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | |
| ۲۴ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | |
| ۲۵ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | |
| ۲۶ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | |
| ۲۷ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | |
| ۲۸ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۲۹ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ | |
| ۳۰ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ | |
| مجموع | | ۲۲,۷۷۶,۷۵۰ | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بز) در آب پاچه (استاندارد ملی ۶۱۷۸) - کد فرآورده: ۲۱۴۵۷ | |
|---------|---|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱ | شکل ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۵ | وزن آبکش |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۶ | نمک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۷ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۹ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۱ | نشانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۵ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۷ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ | باکتری مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۹ | باکتری مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۰ | باکتری ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۱ | باکتری ترموفیل بی هوازی |
| | ۷,۶۹۷,۳۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو نیزه ماهی در روغن (استاندارد ملی ۷۶۳۴) - کد فرآورده: ۲۱۵۱۰ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | درصد گوشت محتوی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۸ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۹ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۰ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۲۲ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۳ | سبزی های معطر و ادویه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۴ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۵ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۹ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۱ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۶,۵۳۹,۴۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو ماهیان خاویاری (استاندارد ملی ۶۸۱۰) - کد فرآورده: ۲۱۵۸۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتریهای مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | یافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن آبکشی | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۷ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۸ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۱۹ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۲۰ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۱ | جیوه | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۲ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۳ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۴ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۷ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | کادمیم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۰ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۶,۲۰۵,۲۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو خورشید سبزی با سویا (استاندارد ملی ۱۲۲۳۹) - کد فرآورده : ۲۲۲۱۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|--|--|------|
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | نام آزمون | ردیف |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ روز | ۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷ تا ۵ روز | ۳ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۴ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری مزوفیل | ۷ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مزوفیل بی هوازی | ۸ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های ترموفیل | ۹ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های ترموفیل بی هوازی | ۱۰ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وضعیت ظاهری بسته | ۱۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۱۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | طعم و بو | ۱۳ |
| | ۸۵,۹۵۰ | کیفیت پخت | ۱۴ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | قطعات گیاهی غیرخوراکی | ۱۵ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش کل | ۱۶ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن آبکش لوبیا | ۱۷ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۱۸ |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | روغن | ۱۹ |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | پراکسید | ۲۰ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۲۱ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۲۲ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | مس | ۲۳ |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ارسنیک | ۲۴ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | آهن | ۲۵ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۲۶ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | روی | ۲۷ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۲۸ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۲۹ |
| | ۲۰,۵۸۰,۲۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو پوره نخود(حمص) با ارده (استاندارد ملی ۲۱۷۹۴) - کد فرآورده : ۲۲۲۹۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|---|
| | نام آزمون | ردیف |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ طعم(بو و مزه) |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ وضعیت ظاهری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۶ نمک |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۷ اسیدیته |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۸ مواد جامد کل |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۹ قلع |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۰ ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ وضعیت ظاهری محتویات ظرف پس از ۷ تا ۵ روز گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ وضع ظاهری محتویات بعد از ۱۰ تا ۱۴ روز گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۳ pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۴ باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۵ باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۶ باکتری های ترموفیل |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۸ نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۹ باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۰ pH بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۱ pH بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۲ سرب |
| | ۱۲,۰۹۰,۳۰۰ | مجموع |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام فرآورده : کمپوت نارنگی (استاندارد ملی ۵۰۸۶) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۱ | |
|-------|---|------------|
| | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | ملاحظات |
| ۱ | وضعیت ظاهری بسته بندی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه پس از ۱۰ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضعیت ظاهری بسته بندی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه پس از ۷ - ۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرمخانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتریهای گرمادوست هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | کپک | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | طبقه بندی بر پایه اندازه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | وزن میوه ایکش شده | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | غلظت شربت | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۱۸ | شفافیت ابگونه پوششی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۹ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | اسید دیدگی و رواداری ان | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | باقیمانده سموم و افت کشها | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۲۳ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۴ | نرمی وسفتی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | اسیدپته کل بر حسب اسید سیتریک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۶ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۷ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | اهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۱ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۲ | وزن خالص | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۳ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۴ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۸,۴۳۹,۹۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کمپوت سیب (استاندارد ملی ۱۰۷۵۷) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|---|---|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۱ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز | ۲ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز | ۳ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۴ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری های مزوفیل هوازی | ۷ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای گرمادوست هوازی | ۸ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | کپک | ۹ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | مخمر | ۱۰ |
| ۸۵,۹۵۰ | | عوامل ناپذیرفتنی | ۱۱ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | وضعیت ظاهری قوطی/شیشه | ۱۲ |
| ۸۵,۹۵۰ | | رنگ تکه های سیب | ۱۳ |
| ۸۵,۹۵۰ | | بوی کمپوت سیب | ۱۴ |
| ۸۵,۹۵۰ | | طعم | ۱۵ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | یافت میوه | ۱۶ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | وزن آبکش | ۱۷ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | پری | ۱۸ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH | ۱۹ |
| ۴۰۱,۱۰۰ | | غلظت (درصد مواد محلول در آب) | ۲۰ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | یکنواختی از نظر وزن | ۲۱ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | عیوب تعداد در قوطی | ۲۲ |
| ۸۵,۹۵۰ | | شفافیت | ۲۳ |
| ۶۹۷,۱۵۰ | | اسیدیتته کل بر حسب اسید سیتریک | ۲۴ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | مس | ۲۵ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | قلع | ۲۶ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | وزن خالص | ۲۷ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | بسته بندی | ۲۸ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | نشانه گذاری | ۲۹ |
| ۱۲,۳۱۹,۵۰۰ | | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده: کمپوت گلابی (استاندارد ملی ۳-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|--|--|-----------|---------|
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | نام آزمون | ردیف |
| ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۱ | ملاحظات |
| ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز | ۲ | |
| ۸۵,۹۵۰ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵ روز | ۳ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۴ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد | ۵ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد | ۶ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های مزوفیل هوازی | ۷ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتری های گرمادوست هوازی | ۸ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کپک | ۹ | |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | مخمر | ۱۰ | |
| ۸۵,۹۵۰ | ناپذیرفتنی | ۱۱ | |
| ۹۱,۰۰۰ | وضعیت ظاهری(ظاهر ظرف) | ۱۲ | |
| ۹۱,۰۰۰ | وضعیت ظاهری(ظاهر شربت) | ۱۳ | |
| ۹۱,۰۰۰ | وضعیت ظاهری (ظاهر قطعات میوه) | ۱۴ | |
| ۹۱,۰۰۰ | مواد خارجی | ۱۵ | |
| ۴۰۱,۱۰۰ | مواد جامد محلول در آب شربت | ۱۶ | بریکس |
| ۱۲۴,۱۵۰ | غیر یکنواختی | ۱۷ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۱۸ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | اسیب دیدگی | ۱۹ | |
| ۸۵,۹۵۰ | لک زدگی | ۲۰ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۲۱ | |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۲۲ | |
| ۶۹۷,۱۵۰ | اسیدینه کل | ۲۳ | |
| ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۲۴ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | وزن آبکش | ۲۵ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص | ۲۶ | |
| ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۲۷ | |
| ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۲۸ | |
| ۱۲,۱۲۹,۶۰۰ | مجموع | | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کمیوت زردآلو | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---------------------------|---|------------|
| | (استاندارد ملی ۴-۲۴۸۵) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۴ | |
| ردیف | نام آزمون | ملاحظات |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | باکتری های مزوفیل هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲ | باکتری های گرمادوست هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۳ | کپک | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۴ | مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۵ | ویزگیهای حسی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۶ | وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی) | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۸ | غلظت(درصد مواد جامد محلول در آب) | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۹ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۰ | عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۳ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | شفافیت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | اسیدیته کل بر اسید سیتریک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۱۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۹ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۰ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۲ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| مجموع | | ۱۱,۲۴۹,۹۰۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کمیوت آلبالو | ردیف | نام آزمون | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|---|------|-----------------------------------|---|
| | | | ملاحظات |
| (استاندارد ملی ۵-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۵ | | | |
| | | | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| | ۱ | باکتری های مزوفیل هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۲ | باکتری های گرمادوست هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۳ | کپک | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۴ | مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۵ | ویژگیهای حسی | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۶ | وزن آبکش شده(درصد وزن خالص محتوی) | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | ۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۸ | غلظت(درصدموادجامدمحلول در آب) | ۴۰۱,۱۰۰ |
| | ۹ | یکنواختی از نظر وزن | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۰ | بافت میوه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۱ | شفافیت | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۲ | اسیدیته کل بر اسید سیتریک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| | ۱۳ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | ۱۵ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | ۱۶ | باقیمانده افت کشها | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| | ۱۷ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۸ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | ۱۹ | آسیب دیدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۰ | تعداد در ۱۰۰ گرم | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۱ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۲ | افت زدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| مجموع | | | ۱۹,۱۲۸,۶۵۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کمپوت گیلاس (استاندارد ملی ۹۷۲۰) - کد فرآورده: ۱۱۰۷۶ | |
|---------|---|--|---|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری دردمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های گرما دوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | کیک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | مخمر |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | وضعیت ظاهری بسته |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | طعم و بو |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | یافت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۵ | شفافیت شربت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | بقایای گیاهی دم و برگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | هسته آزاد در بسته ۴۵۰ گرمی فقط در درجه ۱ و ۲ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ | پری |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۱۹ | مواد جامد محلول در آب |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۲۰ | اسیدیته بر حسب اسید سیتریک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۱ | pH |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۲ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۳ | وزن آبکش |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۴ | غیر یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۵ | درصد آسیب دیدگی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۶ | درصد افت زدگی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | سرب |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۸ | ارسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۹ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۳۰ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۳۱ | اهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۳۲ | قلع |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۳ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۴ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۵ | نشانه گذاری |
| | ۲۰,۸۴۷,۶۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کمیوت هلو | ردیف | نام آزمون | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|------------------------|------|---|---|
| | | | (استاندارد ملی ۸-۲۴۸۵) - کد فرآورده : ۱۱۰۷۷ |
| ملاحظات | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| | ۲ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۳ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتیگراد پس از ۷-۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۵ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۶ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۷ | کپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| | ۸ | وضع ظاهری میوه | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۹ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۰ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| بریکس | ۱۱ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۲ | غلظت شربت (بریکس) | ۴۰۱,۱۰۰ |
| | ۱۳ | شفافیت شربت | ۸۵,۹۵۰ |
| | ۱۴ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۵ | وزن میوه ابکش شده | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۷ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| | ۱۸ | آسیب دیدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۱۹ | مواد خارجی پوست میوه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۰ | مانده افت کشها | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| | ۲۱ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | ۲۲ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| | ۲۳ | نسبت وزن بزرگترین تکه به کوچکترین تکه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| | ۲۵ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| | ۲۶ | اسیدیته برحسب اسید سیتریک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| مجموع | | | ۱۸,۴۸۸,۸۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کمپوت آناناس (استاندارد ملی ۱۲۱۷۹) - کد فرآورده: ۱۱۱۱۷ | |
|---------|--|--|---------------------------|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | وضعیت ظاهری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | بو و مزه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | بافت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۶ | شفافیت شربت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ | اسپید دیده گی و خردشدگی |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۹ | مواد جامد محلول در آب |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۱۰ | اسیدیته |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۱ | pH |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۲ | وزن آبکش شده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | بسته بندی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | قلع |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ | باکتری های مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۹ | باکتری های گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۰ | کپک و مخمر |
| | ۹,۹۸۹,۳۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کمپوت سیب و گلابی (استاندارد ملی ۲۳۲۶ و ۵۴۹۰) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۰ | |
|---------|---|---|---------------------------|
| | | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱ | وزن آبکش شده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳ | بسته بندی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | درصد میوه ها |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | عیوب |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | مواد خارجی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ | نرمی و سفتی |
| بریکس | ۴۰۱,۱۰۰ | ۹ | غلظت شربت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۰ | شفافیت شربت |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۱۱ | اسیدیته برحسب اسیدسیتریک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۲ | pH |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۳ | باکتری های مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۴ | باکتری های گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۵ | کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۶ | مخمر |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۷ | وضعیت ظاهری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۸ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۹ | رنگ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۱ | قلع |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۲ | نشانه گذاری |
| | ۱۱,۲۸۸,۱۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده: کمپوت کیوی (استاندارد ملی ۴۷۷۶) - کد فرآورده: ۱۱۱۲۱ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | ردیف | نام آزمون |
|---|---|-------|-----------------------------|
| | ملاحظات | | |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۴ | وزن |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | بسته بندی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ | اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | شفافیت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | مواد خارجی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | نرمی و سفتی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۲ | pH |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۱۳ | بریکس |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | ۱۴ | مانده سموم |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۱۵ | آرسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۷ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۸ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۹ | آهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ | قلع |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۲۱ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۲ | باکتری های مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۳ | باکتری های گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۴ | کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۵ | مخمر |
| | ۲۶,۵۴۹,۰۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کمپوت میوه مخلوط (استاندارد ملی ۵۳۴۲) - کد فرآورده : ۱۱۱۲۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|---|------------------------------|
| | نام آزمون | ردیف |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ ناپذیرفتنیها |
| اسپکتروفتومتری | ۱,۵۷۵,۷۵۰ | ۲ نگهدارنده |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۵ مزه |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۶ وزن آبکش شده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ درصد میوه ها |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۹ عیوب |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ مواد خارجی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ نرمی و سفتی |
| بریکس | ۴۰۱,۱۰۰ | ۱۲ غلظت شربت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ شفافیت شربت |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۱۴ اسیدیته برحسب اسیدسیتریک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۵ pH |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۶ آزمونهای حسی |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | ۱۷ باقیمانده افت کشها |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۸ بسته بندی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ پری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۰ باکتری های مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۱ باکتری های گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۲ کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۳ مخمر |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ قلع |
| | ۲۰,۷۵۲,۱۵۰ | مجموع |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کمپوت توت فرنگی (استاندارد ملی ۹۳۶۷) - کد فرآورده : ۱۱۲۶۴ | |
|---------|--|--|---------------------------|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲ | بافت |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | طعم و بو |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۵ | بریکس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | یکنواختی رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۸ | یکنواختی اندازه |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۹ | درصد وزن آبکش فرآورده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | بسته بندی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | ناخالصیهای معدنی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | عیوب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۴ | سرب |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۵ | باکتری های مزوفیل هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۶ | باکتری های گرمادوست هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۷ | کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ | مخمر |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۹ | نشانه گذاری |
| | ۸,۵۷۵,۹۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کمپوت انبه | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--------------------------|---|---|
| | (استاندارد ملی ۸۰۵۱) - کد فرآورده : ۱۱۴۱۶ | |
| ردیف | نام آزمون | ملاحظات |
| ۱ | عوامل ناپذیرفتنی | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۲ | انبه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | رنگ | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴ | طعم | ۸۵,۹۵۰ |
| ۵ | یافت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۶ | یکنواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۷ | وزن میوه آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۸ | غلظت مایع محتوی | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۹ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۰ | اسیدیته | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۱۱ | بتاکاروتن | ۲,۶۲۶,۲۵۰ |
| ۱۲ | کلرید کلسیم | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۳ | باقیمانده سموم | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۱۴ | ارستنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۱۵ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۶ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۷ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۸ | اهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۹ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۰ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۱ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۲ | کپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۴ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| مجموع | | ۲۹,۴۵۲,۲۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کمپوت آلوئه ورا (استاندارد ملی ۱۴۶۵۹) - کد فرآورده : ۲۱۲۸۳ | |
|---------|---|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | وضعیت ظاهری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | شربت (شفافیت) |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | استحکام |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | اسیب دیده گی و اسیب مکانیکی |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۷ | مواد جامد محلول در آب |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۸ | اسیدیت |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۹ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | پری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۱ | بسته بندی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۲ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۳ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۴ | کپک و مخمر |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ | نشانه گذاری |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۷ | سرب |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۸ | وزن آبکش |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۹ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۱ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵-۷ روز |
| | ۱۰,۰۳۷,۰۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : کمیوت گریپ فروت (استاندارد ملی ۱۰۰۸۸) - کد فرآورده : ۲۱۷۰۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|---|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۵ | یکتواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۶ | وزن میوه ابکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۷ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۸ | اسیدیته | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۹ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۰ | غلظت شربت | ۴۰۱,۱۰۰ |
| ۱۱ | مواد خارجی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۲ | عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | مانده افت کشها | ۷,۸۸۸,۳۰۰ |
| ۱۴ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۵ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۶ | باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۷ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۸ | کیپک و مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۹ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۱ | ظاهر قوطی قبل از گرمخانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۲ | ظاهر محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سانتیگراد | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۳ | ظاهر قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۵-۷ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| مجموع | | ۱۸,۰۸۷,۷۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کمپوت پرتقال | |
|---------|--|--|------|
| | | (استاندارد ملی ۶۹۵۶) - کد فرآورده: ۲۱۷۱۲ | |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | نام آزمون | ردیف |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ | ۱ |
| | ۸۵,۹۵۰ | بو | ۲ |
| | ۸۵,۹۵۰ | مزه | ۳ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | یکنواختی | ۴ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | اندازه | ۵ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | وزن میوه ابکث شده | ۶ |
| بریکس | ۴۰۱,۱۰۰ | غلظت شربت | ۷ |
| | ۸۵,۹۵۰ | شفافیت شربت | ۸ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | عیوب | ۹ |
| | . | مواد افزودنی | ۱۰ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | مواد خارجی | ۱۱ |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH | ۱۲ |
| | ۷,۸۸۸,۳۰۰ | مانده افت کثفا | ۱۳ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | سرب | ۱۴ |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | قلع | ۱۵ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بافت | ۱۶ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای گرمادوست هوازی | ۱۷ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مزوفیل هوازی | ۱۸ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کپک | ۱۹ |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | مخمر | ۲۰ |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | اسیدیتة | ۲۱ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری | ۲۲ |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری | ۲۳ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی | ۲۴ |
| | ۱۹,۱۷۶,۴۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : کمپوت خرما (استاندارد ملی ۱۱۹۵۴) - کد فرآورده : ۲۱۷۱۵ | |
|---------|---|--|------------------|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ویژگیهای حسی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | وضعیت ظاهری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۵ | تردی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | یکنواختی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۷ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۸ | وزن آبکش شده |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۹ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | پری |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۱ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۲ | اهن |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۳ | قلع |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۱۴ | ارسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۶ | مس |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۷ | کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ | مخمر |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۹ | نشانه گذاری |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۰ | بسته بندی |
| | ۱۵,۸۳۳,۹۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : مربای شقایق (استاندارد ملی ۴۱۴۲ , ۸۸۹۸) - کد فرآورده : ۲۱۹۲۶ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|---|-------|---|
| | ملاحظات | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | ۱ | قند کل (درصد وزنی) |
| | ۱,۷۴۷,۶۵۰ | ۲ | درصد مواد قندی و غیر قندی محلول در آب (برحسب بریکس در ۲۰ درجه سلسیوس) |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۳ | PH |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | اسیدیته |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۵ | ساقه محتوی (درصد وزنی) |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | پری (درصد) |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | طعم، رنگ، بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۸ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۹ | بسته بندی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۰ | نشانه گذاری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۱ | بنزوات سدیم / سوربات پتاسیم |
| اسپکتروفتومتری | ۱,۱۵۵,۰۰۰ | ۱۲ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۳ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۴ | باکتری های مقاوم به اسید |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۵ | باکتری های اسیدلاکتیک |
| | ۱,۶۷۱,۲۵۰ | ۱۶ | کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۷ | مخمر |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | مجموع | |
| | ۱۳,۸۸۵,۱۵۰ | | |

تعارفہ - کمپوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده : مربا و مارمالاد (استاندارد ملی ۲۱۴) - کد فرآورده : ۱۱۲۴۸ | |
|---------|---|---|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | مزه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲ | سایر اندامهای گیاهی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | رنگ ظاهری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۴ | بو |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۵ | عیوب |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۶ | مواد خارجی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ | پری |
| | ۴۰۱,۱۰۰ | ۸ | مواد جامد محلول در آب در ۲۰ درجه سانتیگراد |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۹ | اسیدیته بر حسب اسید غالب |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۰ | pH |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۱ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۲ | سرب |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۴ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۵ | نشانه گذاری |
| | ۱,۶۷۱,۲۵۰ | ۱۶ | باکتری های لاکتیک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۷ | باکتری مقاوم به اسید |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ | کپک |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۹ | مخمر |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۰ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۱,۶۷۱,۲۵۰ | ۲۱ | عدد فرمالین |
| | ۳,۶۷۶,۷۵۰ | ۲۲ | پاتولین در مربا و مارمالاد سیب |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۳ | میزان اندام گیاهی (میوه محتوی) |
| | ۱۶,۹۹۹,۰۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو ماهی قزل آلا در روغن (استاندارد ملی ۲۱۳۸۸) - کد فرآورده : ۲۲۲۴۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| | ۱ | مزه و بو |
| | ۲ | رنگ |
| | ۳ | بافت |
| | ۴ | مواد خارجی |
| | ۵ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۶ | وزن خالص |
| | ۷ | پری |
| | ۸ | pH |
| | ۹ | وزن آبکش گوشت ماهی براساس وزن خالص محصول |
| | ۱۰ | نمک براساس وزن خالص |
| موژونیه | ۱۱ | میزان روغن در فازمایع براساس وزن خالص محصول |
| | ۱۲ | پراکسید |
| | ۱۳ | جیوه |
| | ۱۴ | قلع |
| | ۱۵ | سرب |
| | ۱۶ | کادمیوم |
| | ۱۷ | باقی مانده آفت کش ها و سموم (در صورت استفاده از مواد اختیاری) |
| | ۱۸ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۱۹ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴روز |
| | ۲۰ | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلیسیوس به مدت ۷-۵روز |
| | ۲۱ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۳ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد |
| | ۲۴ | باکتری های مزوفیل |
| | ۲۵ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۲۶ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۲۷ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | مجموع | |
| | ۲۵,۱۴۵,۱۵۰ | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو سیب زمینی (استاندارد ملی ۱۴۷۶۵) - کد فرآورده: ۲۲۴۱۷ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | | |
|---|---|--|------|
| | ملاحظات | نام آزمون | ردیف |
| ۸۵,۹۵۰ | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | عوامل ناپذیرفتنی | ۱ |
| ۸۵,۹۵۰ | | رنگ | ۲ |
| ۸۵,۹۵۰ | | مزه و بو | ۳ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | بافت | ۴ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | وزن آبکش | ۵ |
| ۸۷۸,۶۰۰ | | نمک | ۶ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | یکنواختی | ۷ |
| ۸۵,۹۵۰ | | لکه سیاه | ۸ |
| ۸۵,۹۵۰ | | لکه سبز | ۹ |
| ۸۵,۹۵۰ | | چشم سیب زمینی | ۱۰ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | پری | ۱۱ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH | ۱۲ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | سرب | ۱۳ |
| ۱,۹۲۹,۱۰۰ | | قلع | ۱۴ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۱۵ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴روز | ۱۶ |
| ۸۵,۹۵۰ | | ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵درجه سلسیسیوس به مدت ۷-۵روز | ۱۷ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۱۸ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۱۹ |
| ۲۲۹,۲۰۰ | | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵درجه سانتی گراد | ۲۰ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری های مزوفیل | ۲۱ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۲۲ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای ترموفیل | ۲۳ |
| ۱,۱۳۶,۴۵۰ | | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۲۴ |
| ۱۲۴,۱۵۰ | | بسته بندی | ۲۵ |
| ۱۷۱,۹۰۰ | | نشانه گذاری | ۲۶ |
| ۱۱,۸۱۳,۳۵۰ | | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام فرآورده : کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۷۵۷۲) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۳ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: |
|-------|---|---|
| | | ملاحظات |
| ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۷ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۹ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۱۱ | ناپذیرفتنی ها | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۲ | وضعیت ظاهری قوطی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۴ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۵ | وضعیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | وزن آبکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۸ | وزن آبکش گوشت | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۹ | یکتواختی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۰ | پراکسید | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۲۱ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۲ | باقیمانده کودهای ازت دار- نیترات | ۱,۵۷۵,۷۵۰ |
| ۲۳ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۲۴ | کادمیوم | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۵ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۶ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۷ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۸ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۹ | اهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۳۰ | روغن | ۷۹۲,۶۵۰ |
| ۳۱ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۳۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۳۳ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۲۵,۰۴۹,۶۵۰ |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو بادمجان و گوجه فرنگی در روغن (استاندارد ملی ۱۲۲۳۸) - کد فرآورده: ۲۲۳۹۴ | |
|---------|---|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روز گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روز گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | ناپذیرفتنی ها |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۲ | وضعیت ظاهری قوطی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۵ | کیفیت پخت |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | پری |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۷ | وزن آبکش کل |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۸ | وزن آبکش بادمجان |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۹ | وزن آبکش گوجه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۰ | یکتواختی |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۲۱ | پراکسید روغن مصرفی |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۲ | pH |
| | ۲,۴۵۴,۳۵۰ | ۲۳ | ارسنیک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۴ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۵ | مس |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۶ | روی |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۸ | اهن |
| سوکسله | ۷۹۲,۶۵۰ | ۲۹ | روغن |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۳۰ | نمک طعام |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۱ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۲ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳۳ | قطعات گیاهی غیر خوراکی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۴ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۵ | نشانه گذاری |
| | ۲۴,۰۷۵,۵۵۰ | مجموع | |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده : زیتون شور (استاندارد ملی ۹۸۷) - کد فرآورده : ۱۱۴۳۸ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | ردیف | نام آزمون |
|---|---|------|--|
| | ملاحظات | | |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس پس از ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۳ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس پس از ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۵ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۶ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۷ | باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۸ | باکتری های مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۹ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۰ | کپک و مخمر |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ | وضعیت ظاهری (قوطی-شیشه-ظروف پلاستیکی) |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ | بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۵ | طعم میوه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۶ | بافت میوه |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۷ | اندازه زیتون با هسته |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۱۸ | وزن آبکش |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۹ | پری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۰ | pH |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۱ | یکنواختی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۲۲ | عیوب |
| | ۶۹۷,۱۵۰ | ۲۳ | اسیدیته کل در زیتون سبز رنگ یا رنگ برگشته |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۲۴ | نمک |
| مخصوص زیتون سیاه - آزمون حسی | ۸۵,۹۵۰ | ۲۵ | تثبیت کننده رنگ آهن |
| اسپکتروفتومتری | ۱,۱۵۵,۰۰۰ | ۲۶ | مواد نگهدارنده |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۷ | قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۸ | سرب |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۹ | آهن |
| اسپکتروفتومتری | ۱,۵۷۵,۷۵۰ | ۳۰ | اسید اسکوربیک |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳۱ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | ۳۲ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۳ | باکتری های ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۸,۵۵۵,۱۰۰ | | مجموع |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : خیارشور تخمیری (استاندارد ملی ۱۶۹۲۸) - کد فرآورده : ۲۱۸۶۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|-----------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | مزه | ۸۵,۹۵۰ |
| ۵ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۶ | یکنواختی اندازه | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۷ | نمک طعام | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۸ | اسیدیته کل برحسب اسیدلاکتیک | ۶۹۷,۱۵۰ |
| ۹ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۰ | پری(درصد وزنی/حجمی) | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۱ | درصد وزن آبکش کل خیارشور ویژه | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۲ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | آسیب های مکانیکی در خیارشور تخمیری معمولی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | چروکیدگی در خیارشور تخمیری معمولی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۵ | میان تهی و بادکردگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۶ | باقی مانده دم و گل | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۷ | آفت زدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۸ | خمیدگی و بدشکلی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۹ | بدرنگی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۰ | مجموع عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۱ | اندازه طول | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۲۲ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| مجموع | | ۴,۰۶۸,۳۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو قلبه میگو (استاندارد ملی ۹۴۹۱) - کد فرآورده : ۲۲۴۸۵ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|---|
| | نام آزمون | ردیف |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ مزه و بو (طعم) |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ رنگ |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳ وضعیت ظاهری |
| | ۵۱۱,۰۰۰ | ۴ مواد جامد کل |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۵ عوامل ناپذیرفتنی |
| | ۵۱۱,۰۰۰ | ۶ اسیدیته |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۷ پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۸ نمک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۹ قلع |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۰ سرب |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۲ ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۳ ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیمیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۴ ظاهر قوطی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیمیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۵ pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۶ pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۱۷ pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۸ باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۱۹ باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۰ باکتریهای ترموفیل |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۲۱ بسته بندی |
| | ۱۲۶,۰۰۰ | ۲۲ نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۳ باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۱,۹۷۳,۲۰۰ | مجموع |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| ملاحظات | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام فرآورده: کنسرو سالاد میگو (استاندارد ملی ۱۰۷۵۰) - کد فرآورده: ۲۲۷۷۱ | |
|---------|--|--|--|
| | | ردیف | نام آزمون |
| | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵۰۰۰ ریال | | نام آزمون |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱ | طعم و بو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲ | رنگ گوشت و ترکیبات تشکیل دهنده |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۳ | قوطلی پر شده |
| | ۶۳,۰۰۰ | ۴ | کیفیت پخت |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۵ | عیوب |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۶ | بافت میگو |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۷ | شکستگی میگو |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۸ | لهیدگی میگو |
| | ۱۲۶,۰۰۰ | ۹ | درصد سبزی در مجموع |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۱۰ | بافت سبزی |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۱۱ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۲۶,۰۰۰ | ۱۲ | وزن آبکش کل کنسرو سالاد |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | ۱۳ | پری |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | ۱۴ | نمک |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۱۵ | قلع |
| | ۰ | ۱۶ | مس |
| | ۰ | ۱۷ | روی |
| | ۱,۷۹۹,۰۰۰ | ۱۸ | ارسنیک |
| | ۱,۷۹۹,۰۰۰ | ۱۹ | جیوه |
| | ۱,۹۲۹,۱۰۰ | ۲۰ | سرب |
| | ۱۲۶,۰۰۰ | ۲۱ | وزن آبکش میگو |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۲ | ظاهر قوطلی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۳ | ظاهر قوطلی بعد از گرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | ۲۴ | ظاهر قوطلی بعد از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیسیوس به مدت ۷-۵ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۵ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | ۲۶ | pH |
| سوکسله | ۵۸۱,۰۰۰ | ۲۷ | روغن |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۸ | باکتری های مزوفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۲۹ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۰ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۹۱,۰۰۰ | ۳۱ | بسته بندی |
| | ۱۲۶,۰۰۰ | ۳۲ | نشانه گذاری |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | ۳۳ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | ۱۵,۷۹۷,۰۰۰ | مجموع | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| ردیف | نام فرآورده : کنسرو آش دوغ (استاندارد ملی ۱۹۱۳۴) - کد فرآورده : ۲۲۵۹۰ | |
|------------|--|--|
| | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | نام آزمون |
| ملاحظات | هرینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار | |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت ظاهری قوطی قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۱۰ یا ۵ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز |
| | ۸۵,۹۵۰ | وضعیت ظاهری محتویات قوطی بعد از گرمخانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۵-۷ روز |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH قبل از گرمخانه گذاری |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH بعد از گرمخانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل |
| | ۱,۷۳۶,۰۰۰ | استافیلوکوکوس های کوآگولاز مثبت |
| MPN | ۱,۱۵۵,۰۰۰ | کلی فرم |
| شناسایی | ۸۷۵,۰۰۰ | اشریشیاکلی |
| شمارش کلنی | ۲,۳۶۸,۴۰۰ | باسیلوس سرئوس |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل |
| | ۱,۱۳۶,۴۵۰ | کپک و مخمر |
| | ۸۵,۹۵۰ | رنگ |
| | ۸۵,۹۵۰ | بو و مزه |
| | ۸۵,۹۵۰ | بافت |
| | ۹۱,۰۰۰ | مواد خارجی |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | پری |
| | ۵۱۱۰۰۰ | رطوبت (در پودر آش دوغ خشک نیمه آماده) |
| | ۵۱۱۰۰۰ | ماده خشک |
| | ۸۷۸,۶۰۰ | نمک |
| | ۲۲۹,۲۰۰ | pH |
| | ۵۱۱۰۰۰ | خاکستر |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | وزن خالص |
| | ۱۲۴,۱۵۰ | بسته بندی |
| | ۱۷۱,۹۰۰ | نشانه گذاری |
| | ۱۴,۰۲۳,۲۰۰ | مجموع |

تعرفه - کمیوت و کنسرو

| نام فرآورده: کنسرو میگو در سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۵۸۷۶) - کد فرآورده: ۲۲۴۶۴ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|---|--|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| | ۱ | رنگ |
| | ۲ | طعم و بو |
| | ۳ | کیفیت پخت |
| | ۴ | وزن ابکس |
| | ۵ | پری |
| | ۶ | یکنواختی |
| | ۷ | شکستگی |
| | ۸ | لهیدگی |
| | ۹ | نمک طعام |
| سوکسله | ۱۰ | روغن |
| | ۱۱ | pH |
| | ۱۲ | ارسنیک |
| | ۱۳ | سرب |
| | ۱۴ | قلع |
| | ۱۵ | آهن |
| | ۱۶ | مس |
| | ۱۷ | روی |
| | ۱۸ | ناپذیرفتنی |
| | ۱۹ | بسته بندی |
| | ۲۰ | نشانه گذاری |
| | ۲۱ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۲ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلسیسیوس |
| | ۲۳ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلسیسیوس |
| | ۲۴ | pH قبل از گرم خانه گذاری |
| | ۲۵ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد |
| | ۲۶ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد |
| | ۲۷ | باکتری های مزوفیل |
| | ۲۸ | باکتری های مزوفیل بی هوازی |
| | ۲۹ | باکتریهای ترموفیل |
| | ۳۰ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی |
| | مجموع | |
| | ۲۰,۶۹۰,۳۵۰ | |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو لوبیا سویا با سس گوجه فرنگی (استاندارد ملی ۱۲۵۸۷) - کد فرآورده : ۲۲۴۶۲ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|---|---|---|
| | ردیف | نام آزمون |
| | ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال |
| ۱ | وضعیت ظاهری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۴ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۵ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۶ | کیفیت پخت | ۸۵,۹۵۰ |
| ۷ | وزن ابکش | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۸ | آفت زدگی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۹ | پوسته جدا شده از دانه | ۹۱,۰۰۰ |
| ۱۰ | دانه شکسته و له شده | ۹۱,۰۰۰ |
| ۱۱ | لوبیای سنگی | ۹۱,۰۰۰ |
| ۱۲ | بقایای گیاهی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۳ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۱۴ | pH | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۵ | پراکسید روغن استخراجی | ۱,۳۱۷,۹۰۰ |
| ۱۶ | آرسنیک | ۲,۴۵۴,۳۵۰ |
| ۱۷ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۸ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۹ | آهن | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۰ | مس | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۱ | روی | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۲۲ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۲۳ | بسته بندی | ۹۱,۰۰۰ |
| ۲۴ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۵ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۱۰ تا ۱۴ روزگرم خانه گذاری در ۳۰ یا ۳۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۶ | وضع ظاهری محتویات ظرف پس از ۷-۵ روزگرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سلیسیوس | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲۷ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۸ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۹ | pH بعد از گرم خانه گذاری در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۳۰ | باکتری های مزوفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۳۱ | باکتری های مزوفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۳۲ | باکتریهای ترموفیل | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۳۳ | باکتریهای ترموفیل بی هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| مجموع | | ۲۱,۵۲۶,۸۰۰ |

تعرفه - کمپوت و کنسرو

| نام فرآورده : کنسرو هویج (استاندارد ملی ۱۰۴۹۶) - کد فرآورده : ۲۲۷۶۸ | عنوان ویژگی متمایز در صورت وجود: | |
|--|--|------------|
| | ردیف | نام آزمون |
| ملاحظات | هزینه آزمون بر اساس نرخ ساعت کار کارشناسی ابلاغی ۹۵۵,۰۰۰ ریال | |
| ۱ | رنگ | ۸۵,۹۵۰ |
| ۲ | طعم و بو | ۸۵,۹۵۰ |
| ۳ | بافت | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۴ | پری | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۵ | نمک | ۸۷۸,۶۰۰ |
| ۶ | شکر | . |
| ۷ | وزن آبکش سبزی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۸ | وزن آبکش کل | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۹ | عوامل ناپذیرفتنی | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۰ | عیوب | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۱ | سرب | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۲ | قلع | ۱,۹۲۹,۱۰۰ |
| ۱۳ | بسته بندی | ۱۲۴,۱۵۰ |
| ۱۴ | نشانه گذاری | ۱۷۱,۹۰۰ |
| ۱۵ | ظاهر قوطی قبل از گرم خانه گذاری | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۶ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتیگراد پس از ۱۰ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۷ | ظاهر قوطی پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد پس از ۵ روز | ۸۵,۹۵۰ |
| ۱۸ | pH قبل از گرم خانه گذاری | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۱۹ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۳۰ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۰ | pH پس از گرم خانه گذاری در ۵۵ درجه سانتی گراد | ۲۲۹,۲۰۰ |
| ۲۱ | باکتری های مزوفیل هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۲ | باکتری های گرمادوست هوازی | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۳ | کپک | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| ۲۴ | مخمر | ۱,۱۳۶,۴۵۰ |
| مجموع | | ۱۱,۴۵۰,۴۵۰ |