

به نام خدا

باسلام

اطلاعات در دو گروه جداول شامل دستگاه ها و حدود قیمت ، روش آزمون های کلیه مواد غذایی و غلات به صورت اختصاصی جهت استحضار تقدیم میگردد.

باتقدیم احترام

فاطمه ضیاضیابری

نام دستگاه	کاربرد	قیمت بین المللی	حدود قیمت در ایران
سانتریفیوژ z400k		۶۲۵۰ دلار	
HPLC (agilent 1200)	اندازه گیری انواع ویتامین ، آفلاتوکسین ..	۲۴۰۰۰ دلار	۱/۵۰۰/۰۰۰ - ۱/۱۰۰/۰۰۰ میلیارد
GC (agilent 5890)		۱۲۰۰۰ دلار	
Oven (VMR-1305u)	حرارت دهی	۲۲۱/۵۵ دلار	۳/۳۰۰ میلیون تومان
آون خلا (M ۱۴۱۵)	حرارت دهی	۸۱۵/۲۰ دلار	
شوف بالن		۲۲۱/۲۰ دلار	
انکوباتور ( BBD5220 )	گرمخانه گذاری	۱/۹۹۰ دلار	-۳/۳۰۰ ۴/۸۰۰ میلیون تومان
انکوباتور ایستاده ( SRI12D )		۶/۵۲۵ دلار	
هود لامینار ( Cleatech 2u )		۲/۴۴۰ دلار	۸/۹۰۰ میلیون تومان

	۱۷۱/۴۸ دلار	اندازه گیری پی اچ	pH متر
۳۰۰-۲۵۰ میلیون تومان	۲۵/۴۹۹/۲۲ دلار	پایداری روغن	Rancimat (metrohm)
۲۰۰ هزار تومان	۷۹/۵۷ یورو	اندازه گیری چربی	سوکسله (۲۵۰ ml) analytika
	۱۰۰۰۰- ۳۰۰۰۰ دلار	اندازه گیری فلزات سنگین	Atomic absorption spectrometer ( wfx210)
	۵/۵۴۹/۹۸ دلار	اندازه گیری فلزات سنگین	Atomic absorption varian ) spectrometer ( spectaa220
	۵/۲۷۳ یورو	اندازه گیری پروتئین	Kjeldahl distillation unit (تقطیر)
۳۶۵ هزار تومان	۵/۳۳۷ یورو	اندازه گیری پروتئین	Digestion system کدال هضم
	۱۵۰۰۰ - ۷/۳۰۰ دلار	مقاومت خمیر	Extensograph اکستنسوگراف
	۴/۶۸۴/۴۳ یورو	ویسکوزیته	Viscometer rotury (analytika) کد ۰۰۰۳۶۰
	۳/۲۰۰ دلار	بررسی ویژگی های بافتی	Rheometer Brookfield
	۷۴۷/۲۶ دلار	بررسی ویژگی های بافتی	Antonpaar physica rheo lab MCI
	۲۰۰۰ دلار	اندازه گیری آنزیم ، آنتی بادی (دارویی غذایی)	(VMAX) ELISA
	۳۲۴/۰۱ یورو	اندازه گیری آفلا توکسین به صورت اختصاصی	Monitox 500 aflatoxin detector (analytika) کد ۰۰۱۳۲۵
	۲۱/۸۹۳/۲۶ یورو	اندازه گیری گلو تن ، پروتئین ، رطوبت ، اندیس زنی و وزن مخصوص	NIR grain and flour analyzer (analytika) کد ۰۰۱۴۰۱
	۳۴۰۰ یورو	اندازه گیری پروتئین ، چربی ، وزن مخصوص شیر	Ekomilk HOrizon

۴۵۰ هزار تومان	۳۱۹/۶۰ دلار	جذب رطوبت و ایجاد ثبات وزنی	دسیکاتور Clarksonlab.com
۷۵۰ هزار تومان	۱۰۰-۵۰ دلار	شمارش میکروبی	Coloni counter
۴/۹۰۰ میلیون تومان	۶۰۹۶ دلار (۲۰ لیتری)	استریل ابزار و محیط های کشت	اتوکلاو Yamato steam sterilizer
۱/۱۰۰ میلیون تومان	۳۰۰۰-۱۰۰۰ دلار	اندازه گیری بریکس	رفراکتومتر Digital ABBE automatic
۳۵۰ هزار تومان	۱۳۵ دلار	وزن سنجی	ترازو ۰,۰۱ (amazon.com)
	۱۷۰ دلار	وزن سنجی	ترازو ۰,۰۰۱ (amazon.com)
۲/۶۰۰ میلیون تومان	۴۹۵ دلار	وزن سنجی	ترازو ۰,۰۰۰۱ (amazon.com)
۱/۶۰۰ میلیون تومان	۳۰۰ دلار	اندازه گیری خاکستر	کوره
	۴۸۷/۵ دلار	تشخیص چرخش نوری قند ها	Polarimeter Rudolph Autopol
	۲۹/۹۱ دلار		بوته چینی
	۱۳۱/۲۲ دلار		Pipette pumps
	۲۴/۷۲ دلار		پیپت
	۳۴/۰۲ دلار		پیپت حجمی
	۱۹/۴۸ دلار		جا پیپتی

### روش های آزمون

استاندارد ملی ایران	عنوان
496	دام های کشتاری - روش قضاوت بهداشتی روی لاشه و اعضاء در بازرسی پس از کشتار
531	دامهای کشتاری - روش استاندارد برای بازرسی لاشه (بازرسی پس از کشتار)

1836	مواد غذایی - آیین کار اصول کلی بهداشتی واحدهای تولیدی
2056	اسید اسکوربیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
2082	مواد غذایی - مقررات بهداشتی مراکز فروش - آیین کار
2083	مواد غذایی - مقررات بهداشتی چلوکبابی ها، رستورانها، تریاها(مراکز عرضه)
2085	غذای کمکی کودکان و شیرخواران - آیین کار شرایط بهداشتی واحدهای تولیدکننده
2197	میکروبیولوژی - شناسایی و شمارش کلستریدیوم پرفرانژانس (ولشای) و کلستریدیوم - های احیاکننده سولفیت در مواد غذایی
2200	آنزیمهای مجاز خوراکی - ویژگیهای تشخیص خلوص
2200-1	آنزیمهای مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
2200-5	آنزیم گلوکوآمیلاز - اندازه گیری فعالیت آنزیمی
2200-6	آنزیم سلولاز - روش اندازه گیری فعالیت کل آنزیم
2200-7	آنزیم پپسین - اندازه گیری فعالیت آنزیمی
2204	مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذایی
2707	افلاتوکسین - روش تعیین غلظت و درجه خلوص محلولهای استاندارد
2711	مواد غذایی - روشهای آزمون آفلاتوکسین B و G
2969	ویتامین ها در فرآیند مواد غذایی - آیین کار برای حفظ و نگهداری
3004	غلات - روش تعیین میزان سیاهک زدگی (روش رسوبی)
3195	فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذناپذیر - روش اندازه گیری PH
3200	ماکارونی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده
3381	اسید سیتریک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3444	اسید اسکوربیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون

3515	مقررات عمومی ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات تهیه مواد غذایی
3522	مقررات ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات ماکارونی سازی
3536	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی تجهیزات و دستگاههای تهیه بستنی - آیین کار
3537	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات مربوط به تهیه و حمل و نقل شیرهای تغلیظ
3538	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه ماست و بسته بندی آن
3539	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه و بسته بندی کره
3540	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای پنیر سازی و پنیر به عمل آمده و بسته بندی آن
3571	پلی فسفات های سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3663	جوجه یک روزه - آیین کار عرضه
3690	نوشابه گازدار - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده
3766	صنایع غذایی - تجهیزات و لوازم مورد مصرف - آیین کار بهداشتی
3913	صمغ گوار مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4010	گوسفند و بز - آیین کار نگهداری پخش و عرضه کله پاچه
4011	گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری کله و پاچه
4012	گوسفند و بز - آیین کار آماده سازی کله و پاچه
4016	قارچ دکمه ای خوراکی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده
4018	گاو - آیین کار آماده سازی کله
4516	بازرسی فنی و بهداشتی گوسفند و بز زنده، پیش از کشتار در کشتارگاه - آیین کار
4517	بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز، پس از کشتار در کشتارگاه - آیین کار

4557	صنایع غذایی - سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) - آیین کار
4612	گوشت - اصول و شرایط مهر کردن لاشه های گوسفند یا بز و گاو و یا گاومیش
4613	گوشت - ویژگی ها و شرایط مهر و استامپ
4614	گوشت - آیین کار مهر کردن لاشه های گاو و گاومیش
4629	صنایع شیر و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی کارخانجات
4774	غذاهای اسیدی و کم اسید - آیین کار بهداشتی تولید و بسته بندی اسیتیک
5259	شیره خرما - آیین کار روش و شرایط بهداشتی تولید
5355	پاستوریزاسیون غذاهای با اسیدیته بالا و غذاهای اسیدی - آیین کار
5356	سترونی غذاهای با اسیدیته پایین - آیین کار
5591	مواد غذایی - باقی مانده داروهای دامی - واژه نامه
5593	مرغ - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری پای مرغ
5658	مواد غذایی - باقیمانده داروهای دامی در ماهی ، شیر ، تخم مرغ و فرآورده های آنها - نمونه برداری جهت کنترل
5659	مواد غذایی - باقیمانده داروهای دامی در گوشت قرمز و گوشت ماکیان و فرآورده های آنها - نمونه برداری جهت کنترل
5781	غذاهای رژیمی - روش آزمون ویتامین A
5925	فرآورده های غذایی، کشاورزی و دامی - بیشینه رواداری مایکوتوکسینها
6696	مواد غذایی - تعیین آفلاتوکسین گروههای B, G در مواد غذایی مختلف به وسیله کروماتوگرافی صفحه نازک و تخلیص بوسیله ستون ایمونوآفینیتی - روش آزمون
6872	فرآورده های غذایی کشاورزی دامی - مایکوتوکسین B و g - روش آزمون به طریق کروماتوگرافی مایع با کارایی عالی و خالص سازی با ستون ایمونوآفینیتی
7704	بادام زمینی - از برداشت تا بسته بندی و انبارداری - آیین کار
7771	کره پاستوریزه - راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)

7939	ادویه و چاشنی مورد استفاده در گوشت فرآوری شده-روش تیمار
7992	آرد گندم-آیین کار تولید
8	آدامس - ویژگیها
2200-4	آنزیم لیپاز - اندازه گیری فعالیت آنزیمی
2462	حلوا ارده - ویژگیها و روش آزمون
2581	مواد غذایی و کشاورزی - نمونه برداری برای آزمون آفلاتوکسین
2682	مواد غذایی - ژله دسر و ژله فرم دار - ویژگیها و روشهای آزمون
2695	ارده - ویژگیها و روش آزمون
2922	بسته بندی قوطی های فلزی محتوی مواد غذایی صادراتی - کارت ن - ویژگیها و روشهای آزمون
2929	بسته بندی آلایش خوراکی - قوطیهای فلزی
2937	سلوفان بدون پوشش - ویژگی های و روش های آزمون
3037	مواد غذایی سریعاً منجمد شده در طی حمل و نقل - آیین کار جابجایی
3038	مواد غذایی منجمد - آیین کار اندازه گیری دما
3039	مواد غذایی منجمد - آیین کار فرآیند انجماد و عرضه آن
3195	فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذناپذیر - روش اندازه گیری PH
3473	اسید سوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3608	آنتی اکسیدانهای مجاز خوراکی
3614	اسید سیتریک بدست آمده از کاندیدا لیپولی تیکا- روش اندازه گیری جذب اشعه ماوراء بنفش توسط هیدروکربورهای چند هسته ای
3615	نیترات سدیم مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون
4711	مواد غذایی - برچسب گذاری - ادعاهای تغذیه ای
5428	شیره درخت بنه - آیین کار استحصال جمع آوری و بسته بندی
5509	غذاهای رژیمی - روش اندازه گیری مقدار آهن کامل در غذاهای رژیمی

6006	قاو وت - ویژگیها و روشهای آزمون
6103	فرآورده های غذایی - شناسایی یافتههای غیر مجاز به روش بافت شناختی
6151	غذایی رژیمی - روش اندازه گیری ویتامین D
7110	مواد غذایی - دسر پاستوریزه و بسته بندی شده - ویژگیهای میکروبیولوژی
1052	حلالهای قابل مصرف در فرآیندهای صنایع غذایی -
2323	میکروبیولوژی - شناسایی و جستجوی کلستریدیوم بوتولینوم در مواد غذایی - روش آزمون
2664	مواد غذایی و محصولات کشاورزی - تعیین باقیمانده سموم آفت کش کلره، فسفره
3717	فرآورده های خوراکی کشاورزی - تعیین مقدار فیبر خام به روش اصلاح شده بوسیله شارژ
3961	فرآورده های کشاورزی، خوراکی - اندازه گیری - فیبر خام (روش عمومی)
5339	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری آهن جذب اتمی
6805	مواد غذایی و خوراک دام میکروبیولوژی - شمارش اشیشیاکلی بتا - گلوکوروئیداز - مثبت - روش آزمون قسمت دوم : شمارش پرگنه با استفاده از ۵- برومو - ۴ - کلرو - ۳ - اندولیل - بتا - دی - گلوکوروئید در ۴۴ درجه سلسیوس
7149	ویتامینها - مکمل مواد غذایی - اندازه گیری ویتامین A به روش بیناب سنجی (اسپکروفتومتری) - روشهای آزمون
7150	ویتامینها - مکمل مواد غذایی - اندازه گیری ویتامین B (ریبوفلاوین) به روش فلوریمتری - روش آزمون
27	حبوبات-عدس - ویژگیها و روشهای آزمون
38	حبوبات- لوبیا - ویژگیها و روشهای آزمون
47	غلات و فرآورده های آن - جو - ویژگیها و روشهای آزمون
48	کنسرو میوه و سبزی - مقررات عمومی
96	حبوبات- نخود - ویژگیها و روشهای آزمون
97	حبوبات- لپه - ویژگیها و روشهای آزمون
98	حبوبات- باقلای خشک - ویژگیها و روشهای آزمون



99	حبوبات- ماش - ویژگیها و روشهای آزمون
103	آرد گندم - ویژگیها و روشهای آزمون
104	گندم - ویژگیها
127	برنج - ویژگیها و روشهای آزمون
172	حبوبات و بقولات - طرز تعیین وزن ۱۰۰۰ دانه
213	ماکارونی - ویژگیها و روشهای آزمون
1301	گلوتن گندم- نمونه برداری و روشهای آزمون
2018	رشته آشی و پلویی - ویژگیها و روشهای آزمون
2027	حبوبات - روش نمونه برداری
2087	غلات - روش نمونه برداری
2200-2	آنزیم آلفا آمیلاز - روش اندازه گیری فعالیت آنزیمی
2200-3	آنزیم کاتالاز - روش اندازه گیری فعالیت آنزیمی
2203	نان سوخاری - ویژگیها
2336	آرد- افزودنیهای پروتئینی مجاز- ویژگیها
2337	آرد جو - ویژگیها
2338	نانهای حجیم و نیمه حجیم- ویژگیها و روشهای آزمون
2342	سبوس گندم - ویژگیها و روشهای آزمون
2357	آرد سویا - ویژگیها
2358	آرد سوخاری - ویژگیها
2393	آرد، غلات پوست کنده و بلغور آنها- رشته ماکارونی- ویژگیها و روشهای آزمون میکروبیولوژی
2493	غلات - آیین کاربرد ضدعفونی
2523	گندم پوست کنده - ویژگیها و روشهای آزمون
2524	جو پوست کنده - ویژگیها و روش آزمون
2553	شیرینی - کیک - ویژگیها
2554	شیرینی - کلوچه - ویژگیها و روشهای آزمون
2628	نانهای سنتی - ویژگیها و روشهای آزمون
2670	آرد - آیین کار ضدعفونی
2681	غلات و حبوبات در سیلوها - آیین کار اندازه گیری دما

2704	غلات و فرآورده‌های آن - روش اندازه‌گیری رطوبت (روش پایه)
2705	غلات و فرآورده‌های آن - روش اندازه‌گیری رطوبت (روش معمولی)
2706	غلات و فرآورده‌های آن - تعیین خاکستر
2749	کارگاه‌های نانوائی - شرایط فنی - بهداشتی
2861	آرد - روش تعیین میزان گلوتن
2862	غلات و فرآورده‌های آن - روش اندازه‌گیری چربی
2863	غلات و فرآورده‌های آن - روش اندازه‌گیری پروتئین خام
2880	ذرت - فرآورده‌های پف کرده بلغور و آرد ذرت - ویژگیها
2968	ذرت - میکروبیولوژی - حد مجاز آلودگیهای میکروبی فرآورده های پف کرده بلغور و آرد ذرت
3003	گندم - روش تعیین میزان آفت گندم
3004	غلات - روش تعیین میزان سیاهک زدگی (روش رسوبی)
3104	آرد گندم و سمولینا - روش اندازه‌گیری فعالیت دیاستازیک
3105	غلات و فرآورده‌های آن - روش اندازه‌گیری فیبر خام
3106	غلات و فرآورده‌های آن - تعیین وزن حجمی غلات
3214	گندم - تعیین نسبت گندمهای نیمه شیشه ای به روش مرجع (رفرانس)
3215	برنج - روش ارزیابی پخت با استفاده از ویکسوالاستوگراف
3216	برنج - تعیین مقدار آمیلوز
3246	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه فارینوگراف جهت تعیین میزان جذب آب و خواص ریولوژیکی خمیر
3247	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه اکستنسوگراف جهت تعیین خواص ریولوژیکی خمیر
3248	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه آمیلوگراف جهت تعیین فعالیت آنزیماتیک گندم و چاودار
3357	برنج پوست کنده و برنج پرداخت شده - تعیین مقدار
3380	غلات - روش اندازه‌گیری اسیدیتته چربی
3424	غلات - واژه-نامه

3469	بذر عدس - ویژگیها و روشهای آزمون
3522	مقررات ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات ماکارونی سازی
3621	ذرت - پولک - ویژگیها
3622	گندم و جو - پرک - ویژگیها
3681	گندم و آرد - آیین کار جهت تعیین ضریب ته نشین (زلنی)
3712	آفت زدایی - حبوبات - آیین کار
3735	غلات و حبوبات - تشخیص آلودگی پنهان به حشرات - نمونه برداری
3736	غلات و حبوبات - تشخیص آلودگی پنهان به حشرات - روش مرجع
3737	غلات و حبوبات - آلودگی پنهان به حشرات - روش تشخیص
3816	ماکارونی - بسته بندی - ویژگیها و روشهای آزمون
3851	فرآورده های غلات - میکروبیولوژی - ویژگیها
3858	ماشین آلات ساخت نوشیدنی های غیرالکلی - مقررات ایمنی و بهداشتی
3897	غلات و فرآورده های آن - عصاره مالت - ویژگیها و روشهای آزمون + اصلاحیه
3985	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با استفاده از روش شناور کردن دانه
3986	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با تعیین میزان تولید گاز کربنیک
3987	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از ماده شیمیایی نینهدرین
3988	آرد گندم - آیین کار نگهداری
3989	غلات - آیین کار نگهداری
3990	غلات و حبوبات - شمارش تعداد باکتریها، مخمرها و کیک-های موجود
4008	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از پرتونگاری
4009	غلات و حبوبات - شناسایی سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از صداسنجی

4175	غلات - اندازه گیری عدد فالینگ
4297	گلوتن گندم - ویژگیها و روشهای آزمون
4395	غلات و حبوبات - آیین کار تولید جوانه
4509	دانه های غلات حجیم شده به روش انفجاری - ویژگیها
4554	گندم دوروم - ویژگیها
5220	گندم - اندازه گیری کیفیت پروتیین گندم به وسیله آزمون سدیم دود سیل سولفات (SDS)
5221	گندم دو روم - اندازه گیری کیفیت پروتیین به وسیله آزمون سدیم دود سیل سولفات (SDS)
5644	رطوبت سنج های غلات - بررسی عملکردی رطوبت سنج های در حال کار
5656	بلغور ذرت - ویژگیها و روشهای آزمون
5688	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری به روش بیناب سنجی
5808	غلات و فرآورده های آن - نان تافتون - آیین کار تولید
5809	غلات و فرآورده های آن - نان بربری - آیین کار تولید
5810	غلات و فرآورده های آن - نان لواش - آیین کار تولید
5833	غلات و فرآورده های آن - پودر جوانه گندم ویژگیهای میکروبیولوژی
5969	شیرینی-کیک و کلوچه - آیین کار واحدهای تولیدی
5995	غلات - بررسی عملکرد رطوبت سنج های در حال کار رطوبت سنج های غلات
6095	نان - خمیر مایه - ویژگیها و روشهای آزمون
6113	ویفر - آیین کار تولید
6133	غلات - روشهای اندازه گیری تلفات برداشت - باکمباین
6153	بیسکویت - آیین کار تولید
6188	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری اکروتوکسین A پس از تصفیه باستون سیلیکاژل به روش کروماتوگرافی با کارایی بالا
6189	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری اکروتوکسین A پس از تصفیه مقدماتی با بیکربنات به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

6756	غلات و فرآورده های آن - پودر مورد استفاده در پوشش فرآورده پف کرده بلغور و آرد ذرت - ویژگی ها و روش های آزمون - میکروبیولوژی
6757	غلات و فرآورده های آن - فرآورده های قنادی - آئین کار بهداشتی واحدهای تولیدی
6761	غلات و فرآورده های آن - نان جو - ویژگیها
6874	غلات و فرآورده های آن - آرد گندم جوانه زده (آرد سن) - ویژگیها و روشهای آزمون
6943	غلات و فرآورده های آن - نان سنگک - آئین کار تولید
6949	غلات و فرآورده های آن - پودر کیک نیمه آماده - ویژگیها و روشهای آزمون
6960	غلات و فرآورده های آن - مالت وعصاره مالت - آئین کار تولید
6961	غلات و فرآورده های آن - نان شیرینی سنتی - ویژگیها
7042	غلات و فرآورده های آن - کاهش ضایعات برداشت گندم و جو - آئین کار
7123	غلات و فرآورده های آن - آرد گندم دوروم و سمولینای آن - اندازه گیری رنگدانه زرد - روش آزمون
7272	غلات و خشکبار - تعیین آفلاتوکسین گروه های B , G به روش سنجش ایمنی آنزیمی (الیزا) - روش آزمون
7310	غلات و فرآورده های آن - الک های آزمون دانه غلات - ویژگیها
7436	گندم دوروم - سمولینا - تعیین اندازه های ذرات ریزتر از اندازه اصلی - روش آزمون
7437	ذرت - تعیین رطوبت دانه های کامل و خرد شده - روش آزمون
7571	غلات و حبوبات و فرآورده های آسیاب شده آنها - نمونه برداری از ساخت های ساکن
7575	سمنو - ویژگیها و روشهای آزمون
7613	ذرت - اندازه گیری با کروماتوگرافی مایع B2 و B1 فومانایزن های با کارایی بالا و تخلیص بوسیله ستون ایمونوآفینیتی - روش آزمون
7629	غلات و حبوبات - اندازه گیری وزن هزار دانه - روش های آزمون
7707	فرآورده های حجیم شده ذرت (بلغور - دانه کامل) - آئین کار

7722	گندم-روش تشخیص ارقام گندم به وسیله الکتروفورز-روش آزمون
8151	آرد کامل ذرت-ویژگی ها و روش های آزمون
8152	آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده-ویژگی ها و روش های آزمون
11	خشکبار- برگه زردآلو - ویژگیها و روشهای آزمون-
12	خشکبار- برگه هلو - ویژگیها و روشهای آزمون-
13	خشکبار- قیسی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
15	پسته - ویژگیها
16	مغز بادام شیرین و تلخ - ویژگیها و روشهای آزمون
17	کشمش - ویژگیها و روش آزمون
18	مغز گردو - ویژگیها درجه بندی و روشهای آزمون
19-1	مغز هسته زردآلو - ویژگیها و روشهای آزمون
19-2	مغز هسته هلو - ویژگیها و روشهای آزمون
19-3	مغز بخورک - ویژگی ها و روشهای آزمون-
36	بسته بندی- کارتن جهت خشکبار - ویژگیها و روشهای آزمون
39	سیب زمینی - ویژگیها و روشهای آزمون
40	گوجه فرنگی - ویژگیها و درجه بندی و دسته بندی
41	میوه ها - انگور - ویژگیها
61	خشکبار- برگه زردآلو- آئین کار بهداشتی تولید و بسته بندی
63	سبزیها - فلفل دلمه ای - ویژگیها
65	میوه ها - آلوئی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
87	سبزیها- پیاز - ویژگیها و روشهای آزمون
88	میوه ها- بادام سنگی (شیرین و تلخ) - ویژگیها
89	سبزیها - گل کلم - ویژگیها
89-1	سبزیها - کلم پیچ - ویژگیها و روشهای آزمون
90	میوه ها - هلو - ویژگیها
116	کنسرو خیار شور - ویژگیها و روشهای آزمون
117	آب میوه- لیمو ترش - ویژگیها
118	کنسرو نخود سبز - ویژگیها و روشهای آزمون
119	کنسرو لوبیا سبز

169	سبزیها - کرفس - ویژگیها و روشهای آزمون
177	میوه ها و سبزیها - نارنج - ویژگیها و روشهای آزمون
184	سبزیها - بادمجان - ویژگیها
185	سبزیها - کدو مسمایی
212	میوه ها - گردو - ویژگیها و روشهای آزمون
214	مربا و مارمالاد و ژله - مربا
218	مغز پسته - ویژگیها و روشهای آزمون
226	میوه ها - انجیر خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
234	میوه ها - طالبی - ویژگیها و درجه بندی
235	میوه ها - گیلاس تازه - ویژگیها و روشهای آزمون
236	میوه ها - آلبالو - ویژگیها
237	میوه ها - خیار - ویژگیها و روشهای آزمون
238	میوه ها - توت فرنگی - استاندارد ویژگیها
239	میوه ها - شلیل - ویژگیها
240	سبزیها - بامیه - ویژگیها و روشهای آزمون
241	سبزیها - سیر - ویژگیها و روشهای آزمون
242	میوه ها - خربزه - ویژگیها
247	میوه ها - فندق - ویژگیها و درجه بندی
261	سبزیها - لوبیا سبز تازه - ویژگیها
262	میوه ها - انار - ویژگیها
266	میوه ها - نارنگی - ویژگیها
271	میوه ها - هندوانه - استاندارد ویژگیها
279	میوه ها - پرتقال - ویژگیها
280	میوه ها - به - ویژگیها و روشهای آزمون
285	خرمای سایر - ویژگیها - درجه بندی - روش آزمون
286	سبزیها - هویج - ویژگیها
287	میوه ها - خرمالو - ویژگیها و روشهای آزمون
288	میوه ها - ازگیل - ویژگیها و روشهای آزمون
290	میوه ها - لیمو شیرین - ویژگیها
291	میوه ها - لیمو ترش سنگی - ویژگیها

292	میوه ها - لیموترش (لیمو آب) و روشهای آزمون
324	میوه ها - دارابی - ویژگیها و روشهای آزمون و محاسبه
325	میوه ها - گریپ فروت - ویژگیهای میوه
347	میوه ها - سیب - ویژگیها
359	سبزیها - تره فرنگی - ویژگیها
362	میوه ها - گلابی - ویژگیها و روشهای آزمون
367	میوه ها - زردآلو - ویژگیها
373	میوه ها و سبزیها - اندازه گیری میزان اسید
387	سبزیها - اسفناج - برگ تازه - ویژگیها و روشهای آزمون
395	خرمای مضافتی - ویژگیها و روشهای آزمون
397	سبزیها - ترپچه - ویژگیها و روشهای آزمون
399	سبزیها - گوجه فرنگی سبز
400	سبزیها - نخودفرنگی - ویژگیها
410	سبزیها - شوید تازه - ویژگیها و روشهای آزمون
436	سبزیها - فلفل سبز - ویژگیها
438	سبزیها - جعفری تازه - ویژگیها و روشهای آزمون
443	بذرگشنیز - ویژگیها و روشهای آزمون
451	سبزیها - شلغم - ویژگیها و روشهای آزمون
472	سبزیهای تازه (چغندر لبویی) - ویژگیها و روشهای آزمون
495	پسته و مغز بادام صادراتی - بسته بندی
507	آب میوه - ویژگیهای آب پر تقال
533	سبزیهای تازه (نعناع) - ویژگیها و بسته بندی
534	سبزیهای تازه (سیر تازه) - ویژگیها، درجه بندی و بسته بندی
535	میوه ها - گوجه درختی - ویژگیها
545	کشمش دانه دار
569	میوه های خشک شده - روش اندازه گیری انیدرید سولفور
622	میوه و سبزیهای تازه - نمونه برداری
672	خشکبار - روش اندازه گیری رطوبت
761	رب گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون و اصلاحیه
803	خرمای کبکاب - ویژگیها و روش های آزمون



830	میوه ها و سبزیهای تازه - روش نگهداری در سردخانه
946	میوه ها - سیب - آیین نگهداری در سردخانه
982	سبزیها - آرتیشو - ویتزگیها
987	میوه ها - زیتون خوراکی - ویتزگیها و روشهای آزمون و درجه بندی
1003	میوه ها و سبزیهای تازه - روش اندازه گیری باقیمانده خشک تام
1004	میوه ها و سبزیهای تازه - اندازه گیری ناخالصیهای معدنی
1005	میوه ها و سبزیهای تازه - اندازه گیری خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک
1007	میوه و سبزیجات تازه - روش اندازه گیری باقیمانده خشک، محلول در آب
1036	خشکبار - روش نمونه برداری
1112	آب میوه - گوجه فرنگی - ویتزگیها و روشهای آزمون
1114	کنسرو گوجه فرنگی - ویتزگیها و روشهای آزمون
1157	سبزیها - نعنای خشک شده - ویتزگیها
1185	میوه ها - گلابی در سردخانه - آیین کار نگهداری
1252	میوه ها - موز - چیدن - بسته بندی و نگهداری
1277	میوه و سبزیجات تازه - جعبه های چوبی برای بسته بندی - ویتزگیها
1369	میوه ها - هلو در سردخانه - راهنمایی حمل و نقل و نگهداری
1370	کنسرو مارچوبه - ویتزگیها و روشهای آزمون
1378	سبزیها - فلفل فرنگی شیرین - ویتزگیها
1441	سبزیها - سیر خشک (برگه ای، تکه ای، رنده شده، گرد سیر) - ویتزگیها
1444	سبزیها - آندیو - ویتزگیها
1575	کنسرو گل کلم - ویتزگیها و روشهای آزمون
1576	کنسرو اسفناج - ویتزگیها و روشهای آزمون
1604	سیب زمینی - نگهداری
1625	سبزیها - پیاز خشک شده - ویتزگیها

1626	سبزیها - سوسنبر خشک - ویزگیها
1627	سبزیها - قارچهای تازه خوراکی و پرورشی - ویزگیها
1628	ادویه و چاشنی - مارچوبه - ویزگیها
1634	آب میوه - ویزگیهای آب انگور
1635	کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی -
1696	سبزیها - کلم گل - نگهداری در سردخانه
1729	میوه ها - گیلاس پیوندی و گیلاس مشهد - نگهداری در سردخانه
1750	بسته بندی - قوطی فلزی آب پرتقال - ویزگیها
1757	میوه ها و سبزیها - هویج - نگهداری در سردخانه
1758	میوه ها - آلو و گوجه - نگهداری در سردخانه
1812	شربت آلبالو - ویزگیها و روشهای آزمون
1813	رب انار - ویزگیها و روشهای آزمون
1815	آبغوره - ویزگیها
2013	سبزیها - اسفناج - نگهداری در سردخانه
2014	سبزیها - دنبلان کوهی - ویزگیها و درجه بندی
2015	سبزیها - ریواس "ریباس" - ویزگیها
2016	میوه ها و سبزیها - زردآلو - نگهداری در سردخانه - آیین کار
2017	سبزیها - کرفس - نگهداری در سردخانه
2030	کنسرو خیارشور، لوبیا سبز و نخود سبز - قوطی فلزی - ویزگیها
2144	پسته - قوطی فلزی پسته - ویزگیها
2151	بسته بندی سبد مقوایی غیر قابل برگشت برای گوجه فرنگی - ویزگیها
2199	میوه و سبزیجات در سردخانه - شرایط فیزیکی نگهداری و روش اندازه گیری آنها
2339	خشکبار و حبوبات - (فومیگاسیون) - آیین کار ضد عفونی
2341	میوه ها - آلبالو خشک - ویزگیها و روشهای آزمون
2359	آرد بادام زمینی - ویزگیها
2380	پسته - از مرحله برداشت محصول تا بسته بندی - آیین کار تهیه

2381	خرما - از مرحله برداشت فرآوری و بسته بندی - آیین کار
2382	کشمش - از مرحله برداشت محصول تا بسته بندی - آیین کار تهیه
2383	خشکبار- برگه هلو- از مرحله برداشت تا بسته بندی - آیین کار تهیه
2458	سبزیها - ریحان تازه - ویژگیها
2459	سبزیها - ترخان - ویژگیها
2485-2	کمپوت سیب - ویژگی ها و روش های آزمون -
2485-3	کمپوت گلابی - ویژگی ها و روش های آزمون -
2485-4	کمپوت زردآلو - ویژگی ها و روش های آزمون -
2485-5	کمپوت آلبالو - ویژگی ها و روش های آزمون -
2485-6	کمپوت گیلاس - ویژگی ها و روش های آزمون -
2485-8	کمپوت هلو- ویژگیها و روشهای آزمون
2494	کشمش جهت مصارف صنعتی - ویژگیها
2495	خشکبار- برگه زردآلو جهت مصارف صنعتی - ویژگیها
2496	خرمای سایر جهت مصارف صنعتی - ویژگیها
2510	خرمای شاهانی - ویژگیها و روشهای آزمون
2613	نکتارهای (هلو، آلو، گلابی، سیب و زردآلو) ویژگیها
2614	آب میوه - آب گریپ فروت طبیعی - ویژگیها
2615	آب میوه - آب انگور تغلیظ شده (کنستانتره-)
2616	آب میوه - آب انار - ویژگیها
2710	خرمای خاصه - ویژگیها و روش آزمون
2717	میوه ها- بانه - ویژگیها و روش آزمون
2718	سدر کنار - ویژگیها و روشهای آزمون
2721	خرمای رطب - ویژگیها و روش آزمون
2729	کاغذ نگهداری میوه جات - ویژگیها و روشهای آزمون
2784	سیب زمینی - آیین کار نگهداری در فضای آزاد
2789	کنسرو ذرت - ویژگیها و روشهای آزمون
2812	بذر خیار - ویژگیها
2813	بذر گندم - ویژگیها و روشهای آزمون

2814	بذر برنج - ویژگیها
2815	بذر فلفل - ویژگیها
2817	بذر پیاز - ویژگیها
2847	میوه ها - انگور در سردخانه - آیین کار نگهداری
2871	کنسرو قارچ - ویژگیها و روشهای آزمون
2876	میوه ها و سبزه ها - روش تعیین مقدار کادمیوم بوسیله جذب اتمی بدون شعله
2877	میوه-ها و سبزیها - تعیین مقدار جیوه بوسیله جذب اتمی بدون شعله
2902	سبزیها - آیین کار آماده سازی برای خشک کردن و بسته بندی
2906	سبزیها - مرزنگوش وحشی خشک شده-برگهای کامل و ساییده-ویژگیها
2923	بسته بندی میوه و سبزیجات تازه صادراتی - کارتن - ویژگیها و روشهای آزمون
2944	خرمای قصب - ویژگیها و روش های آزمون
2945	خرمای خشک - ویژگیها و روش های آزمون
2978	خرما - خارک پخته - ویژگیها و روشهای آزمون
2983	وسایل اتصال (ارتباط و یا انشعاب) برای تاسیسات الکتریکی ثابت خانگی و مشابه
3122	کشمش سبز - ویژگیها و روش آزمون
3122	کشمش سبز - ویژگیها و روش آزمون
3131	پسته - روش تشخیص پسته های یخ خندان از پسته طبیعی خندان
3308	لواشک - ویژگیها و روشهای آزمون
3337	زرشک - ویژگیها و روشهای آزمون
3338	مغز فندق - ویژگیها و روشهای آزمون
3358	سبزیها - مرزه تابستانی - ویژگیها
3359	سبزیها - مرزه زمستانی - ویژگیها
3372	قارچ های تازه خوراکی - پرورشی - آیین کار و بهداشت نگهداری و حمل و نقل

3387	کشمش دانه دار جهت مصارف صنعتی - ویژگیها و روشهای آزمون
3412	میوه ها - انبه - ویژگیها و روشهای آزمون
3414	آب میوه - ویژگیهای میکروبیولوژی و تعیین شرایط بهداشتی آب میوه هائی که منحصر با استفاده از روشهای فیزیکی نگهداری میشوند
3415	مغز بادام - خلال - ویژگیها و روشهای آزمون
3416	بادام زمینی - ویژگیها و روشهای آزمون -
3438	مخلوط شور - ویژگیها و روشهای آزمون
3446	سبزیها- آئین کار نگهداری سیر در انبار - سردخانه
3461	نارگیل - پودر - ویژگیها و روشهای آزمون
3475	میوه-ها و سبزیها - کیوی - ویژگیها
3476	میوه ها- سیب درختی برای مصارف صنعتی - ویژگیها و روشهای آزمون -
3491	سبزیجات و میوه تازه - روش چیدن بسته های متوازی السطوح در وسایل نقلیه زمینی -
3493	شیرینی های آردی - ویژگیها
3507	خشکبار- توت خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
3524	سبزیها- آئین کار نگهداری و ترابری لوبیا سبز- سردخانه
3525	خربزه درختی-، ویژگیها - روشهای آزمون
3575	سیب زمینی شرح شده در روغن - آیین کار تولید
3588	گوجه فرنگی - آیین کار و ترابری در سردخانه
3595	سبزیها - باقلا سبز - ویژگیها
3610	میوه ها- آلو زرد - ویژگیها
3612	میوه ها- سیب خشک - ویژگی ها و روش های آزمون
3613	مغز گردو - آیین کار تهیه از برداشت تا بسته بندی
3630	اسید بنزویک در میوه ها و سبزیها و فرآورده های آنها - اندازه گیری
3639	پسته - خلال مغز پسته - ویژگیها و روشهای آزمون
3679	قند حبه - ویژگیها و روشهای آزمون

3697	میوه ها و سبزیها- هندوانه در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری
3698	سبزیها - کلم پیچ - آیین کار نگهداری و ترابری در سردخانه
3738	سبزیها - کلم چینی - ویژگیها
3739	سیب-زمینی پیش برداشت - ویژگیها
3741	سبزیها - نعناع تازه - ویژگیها
3750	عناب ویژگیها و روشهای آزمون
3762	کنسرو خوراک بادمجان - ویژگیها
3764	سیب زمینی - تکه های سرخ شده در روغن (چیپس) - ویژگیها و روشهای آزمون
3767	رب گوجه فرنگی - روش تشخیص و اندازه گیری ریسه های کپک
3860	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری مواد جامد نامحلول در آب
3894	خیار در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری
3895	سبزیها- آیین کار نگهداری و ترابری - کاهو در سردخانه
3908	میوه و سبزی و فرآورده های آنها اندازه گیری قلیابیت خاکستر محلول در آب
3909	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری سرب به شیوه طیف سنجی جذب اتمی بدون شعله
3910	میوه و سبزی و فرآورده های آن - روش اندازه گیری دود گوگرد (دی اکسید گوگرد)
3911	سوربیتول مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3935	سبزیها - کلم پیچ - آیین کار نگهداری در فضای باز
3936	میوه ها- گلابی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
3937	مغز بادام - آیین کار تهیه
3982	میوه و سبزی و فرآورده آنها - اندازه گیری ماده خشک به روش خشک کردن در فشار کاسته شده
3983	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری قلیابیت خاکستر کل

3984	میوه و سبزی و فرآورده آنها - اندازه گیری ماده خشک به روش تقطیر همراه با حلالهای غیر قابل آمیزش با آب
4013	غلات و حبوبات و مواد کشاورزی خوراکی خشک - آیین کار انبارداری
4016	قارچ دکمه ای خوراکی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده
4083	آب میوه - پرتقال تغلیظ شده (کنسانتره) ویژگیها و روشهای آزمون
4098	میوه ها - توت فرنگی در سردخانه - آیین کار نگهداری
4106	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری نیتريت و نیترات به طریق بیناب سنجی جذبی ملکولی
4107	میوه های نارس - آیین کار رسانیدن میوه ها پس از نگهداری در سردخانه
4142	مربای شقاقل - ویژگیها و روشهای آزمون
4198	میوه ها - گیلاس خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
4215	سبزی های ریشه ای در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری
4290	خشکبار - فهرست اقلام
4293	کنسرو خورشت قرمه سبزی
4294	کنسرو خورشت قیمه
4308	آب میوه ها و سبزیها - روش اندازه گیری دی اکسید گوگرد
4361	میوه و سبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری کل دی اکسید گوگرد
4404	میوه و سبزی - اندازه گیری pH در فرآورده ها
4405	میوه ها و فرآورده های آنها - روش شناسایی و اندازه گیری ریشه های کپک
4491	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - روش اندازه گیری کاروتن
4492	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - روش اندازه گیری آرسنیک با شیوه بیناب سنجی
4525	سبزیها - جعفری خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
4525	سبزیها - جعفری خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
4526	سبزیجات کاکوتی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون

4551	سبزیها - پیاز - آیین کار نگهداری
4559	میوه ها و سبزیها - روشهای نگهداری در سردخانه با هوای کنترل شده
4560	سبزیها - تره فرنگی در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری
4570	سبزیهای ریشه ای و کلم پیچ - آیین کار نگهداری در انبارهایی با تهویه کنترل شده
4615	سیب زمینی - آیین نگهداری با هوادهی مصنوعی
4631	مغز پسته بدون پوست سوم - ویژگیها و روشهای آزمون -
4657	ترشی چغندر لبویی - ویژگیها و روشهای آزمون
4776	کمپوت کیوی - ویژگیها و روشهای آزمون
4836	میوه گوجه سبز درختی (شور) - ویژگیها و روشهای آزمون
4889-1	میوه ها - واژه نامه - قسمت اول
4889-2	میوه ها - واژه نامه - قسمت دوم
4890-1	سبزیها - واژه نامه - قسمت اول
4890-2	سبزیها - واژه نامه - قسمت دوم
4891-1	میوه ها و سبزیها - واژه نامه ریختار و ساختار - قسمت اول
4891-2	میوه ها و سبزیها - واژه نامه ریختار و ساختار - قسمت دوم
4900	میوه ها و سبزیها - روش اندازه گیری مس، روش فتومتری
4901	میوه ها و سبزیها - روش اندازه گیری قلع
4902	میوه ها و سبزیها و فرآورده های آنها - تجزیه مواد آلی به روش مرطوب
4918	کنسرو شور بامیه - ویژگیها و روش های آزمون
4919	پسته مکانیک خندان - ویژگیها و روشهای آزمون
4920	پسته - روشهای آزمون
4921	پسته ناخندان - ویژگیها و روشهای آزمون
4943	کنسرو لوبیا چیتی با قارچ - ویژگیها و روشهای آزمون
4973	میوه ها - گیلان و آلبالو در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری
4974	میوه ها - سیب - آیین کار نگهداری در هوای کنترل شده
4975	مرکبات - آیین کار نگهداری



4976	میوه ها و سبزیها - آیین کار بسته بندی اولیه
5075	خرما - ویژگیها و روشهای آزمون شیره خرما
5086	کمپوت نارنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
5087	میوه ها و سبزیها - روش چیدن بسته های متواری السطوح میوه و سبزیهای تازه در وسایل نقلیه زمینی
5103	سبزیها - کاسنی - ویژگیها
5168	سبزیها - نخود سبز یخ زده
5169	سبزیها - اسفناج یخ زده
5170	سبزیها - هویج یخ زده
5171	میوه ها و سبزیهای یخ زده - تعیین ناخالصی های کانی
5172	میوه ها و سبزیهای یخ زده - روش اندازه گیری سنگینی ناب
5173	میوه ها و سبزیهای یخ زده - روش یخ زدایی
5174	حبوبات- نخود سبز یخ زده - روش اندازه گیری مواد جامد نامحلول در الکل
5182	سبزیها - بابونه - ویژگیها
5197	پسته و مغز پسته - آیین کار نمونه برداری برای آزمون آفلاتوکسین
5199	نخودچی - ویژگیهای آزمون
5200	مغز بادام هندی - ویژگیها و روشهای آزمون
5210	میوه ها - سیب - پوره - ویژگیها و روشهای آزمون
5215	سیب زمینی - آیین کار برداشت
5225	کنسرو باقلاپخته - ویژگیها و روشهای آزمون
5299	میوه ها - انجیر فرآیند شده ویژگیها و روشهای آزمون
5311	خرمای پیارم - ویژگیها و روشهای آزمون -
5312	خرمای هلیله ای - ویژگیها و روشهای آزمون
5313	خرمای کلوته - ویژگیها و روشهای آزمون -
5314	خرمای ربی - ویژگیها و روشهای آزمون
5342	کمپوت میوه مخلوط - ویژگیها و روشهای آزمون
5489	رب گوجه فرنگی - آیین کار تولید کنسرو
5490	کمپوت سیب و گلابی - آیین کار تولید

5507	میوه ها و سبزیها - اندازه گیری مواد جامد محلول به روش ضریب شکست
5559	کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
5583	سبزیها - لوبیا سبز یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
5584	ذرت شیرین یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون بلال
5585	ذرت شیرین یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون دانه ها
5586	سیب زمینی سرخ کرده یخ زده
5587	سبزیها - سیر یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
5588	سبزیهای یخ زده - روش پخت آزمایشگاهی
5589	سبزیها- پیاز یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
5609	میوه ها و سبزیها و فرآورده های آنها - اندازه گیری اسید اسکوربیک (ویتامین ث ) روش متداول
5620	غوره-شور - ویژگیها و روشهای آزمون
5621	کنسرو فلفل شور - ویژگیها و روشهای آزمون
5632	میوه ها - به - آیین کار نگهداری میوه در سردخانه
5639	گوجه فرنگی خشک شده - ویژگیها و روشهای آزمون
5663	کنسرو سبزی مخلوط - ویژگیها و روشهای آزمون
5720	خرما - ویژگیها و روشهای آزمون - خمیر خرما
5762	خیار و گوجه فرنگی گلخانه ای - آیین کار تولید
5766	رب گوجه فرنگی فله - آیین کار نگهداری در سردخانه
5852	سبزیهای خشک - بسته بندی - ویژگی ها
5858	خرمای کروت - ویژگی ها و روش های آزمون
5939	سبزیهای خشک - ویژگیهای میکروبیولوژیک و روش آزمون
5951	میوه های یخ زده - توت فرنگی - تمشک - ویژگی و روشهای آزمون
5970	میوه و فرآورده های آن - اندازه گیری اسیدمالیک کل (چپ گردو غیر فعال ) به روش عیارسنجی و پلاریزاسیون
5998	خرما - بسته بندی - ویژگیها
5999	سبزیها- سیر - پودر - ویژگیها و روشهای آزمون

6000	سبزیها- پیاز - پودر - ویتزگیها و روشهای آزمون
6001	سیب زمینی - پوره خشک شده - ویتزگیها و روشهای آزمون
6003	لیمو ترش - گرد - ویتزگیها و روشهای آزمون
6005	سیب زمینی - پودر - ویتزگیها و روشهای آزمون
6022	سیب زمینی سرخ شده در روغن - ویتزگیهای میکروبیولوژی و روش های آزمون قطعات
6040	سبزیهای تازه - بسته بندی از مرحله ورود فرآورده به کارگاه تا بسته بندی نهایی
6083	میوه ها- انار - دانه خشک شده - (انار دانه) ویتزگیها و روشهای آزمون
6119	سبزیها - کاهو - ویتزگیها و روشهای آزمون
6120	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری روش بیناب سنجی دی تیزون
6122	میوه و سبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری به روش پلاروگرافی
6123	میوه و سبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری به شیوه جذب اتمی بدون شعله
6124	میوه های یخ زده - گیلاس و آلبالو - ویتزگیها و روشهای آزمون
6125	میوه های یخ زده - اندازه گیری کل مواد جامد محلول در آب
6126	میوه های یخ زده - هلو و زردآلو - ویتزگیها و روشهای آزمون
6154	کنسرو لوبیا چیتی با گوشت - ویتزگیها و روشهای آزمون
6155	میوه ها- آلبالو در سردخانه- آئین کار برداشت ترابری و نگهداری
6156	رب گوجه فرنگی - ویتزگیها و روشهای آزمون پودر
6257	میوه ها و سبزیها- سنجد - ویتزگیها و روشهای آزمون
6258	برگه موسیر ویتزگیها و روشهای آزمون
6259	سبزیها - کنگر - ویتزگیها و روشهای آزمون
6266	میوه ها و سبزیها - اندازه گیری ازت زیان آوربه روش پتانسیومتری - روش آزمون
6414	میوه ها و سبزیها - میوه زیتون - آئین کار برداشت و نگهداری
6599	سبزیها- تره خشک - ویتزگیها و روشهای آزمون

6600	سبزیها- شوید خشک- ویژگیها و روشهای آزمون
6601	سبزیها- تره تازه - ویژگیها و روشهای آزمون
6656	میوه ها و سبزیها - سموم آفت کش در خربزه - باقیمانده قابل پذیرش
6695	کنسرو عدسی - ویژگیها و روشهای آزمون
6720	چغندر قند- تعیین ازت زیان آور- روش آزمون
6760	کنسرو رب گوجه فرنگی- راهنمای استقرار تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی در تولید
6803	میوه ها و سبزی ها - نگهداری کیوی در سردخانه - آئین کار
6846	سبزیها- گل کلم تند یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
6847	سبزیها- کلم دکمه ای تند یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
6871	میوه ها و سبزیها - برگه کیوی - ویژگیها و روشهای آزمون
6936	میوه ها و سبزیها - لواشک میوه - آئین کار تولید
6955	میوه ها و سبزیها - تره فرنگی تند یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
6956	میوه ها و سبزیها- کمپوت پرتقال- ویژگیها و روشهای آزمون
6957	میوه ها و سبزیها - کنسرو شور برگ مو - ویژگیها و روشهای آزمون
6962	میوه ها و سبزیها - برداشت تا خشک کردن و نگهداری - آئین کار
6963	میوه ها و سبزیها - سیب زمینی - اندازه گیری نیترات و نیتريت - روش اسپکترومتری - روش آزمون
6964	میوه ها و سبزیها - سیب زمینی - پرک - ویژگیها و روشهای آزمون
6965	میوه ها و سبزیها - سیب زمینی - ریزدانه - ویژگیها و روشهای آزمون
6988	مواد افزودنی - اسید فسفریک خوراکی - تعیین میزان کلسیم به روش جذب اتمی با شعله - روش آزمون
6989	مواد افزودنی - اسید فسفریک خوراکی - تعیین میزان هیدروژن سولفور به روش تیتراسیون - روش آزمون

6990	مواد افزودنی - بی کربنات آمونیوم خوراکی - تعیین میزان آرسنیک به روش فتومتریک دی اتیل تیو کاربامات نقره - روش آزمون
6991	مواد افزودنی - بی کربنات آمونیوم خوراکی - تعیین مقدار نیتروژن آمونیاکی به روش حجمی بعد از تقطیر - روش آزمون
7060	آنگوزه شیرین - روش شناسائی شیره خرما - ویژگیها و روشهای آزمون
7087	عسل - باقیمانده داروهای دامی - روش نمونه برداری برای کنترل - روش آزمون
7132	میوه ها و سبزیها - پیاز خوراکی - اندازه گیری نیترات و نیتريت - روش اسپکتروفتومتری
7136	میوه ها و سبزیها - خشک کردن سبزیها - آیین کار بهداشتی
7210	میوه ها و سبزیها - بلوط - دانه و پوره کنسرو شده - ویژگیها و روشهای آزمون
7215	میوه های خشک - آیین کار تولید بهداشتی
7231	میوه و سبزی - انار - برداشت ، جداسازی، درجه بندی ، ترابری و بسته بندی - آیین کار
7425	آب سبزی ها - ویژگیها و مقررات عمومی
7426	سیب زمینی - پرک و ریزدانه - آیین کار تولید
7572	کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
7574	سیب زمینی - آیین کار نگهداری
7635	آلوچه فرآوری شده - ویژگیها و روشهای آزمون
7687	میوه ها و سبزی های تازه - کاهش عوامل خطرزای میکروبیولوژی - آیین کار
7705	زغال اخته منجمد شده سریع - ویژگیها و روش های آزمون
7706	کنسرو تمشک - ویژگی ها و روش های آزمون
7772-1	میوه ها و سبزی ها - اندازه گیری مقدار اسید فرمیک - قسمت اول: روش وزن سنجی
7772-2	میوه ها و سبزی ها - اندازه گیری مقدار اسید فرمیک - قسمت دوم: روش معمول

7868	انجیر فرآیند شده-ویژگیهای میکروبیولوژی
7932	پیازچه-ویژگیها و روش های آزمون
7936	سس گوجه فرنگی-آئین کار تولید
7937	میوه ها و سبزیها-اندازه گیری آهن-روش آزمون
7940	کنسرو خیارشور-آئین کار تولید
7994	میوه ها و سبزی ها-اندازه گیری مقدار مواد جامد محلول- رفرکتومتری
8051	کمپوت(خوشاب)انبه-ویژگی ها و روش های آزمون
8161	میوه و سبزی-انبه-آئین کار نگهداری
93	شیر پاستوریزه - ویژگیها
162	روغنها و چربیهای خوراکی - کره- ویژگیها و نمونه برداری و آزمون
164	شیر و فرآورده های آن - شیر خام - ویژگیها و روشهای آزمون
191	شیر و فرآورده های آن - خامه پاستوریزه - ویژگیها و روشهای آزمون
326	شیر و فرآورده های آن - روشهای نمونه برداری
366	شیر - اندازه گیری چربی (روش ژربر)
384	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری چربی شیر (روش ژربر)
419	شیر و فرآورده های آن - انتخاب و تعداد نمونه شیر
506	شیر و فرآورده های آن - روش نگهداری در سردخانه
637	شیر و فرآورده های آن - تعیین ماده خشک شیر
638	شیر و فرآورده های آن - تعیین وزن مخصوص (روش لاکتودانسی متر) شیر
639	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار ازت تام (روش کیجدال) شیر
664	شیر و فرآورده های آن - آزمون فسفاتاز (کنترل آنزیمی پاستوریزاسیون شیر)
693	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین مقدار آب
694	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین مقدار نمک (کلرور سدیم) کره

695	شیر و فرآورده های آن - ماست پاستوریزه - ویژگیها و روشهای آزمون
760	شیر و فرآورده های آن - پنیر و پنیر ذوب شده - تعیین مقدار چربی (روش مرجع)
842	بسته بندی - بشکه شیر
1188	شیر و فرآورده های آن - کشک - ویژگیها
1189	شیر و فرآورده های آن - خامه شیر - تعیین نسبت درصد وزنی چربی
1190	شیر و فرآورده های آن - بستنی - تعیین ماده خشک
1193	شیر و فرآورده های آن - روش جستجوی پنی سیلین با استفاده از دیسکهای کاغذی
1255	روغنها و چربیهای خوراکی - کره - تعیین مقدار چربی روغن کره
1256	روغنها و چربیهای خوراکی - کره - تعیین مقدار آب روغن کره به روش کارل فیشر
1257	روغنها و چربیهای خوراکی - کره - تعیین اندلیس اسید چربی کره (روش مرجع)
1258	شیر و فرآورده های آن - تعیین فعالیت آنزیم فسفاتاز
1259	شیر - تعیین مقدار کلسیم
1260	شیر - تعیین مقدار فسفر به روش جذب ملکولی
1367	شیر و فرآورده های آن - پنیرهای پاستوریزه پایدار - تعیین فعالیت آنزیم فسفاتاز
1368	شیر خشک و پودر لاکتوسرم - میکروبیولوژی شمارش کلی میکروبها
1450	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - تعیین مقدار آب
1451	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - تعیین مقدار اسید لاکتیک و لاکتاتها
1527	شیر و فرآورده های آن - شیر طعم دار - ویژگیها و روشهای آزمون
1528	شیر و فرآورده های آن - شیر فراد ما تجاری (UHT) ویژگیها و روشهای آزمون

1529	شیر و فرآورده های آن - شناسایی چربی نباتی در چربی شیر - روش آزمون
1530	شیر و فرآورده های آن - شیرهای کنسانتره بدون قند و شیرهای کنسانتره شیرین - روش تعیین مقدار ماده خشک
1531	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - روش تعیین مقدار چربی (روش مرجع)
1532	شیر و فرآورده های آن - شیرهای کنسانتره و شیرهای کنسانتره شیرین - روش تعیین مقدار چربی
1629	شیرهای کنسانتره شیرین به طریقه پولاریمتری - تعیین مقدار ساکارز
1630	صنایع شیر - آزمون لوله برای ارزشیابی پاک کننده ها و مواد ضد عفونی کننده مورد استفاده
1631	شیر و فرآورده های آن - کروماتوگرافی استرولهای چربی - روش آزمون مرجع
1678	شیر و فرآورده های آن - پاستوریزاسیون شیر - آیین کار
1753	شیر و فرآورده های آن - پنیر و پنیر فرآیند شده - تعیین ماده خشک کل - روش آزمون
1755	شیر و فرآورده های آن - پنیرهای ذوب شده - تعیین مقدار خاکستر
1756	شیر و فرآورده های آن - تعاریف و واژه ها
1759	خوراک دام و طیور - کشک مصرفی - ویژگیها
1808	شیر و فرآورده های آن - پنیر و پنیر فرآیند شده - تعیین مقدار فسفر کل بروش اسپکتروسکوپی
1809	شیر و فرآورده های آن - پنیر - تعیین مقدار کلرور (روش مرجع)
1811	شیر و فرآورده های آن - پنیرهای ذوب شده - تعیین مقدار پروتیین
2012	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - ویژگیها
2026	شیر و فرآورده های آن - پنیرهای ذوب شده - محاسبه مقدار امولیسینهای سیترا ته



2078	شیر و فرآورده های آن - پنیر و پنیر ذوب شده - تعیین اسید سیتریک محتوی
2079	شیر و فرآورده های آن - پنیر سرم (روش مرجع) - تعیین مقدار چربی
2080	شیر و فرآورده های آن - پنیر سرم "روش مرجع" - تعیین مقدار ماده خشک
2081	شیر و فرآورده های آن - پنیر ذوب شده (روش مرجع) - محاسبه مقدار امولسینیه کننده فسفات
2088	شیر و فرآورده های آن - پنیر و پنیرهای ذوب شده - تعیین مقدار لاکتوز
2089-1	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - تعیین مقدار اسیدپته (روش مرجع)
2089-2	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار اسیدپته شیر خشک (روش معمولی) - روش آزمون
2090	شیر و فرآورده های آن - روش تعیین ضریب حلالیت
2196	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار مس محتوی
2200-8	آنزیم - رنت های گاوی - اندازه گیری فعالیت کل لخته کنندگی شیر
2202-1	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک ویژه تغذیه شیرخوار از آغاز تولد تا ۶ ماهگی ویژگیها و روشهای آزمون
2202-2	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک ویژه تغذیه شیرخوار از ۶ ماهگی به بعد - ویژگیها و روشهای آزمون
2244	کاغذ پارشمینه - برای بسته بندی فرآورده های لبنی - ویژگیها و روشهای آزمون
2283	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار آهن
2284	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - روش تعیین ذرات سوخته
2285	غذای کمکی شیرخواران و نوزادان
2323	میکروبیولوژی - شناسایی و جستجوی کلستریدیوم بوتولینوم در مواد غذایی - روش آزمون
2344	شیر و فرآورده های آن - پنیر - ویژگیها عمومی

2344-1	شیر و فرآورده های آن - پنیر رسیده در آب نمک - ویژگیها و روشهای آزمون
2345	غذای کودک - روشهای آزمون
2346	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک مخصوص تغذیه اطفال - روشهای آزمون
2406	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - ویژگیها
2406	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - ویژگیها
2450	شیر و فرآورده های آن - بستنی - ویژگیها و روشهای آزمون
2451	شیر و فرآورده های آن - روش اندازه گیری کمی پنی سیلین G
2452	شیر و فرآورده های آن - کشک مایع - ویژگیها
2850	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک مخصوص تغذیه اطفال - روش اندازه گیری ویتامین ث
2851	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک صنعتی - روش تعیین میزان قلیابیت خاکستر
2852	شیر و فرآورده های آن - روش تعیین اسیدیته کل و PH با تراکم یونهای H
2853	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک اطفال - روش اندازه گیری ویتامین ب ۱
2854	شیر خشک اطفال - روش اندازه گیری ویتامین ب ۲
3402	یخ مصرف خوراکی - آیین کار شرایط بهداشتی تولید و جابجایی
3425	صنایع شیر - عملیات کلی ضد عفونی و شستشو فرآورده های لبنی در خط تهیه - آیین کار
3426	صنایع شیر - چگونگی روش استفاده از مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده - آیین کار
3427	صنایع شیر - نحوه شستشو و ضد عفونی کارخانجات و تجهیزات مورد استفاده - تعاریف و اصطلاحات
3428	صنایع شیر - شویندگی و شوینده ها
3429	صنایع شیر - ضد عفونی کردن واحدهای صنعتی شیر - آیین کار
3451	شیر و فرآورده های آن - روش شمارش میکروارگانسیم های سرماگرا در ۵/۶ درجه سلسیوس

3536	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی تجهیزات و دستگاههای تهیه بستنی - آیین کار
3537	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات مربوط به تهیه و حمل و نقل شیرهای تغلیظ
3538	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه ماست و بسته بندی آن
3539	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه و بسته بندی کره
3540	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای پنیر سازی و پنیر به عمل آمده و بسته بندی آن
3543	شیر - تعیین نقطه انجماد (روش ترمیتور کریوسکوپ)
3549	شیر - نگهداری و حفاظت شیر پس از دوشش و انتقال آن به مراکز جمع آوری و کارخانجات
3550	شیر دوشی - آیین کار
3656	شیر و فرآورده های آن - کشک - آیین کار تولید
3692	شیر و فرآورده های آن - پنیر و فرآورده های فرآیند شده - اندازه گیری مقدار کلرور به روش پتانسیومتری
3768	شیر - اندازه گیری مقدار پروتیین به روش پیوند با آمیدوپلاک
3964	فرآورده های یخی خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون شیمیایی
4046	شیر و فرآورده های آن - ماست طعم دار پاستوریزه - ویژگیها و روشهای آزمون
4049	شیر - روش اندازه گیری کفایت همگن کردن
4076	شیر و فرآورده های آن - بستنی - آیین کار بهداشتی ساخت، بسته بندی، نگهداری، توزیع و فروش: ۱۰:۰۰:۷۶،۱۳۷۶
4413	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - جستجو و شناسایی سالمونلا
4445	کازیین و کازیینات - اندازه گیری پرویین محتوی - (روش مرجع)
4446	کازیین و کازیینات - اندازه گیری چربی بطریق وزن سنجی (روش مرجع)

4447	شیر و فرآورده های آن - روش اندازه گیری عدد پراکسید چربی بدون آب (روش مرجع)
4448	کازبین و کازبینات - ویژگیها
4449	کازبین و کازبینات - اندازه گیری لاکتوز به روش نورسنجی
4450	کازبین - اندازه گیری اسیدیتته آزاد (روش مرجع)
4451	کازبین و کازبینات - اندازه گیری رطوبت (روش مرجع)
4452	کازبین - اندازه گیری خاکستر ثابت شده (روش مرجع)
4453	کازبین رنت و کازبینات - اندازه گیری خاکستر (روش مرجع)
4454	کازبین و کازبینات - اندازه گیری ذرات سوخته
4483	صنایع شیر و فرآورده های آن - مخازن حمل - ویژگیها
4494	بسته بندی - شیر و فرآورده های شیری آبگونه، گنجاچه های مقوایی یکبار مصرف - ویژگیها و روشهای آزمون
4518	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - شمارش باکتریهای مقاوم به حرارت
4519	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - شمارش هاگ باکتریهای هوازی
4524	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - روش جستجو و شناسایی لیستر یا منو سایتوجنز
4540	شیر خشک - اندازه گیری مقدار سدیم به روش بیناب سنجی نشری شعله ای
4628	صنایع شیر و سایر فرآورده های مایع آن - ویژگیهای تجهیزات پاستوریزه کننده
4629	صنایع شیر و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی کارخانجات
4658	شیر و فرآورده های آن - پنیر موزارلا (پنیر پیتزا) - ویژگیها و روشهای آزمون
4659	شیر و فرآورده های آن - پنیر پروسس - ویژگیها
4660	شیر و فرآورده های آن - پنیر
4689	کازبین و کازبینات ها - اندازه گیری PH - روش مرجع
4690	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - روش اندازه گیری قابلیت پراکندگی و خیس شدن فوری در آب
4691	ارزیابی حسی شیر و فرآورده های آن با روش نمره دهی

4692	ارزیابی حسی کره با روش نمره دهی
4693	ارزیابی حسی شیر خشک با روش نمره دهی
4761	نان بستنی - ویژگیها و روشهای آزمون
4779	شیر و فرآورده های آن - شمارش میکروارگانیزمهای لیپولیتیک به روش ویکتوریا بلو
4815	شیر - آزمون اندازه گیری میزان مواد خارجی نامحلول (روش مرجع)
4816	شیر - آزمون اندازه گیری میزان مواد خارجی نامحلول (روش سریع)
4923	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - شمارش یاخته های پیکری به روش میکروسکوپی
4925	شیر، شیر خشک - روش جستجو و اندازه گیری افلاتوکسین M1
4936	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی شیر مایع - روش آزمون
4937	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی بستنی - روش آزمون
4938	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی پنیر - روش آزمون
4939	شیر و فرآورده های آن - خامه شیر - روش ارزیابی حسی
4940	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی فرآورده های تخمیر شده شیر - روش آزمون
4941	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک و فرآورده های خشک - شیر - روش اندازه گیری وزن مخصوص انباشته (فله)
5010	شیر خشک صنعتی - روش ارزیابی عدد حرارتی - طبقه بندی حرارتی
5011	شیر خشک و فرآورده های خشک شیر - اندازه گیری اندیس نامحلولی
5012	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری نیترات و نیتروژن به روش احیاء با کادمیوم و طیف سنجی
5028	میکروبیولوژی - شمارش یاخته های پیکری در شیر به روش میکروسکوپی
5213	پاک کننده اسیدی مورد مصرف در صنایع لبنی
5213	پاک کننده اسیدی مورد مصرف در صنایع لبنی

5214	پاک کننده قلیایی مورد مصرف در صنایع لبنی
5222	شیر و فرآورده های آن-ماست، آزمون اندازه گیری اسیدپته کل قابل عیارسنجی سروش پتانسیومتری
5232	شیر و فرآورده های آن-میکروبیولوژی- شمارش مستقیم میکروسکوپی
5234	شیر و فرآورده های آن-میکروبیولوژی- شمارش اشیریشیاکلی - روش بیشترین تعداد احتمالی (MPN)
5235	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی- شمارش اشیریشیا کلی - روش شمارش پرگنه با استفاده از صافی غشایی در دمای ۴۴ درجه سلسیوس
5264	شیر و فرآورده های آن -میکروبیولوژی- شمارش میکروارگانیزمهای پروتئولیتیک
5484	شیر و فرآورده های آن-میکروبیولوژی- روش شمارش کلی پرگنه های میکروارکانیسم ها در ۳۰درجه سلسیوس
5485	شیر و فرآورده های آن - راهنمای عمومی بازرسی و نمونه برداری جهت تعیین شرایط بهداشتی واحدهای تولیدی
5486-1	شیر و فرآورده های آن -میکروبیولوژی- شمارش کلی فرمها قسمت اول - روش شمارش پرگنه در ۳۰ درجه سلسیوس (بدون تقویت سازی)
5552	شیر و فرآورده های آن - پنیر موزارلا - ویژگیهای میکروبیولوژی
5561	اماکن شیردوشی - آیین کار بهداشتی
5562	اماکن ماست زنی - آیین کار بهداشتی
5637	مارگارین (کره نباتی) ویژگیهای میکروبی
5660	شیر و فرآورده های آن - خامه و بستنی - روش احیاء آبی متیلن (آزمایش ردکتاز)
5721	شیر و فرآورده های آن - روش اندازه گیری نیتروژن کازیین (روش مرجع)
5772	شیر و فرآورده های آن - پنیر سفید ایرانی - آیین کار تولید
5807	شیرخشک - مخلوط یخی خشک (پودر خشک فرآورده های یخی) و پنیرهای فرآیند شده - تعیین مقدار لاکتوز قسمت دوم

	- تعیین گالاکتوز مشتق شده از لاکتوز بروش آنزیمی - روش آزمون
5817	شیر خشک بدون چربی اندازه گیری ویتامین A به روش رنگ سنجی - روش آزمون
5818	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری مانده آفت کشها(ترکیبات آلی کلره) بخش یکم: ملاحظات کلی و روشهای استخراج - روش آزمون
5819	شیر و شیر خشک - اندازه گیری ید به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا روش آزمون
5865	شیر و فرآورده های آن - مایه پنیر میکروبی (قارچی) ویژگیها و روشهای آزمون
5877	شیر و فرآورده های آن - پودر پنیر - ویژگیها
5881	شیر و فرآورده های آن - پنیر خامه ای - ویژگیها و روشهای آزمون
5968	شیر - میکروبیولوژی شمارش یاخته های پیکری - روش الکترونیکی
6111	شیر خام - میکروبیولوژی - روش جستجوی استرپتوکوکوس آگالاکتیه
6114	شیر پاستوریزه - آیین کار راهنما جهت استقرار سیستم تجدید و تحلیل خطر نقاط کنترل بحرانی (HACCP)
6127	شیر و فرآورده های آن - کشک مایع صنعتی - ویژگیها
6157	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری لاکتوز به روش معمولی
6158	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری لاکتوز به روش مرجع
6202	شیر و فرآورده های لبنی - آیین کار حمل و نقل و توزیع
6629	شیر و فرآورده های آن - پنیر تازه - ویژگیها و روشهای آزمون
6759	شیر و فرآورده های آن - استفاده از آغازگر در تولید پنیر - آیین کار
6812	شیر و فرآورده های آن - پساب کره و پودر پساب کره - آب پنیر و پودر آب پنیر - تعیین فعالیت فسفاتاز قلیایی - بروش معمولی - روش آزمون

6850	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار نیتروژن کازئین در شیر مایع (روش معمول) - روش آزمون
6944	شیر و فرآورده های آن - شیر تغلیظ شده شیرین - ویژگیها و روشهای آزمون
6945	شیر و فرآورده های آن - شیر تبخیر شده - ویژگیها و روشهای آزمون
6959	شیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر - ویژگیها و روشهای آزمون
7039	شیر و فرآورده های آن - نمونه گیری بازرسی به روش وصفی ها
7040	شیر و فرآورده های آن - نمونه گیری بازرسی به روش متغیرها
7041-1	شیر و فرآورده های آن - تعیین فعالیت آنزیم - فسفاتاز قلیایی با استفاده از روش فلورومتريک - قسمت اول: شیر و فرآورده های مایع شیر - روش آزمون
7322	موتورهای درونسوز رفت و برگشتی - محفظه کلاچ - ابعاد اسمی و رواداریها
7365	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار ناتامایسین در پنیر و لایه خارجی آن به روش بیناب سنجی (اسپکتروفتومتری) جذب مولکولی و کروماتوگرافی مایع با فشار - روش آزمون
7686	پودر خامه - ویژگیها و روشهای آزمون
7713	شیر و فرآورده های آن - ماست - شمارش میکروارگانیزم های پایه تولید کننده (لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس)
7714	شیر و فرآورده های آن - ماست - شمارش میکروارگانیزم های پایه تولید کننده ماست - روش شمارش کلنی در ۳۷ درجه سلسیوس
7723	شیر و فرآورده های آن - فرآورده های پروتئینی خشک شده شیر - اندازه گیری شاخص حلالیت ازت
7938	شیر بدون چربی - آب پنیر و دوغ کره اندازه گیری چربی به روش گراویمتری (روش مرجع)
7949	شیر غلیظ قوطی شده - تعیین میزان قلع به روش طیف سنجی جذب اتمی کوره گرافیتی



186	ماهی خاویار - تاس ماهیان - ویژگیها
219	تخم مرغ خوراکی - ویژگیها - طبقه بندی - بسته بندی
220	تخم مرغ جوجه کشی
225	کنسرو ماهی دود داده شده
245	کنسرو ماهی در روغن
284	گوشت مرغ و خروس کشته آماده به طبخ - ویژگیها
434	گوشت گوسفند و بز - برش
457	فرآورده های دامی و گیاهی - روش اندازه گیری ماده از ته
496	دام های کشتاری - روش قضاوت بهداشتی روی لاشه و اعضاء در بازرسی پس از کشتار
523	گوشت تازه گاو - برشها
524	گوشت منجمد گاو - برشها
605	خوراک مرغ - ویژگیها و روشهای آزمون
690	گوشت قرمز و فرآورده های آن - روش نمونه برداری
691	گوشت و فرآورده های آن - آماده کردن نمونه
692	گوشت، ماهی، ماکیان و تخم مرغ - روش نگهداری مواد خوراکی در سردخانه، ۱
710	کنسرو میگوی منجمد - ویژگیها و روش آزمون
713	کنسرو میگو در آب نمک - ویژگیها و روشهای آزمون
741	گوشت و فرآورده های آن اندازه گیری کلرور
742	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری چربی تام
743	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری چربی آزاد
744	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری خاکستر کل
745	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری رطوبت(روش مرجع)
923	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری نیتريت
924	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری پروتئين تام
988	گوشت و فرآورده های آن - تعیین نیترات - روش مرجع
1028	گوشت و فرآورده های آن - تعیین PH
1029	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری ازت در گوشت(روش مرجع)

1030	فرآورده های گوشتی - روش اندازه گیری نشاسته
1134	گوشت و فرآورده های گوشتی (پس از هضم) - اندازه گیری فسفر
1201	گوشت بوقلمون کشته آماده به طبخ - ویژگیها
1251	گوشت مرغ و خروس - قطعه بندی
1711	کشتارگاه - مسیر کشتار و بازرسی بهداشتی طیور - پیش از کشتار و نحوه قضاوت بهداشتی
1754	گوشت بوقلمون - قطعه بندی
1807	مرغ بریان - ویژگی ها، شرایط آماده کردن (بسته بندی شده)
2147	بسته بندی - قوطیهای فلزی جهت بسته بندی کنسرو ماهی تن
2150	بسته بندی گوشت قرمز فشرده - قوطیهای فلزی - ویژگیها
2303	سوسیس و کالباس - ویژگیها و روشهای آزمون
2304	همبرگر خام منجمد - ویژگیها
2389	کشتارگاه طیور - ویژگیهای پودر بقایای کشتارگاه
2394	گوشت - میکروبیولوژی - حد مجاز آلودگیها
2394-1	ماهی و میگو - میکروبیولوژی - ویژگیها
2473	پودر صدف - ویژگیها و روشهای آزمون
2487	تخم مرغ - ویژگیهای پودری
2518	مرغ منجمد - ویژگیها
2864	گوشت - روش تشخیص و اندازه گیری آنتی بیوتیکها
2869	کنسرو ماهی کلیکا - ویژگیها
2870	کنسرو ماهی تن در روغن - ویژگیها و روشهای آزمون
2964	تخم مرغ - ویژگی ها و روش های آزمون زرده خشک
2970-1	ماهی و فرآورده های آن - آیین کار انجماد و نگهداری - واژه نامه
2970-2	ماهی و فرآورده های آن - آیین کار انجماد و نگهداری در دریا
2970-3	ماهی و فرآورده های آن - آیین کار انجماد و نگهداری در ساحل
2971	گوشت قرمز طیور و آبزیان - آیین کار بهداشتی و تعیین نقاط کنترل بحرانی در واحدهای فرآوری

3033	کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس (نوعی قباد) - ویژگیها و روشهای آزمون
3150	میگوی منجمد شده به روش سریع - ویژگیها و روشهای آزمون
3228	گوشت قرمز منجمد - ویژگیها
3304	کنسرو ماهی ساردین - ویژگیها و روشهای آزمون
3408	پلی فسفات در گوشت و فرآورده های آن - روش آزمون
3409	گوشت - هیدروکسی پرولین در گوشت و فرآورده های آن
3411	کنسرو ماهی کیلکا در سس -
3496	تخم مرغ خوراکی - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه
3499	بازرسی فنی بهداشتی مرغ و خروس پیش و پس از کشتار - آیین کار
3662	تخم مرغ جوجه کشی - آیین کار آماده سازی و نگهداری
3672	تخم مرغ خوراکی - روش نمونه برداری
3673	جوجه یکروزه تا ۳ هفته گوشتی و تخم گذار - آیین کار پرورش و نگهداری
3674	مرغ و خروس - واژه نامه
3676	تخم مرغ خوراکی - آیین کار آماده سازی و نگهداری
3835	طیور - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت
3836	طیور - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت
3837	طیور - درجه بندی گوشت مرغ
4010	گوسفند و بز - آیین کار نگهداری پخش و عرضه کله پاچه
4011	گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری کله و پاچه
4012	گوسفند و بز - آیین کار آماده سازی کله و پاچه
4018	گاو - آیین کار آماده سازی کله
4105	فرآورده های گوشتی - روش تعیین مقدار نشاسته (بدون استفاده از الکل)
4141	ماهی کیلکا - خمیر خام - ویژگیها - بسته بندی، روشهای آزمون
4272	گوشت کله، زبان و مغز گاو - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری

4273	گوشت کله، زبان و مغز گاو - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه
4274	گوشت گوسفند و بز - طبقه بندی لاشه و درجه بندی
4275	گوشت گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری
4276	گوشت گوسفند و بز - آیین کار قطعه بندی لاشه
4277	گوسفند و بز - آیین کار کشتار
4474	کنسرو ماهی تن و لوییا چیتی در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
4515	گوشت گوسفند و بز - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه
4516	بازرسی فنی و بهداشتی گوسفند و بز زنده، پیش از کشتار در کشتارگاه - آیین کار
4517	بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز، پس از کشتار در کشتارگاه - آیین کار
4536	گوشت منجمد گاو و گاومیش - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری
4537	گوشت گاو و گاومیش - آیین کار قطعه بندی لاشه
4538	گوشت تازه گاو و گاومیش - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری
4539	گاو و گاومیش - آیین کار کشتار
4607	گوشت گاو و گاومیش - آیین کار پخش و عرضه
4608	گوشت گاو و گاومیش - آیین کار نگهداری
4609	گوشت گاو و گاومیش - درجه بندی
4610	گوشت گاو و گاومیش - طبقه بندی لاشه
4611	گوشت گوسفند و بز - آیین کار مهر کردن لاشه ها
4612	گوشت - اصول و شرایط مهر کردن لاشه های گوسفند یا بز و گاو و یا گاومیش
4613	گوشت - ویژگیها و شرایط مهر و استامپ
4614	گوشت - آیین کار مهر کردن لاشه های گاو و گاومیش
4622	کباب کوبیده - ویژگیها و روشهای آزمون -
4791	گوشت و فرآورده های آن - روشهای آزمون میکروبی - شمارش سود و مونسها
4828	گاو و گاومیش - آیین کار پوست کنی لاشه ها پس از کشتار

4829	گوسفند و بز - آیین کار پخش و عرضه دل، جگر، قلوه
4830	گوسفند و بز - آیین کار نگهداری دل و جگر و قلوه
4831	گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری دل، جگر و قلوه
4832	گوسفند و بز - آیین کار آماده سازی دل، جگر و قلوه
4833	گوسفند و بز - آیین کار پوست کنی لاشه ها پس از کشتار
4834	مرغ و خروس زنده مناسب برای کشتار - شرایط و ویژگی ها
4846	گوشت تازه گاو یا گاومیش مناسب برای مصرف خوراک انسان - درجه بندی
4847	گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان - درجه بندی
4850	گوشت تازه گوسفند یا بز مناسب برای مصرف خوراک انسان - درجه بندی
4852	گوشت گوسفند و بز - قطعه های استاندارد
4854	کنسرو مرغ - ویژگیها
4874	گوشت گاو و گاومیش - قطعه های استاندارد
4924	گوشت و فرآورده های آن - روشهای آزمون میکروبی شمارش سود و موناس
5005	کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن
5013	تخم مرغ و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی فرآورده های تخم مرغ
5014	آنزیم رنت - اندازه گیری مقدار کایموسین و پپسین گاوی به روش کروماتوگرافی
5036	گوشت طیور - آیین کار بهداشت فردی کارکنان محل های آماده سازی و فرآوری
5037	گوشت طیور - آیین کار بهداشتی آماده سازی و فرآوری
5038	گوشت طیور - آیین کار بهداشتی وسایل و تجهیزات آماده سازی و فرآوری
5059	گوشت - روش نمونه برداری از محصولات گوشت قرمز و گوشت ماکیان برای اندازه گیری باقی ماده سموم آفت کش

5231	گوشت و فرآورده های آن شمارش کیک ها و مخمرهای روش شمارش پر گنه
5236	گوشت و فرآورده های آن - بروکوتریکس ترموسفاکت به روش شمارش پر گنه
5242	کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
5362	کنسرو سوسیس در آب نمک ویژگیها و روشهای آزمون
5432	کنسرو و قلیه ماهی تن - ویژگیها
5515	مرغ تازه - قطعه های استاندارد گوشت
5516	مرغ - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت شنیتسل
5517	مرغ تازه - آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - جگر
5518	مرغ - آیین کار آماده سازی گوشت شنیتسل
5519	جوجه کبابی - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت
5520	جوجه کبابی - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت
5521	مرغ تازه - آیین کار آماده سازی پا
5522	مرغ تازه - آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - دل
5523	مرغ - آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - سنگدان
5524	مرغ تازه - آیین کار برش های کامل لاشه
5558	ماهی دودی - ویژگیها و روشهای آزمون
5590	مرغ برگر - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری
5594	مرغ برگر - آیین کار آماده-سازی-
5597	گوشت و استخوان - پودر - ویژگیها و روش های آزمون
5623	ماهی تازه - ویژگیها
5624	ماهی شور - ویژگیها و روشهای آزمون
5625	ماهی کیلکا پاک شده - بصورت منجمد - ویژگیها و روشهای آزمون
5640	خاویار - تاسماهیان - کارگاههای استحصال و عمل آوری - آیین کار
5712	آبزیان - استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی HACCP در واحدهای فرآوری کنسرو آبزیان

5749	گوشت بوقلمون
5750	میگوی تازه - آماده سازی ، طبقه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری
5751	ماهی - برش های لاشه کامل ماهی تازه ، نوع قطعه ها و آماده سازی گوشت
5752	ماهی - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت
5753	گوشت عمل آوری شده گاو و گوسفند - ویژگیها و روشهای آزمون
5767	ماهی شور - آیین کار واحدهای تولیدی
5849	فیش برگر- ویژگیها و روشهای آزمون
5851	گوشت و فرآورده های گوشتی - کنسرو کالباس - ویژگیها و روشهای آزمون
5869	آب معدنی - روش آزمون میکروبیولوژی
5876	کنسرو - میگو در سس گوجه فرنگی
5949	تخم مرغ - پودر سفیده - ویژگیها و روشهای آزمون
6096	فرآورده های غذایی - دریایی - آیین کار پاک کردن بهداشتی نمودن واحدها و تجهیزات فرآوری
6102	کنسرو و اویشکا ماهی کپکا - ویژگیها و روشهای آزمون
6152	گوشت - سیستم تجزیه و تحلیل خطر و طراحی نقاط کنترل بحرانی (HACCP) در واحدهای تولیدی - فرآوری کامل (تولید بسته بندی و نشانه گذاری) گوشت قرمز و طیور آیین کار
6165	گوشت - سیستم تجزیه و تحلیل مخاطرات،نقاط کنترل بحرانی (HACCP) در واحدهای تولیدی - فرآوری کامل گوشت قرمز و گوشت طیور (تولید، بسته بندی، نشانه گذاری) قطعه بندی - آیین کار
6166	کشتار طیور - سیستم تجزیه و تحلیل مخاطرات،نقاط کنترل بحرانی (HACCP) در واحدهای تولیدی - فرآوری کامل گوشت قرمز و گوشت طیور
6178	کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بز) در آب پاچه-ویژگیها و روشهای آزمون
6203	تخم ماکیان - ویژگیها و روشهای آزمون میکروبی

6697	تخم مرغ - مایع یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون
6719	ماهی، فیله استیک تند یخ زده - ویژگیها و روش های آزمون
6758	گوشت و فرآورده های گوشتی - اندازه گیری کلرامفنیکل به روش کروماتوگرافی مایع - روش آزمون
6796	گوشت و فرآورده های گوشتی - روشهای پاکسازی و بهداشتی کردن کارخانه و تجهیزات - آئین کار بهداشتی
6810	کنسرو ماهیان خاویاری - ویژگیها و روشهای آزمون
6811	ماهیان استخوانی - اشبل عمل آوری شده ویژگیها و روشهای آزمون
6936	میوه ها و سبزیها - لواشک میوه - آئین کار تولید
6937	گوشت و فرآورده های آن - مرغ برگر خام منجمد - ویژگیها
6938	گوشت و فرآورده های آن - کباب لقمه خام منجمد ( گوشت قرمز و مرغ ) - ویژگیها
6951	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری L(+ گلو تامیک اسید - روش مرجع - روش آزمون
6952	ماهی و فرآورده های آن - کنسرو ماهی تن در آب نمک - ویژگیها
7135	خوراک دام - اندازه گیری زیرالنون به روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون
7431	ماهیان سخت پوستان و نرمتنان - راهنمای ارزیابی حسی در آزمایشگاه
7511	گوشت و فرآورده های آن - شاه میگو - آیین کار فرآوری و عمل آوری
7576	خوراک دام ، طیور و ابزیان - دی کلسیم فسفات - آیین کار تولید
7634	کنسرو نیزه ماهی در روغن (کنسرو ماهی بادبان و مارلین ماهی) - ویژگیها و روشهای آزمون
383	کاکایو - پودر - ویژگیها و روشهای آزمون
589	قهوه خام - ویژگیهای دانه
623	چای - روشهای آزمون
624	چای - نمونه برداری و روش آزمون
2506	چای کیسه ای - بسته - ویژگیها و روشهای آزمون



3119	چای سیاه کیسه ای - ویژگی ها و روشهای آزمون
3208	کاکائو - ویژگی های و روشهای آزمون دانه
3272	چای - روش تهیه نمونه نرم شده و اندازه گیری ماده خشک آن
3273	چای - روش اندازه گیری خاکستر کل
3274	چای - روش اندازه گیری قلیائیت خاکستر محلول در آب
3275	چای - روش اندازه گیری خاکستر محلول و نامحلول در آب
3276	چای - روش اندازه گیری افت جرمی در ۱۰۳ درجه سلسیوس
3278	چای - روش اندازه گیری خاکستر نامحلول در اسید
3307	کاکایو - پودر - ویژگیهای میکروبیولوژی و بهداشتی
3309	قهوه خام - دانه بسته بندی شده - روش نمونه برداری
3320	چای - روش اندازه گیری عصاره آبی
3321	قهوه خام - رطوبت دانه - روش اندازه گیری روزمره
3322	قهوه - کافیین - روش اندازه گیری (روش مرجع)
3323	قهوه خام - دانه - روش تعیین اندازه بطریق الک کردن دستی
3324	قهوه خام - رطوبت دانه - روش اندازه گیری (روش مرجع)
3325	قهوه خام - دانه - روشهای بازرسی چشمی و پویایی و تعیین مواد خارجی و عیوب
3343	قهوه فوری - روش اندازه گیری اندازه ذرات
3344	قهوه فوری - روش اندازه گیری ماده غیرمحلول
3345	قهوه فوری - روش اندازه گیری روانی و جرم حجمی
3346	قهوه فوری بسته بندی شده در بسته های آستر دار نمونه برداری
3393	چای - کافیین - روش آزمون
3394	چای - فیبر خام - روش اندازه گیری
3445	کاکایو - دانه - نمونه برداری
3599	چای سیاه - واژه نامه
3623	قهوه فوری - ویژگیها و روشهای آزمون
4085	قهوه خام - آماده سازی نمونه برای آزمون های حسی
4086	قهوه خام بسته بندی شده در کیسه - راهنمای انبارداری و ترابری

4100	چای فوری خشک - اندازه گیری چگالی توده نفشده (ریزش آزاد) و فشده
4101	چای فوری خشک - اندازه گیری - مقدار رطوبت کاشه جرمی در ۱۰۳ (درجه سلسیوس)
4102	چای فوری خشک - اندازه گیری خاکستر کل
4103	چای فوری خشک - نمونه برداری
4104	چای فوری خشک - ویژگیها
4388	قهوه بو داده و ساییده - ویژگیها و بسته بندی
4418	قهوه خام - نمودار مرجع برای تعیین عیوب
4493	چای - کیسه های کاغذ چای برای ترابری با بارپا (پالت) و کانتینر - ویژگیها و روشهای آزمون
4701	کرمهای کاکایویی - ویژگیها و روشهای آزمون
5224	چای کیسه ای - روش آزمون رخنه پذیری لایه بازدارنده کیسه های کاغذی چای - اندازه گیری کلروفیل ها و کلر و آنیسول ها با گاز کروماتوگراف
5359	چای - برگ سبز چای - درجه بندی و روش آزمون -
5360	چای - نامهای بازرگانی -
5508	چای - روش طبقه بندی چای بر حسب اندازه ذرات
5607	چای - بسته بندی، نشانه گذاری و ترابری
5608	چای - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی
5933	چای سیاه - ویژگیها
6002	قهوه بو داده و ساییده - اندازه گیری میزان رطوبت به روش کارل فیشر
6161	چای - آیین کار بهداشتی تولید، بسته بندی و نگهداری
297	آب - روش اندازه گیری بروش دین استارک
365	آب میوه - ویژگیهای آب سیب
1249	نوشابه های گازدار - روش های آزمون شیمیایی
1250	نوشابه های گازدار - ویژگیها
2028	نوشابه های غیر الکلی گازدار - قوطی فلزی سه تکه - ویژگیها

	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای مواد غذایی و نوشابه ها - ویژگیها
2234	
2279	نوشابه های گازدار مالت (ماءالشعیر) - ویژگیها
2280	نوشابه های گازدار مالت(ماءالشعیر) - روشهای آزمون
2441	آبهای معدنی طبیعی - ویژگیها
2606	آبهای معدنی طبیعی آشامیدنی - آیین کار به منظور بهره برداری
2685	آب میوه جات - روشهای آزمون
2687	آب میوه - آب سیب تغلیظ شده (کنسانتره) ویژگیها
2699	شربت سکنجبین - ویژگیها و روشهای آزمون
2734	شربت به لیمو - ویژگیها و روشهای آزمون
2735	آب میوه ها- شربت پرتقال - ویژگیها و روشهای آزمون
2736	آب میوه ها - شربت لیمو - ویژگیها و روشهای آزمون
2837	نوشابه های میوه ای بدون گاز - ویژگیها
2885	کافیین مورد مصرف در نوشابه - ویژگیها و روشهای آزمون
2926	بسته بندی آب میوه - قوطیهای فلزی - ویژگیها
3032	آب میوه - آب آلبالو - ویژگیها.
3137	نکتار پرتقال - ویژگی ها
3191	بسته بندی آب میوه ها - کیسه های پلاستیکی (پاکتهای مجوف) با لایه آلومینیوم - ویژگیها
3280	عرقیات - آیین کار واحدهای تولید
3329	نوشیدنی های گازدار - قوطیهای فلزی برای بسته بندی
3687	آب میوه مخلوط - ویژگیها
3688	نکتار مخلوط میوه ها - ویژگیها
3690	نوشابه گازدار - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده
3845	نوشابه های گازدار - میکروبیولوژی - ویژگیها و روشهای آزمون
3858	ماشین آلات ساخت نوشیدنی های غیرالکلی - مقررات ایمنی و بهداشتی
4083	آب میوه - پرتقال تغلیظ شده (کنسانتره) ویژگیها و روشهای آزمون

4390	آسپار تام در فرآورده های رژیمی به روش کروماتوگرافی مایع با کار آبی بالا - اندازه گیری
4403	آب معدنی طبیعی - ویژگیهای باکتریایی
4656	آب میوه و کنسانتره - کاربرد آنزیمهای خوراکی مجاز - آیین کار
4710	نوشابه های گازدار کولا - ویژگیهای عصاره (بنیان)
4712	نکتار توت فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
4713	نوشابه های گازدار طعم دار رنگی - ویژگیهای عصاره (بنیان)
4714	نوشیدنی ها - پودر نوشیدنی فوری - ویژگیها و روشهای آزمون
5112	شربت چکیده های گیاهی
5180	آب میوه - اندازه گیری اسید لاکتیک کل بروش بیناب سنجی
5181	آب میوه - اندازه گیری اسیدهای L - و D - لاکتیک با روش آنزیمی
5514	آب میوه - گلابی تغلیظ شده - شفاف و ویژگیها و روش های آزمون
5528	آب میوه - آب آلبالوی تغلیظ شده (کنسانتره) - ویژگیها
5638	آب میوه و سبزی اندازه گیری آنزیمی اسید L - مالیک به روش بیناب سنجی NADH
5641	آب میوه و فرآورده های آن - اندازه گیری اسید مالیک کل روش بیناب سنجی
5662	آب میوه - انار - ویژگیها - نمونه برداری - روش آزمون افشره
5882	نوشیدنی ها - افشره آب آلو - ویژگیها و روشهای آزمون
6169	آب میوه و فرآورده های آن - اندازه گیری اسید لاکتیک به روش بیناب سنجی
6267	آب آشامیدنی بسته بندی شده - ویژگی های میکروبیولوژی
6268	آب میوه گریپ فروت تغلیظ شده - ویژگیها و روشهای آزمون
6274	شربتها - ویژگیهای میکروبیولوژی و روشهای آزمون
6307	نوشابه های گازدار مالت - ویژگیها و روشهای آزمون میکروبیولوژی
6328	نوشیدنی - پودر نوشیدنی فوری - آیین کار بهداشتی تولید
6332	میکروبیولوژی - افشرده انواع آبمیوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک - ویژگیها و روشهای آزمون میکروبی

6693	آب میوه ها - نوشابه های ورزشی - ویتزگیها
6801	نوشیدنی ها - افشده آب گیلان - ویتزگیها و روشهای آزمون
6802	نوشیدنی ها - شربت انار - ویتزگی ها و روشهای آزمون
6804	نوشیدنی ها - شربت زرشک - ویتزگی ها و روشهای آزمون
7050	توتون و فرآورده های آن - میزان نشاسته در توتون به روش آزمیمی - روش آزمون
7438	نوشیدنی - تعیین پاتولین در آب سیب و فرآورده های آن به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - روش آزمون
7950	آب میوه - آب نارنگی تغلیظ شده (ستبر) - ویتزگی ها و روش های آزمون
8	آدامس - ویتزگیها
37	بیسکویت - ویتزگیها
381	نشاسته خوراکی - نمونه برداری و آزمون
407	شیرینی - ویتزگیها و نمونه برداری انواع شیرینی
592	شیرینی - ویفر - ویتزگیها
621	گلوکز مایع - ویتزگیها و روشهای آزمون
711	تافی و آب نبات - ویتزگیها و روشهای آزمون
739	نبات - روشهای آزمون
759	آدامس - روشهای آزمون
1724	نقل خلال بادام خوشبو - ویتزگیها و روشهای آزمون
1819	نان برنجی - ویتزگیها و روشهای آزمون
2395	شیرینی و قنادی - میکروبیولوژی - ویتزگیها
2555	عسل - دستگاه استخراج کننده عسل از قاب
2612	سوهان - ویتزگیها و روشهای آزمون
2619	گزانگبین - ویتزگیها و روش آزمون
2843	نشاسته - ویتزگی ها و روش های آزمون میکروبیولوژیکی
3023	شیرینی - گز بدون گزانگبین - ویتزگی ها و روشهای آزمون
3024	شیرینی - گز گزانگبینی - ویتزگی ها و روشهای آزمون
3361	گلوکز مایع - نمونه برداری
3395	گلوکز مایع - انیدرید سولفور و (SO <sub>2</sub> ) - روش اندازه گیری

3417	گلوکز مایع - روش اندازه گیری مس
3418	گلوکز مایع - روش اندازه گیری سرب
3439	گلوکز مایع - ماده خشک تام (با استفاده از گرمخانه و کمک صافی) - روش اندازه گیری
3493	شیرینی های آردی - ویژگیها
3544	قند و شکر - ویژگیها و روشهای آزمون میکروبیولوژی
3598	گلوکز مایع - روش تعیین ارسنیک
3629	شیرینی و قنادی - تعریف و تقسیم بندی علمی، صنعتی
3661	گلوکز مایع - روش اندازه گیری خاکستر سولفات
3666	قند کلوخه - ویژگیها و روشهای آزمون
3680	قند کله - ویژگیها و روشهای آزمون
3682	کراکر - ویژگیها
3683	نشاسته - اندازه گیری قدرت کاهندگی و معادل دکستروز در فرآورده های آبکافت شده نشاسته به روش سنجش ثابت لین وانین
3684	گلوکز مایع - اندازه گیری معادل دکستروز در گلوکز مایع به روش لین وانین با حجم ثابت
3691	نشاسته، مشتقات و فرآورده های جانبی - واژه نامه
3751	گلوکز مایع - اندازه گیری ماده خشک به روش گرمخانه خلاء
3752	گلوکز مایع - اندازه گیری ماده خشک به روش ضریب شکست
3753	دکستروز - اندازه گیری کاهش جرمی به روش خنک کردن در گرمخانه خلا
4386	قند و شکر، روش اندازه گیری نیروی هیدروژن (پی-اچ-)
4387	نشاسته و فرآورده های مشتق از آن - اندازه گیری کلرور به روش پتانسیومتری
4398	شکر خام، شکر قهوه ای، شربت رقیق، شربت غلیظ و ملاس - اندازه گیری خاکستر سولفات
4399	قند و شکر - اندازه گیری قندهای انورت با روش EDTA (نایت و آلن)
4400	شکر تصفیه شده - اندازه گیری مس در فرآورده ها به روش رنگ سنجی

4401	نشاسته - فرآورده های آبکافتی - روش اندازه گیری آب به روش اصلاح شده کارل فیشر
4402	شکر تصفیه شده - اندازه گیری ارسنیک در فرآورده ها با شیوه رنگ سنجی
4522	شکر سفید - اندازه گیری درصد ساکارز به روش پلاریمتری برانشویک
4630	سوربیتول در فرآورده های رژیمی - روش اندازه گیری
4633	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری فسفر کل به روش بیناب سنجی -
4634	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار ازت به روش کیلدال و با شیوه بیناب سنجی -
4655	شکر و فرآورده های آن - اندازه گیری سرب به روش رنگ سنجی
4702	ملاس - اندازه گیری ساکارز ظاهری به روش پلاریزاسیون مضاعف
4708	کارامل - ویژگیها
4726	نشاسته - اندازه گیری خاکستر
4727	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار پی اچ و اسیدیتته
4728	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری ازت به روش کیلدال با شیوه عیارسنجی
4729	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار دی اکسید گوگرد به روش های اسید سنجی و کدورت سنجی
4781	ملاس نیشکر و شربت های تصفیه شده - اندازه گیری قندهای احیاکننده به روش حجم ثابت لین وانیون
4797	نشاسته - اندازه گیری رطوبت به روش خشک کردن در گرمخانه
4798	نشاسته طبیعی یا اصلاح شده - اندازه گیری مقدار چربی تام
4799	شکر خام و فرآورده های فرآیند نیشکر - اندازه گیری قندهای کاهنده به روش حجم ثابت لین وانیون
4800	شکر تصفیه شده و محلولهای قندی - اندازه گیری آهن به روش رنگ سنجی

4926	نشاسته و فرآورده های آن - مقدار فلزات سنگین اندازه گیری آرسنیک به کمک بیناب سنجی ربایش اتمی
5186	شکر خام - اندازه گیری خاکستر بروش هدایت الکتریکی در شکر خام، شکر قهوه ای، شربت خام، شربت غلیظ و ملاس.
5193	شکر خام - اندازه گیری رنگ محلول
5193	شکر خام - اندازه گیری رنگ محلول
5194	شکر خام - اندازه گیری رطوبت به وسیله خشک کردن
5195	ملاس - اندازه گیری ماده خشک و رطوبت به روش آمیختن با شن و خشک کردن در خلا
5196	ملاس - اندازه گیری ماده خشک ظاهری (درجه بریکس) با کاربرد هیدرومتر (چگالی سنج)
5257	نشاسته خوراکی آرد گندم - آیین کار بهداشتی تولید
5259	شیره خرما - آیین کار روش و شرایط بهداشتی تولید
5261	شیرینی - گز - آیین کار بهداشتی تولید
5315	شیرینی - کلمپه COLOMPEH - ویژگیها
5341	نشاسته طبیعی - اندازه گیری مقدار نشاسته بروش پلاریمتری
5346	نشاسته و مشتقات آن - اندازه گیری مقدار جیوه بوسیله طیف سنجی جذب اتمی
5361	شکر سفید - اندازه گیری مواد نامحلول به کمک صافی غنایی
5427	نشاسته و فرآورده های آن - مقدار فلزات سنگین - اندازه گیری مقدار سرب بروش بیناب سنجی ربایش اتمی بوسیله گداختن الکتریکی
5513	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار سرب به روش بیناب سنجی ربایش اتمی به وسیله گداختن الکتریکی
5622	نشاسته های مورد استفاده در برچسب های راهنمایی و توضیح دهنده کالاهای نساجی
5692	حلوای هویج - ویژگیها و روشهای آزمون
5693	حلوای گردویی - ویژگیها و روشهای آزمون
5773	شیرینی - کماج سن - ویژگیها و روشهای آزمون
5835	خوراک دام - اندازه گیری نشاسته به روش پلاریمتری - روش آزمون



5863	شیرینی- گز - واحدهای تولیدی و بسته بندی - آیین کار بهداشتی
5879	نوشابه ها - فشرده آب شاه توت و بیژگیها
6084	شیرینی- پشمک - و بیژگیها و روشهای آزمون
6763	شکر- آیین کار تولید
6895	چغندر قند - اندازه گیری درصد قند به روش سرد ، با بکار بردن شفاف کننده سولفات آلومینیم - روش آزمون
6897	شکر و فرآورده های آن - اندازه گیری درجه پلاریزاسیون شکر خام - روش آزمون
6999	نشاسته و مشتقات آن - تعیین درصد گروه های کربوکسی متیل در نشاسته تغییر یافته - روش آزمون
7573	آدامس - راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر نقاط بحرانی (HACCP) - آیین کار
7577	شکر خام - اندازه گیری دکستران در شکر خام به روش کدورت سنجی
7578	شکر خام - اندازه گیری قندهای کاهنده در شکر خام به روش لوف شورل
7610	عسل - ویژگی ها و روشهای آزمون میکروبیولوژی
7630	فرآورده قنادی - حلوای سیاه - و بیژگیها و روشهای آزمون
7773	نشاسته تغییر شکل یافته-اندازه گیری میزان استیل-روش آنزیمی
8025	شربت اینورت-ویژگی ها
608	شکلات - و بیژگیها و روش های آزمون
143	روغنهای و چربیهای خوراکی - و بیژگیهای مارگارین (کره نباتی)
144	روغنهای گیاهی خوراکی هیدروژنه - و بیژگیها
263	دانه آفتابگردان آجیلی - و بیژگیها و روشهای آزمون
264	دانه های روغنی - دانه آفتابگردان
321	کنجاله دانه های روغنی - روش تعیین آب و مواد فرار
322	خوراک دام و طیور - کنجاله آفتابگردان - و بیژگیها و روشهای آزمون
323	دانه های روغنی - دانه کنجد - و بیژگیها و روشهای آزمون

331	کنجاله دانه های روغنی - نمونه برداری
332	کنجاله دانه های روغنی - روش اندازه گیری خاکستر کل
414	کنجاله دانه های روغنی - روش تعیین خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک
415	کنجاله دانه های روغنی - روش تعیین میزان روغن
431	روغن ها و چربیهای خوراکی-نمونه برداری
493	روغنها و چربیها - نمونه برداری و روشهای آزمون
509	دانه های روغنی - دانه گلرنگ - ویژگیها و روشهای آزمون
532	ادویه و چاشنی- باریجه - ویژگیها و روشهای آزمون
609	روغنها و چربیهای خوراکی- کره کاکایو - ویژگیها و روشهای آزمون
757	سویای زرد - ویژگیها
758	دانه های روغنی - دانه کرچک - ویژگیها و روشهای آزمون
1254	روغنها و چربیهای خوراکی - کره - ویژگیها
1300	روغنها و چربیهای خوراکی- روغن آفتابگردان- ویژگیها
1446	روغنها و چربیها - روغن زیتون - ویژگیها و روشهای آزمون
1447	روغنها و چربیها - روغن ذرت مایع خوراکی - ویژگیها
1522	کنجاله دانه های روغنی - اندازه گیری ازت کل
1723	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن تخم پنبه - ویژگیها
1752	روغنها و چربیها - روغن کنجد خوراکی مایع - ویژگیها
2008	روغنها و چربیها - روغن مایع خوراکی خشخاش
2010	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن گلرنگ - ویژگیها و روشهای آزمون
2011	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن بادام زمینی
2205	روغنها و چربیها - روش آزمون
2237	بسته بندی - قوطی فلزی - روغن نباتی جامد - ویژگیها
2274	اسانسها-نمونه برداری
2363	روغنها و چربیها- پیه صنعتی - ویژگیها و روشهای آزمون
2392	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن سویا - ویژگیها
2641	بذر سویای زرد - ویژگیها

2816	بذر آفتابگردان روغنی - ویژگیها
2882	کنجاله دانه های روغنی - تهیه نمونه
3226	روغنها و چربیهای حیوانی و نباتی - تهیه نمونه
3255	روغنها و چربیها - تشخیص و تعیین مقدار آنتی اکسیدان-ها
3332	سویا - پروتیین - ویژگیها و روشهای آزمون
3460	بذر کنجد - ویژگیها و روشهای آزمون
3462	بذر کتان - ویژگیها و روشهای آزمون
3463	بذر ارزن - ویژگیها و روشهای آزمون
3468	بذر کلزا - ویژگیها و روشهای آزمون
3734	روغنها و چربیهای خوراکی - پایداری در برابر اکسید شدن - روش اندازه گیری
3896	سویا - روش اندازه گیری فعالیت اوره از فرآورده های دانه سویا
3957	دانه های روغنی - اندازه گیری ناخالصی ها-روش آزمون
3958	کنجاله دانه های روغنی - باقیمانده هگزان آزاد در کنجاله
3959	دانه های روغنی - تبدیل نمونه آزمایشگاهی - به آزمايه
3960	دانه های روغنی - روش اندازه گیری باقیمانده هگزان کل در کنجاله
4087	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری ترکیبات قطبی
4088	روغنها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری فلزات مس، آهن و نیکل به روش جذب اتمی کوره گرافیتی
4089	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری سرب به روش جذب اتمی کوره گرافیتی
4090	روغنها و چربیها- متیل استرهای اسیدهای چرب - روش تهیه
4091	روغنها و چربیها- متیل استرهای اسیدهای چرب - تجزیه به روش گاز کروماتوگرافی
4092	روغنها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری میزان انبساط
4093	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری عدد آنیسیدین
4094	روغنها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری باقیمانده هگزان صنعتی

4095	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری ناخالصی-های نامحلول
4096	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری میزان جذب نور ماوراء بنفش
4097	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری مواد غیر قابل صابونی توسط استخراج با هگزان - روش سریع
4152	روغن‌ها و چربیها- روغنهای گیاهی خوراکی سرخ کردنی جهت مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها+اصلاحیه
4177	روغن‌ها و چربیها - اندازه گیری رطوبت با روش کارل فیشر
4178	دانه های روغنی- اندازه گیری اسیدیته روغنی
4179	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری عدد پراکسید
4291	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری رطوبت و مواد فرار با استفاده از گرمخانه و صفحه داغ
4316	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری رطوبت با روش تقطیر
4360	کنجاله دانه های روغنی - آماده سازی آزمایش
4381	روغن‌ها و چربیها- کلزا - اندازه گیری گلوکز ینولات ها به روش کروماتوگرافی با کارآیی بالا
4465	روغن‌ها و چربیها - روغن پالم سوپراولیین تصفیه شده خوراکی - ویژگیها
4466	روغن‌ها و چربیها - روغن پالم اولیین خام، خنثی شده، خنثی و رنگبری شده و تصفیه شده خوراکی - ویژگیها
4467	روغن‌ها و چربیها - روغن پالم خوراکی، خنثی شده و تصفیه شده خوراکی - ویژگیها
4520	دانه های روغنی کنجاله-اندازه گیری مقدار کل ایزوتیوسیانات و نتیل تیو اگز ازورمون در کنجاله دانه های روغنی
4886	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری عدد یدی به روش هانوس
4887	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری نقطه ذوب به روش لوله موینه باز
4888	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری عدد یدی به روش ویجس

4935	روغن‌ها و چربیها - روغن کلزای خوراکی - ویژگیها
5107	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری نقطه ذوب به روش لوله موبین بسته
5108	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری ضریب شکست
5109	روغن‌ها و چربیها - روغن کلزا - اندازه گیری سولفور
5110	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری رنگ
5183	دانه های روغنی - اندازه گیری گلوکوزینولات ها به روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا در کنجاله
5255	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - اندازه گیری بوتیل هیدورکسی آنیزول و بوتیل هیدورکسی تولوین
5256	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - اندازه گیری هیدروکربن های اشباع
5260	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - اندازه گیری اسیدهای چرب چند غیر اشباع دارای ساختمان سیس - سیس ۱ و ۴ دی - ان
5262	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - روش اندازه گیری خاکستر
5948	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری گالات(جذب ملکولی اسپکتروفتومتری)
5950	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - روغن مایع مخلوط - روش آزمون
5952	روغن ها و چربیهای خوراکی - تعیین کلروفیل در روغن خام گیاهی - روش آزمون
6074	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - نقاط دود اشتغال - روش آزمون
6075	روغن ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری نقطه سرما - روش آزمون
6076	روغن ها و چربیهای خوراکی - آرسنیک - جذب اتمی - روش آزمون عمومی
6077	روغن ها و چربیهای خوراکی - چکالی نسبی - روش آزمون
6078	روغن ها و چربیهای خوراکی - ویسکوزینه - روش آزمون
6079	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - فسفر - روش آزمون
6080	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - تعیین عدد کرایسمر
6081	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - استرولها - روش آزمون

6082	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - صابون - روش آزمون
6108	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین اروسیک اسید - روش آزمون
6415	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - اندازه‌گیری بنزوآلفاپیرن به روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا با فاز معکوس روش آزمون
6655	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - روغن خام پسته - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
6657	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین رنگ قرمز - روش آزمون
6658	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - روغن سبوس برنج - ویژگی‌ها
6686	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین کاروتن - روش آزمون
6953	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین پروپیل گالات - روش آزمون
7043	روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی - آزمون هالفن
7044	روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی - آزمون کمی (رناد) و کیفی (بلیه) روغن بادام زمینی - روش‌های آزمون
7211	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - اندازه‌گیری مقدار توکوفرول و توکوترینول به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - روش آزمون
7309	روغن و چربی حیوانی و گیاهی - اندازه‌گیری مقدار ۱ - مونوگلیسیریدها و گلیسرول آزاد - روش آزمون
7410	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین قلیائیت - روش آزمون
7411	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین رسوب (لرد) در روغن‌ها و چربی‌های خام - روش جانب مرکز
7412	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - ارزیابی حسی - روش آزمون
7413	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تشخیص روغن کنجد (ویلاچیا) - روش آزمون
7414	روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - تعیین رسوب قابل دید - روش آزمون
7512	روغن‌ها و چربی‌های حیوانی و گیاهی - روغن سبزه - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
7513	روغن‌ها و چربی‌های حیوانی و گیاهی - مارگارین (کره نباتی) - روش‌های آزمون

7592	دانه های روغنی - نمونه برداری
7593	دانه های روغنی - اندازه گیری مقدار روغن - روش آزمون (روش مرجع)
7600	روغنهای و چربیهای گیاهی - اسیدهای چرب جزئی هیدروژنه شده سبوس برنج - ویژگیها و روشهای آزمون
8034	دانه های روغنی - اندازه گیری رطوبت و مواد فرار
14	ادویه و چاشنی - زیره سبز - ویژگیها
26	نمک طعام - ویژگیها و روشهای آزمون
246	ادویه و چاشنی - خردل - ویژگیها و روشهای آزمون
251	ادویه و چاشنی - فلفل سفید - ویژگیها
251-1	ادویه و چاشنی - فلفل سیاه - ویژگیها
252	ادویه و چاشنی - زردچوبه در سته و ساییده (گرد) - ویژگیها
253	ادویه - روش آزمایش
259-1	زعفران - ویژگیها
259-2	زعفران - روشهای آزمون
320	ادویه و چاشنی - هل - ویژگیها
355	ادویه و چاشنی - سرکه - ویژگیها
512	ادویه - نمونه برداری
536	ادویه و چاشنی - زنجبیل - ویژگیها و روشهای آزمون
740	مواد غذایی - رنگهای مجاز خوراکی - فهرست و ویژگیهای عمومی
799	ادویه و چاشنی - دارچین - ویژگیها
949	مواد غذایی - امولسیفایرها و استابیلایزرهای مصرفی
950	نگهدارنده های مجاز خوراکی
952	مواد غذایی - طعم دهنده های مجاز خوراکی - ویژگیها
968	صمغ های مجاز خوراکی - ویژگیها
993	ادویه و چاشنی - رازیانه تلخ - ویژگیها
1031	ادویه و چاشنیها - اندازه گیری عصاره اتری غیر فرار
1032	ادویه و چاشنیها - اندازه گیری مواد خارجی
1058	میخک درسته و ساییده - ویژگیها

1060	سبزیها - گشنیز درسته و ساییده (گرد گشنیز) - ویژگیها
1157	سبزیها - نعنای خشک شده - ویژگیها
1186	ادویه و چاشنی - زیره سیاه و زیره زرد - ویژگیها و روشهای آزمون
1195	نمک ید دار - روش آزمون - بسته بندی و نشانه گذاری
1196	ادویه چاشنی - اندازه گیری، رطوبت
1197	ادویه و چاشنی - روش تعیین خاکستر کل
1253	ادویه و چاشنی - استاندارد اندازه گیری خاکستر نامحلول در اسید
1302	شیرین کننده های مصنوعی - مواد افزودنی -
1362	ادویه و چاشنی - روش اندازه گیری عصاره الکلی
1365	ادویه و چاشنی ها - روش تعیین مقدار آلودگی
1394	ادویه و چاشنی - سرکه - روشهای آزمون
1440	ادویه و چاشنی - پودر کاری - ویژگیها و روشهای آزمون
1619	ادویه و چاشنی - روش اندازه گیری عصاره محلول در آب سرد
1624	آنتی اکسیدانها - ویژگیها و تشخیص خلوص
1725	ادویه و چاشنی - دانه کرفس - ویژگیها
1726	ادویه و چاشنی - چیلی و کاپسیکوم (درسته و گرد) - ویژگیها
1727	ادویه و چاشنی - تعیین نمونه گردی جهت آزمون
1816	وانیل - ویژگیها
1817	ادویه و چاشنی - استاندارد اندازه گیری خاکستر نامحلول در آب
1818	ادویه و چاشنی - روش تعیین مقدار روغنهای فرار
2056	اسید اسکوربیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
2200-9	آنزیم پکتیناز - روش اندازه گیری فعالیت آنزیمی
2274-13	اسانس - تعیین نقطه انجماد - روش آزمون
2274-14	اسانس - تعیین الکلهای آزاد نوع اول و دوم بوسیله استیله کردن در پیریدین - روش آزمون



2274-15	اسانس - اسانس های دارای الکل‌های نوع سوم - تعیین الکل‌های آزاد از طریق تعیین ارزش استری پس از استیله کردن در پیریدین - روش آزمون
2275	سبزیها - برگ بو - ویزگیها
2277	ادویه و چاشنی - نامگذاری
2278	ادویه و چاشنی - تمبر هندی - ویزگیها
2300	وانیلین - ویزگیها
2307	سبزیها - سیر خشک - تعیین مقدار سولفور آلیل
2322	ادویه و چاشنی - پیپرین در فلفل - تعیین مقدار
2340	ادویه و چاشنی - تمبر هندی - عصاره - ویزگیها
2454	مایونز و سسهای سالاد - ویزگیها
2460	ترشی ها - ویزگیها
2475	ادویه و چاشنی - جوزبویا و پوست آن - ویزگیها
2476	ادویه و چاشنی - پودر پاپریکا - ویزگیها
2515	ادویه و چاشنی - دارچین - ویزگیها
2516	ادویه و چاشنی - روش آزمون میکروسکوپی گرد پاپریکا
2550	سس گوجه فرنگی - ویزگیها
2577	خمیر مایه نان - ویزگیها و روشهای آزمون
2598	ادویه و چاشنی - بادیان رومی - ویزگیها
2599	ادویه و چاشنی - آویشن - ویزگیها
2600	ادویه ساییده شده (آسیاب شده) - تعیین درجه نرمی
2632	رنگ های افزودنی (آلی مصنوعی) در مواد خوراکی - روش آزمون (جداسازی و تشخیص)
2633	مواد غذایی - رنگ های افزودنی (محلول در روغن) در مواد خوراکی به روش کروماتوگرافی ستونی
2634	مواد غذایی - رنگ-های افزودنی قطرانی در مواد خوراکی (روش آزمون)
2650	ادویه و چاشنی - زردچوبه - تعیین مقدار قدرت رنگی - روش اسپکتروفتومتری
2750	وانیل - واژه-نامه

2752	ادویه و چاشنی - روش تعیین مقدار پیرین در فلفل بروش اسپکتروفتومتری
2872	صمغ آگار غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
2879	بیکینگ پودر - ویژگیها
2884	اسید فسفریک قابل مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
2889	ادویه - آیین کار آماده-سازی و بسته-بندی
2965	سس مایونز و سس سالاد - ویژگیها و روش های آزمون میکروبی
3102	ادویه - آیین کار پرتودهی
3152	سبزیها - ترخون خشک - ویژگیها
3174	ادویه و چاشنی - رازیانه شیرین - ویژگیها
3189	ادویه و چاشنی - چیلی - تعیین اندیس اسکریل
3190	ادویه و چاشنی - پاپریکا - تعیین مقدار تام مواد رنگی طبیعی در گرد پاپریکا
3227	سبزیها - شنبليله درسته و ساییده "گرد" - ویژگیها
3358	سبزیها - مرزه تابستانی - ویژگیها
3359	سبزیها - مرزه زمستانی - ویژگیها
3376	سدیم کربوکسی متیل سلولز مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3377	متابی سولفیت سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3378	اسید پروپیونیک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3404	ادویه و چاشنی - خردل - گرد - ویژگیها
3413	ادویه و چاشنی - چیلی - کالپسائی سینوید تام بوسیله کروماتوگرافی (HPLC) - تعیین مقدار
3471	بذر زیره سیاه - ویژگیها و روشهای آزمون
3472	سیترات سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3474	ژلاتین مورد مصرف در صنایع غذایی -

3479	فسفریک اسید برای مصارف صنعتی و غذایی: اندازه گیری کلرید موجود - روش پتانسیومتری
3485	فسفریک اسید و سدیم فسفات‌ها برای مصارف صنعتی و غذایی اندازه گیری فلویور موجود
3486	فسفریک اسید برای مصارف صنعتی و غذایی - اندازه گیری وانادیم موجود - روش طیف سنجی
3487	فسفریک اسید برای مصارف صنعتی و غذایی تعیین اکسیدهای نیتروژن موجود - روش طیف سنجی
3494	آرد و فرآورده های آردی - مواد افزودنی مجاز - ویژگیها
3561	نارگیل - اسیدهای چرب تقطیر شده - ویژگیها
3562	بنزوات سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3567	لیسیتن خوراکی - ویژگی و روشهای آزمون
3571	پلی فسفات های سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3582	سبزیها - پونه کوهی - ویژگیها
3583	سبزیها - سرو کوهی (ازبر) - ویژگیها
3615	نیترات سدیم مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون
3616	صمغ عربی (آکاسیا) - ویژگی ها و روش های آزمون
3617	سوربات پتاسیم مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون
3624	پکتین مورد مصرف - صنایع غذایی - ویژگیها و روش-های آزمون
3645	نیتريت سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
3659	زعفران - روش نمونه برداری
3677	ادویه و چاشنی - ویژگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیک ادویه مورد مصرف خانگی و اماکن عمومی
3695	دید پتاسیم خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون
3696	یدات پتاسیم خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون

3714	ادویه و چاشنی - بادیان ختایی - ویزگیها
3715	ادویه و چاشنی - کاسیا - ویزگیها
3716	ادویه و چاشنی - مرزنگوش خشک شده - ویزگیها
3769	نمک طعام - اندازه گیری خلوص (درصد جرمی کلرور سدیم)
3770	نمک طعام - اندازه گیری مواد نامحلول در آب
3771	نمک طعام - اندازه گیری کاهش جرم دمای ۱۱۰ درجه سلسیوس
3911	سوربیتول مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون
3912	بوتیل هیدروکسی آنیزول مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون
3913	صمغ گوار مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون
3955	سبزیها - الکیل کوهی - ویزگیها
3956	سبزیها - ریحان خشک - ویزگیها
4028	گلیسیرین خوراکی - ویزگیها و روش های آزمون
4045	نمک خوراکی - روشهای یددار کردن و ویزگیهای ماشین آلات آن
4058	نمک طعام - روش اندازه کلسیم و منیزیم
4185	ادویه و چاشنی - گلپر - ویزگیها و روشهای آزمون
4270	جوش شیرین (بی کربنات سدیم) خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون
4313	بی کربنات آمونیوم خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون
4354	ادویه و چاشنی - اندازه گیری کاپسای سینوئید تام در چیلی و اولیورزین های آن به روش اسپکترومتری
4355	ادویه و چاشنی - فلفل سبز خشک - ویزگیها
4356	ادویه و چاشنی - مریم گلی خشک - ویزگیها
4380	روغنها و چربیها - کلزا - اندازه گیری مقدار کلروفیل به روش اسپکترومتری
4383	اسید مالیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون

4384	متیل پارابن مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4385	اسید فوماریک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4389	ادویه و گیاهان خوشبوی خشک شده - آیین کار بهداشتی تهیه
4521	ادویه و چاشنی - زنجبیل و الیورزین های آن - اندازه گیری جینجرول و شوگل ها
4526	سبزیجات کاکوتی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون
4552	سس خردل
4616	اسید تارتاریک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4617	ال سیستین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4618	اسید لاکتیک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4696	ادویه و چاشنی - نامگذاری گیاه شناسی
4703	دی استات سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4704	ال - گلو تامات تک سدیمی - ویژگیها و روشهای آزمون
4731	گلیسین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4732	ال لیزین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4733	ال سیستین منوهیدروکلراید مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4751	بیوتین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4752	ال متیونین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
4792	ال گلو تامیک اسید مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون

4825	اسید سوربیک و سوربات پتاسیم در فرآورده های خوراکی - روش اندازه گیری
4869	آنزیم های متداول در صنایع غذایی و کاربرد آنها - فهرست بندی
4947	پتاسیم اسسولفام مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
5009	دکسترین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
5047	کربنات منیزیم خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون
5048	پتاسیم اسسو لفام در فرآورده های رژیمی - روش آزمون
5071	تری کلسیم فسفات خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون
5097	بسته بندی - تجهیزات و تاسیسات کارگاههای بسته بندی زعفران - آیین کار
5102	سبزیها - بادرنجبویه - ویژگیها
5104	ادویه و چاشنی - زوفا - ویژگیها
5111	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری نقطه ذوب به روش وایلی
5184	وانیل - روشهای آزمون
5216	سس ماکارونی با سویا - ویژگیها و روشهای آزمون
5216	سس ماکارونی با سویا - ویژگیها و روشهای آزمون
5230	زعفران - آیین کار برداشت و فرآوری تا قبل از بسته بندی -
5310	گل محمدی - ویژگیها و روشهای آزمون گرد گلبرگ
5317	رنگهای افزودنی مصنوعی مجاز خوراکی - روشهای آزمون
5318	هگزان مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
5333	ویتامین - مکملهای خشک - اندازه گیری تیامین - ریبوفلاوین، پیریدوکسین، نیاسین و اسید فولیک بروش کروماتوگرافی منابع با کار آیی بالا
5430	عناب - آیین کار خشک کردن
5550	نمک طعام - فروسیانید سدیم - پتاسیم یا کلسیم روش اندازه گیری بر حسب یون فروسیانید

5560	نمک طعام - فروسیانید مصرفی - ویژگی ها و روشهای آزمون
5563	ادویه و چاشنی - سماق - ویژگیها و روشهای آزمون -
5564	گلرنگ - ویژگیها و روشهای آزمون -
5689	زعفران - ویژگیهای میکروبی و روشهای آزمون
5741	اسید فسفریک برای مصارف غذایی - اندازه گیری کلسیم (روش جذب اتمی با شعله)
5742	بی کربنات آمونیوم خوراکی - اندازه گیری دی اکسید کربن (روش تیترومتری)
5743	بی کربنات آمونیوم مصرفی در صنایع غذایی روش آزمون قلیابیت (روش حجمی)
5759	گلاب - ویژگیها و روشهای آزمون
5878	سس تند فلفل قرمز - ویژگیها و روشهای آزمون
6003	لیمو ترش - گرد - ویژگیها و روشهای آزمون
6014	مواد غذایی - افزودنیها - دی ال آلفاتوکوفرول - ویژگیها و روشهای آزمون
6091	ماکارونی - مالتودکسترین - ویژگیها و روشهای آزمون
6092	ال - آرژینین مورد استفاده در صنایع غذایی و ویژگیها و روشهای آزمون
6093	انیورپنول مورد استفاده در صنایع غذایی و ویژگیها و روشهای آزمون
6094	گزانتان گام مورد استفاده در صنایع غذایی و ویژگیها و روشهای آزمون
6097	پروتیین های گیاهی - راهنمای کلی برای استفاده در صنایع غذایی
6098	عصاره مالت - ویژگیهای میکروبی و بهداشتی
6112	نیاسین - مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون
6160	ادویه و چاشنی - تمبر هندی - ویژگیهای میکروبیولوژی و روشهای آزمون
6699	شیرین بیان - اندازه گیری اسید گلیسیریزیک در عصاره به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - روش آزمون

6762	زعفران - راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی از مرحله برداشت تا بسته بندی - آیین کار
6896	مواد غذایی - مواد افزودنی کف زدهای مجاز مصرفی در فرآیند - فهرست اجزاء
6935	پروتئین گیاهی و فرآورده های آن - پودر کتلت - ویژگیها و روشهای آزمون
6940	ادویه و چاشنی - اندازه گیری ترکیبات پیپرین در فلفل وعصاره های آن با روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) - روش آزمون
6958	مواد غذایی - مواد افزودنی - استات آلفا توکوفریل - ویژگیها و روشهای آزمون
7001	زعفران - تعیین اسانس - روش آزمون
7060	آنگوزه شیرین - روش شناسائی شیره خرما - ویژگیها و روشهای آزمون
7273	سس های امولسیون - تعیین زرده تخم مرغ به روش کینولین فسفر مولیبدات - روش آزمون
7632	ریبوفلاوین به کاربردن در صنایع خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون
7633	اسید فولیک مورد مصرف در صنایع خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون
7720	سس سویا - ویژگیها و روشهای آزمون
7931	لیمو ترش خشک شده - ویژگیها و روش های آزمون
8019	مواد غذایی - مواد افزودنی - دی اکسید تیتان خوراکی - ویژگیها و روش های آزمون
8020	مواد غذایی - مواد افزودنی - دی ال متیونین - ویژگیها و روش های آزمون
8021	مواد غذایی - مواد افزودنی - پودر (گرد) فروکتوز خوراکی - ویژگیها و روش های آزمون
8022	مواد غذایی - مواد افزودنی - پودر (گرد) لاکتوز خوراکی - ویژگیها و روش های آزمون



8023	مواد غذایی-مواد افزودنی-بتا کاروتن-ویژگی ها و روشهای آزمون
8024	مواد غذایی-مواد افزودنی-بتا کاروتن+درصد خوراکی محلول در آب-ویژگی ها و روش های آزمون
2085	غذای کمکی کودکان و شیرخواران - ایین کار شرایط بهداشتی واحدهای تولیدکننده
2113	بسته بندی مواد غذایی- مقررات بهداشتی مواد رنگی برای رنگ کردن مواد پلاستیکی مورد مصرف
2135	بسته بندی مواد غذایی - ویژگیهای عمومی برچسب
2148	بسته بندی - قوطیهای فلزی جهت بسته بندی غذاهای آماده
2326	میکروبیولوژی - سترونی تجارتي فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذ ناپذیر - روش کنترل
2327	بسته بندی - قوطی فلزی برای بسته بندی مواد غذایی و غیر غذایی- روشهای آزمون
2396	سوپهای خشک - میکروبیولوژی حد مجاز آلودگیها
3033	کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس (نوعی قباد) - ویژگیها و روشهای آزمون
3115	بسته بندی مواد خوراکی - لفافهای آماده شده با لایه آلومینیوم - ویژگیها
3331	بسته بندی های مواد خوراکی در ظروف شکل داده شده از مواد پلی مری و ورقهای آلومینیومی
3827	سوپ های آماده - ویژگیها و روشهای آزمون
4468	غذاهای رژیمی بسته بندی شده - برچسب گذاری
4469	مواد غذایی - برچسب گذاری تغذیه ای - راهنما
4470	مواد غذایی - از پیش بسته بندی شده - برچسب گذاری
4474	کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون
5687	غذای شیر خوار - بر پایه شیر - روش آزمون ویتامین A به وسیله دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا
5839	غذای کودک - ویژگیهای میکروبیولوژی

7151	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش تعیین شده - غذاهای کنسرو شده کودکان - ویژگیها
7152	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش تعیین شده - غذاهای رژیمی خیلی کم انرژی به منظور کاهش وزن - ویژگیها
7251	مواد غذایی رژیمی مخصوص با میزان نمک طعام کم - ویژگیها
7305	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو آبگوشت - ویژگیها و روشهای آزمون
7306	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا - ویژگیها و روشهای آزمون
7307	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو طاس کباب - ویژگیها و روشهای آزمون
7308	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو خورشت فسنجان با گوشت تکه ای - ویژگیها و روشهای آزمون
7719	کنسرو خورشت کرفس-ویژگیها و روشهای آزمون
7948	غذاهای بدون گلوتن
2442	آزمون حسی - روش تشخیص ارزیابی میزان احساس طعم در مواد خوراکی
2981	آزمون حسی - روش شناسایی - آزمایش قیاس جفتی
3422	آزمون حسی : راهنمای عمومی برای طرح اطاقهای آزمایشگاهی -
3423	آزمون حسی : روش شناسی - روش سه وجهی (سه تایی-)
3442	آزمون حسی - راهنمای کلی شناخت روشهای آزمون حسی
3443	آزمون حسی - ارزیابی فرآورده های خوراکی با روشهای مقیاسی
3580	آزمون حسی -، روش -شناسی -، روشهای نمودار، تشخیص عطر و طعم -
3581	آزمون حسی - دستگاهها و لیوان برای آزمون چشایی فرآورده های مایع
3705	آزمون های محیطی -روش های اساسی - قسمت دوم :- راهنمایی در مورد آزمون پرتو خورشیدی
3720	آزمون حسی و راهنمای تهیه نمونه هایی که آزمون مستقیم حسی آنها انجام پذیر نمی باشد.

4085	قهوه خام - آماده سازی نمونه برای آزمون های حسی
4357	آزمون حسی - روش شناسایی، آزمون نمونه الف - آزمون نمونه غیر الف
4358	آزمون حسی - روش شناسی - رده بندی
4936	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی شیر مایع - روش آزمون
4937	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی بستنی - روش آزمون
4938	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی پنیر - روش آزمون
4939	شیر و فرآورده های آن - خامه شیر - روش ارزیابی حسی
4940	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی فرآورده های تخمیر شده شیر - روش آزمون
4986	آزمون حسی - راهنمای کلی شناخت
4987	آزمون حسی - راهنمای کلی برای گزینش - ، آموزش و نظارت بر ارزیابیها - بخش دوم : کارشناسان
6933	آزمون حسی - ارزیابی رنگ مواد غذایی - راهنمای عمومی و روش آزمون
7685	تجزیه و تحلیل حسی - روش های ارزیابی تغییرات بو و مزه ماده غذایی ناشی از بسته بندی
495	پسته و مغز بادام صادراتی - بسته بندی
1164	ظروف چینی غذاخوری - چینی (پرسلان) ویژگیها و روش آزمون
1409	ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویژگیها
1881	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ - برای نگهداری مواد غذایی - ویژگیها
2234	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای مواد غذایی و نوشابه ها - ویژگیها
2236	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای مواد غذایی: ظرفیت و قطر قوطیهای گرد سرباز و قوطی با سوراخ خروجی شیر
2455	لاکهای مصرفی در ظروف فلزی مواد غذایی - ویژگیهای عمومی
2509	لاک های مصرفی در ظروف فلزی مواد غذایی (روشهای آزمون)
3010	بسته بندی - فویل آلومینیوم جهت بسته بندی مواد خوراکی و مصارف خانگی

3050	ظروف سرامیک غذاخوری از نوع بدل چینی نرم - ویژگیها و روشهای آزمون
3576	ظروف شیشه ای و شیشه سرامیکی - سرب و کادمیوم آزاد شده - روش آزمون
4774	غذاهای اسیدی و کم اسید - آیین کار بهداشتی تولید و بسته بندی اسیتیک
4955	کریستال ملامین - ویژگیها
5084	کاغذ و مقوای در تماس با مواد غذایی - روش تعیین میزان هفت ترکیب پلی کلره بی-فینل ( PCB )
5435	ظروف شیشه ای غذاخوری (ظروف سفره) - ویژگیها
5561	اماکن شیردوشی - آیین کار بهداشتی
5562	اماکن ماست زنی - آیین کار بهداشتی
5648	مقررات ایمنی و بهداشتی - فرهای پخت نان و شیرینی با حرارت شعله غیر مستقیم-استقرار،طراحی و تجهیزات فرها
5649	ماشین آلات ، وسایل و تجهیزات خط تولید نان های حجیم و نیمه حجیم - ویژگیها
5755	کاغذ و مقوا در تماس با مواد غذایی - روش تعیین ثبات رنگ
5756	کاغذ و مقوا در تماس با مواد غذایی - روش تعیین فرمالدهید موجود
6631	ظروف مواد غذایی - حد مجاز سرب و کادمیوم آزاد شده از لعابهای شیشه ای و چینی
6632	ظروف مواد غذایی - روش آزمون میزان سرب و کادمیوم آزاد شده از لعابهای شیشه ای و چینی
6690	مقوای مورد مصرف جهت بسته بندی مواد غذایی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده
7750	بسته بندی-مواد در تماس با غذا-چند لایه ها-اندازه گیری آمین آروماتیک نوع اول-روش آزمون
3515	مقررات عمومی ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات تهیه مواد غذایی
3522	مقررات ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات ماکارونی سازی

3536	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی تجهیزات و دستگاههای تهیه بستنی - آیین کار
3538	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه ماست و بسته بندی آن
3539	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه و بسته بندی کره
3540	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای پنیر سازی و پنیر به عمل آمده و بسته بندی آن
3852	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - اتصالات رزوه شده
3853	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - اتصالات سنتی
3854	دستگاههای صنایع غذایی - مدارک همراه
3855	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - لوله - ویژگیها
3856	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - سه راهی ها و زانویی ها - ویژگیها
3857	مخلوط کن الکتریکی مواد غذایی - ویژگی دستگاه
3859	دستگاههای الکتریکی برش مواد غذایی - ویژگیها
4725	کارخانه های آرد - آیین کار ایمنی و بهداشتی ماشین های فرآیند
7818	دستگاه های فرآوری مواد غذایی-دستگاههای سانتریفوژ برای فرآوری روغنها و چربیهای خوراکی-الزامات ایمنی و بهداشتی
7819	دستگاه های فرآوری مواد غذایی-مخلوط کنهای خمیر-الزامات ایمنی و بهداشتی

### آزمون های اختصاصی غلات

۲۷۰۴	غلات و فرآورده-های آن - روش اندازه گیری رطوبت (روش پایه)
------	--

۲۷۰۵	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری رطوبت (روش معمولی)
۲۷۰۶	غلات و فرآورده های آن - تعیین خاکستر
2861	آرد - روش تعیین میزان گلوتن
2862	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری چربی
2863	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری پروتئین خام
2880	ذرت - فرآورده های پف کرده بلغور و آرد ذرت - ویژگیها
2968	ذرت - میکروبیولوژی - حد مجاز آلودگیهای میکروبی فرآورده های پف کرده بلغور و آرد ذرت
3003	گندم - روش تعیین میزان آفت گندم
3004	غلات - روش تعیین میزان سیاهک زدگی (روش رسوبی)
3104	آرد گندم و سمولینا - روش اندازه گیری فعالیت دیاستاتیک
3105	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری فیبر خام
3106	غلات و فرآورده های آن - تعیین وزن حجمی غلات
3214	گندم - تعیین نسبت گندمهای نیمه شیشه ای به روش مرجع (رفرانس)
3215	برنج - روش ارزیابی پخت با استفاده از ویکسوالاستوگراف
3216	برنج - تعیین مقدار آمیلوز
3246	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه فارینوگراف جهت تعیین میزان جذب آب و خواص ریولوژیکی خمیر
3247	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه اکستنسوگراف جهت تعیین خواص ریولوژیکی خمیر

3248	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه آمیلوگراف جهت تعیین فعالیت آنزیماتیک گندم و چاودار
3357	برنج پوست کنده و برنج پرداخت شده - تعیین مقدار
3380	غلات - روش اندازه گیری اسیدیته چربی
3681	گندم و آرد - آیین کار جهت تعیین ضریب ته نشین (زلنی)
3735	غلات و حبوبات - تشخیص آلودگی پنهان به حشرات - نمونه برداری
3736	غلات و حبوبات - تشخیص آلودگی پنهان به حشرات - روش مرجع
3737	غلات و حبوبات - آلودگی پنهان به حشرات - روش تشخیص
3851	فرآورده های غلات - میکروبیولوژی - ویژگیها
3897	غلات و فرآورده های آن - عصاره مالت - ویژگیها و روشهای آزمون + اصلاحیه
3985	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با استفاده از روش شناور کردن دانه
3986	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با تعیین میزان تولید گاز کربنیک
3987	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از ماده شیمیایی نینهدرین
3990	غلات و حبوبات - شمارش تعداد باکتریها، مخمرها و کیک - های موجود
4008	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از پرتونگاری

4009	غلات و حبوبات - شناسایی سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از صداسنجی
4297	غلات - اندازه گیری عدد فالینگ
4297	گلوتن گندم - ویژگیها و روشهای آزمون
4395	غلات و حبوبات - آیین کار تولید جوانه
4554	گندم دوروم - ویژگیها
5220	گندم - اندازه گیری کیفیت پروتیین گندم به وسیله آزمون سدیم دود سیل سولفات (SDS)
5221	گندم دو روم - اندازه گیری کیفیت پروتیین به وسیله آزمون سدیم دود سیل سولفات (SDS)
5644	رطوبت سنج های غلات - بررسی عملکردی رطوبت سنج های در حال کار
5656	بلغور ذرت - ویژگیها و روشهای آزمون
5833	غلات و فرآورده های آن - پودر جوانه گندم ویژگیهای میکروبیولوژی
5995	غلات - بررسی عملکرد رطوبت سنج های در حال کار رطوبت سنج های غلات
6095	نان - خمیر مایه - ویژگیها و روشهای آزمون
6188	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری اکروتوکسین A پس از تصفیه باستون سیلیکاژل به روش کروماتوگرافی با کارایی بالا
6189	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری اکروتوکسین A پس از تصفیه مقدماتی با بیکربنات به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا



6756	غلات و فرآورده های آن - پودر مورد استفاده در پوشش فرآورده پف کرده بلغور و آرد ذرت - ویژگی ها و روش های آزمون - میکروبیولوژی
6757	غلات و فرآورده های آن - نان جو - ویژگیها
6949	غلات و فرآورده های آن - پودر کیک نیمه آماده - ویژگیها و روشهای آزمون
7123	غلات و فرآورده های آن - آرد گندم دوروم و سمولینای آن - اندازه گیری رنگدانه زرد - روش آزمون
7272	غلات و خشکبار - تعیین آفلاتوکسین گروه های B , G به روش سنجش ایمنی آنزیمی (الیزا) - روش آزمون
7310	غلات و فرآورده های آن - الک های آزمون دانه غلات - ویژگیها
7436	گندم دوروم - سمولینا - تعیین اندازه های ذرات ریزتر از اندازه اصلی - روش آزمون
7437	ذرت - تعیین رطوبت دانه های کامل و خرد شده - روش آزمون
7613	ذرت - اندازه گیری با کروماتوگرافی مایع B1 و B2 فومانایزن های با کارایی بالا و تخلیص بوسیله ستون ایمونوآفینیتی - روش آزمون
7629	غلات و حبوبات - اندازه گیری وزن هزار دانه - روش های آزمون
7722	گندم - روش تشخیص ارقام گندم به وسیله الکتروفورز - روش آزمون
8151	آرد کامل ذرت - ویژگی ها و روش های آزمون