

شماره کد مدرک:	نتایج آزمون شیمیایی و میکروبی شیر پاستوریزه در ماه	شرکت
	صفحه از	

آزمونهای میکروبی		آزمونهای فیزیکوشیمیایی												
شمارش کلی میکروارگانیزم ها (استاندارد ملی ۵۴۸۴)	باکترهای کلیفرم (استاندارد ملی ۵۴۸۶-۲)	اشرشیا کلی (استاندارد ملی ۵۲۳۴)	بسته بندی و نشانه گذاری (بند ۱۱ استاندارد ملی ۹۳)	PH (استاندارد ملی ۲۸۵۲)	اسیدیته بر حسب اسید لاکتیک (استاندارد ملی ۲۸۵۲)	نقطه انجماد (درجه سانتیگراد) (بند ۳-۶ استاندارد ملی ۳۵۴۳)	ماده خشک بدون چربی (استاندارد ملی ۶۳۷)	درصد چربی (وزن به وزن) استاندارد ملی ۳۶۶	وزن مخصوص در ۱۵ درجه سلسیوس (استاندارد ملی ۶۸۳)	طعم (بند ۷-۱ استاندارد ملی ۹۳)	رنگ (بند ۷-۱ استاندارد ملی ۹۳)	بو مزه (بند ۷-۱ استاندارد ملی ۹۳)	نوع فرآورده	تاریخ تولید
حداکثر ۱۰*۷	حداکثر ۱۰	منفی	مناسب	۶/۶-۶/۸	۰/۱۴-۰/۱۶	۰/۵۰۷-الی -۰/۵۴۵	حداقل ۸	حداقل ۳ بیشتر از ۱/۸ و کمتر از ۳ بیشتر از ۰/۵ تا ۱/۸ کمتر از ۰/۵	حداقل ۱/۰۲۹ حداقل ۱/۰۳۰ حداقل ۱/۰۳۰ حداقل ۱/۰۳۳	مناسب	مناسب	مناسب	حدود استاندارد ←	
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									
					حجم سود مصرفی: نتیجه:									

نام و نام خانوادگی مسئول کنترل کیفیت:

امضا

آزمون هایی که توسط آزمایشگاه همکار انجام می شوند: