

فهرست اولویت های آزمون مهارت دفتر نظارت بر اجرای استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

ردیف	نام فرآورده	نام آزمون
۱	کره پاستوریزه	استرول گیاهی
۲	روغن سرخ کردنی	فلزات سنگین
۳	روغن آفتابگردان پالایش شده	پروپایل اسید چرب
۴	آب آشامیدنی بسته بندی شده	سودوموناس آئروژینوزا
۵	سوسیس و کالباس	بافت شناسی
۶	همبرگر خام منجمد	پروتئین
۷	کیاب لقمه منجمد	سالمونلا
۸	کیک	اسید سوربیک
۹	کلوچه	چربی
۱۰	بیسکویت	اسید چرب ترانس
۱۱	قند	خاکستر کل
۱۲	شکر	پلاریزاسیون
۱۳	کنسرو رب گوجه فرنگی	بقایای ریشه کپک
۱۴	کنسرو ماهی تون در روغن	ردیابی و شناسایی ماهی تون
۱۵	مایونز و سس های سالاد	باکتری اسید لاکتیک
۱۶	نوشابه گازدار	اسید فسفریک
۱۷	چای کیسه ای	خاکستر محلول در آب جوش نسبت به خاکستر کل
۱۸	کنسرو لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی	باکتری های مزوفیل