

آنالیز میکروبیولوژی و شیمیایی نمونه های گلاب که توسط کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی نمونه برداری شده است.

۱- مشخصات ظاهری نمونه

نام نمونه :	تاریخ نمونه برداری :
کارخانه :	روش تولید :
پروانه ساخت:	حجم یا وزن نمونه:
تاریخ تولید:	ظرف بسته بندی
تاریخ انقضاء:	تاریخ گزارش:

۲- ویژگی های شیمیایی

ردیف	ویژگی ها	نتایج	بر اساس استاندارد شماره	ملاحظات
۱	* وضعیت ظاهری			
۲	* بو			
۳	* مزه			
۴	* pH			
۵	* عدد اسیدی			
۶	* عدد یدی			
۷	* عدد اکسیداسیون			
۸	* اسانس			
۹	وزن مخصوص			
۱۰	عدد استر			
۱۱	کلرور			
۱۲	نیتريت			
۱۳	سولفات			
۱۴	نترات			

۳- ویژگی های میکروبیولوژی

ردیف	ویژگیها	نتایج	بر اساس استاندارد شماره	ملاحظات
۱	شمارش کلی میکروارگانیزم ها			
۲	شمارش کلی فرم ها			
۳	مخمر			
۴	کپک			
۵	کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت			
۶	انتروکوکوس ها			
۷	سودوموناس ائروجینوزا			

مسئول فنی کارخانه:

کارشناس آزمایشگاه :