

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

۱- مشخصات ظاهری نمونه

نام نمونه با درصد گوشت :	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	ویژگی های حسی			
۲	* رطوبت			
۳	* خاکستر			
۴	* نشاسته			
۵	چربی			
۶	* پروتئین			
۷	* نیتريت سدیم باقی مانده			
۸	pH			
۹	* نمک			
۱۰	* فسفات			

۳- ویژگی های میکروبیولوژی

ردیف	ویژگیها	نتایج	بر اساس استاندارد شماره	ملاحظات
۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها			
۲	شمارش کلی فرم ها			
۳	اشرشیاکلی			
۴	سالمونلا در ۲۵ گرم			
۵	استافیلوکوکوس اورئوس			
۶	کلسترید یوم پرفرنژنس			
۷	کپک ها و مخمر ها			

مسئول فنی کارخانه:

کارشناس آزمایشگاه: