

ردیف	عنوان	شماره استاندارد ملی	صنعت
1	دام های کشتاری - روش قضاوت بهداشتی روی لاشه و اعضاء در بازرسی پس از کشتار	496	فناوری مواد غذایی
2	دامهای کشتاری - روش استاندارد برای بازرسی لاشه (بازرسی پس از کشتار)	531	فناوری مواد غذایی
3	مواد غذایی - آیین کار اصول کلی بهداشتی واحدهای تولیدی	1836	فناوری مواد غذایی
4	اسید اسکوربیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	2056	فناوری مواد غذایی
5	مواد غذایی - مقررات بهداشتی مراکز فروش-آئین کار	2082	فناوری مواد غذایی
6	مواد غذایی - مقررات بهداشتی چلوکبابی ها، رستورانها، تریاها(مراکز عرضه)	2083	فناوری مواد غذایی
7	غذای کمکی کودکان و شیرخواران - آیین کار شرایط بهداشتی واحدهای تولیدکننده	2085	فناوری مواد غذایی
8	میکروبیولوژی - شناسایی و شمارش کلستریدیوم پرفرانژانس (ولشای) و کلستریدیوم - های احیاکننده سولفیت در مواد غذایی	2197	فناوری مواد غذایی
9	آنزیمهای مجاز خوراکی - ویژگیهای تشخیص خلوص	2200	فناوری مواد غذایی
10	آنزیمهای مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	2200-1	فناوری مواد غذایی
11	آنزیم گلوکوامیلاز - اندازه گیری فعالیت آنزیمی	2200-5	فناوری مواد غذایی
12	آنزیم سلولاز - روش اندازه گیری فعالیت کل آنزیم	2200-6	فناوری مواد غذایی
13	آنزیم پپسین - اندازه گیری فعالیت آنزیمی	2200-7	فناوری مواد غذایی
14	مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذایی	2204	فناوری مواد غذایی
15	افلاتوکسین - روش تعیین غلظت و درجه خلوص محلولهای استاندارد	2707	فناوری مواد غذایی
16	مواد غذایی - روشهای آزمون آفلاتوکسین B و G	2711	فناوری مواد غذایی
17	ویتامین ها در فرآیند مواد غذایی - آیین کار برای حفظ و نگهداری	2969	فناوری مواد غذایی
18	غلالت - روش تعیین میزان سیاهک زدگی (روش رسوبی)	3004	فناوری مواد غذایی
19	فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذناپذیر - روش اندازه گیری PH	3195	فناوری مواد غذایی
20	ماکارونی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده	3200	فناوری مواد غذایی
21	اسید سیتریک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	3381	فناوری مواد غذایی
22	اسید اسکوربیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	3444	فناوری مواد غذایی
23	مقررات عمومی ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات تهیه مواد غذایی	3515	فناوری مواد غذایی
24	مقررات ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات ماکارونی سازی	3522	فناوری مواد غذایی
25	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی تجهیزات و دستگاههای تهیه بستنی - آیین کار	3536	فناوری مواد غذایی
26	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات مربوط به تهیه و حمل و نقل شیرهای تغلیظ	3537	فناوری مواد غذایی
27	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه ماست و بسته بندی آن	3538	فناوری مواد غذایی
28	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه و بسته بندی کره	3539	فناوری مواد غذایی
29	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای پنیر سازی و پنیر به عمل آمده و بسته بندی آن	3540	فناوری مواد غذایی
30	پلی فسفات های سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	3571	فناوری مواد غذایی
31	جوجه پک روزه - آیین کار عرضه	3663	فناوری مواد غذایی
32	نوشابه گازدار - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده	3690	فناوری مواد غذایی
33	صنایع غذایی - تجهیزات و لوازم مورد مصرف - آیین کار بهداشتی	3766	فناوری مواد غذایی

فناوری مواد غذایی	3913	صمغ گوار مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	34
فناوری مواد غذایی	4010	گوسفند و بز - آیین کار نگهداری پخش و عرضه کله پاچه	35
فناوری مواد غذایی	4011	گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری کله و پاچه	36
فناوری مواد غذایی	4012	گوسفند و بز - آیین کار آماده سازی کله و پاچه	37
فناوری مواد غذایی	4016	فارچ دکمه ای خوراکی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده	38
فناوری مواد غذایی	4018	گاو - آیین کار آماده سازی کله	39
فناوری مواد غذایی	4516	بازرسی فنی و بهداشتی گوسفند و بز زنده، پیش از کشتار در کشتارگاه - آیین کار	40
فناوری مواد غذایی	4517	بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز، پس از کشتار در کشتارگاه - آیین کار	41
فناوری مواد غذایی	4557	صنایع غذایی- سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) - آیین کار	42
فناوری مواد غذایی	4612	گوشت - اصول و شرایط مهر کردن لاشه های گوسفند یا بز و گاو و یا گاومیش	43
فناوری مواد غذایی	4613	گوشت - ویژگی ها و شرایط مهر و استامپ	44
فناوری مواد غذایی	4614	گوشت - آیین کار مهر کردن لاشه های گاو و گاومیش	45
فناوری مواد غذایی	4629	صنایع شیر و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی کارخانجات	46
فناوری مواد غذایی	4774	غذاهای اسیدی و کم اسید - آیین کار بهداشتی تولید و بسته بندی اسپتیک	47
فناوری مواد غذایی	5259	شیره خرما - آیین کار روش و شرایط بهداشتی تولید	48
فناوری مواد غذایی	5355	پاستوریزاسیون غذاهای با اسیدیته بالا و غذاهای اسیدی - آیین کار	49
فناوری مواد غذایی	5356	سترونی غذاهای با اسیدیته پایین - آیین کار	50
فناوری مواد غذایی	5591	مواد غذایی - باقی مانده داروهای دامی - واژه نامه	51
فناوری مواد غذایی	5593	مرغ - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری پای مرغ	52
فناوری مواد غذایی	5658	مواد غذایی - باقیمانده داروهای دامی در ماهی، شیر، تخم مرغ و فرآورده های آنها - نمونه برداری جهت کنترل	53
فناوری مواد غذایی	5659	مواد غذایی - باقیمانده داروهای دامی در گوشت قرمز و گوشت ماکیان و فرآورده های آنها - نمونه برداری جهت کنترل	54
فناوری مواد غذایی	5781	غذاهای رژیمی - روش آزمون ویتامین A	55
فناوری مواد غذایی	5925	فرآورده های غذایی-کشاورزی و دامی - بیشینه رواداری مایکوتوکسینها	56
فناوری مواد غذایی	6696	مواد غذایی - تعیین آفلاتوکسین گروههای B,G در مواد غذایی مختلف به وسیله کروماتوگرافی صفحه نازک و تخلیص بوسیله ستون ایمونوآفینیته - روش آزمون	57
فناوری مواد غذایی	6872	فرآورده های غذایی کشاورزی دامی- مایکوتوکسین B و g - روش آزمون به طریق کروماتوگرافی مایع با کارایی عالی و خالص سازی با ستون ایمونوآفینیته	58
فناوری مواد غذایی	7704	بادام زمینی-از برداشت تا بسته بندی و انبارداری-آیین کار	59
فناوری مواد غذایی	7771	کره پاستوریزه-راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی(HACCP)	60
فناوری مواد غذایی	7939	ادویه و چاشنی مورد استفاده در گوشت فرآوری شده-روش تیمار	61
فناوری مواد غذایی	7992	آرد گندم-آیین کار تولید	62
فناوری مواد غذایی	8	آدامس - ویژگیها	63
فناوری مواد غذایی	2200-4	آنزیم لیباز - اندازه گیری فعالیت آنزیمی	64
فناوری مواد غذایی	2462	حلوا ارده - ویژگیها و روش آزمون	65
فناوری مواد غذایی	2581	مواد غذایی و کشاورزی - نمونه برداری برای آزمون آفلاتوکسین	66
فناوری مواد غذایی	2682	مواد غذایی - ژله دسر و ژله فرم دار - ویژگیها و روشهای آزمون	67
فناوری مواد غذایی	2695	ارده - ویژگیها و روش آزمون	68

فناوری مواد غذایی	2922	بسته بندی قوطی های فلزی محتوی مواد غذایی صادراتی - کارتن - ویژگیها و روشهای آزمون	69
فناوری مواد غذایی	2929	بسته بندی آلایش خوراکی - قوطیهای فلزی	70
فناوری مواد غذایی	2937	سلوفان بدون پوشش - ویژگی های و روش های آزمون	71
فناوری مواد غذایی	3037	مواد غذایی سریعآ منجمد شده در طی حمل و نقل - آیین کار جابجایی	72
فناوری مواد غذایی	3038	مواد غذایی منجمد - آیین کار اندازه گیری دما	73
فناوری مواد غذایی	3039	مواد غذایی منجمد - آیین کار فرآیند انجماد و عرضه آن	74
فناوری مواد غذایی	3195	فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذناپذیر - روش اندازه گیری PH	75
فناوری مواد غذایی	3473	اسید سوربیک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	76
فناوری مواد غذایی	3608	آنتی اکسیدانهای مجاز خوراکی	77
فناوری مواد غذایی	3614	اسید سیتریک بدست آمده از کاندیدا لیپولی تیکا- روش اندازه گیری جذب اشعه ماوراء بنفش توسط هیدروکربورهای چند هسته ای	78
فناوری مواد غذایی	3615	نیترات سدیم مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگی ها و روش های آزمون	79
فناوری مواد غذایی	4711	مواد غذایی - برچسب گذاری - ادعاهای تغذیه ای	80
فناوری مواد غذایی	5428	شیره درخت بنه - آیین کار استحصال جمع آوری و بسته بندی	81
فناوری مواد غذایی	5509	غذاهای رژیمی - روش اندازه گیری مقدار آهن کامل در غذاهای رژیمی	82
فناوری مواد غذایی	6006	قاو وت - ویژگیها و روشهای آزمون	83
فناوری مواد غذایی	6103	فرآورده های غذایی - شناسایی یافتههای غیر مجاز به روش بافت شناختی	84
فناوری مواد غذایی	6151	غذایی رژیمی - روش اندازه گیری ویتامین D	85
فناوری مواد غذایی	7110	مواد غذایی - دسر پاستوریزه و بسته بندی شده - ویژگیهای مکر و بیولوژی	86
فناوری مواد غذایی	1052	حلالهای قابل مصرف در فرآیندهای صنایع غذایی-	87
فناوری مواد غذایی	2323	میکروبیولوژی - شناسایی و جستجوی کلستریدیوم بوتولینوم در مواد غذایی - روش آزمون	88
فناوری مواد غذایی	2664	مواد غذایی و محصولات کشاورزی - تعیین باقیمانده سموم آفت کش کلره، فسفره	89
فناوری مواد غذایی	3717	فرآورده های خوراکی کشاورزی - تعیین مقدار فیبر خام به روش اصلاح شده بوسیله شارژ	90
فناوری مواد غذایی	3961	فرآورده های کشاورزی، خوراکی - اندازه گیری - فیبر خام (روش عمومی)	91
فناوری مواد غذایی	5339	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری آهن جذب اتمی	92
فناوری مواد غذایی	6805	مواد غذایی و خوراک دام میکروبیولوژی- شمارش اشریشیاکلی بتا - گلوکورونیداز - مثبت - روش آزمون قسمت دوم : شمارش پرگله با استفاده از 5- برومو - 4- کلرو - 3- اندولیل - بتا - دی - گلوکورونید در 44 درجه سلسیوس	93
فناوری مواد غذایی	7149	ویتامینها - مکمل مواد غذایی - اندازه گیری ویتامین A به روش بیناب سنجی(اسپکروفتومتر) - روشهای آزمون	94
فناوری مواد غذایی	7150	ویتامینها - مکمل مواد غذایی - اندازه گیری ویتامین B (ریبوفلاوین) به روش فلوریمتری - روش آزمون	95
فناوری مواد غذایی	27	حبوبات-عذس - ویژگیها و روشهای آزمون	96
فناوری مواد غذایی	38	حبوبات- لوبیا - ویژگیها و روشهای آزمون	97
فناوری مواد غذایی	47	غلات و فرآورده های آن- جو- ویژگیها و روشهای آزمون	98
فناوری مواد غذایی	48	کنسرو میوه و سبزی - مفررات عمومی	99
فناوری مواد غذایی	96	حبوبات- نخود - ویژگیها و روشهای آزمون	100
فناوری مواد غذایی	97	حبوبات- لپه - ویژگیها و روشهای آزمون	101
فناوری مواد غذایی	98	حبوبات- باقلای خشک - ویژگیها و روشهای آزمون	102
فناوری مواد غذایی	99	حبوبات- ماش - ویژگیها و روشهای آزمون	103

فناوری مواد غذایی	103	آرد گندم - ویژگیها و روشهای آزمون	104
فناوری مواد غذایی	104	گندم - ویژگیها	105
فناوری مواد غذایی	127	برنج - ویژگیها و روشهای آزمون	106
فناوری مواد غذایی	172	حبوبات و بقولات - طرز تعیین وزن 1000 دانه	107
فناوری مواد غذایی	213	ماکارونی - ویژگیها و روشهای آزمون	108
فناوری مواد غذایی	1301	گلوتن گندم- نمونه برداری و روشهای آزمون	109
فناوری مواد غذایی	2018	رشته آشی و پلویی - ویژگیها و روشهای آزمون	110
فناوری مواد غذایی	2027	حبوبات - روش نمونه برداری	111
فناوری مواد غذایی	2087	غلات - روش نمونه برداری	112
فناوری مواد غذایی	2200-2	آنزیم آلفا آمیلاز - روش اندازه گیری فعالیت آنزیمی	113
فناوری مواد غذایی	2200-3	آنزیم کاتالاز - روش اندازه گیری فعالیت آنزیمی	114
فناوری مواد غذایی	2203	نان سوخاری - ویژگیها	115
فناوری مواد غذایی	2336	آرد- افزودنیهای پروتئینی مجاز- ویژگیها	116
فناوری مواد غذایی	2337	آرد جو - ویژگیها	117
فناوری مواد غذایی	2338	نانهای حجیم و نیمه حجیم- ویژگیها و روشهای آزمون	118
فناوری مواد غذایی	2342	سبوس گندم - ویژگیها و روشهای آزمون	119
فناوری مواد غذایی	2357	آرد سویا - ویژگیها	120
فناوری مواد غذایی	2358	آرد سوخاری - ویژگیها	121
فناوری مواد غذایی	2393	آرد، غلات پوست کنده و بلغور آنها- رشته ماکارونی- ویژگیها و روشهای آزمون میکروبیولوژی	122
فناوری مواد غذایی	2493	غلات - آیین کاربرد ضدعفونی	123
فناوری مواد غذایی	2523	گندم پوست کنده - ویژگیها و روشهای آزمون	124
فناوری مواد غذایی	2524	جو پوست کنده - ویژگیها و روش آزمون	125
فناوری مواد غذایی	2553	شیرینی - کیک - ویژگیها	126
فناوری مواد غذایی	2554	شیرینی - کلوچه - ویژگیها و روشهای آزمون	127
فناوری مواد غذایی	2628	نانهای سنتی - ویژگی ها و روشهای آزمون	128
فناوری مواد غذایی	2670	آرد - آیین کار ضدعفونی	129
فناوری مواد غذایی	2681	غلات و حبوبات در سیلوها - آیین کار اندازه گیری دما	130
فناوری مواد غذایی	2704	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری رطوبت (روش پایه)	131
فناوری مواد غذایی	2705	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری رطوبت (روش معمولی)	132
فناوری مواد غذایی	2706	غلات و فرآورده های آن - تعیین خاکستر	133
فناوری مواد غذایی	2749	کارگاههای نانوائی - شرایط فنی - بهداشتی	134
فناوری مواد غذایی	2861	آرد - روش تعیین میزان گلوتن	135
فناوری مواد غذایی	2862	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری چربی	136
فناوری مواد غذایی	2863	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری پروتئین خام	137
فناوری مواد غذایی	2880	ذرت- فرآورده های پف کرده بلغور و آرد ذرت - ویژگیها	138

فناوری مواد غذایی	2968	ذرت- میکروبیولوژی - حد مجاز آلودگیهای میکروبی فرآورده های پف کرده بلغور و آرد ذرت	139
فناوری مواد غذایی	3003	گندم - روش تعیین میزان آفت گندم	140
فناوری مواد غذایی	3004	غلات - روش تعیین میزان سیاهک زدگی (روش رسوبی)	141
فناوری مواد غذایی	3104	آرد گندم و سمولینا - روش اندازه گیری فعالیت دیاستاتیک	142
فناوری مواد غذایی	3105	غلات و فرآورده های آن - روش اندازه گیری فیبر خام	143
فناوری مواد غذایی	3106	غلات و فرآورده های آن - تعیین وزن حجمی غلات	144
فناوری مواد غذایی	3214	گندم - تعیین نسبت گندمهای نیمه شیشه ای به روش مرجع (رفرانس)	145
فناوری مواد غذایی	3215	برنج - روش ارزیابی پخت با استفاده از ویکسوالستوگراف	146
فناوری مواد غذایی	3216	برنج - تعیین مقدار آمیلوز	147
فناوری مواد غذایی	3246	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه فارینوگراف جهت تعیین میزان جذب آب و خواص ریولوژیکی خمیر	148
فناوری مواد غذایی	3247	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه اکستنسوگراف جهت تعیین خواص ریولوژیکی خمیر	149
فناوری مواد غذایی	3248	آرد گندم - آیین کار استفاده از دستگاه آمیلوگراف جهت تعیین فعالیت آنزیماتیک گندم و چاودار	150
فناوری مواد غذایی	3357	برنج پوست کنده و برنج پرداخت شده - تعیین مقدار	151
فناوری مواد غذایی	3380	غلات - روش اندازه گیری اسیدیته چربی	152
فناوری مواد غذایی	3424	غلات - واژه-نامه	153
فناوری مواد غذایی	3469	بذر عدس - ویژگیها و روشهای آزمون	154
فناوری مواد غذایی	3522	مقررات ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات ماکارونی سازی	155
فناوری مواد غذایی	3621	ذرت - پولک - ویژگیها	156
فناوری مواد غذایی	3622	گندم و جو - پرک - ویژگیها	157
فناوری مواد غذایی	3681	گندم و آرد - آیین کار جهت تعیین ضریب ته نشین (زلنی)	158
فناوری مواد غذایی	3712	آفت زدایی - حبوبات - آیین کار	159
فناوری مواد غذایی	3735	غلات و حبوبات - تشخیص آلودگی پنهان به حشرات - نمونه برداری	160
فناوری مواد غذایی	3736	غلات و حبوبات- تشخیص آلودگی پنهان به حشرات - روش مرجع	161
فناوری مواد غذایی	3737	غلات و حبوبات - آلودگی پنهان به حشرات - روش تشخیص	162
فناوری مواد غذایی	3816	ماکارونی - بسته بندی - ویژگیها و روشهای آزمون	163
فناوری مواد غذایی	3851	فرآورده های غلات - میکروبیولوژی- ویژگیها	164
فناوری مواد غذایی	3858	ماشین آلات ساخت نوشیدنی های غیرالکلی - مقررات ایمنی و بهداشتی	165
فناوری مواد غذایی	3897	غلات و فرآورده های آن- عصاره مالت - ویژگیها و روشهای آزمون+ اصلاحیه	166
فناوری مواد غذایی	3985	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با استفاده از روش شناور کردن دانه	167
فناوری مواد غذایی	3986	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با تعیین میزان تولید گاز کربنیک	168
فناوری مواد غذایی	3987	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از ماده شیمیایی نینهدیرین	169
فناوری مواد غذایی	3988	آرد گندم - آیین کار نگهداری	170
فناوری مواد غذایی	3989	غلات - آیین کار نگهداری	171
فناوری مواد غذایی	3990	غلات و حبوبات - شمارش تعداد باکتریها، مخمرها و کیک-های موجود	172
فناوری مواد غذایی	4008	غلات و حبوبات - تشخیص سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از پرتونگاری	173

فناوری مواد غذایی	4009	غلات و حبوبات - شناسایی سریع آلودگی پنهان به شش پایان با بهره گیری از صداسنجی	174
فناوری مواد غذایی	4175	غلات - اندازه گیری عدد فالینگ	175
فناوری مواد غذایی	4297	گلو تن گندم - ویژگیها و روشهای آزمون	176
فناوری مواد غذایی	4395	غلات و حبوبات - آیین کار تولید جوانه	177
فناوری مواد غذایی	4509	دانه های غلات حجیم شده به روش انفجاری - ویژگیها	178
فناوری مواد غذایی	4554	گندم دوروم - ویژگیها	179
فناوری مواد غذایی	5220	گندم - اندازه گیری کیفیت پروتیین گندم به وسیله آزمون سدیم دود سیل سولفات (SDS)	180
فناوری مواد غذایی	5221	گندم دو روم - اندازه گیری کیفیت پروتیین به وسیله آزمون سدیم دود سیل سولفات (SDS)	181
فناوری مواد غذایی	5644	رطوبت سنج های غلات - بررسی عملکردی رطوبت سنج های در حال کار	182
فناوری مواد غذایی	5656	بلغور ذرت - ویژگیها و روشهای آزمون	183
فناوری مواد غذایی	5688	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری به روش بیناب سنجی	184
فناوری مواد غذایی	5808	غلات و فرآورده های آن - نان تافتون - آیین کار تولید	185
فناوری مواد غذایی	5809	غلات و فرآورده های آن - نان بربری - آیین کار تولید	186
فناوری مواد غذایی	5810	غلات و فرآورده های آن - نان لواش - آیین کار تولید	187
فناوری مواد غذایی	5833	غلات و فرآورده های آن - پودر جوانه گندم ویژگیهای میکروبیولوژی	188
فناوری مواد غذایی	5969	شیرینی-کیک و کلوچه - آیین کار واحدهای تولیدی	189
فناوری مواد غذایی	5995	غلات - بررسی عملکرد رطوبت سنج های در حال کار رطوبت سنج های غلات	190
فناوری مواد غذایی	6095	نان - خمیر مایه - ویژگیها و روشهای آزمون	191
فناوری مواد غذایی	6113	ویفر - آیین کار تولید	192
فناوری مواد غذایی	6133	غلات - روشهای اندازه گیری تلفات برداشت - باکمباین	193
فناوری مواد غذایی	6153	بیسکویت - آیین کار تولید	194
فناوری مواد غذایی	6188	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری اکروتوکسین A پس از تصفیه باستون سیلیکاژل به روش کروماتوگرافی با کارایی بالا	195
فناوری مواد غذایی	6189	غلات و فرآورده های آن - اندازه گیری اکروتوکسین A پس از تصفیه مقدماتی با بیکربنات به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	196
فناوری مواد غذایی	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	197
فناوری مواد غذایی	6757	غلات و فرآورده های آن - فرآورده های قنادی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولیدی	198
فناوری مواد غذایی	6761	غلات و فرآورده های آن - نان جو - ویژگیها	199
فناوری مواد غذایی	6874	غلات و فرآورده های آن - آرد گندم جوانه زده (آرد سن) - ویژگیها و روشهای آزمون	200
فناوری مواد غذایی	6943	غلات و فرآورده های آن - نان سنگک - آیین کار تولید	201
فناوری مواد غذایی	6949	غلات و فرآورده های آن - پودر کیک نیمه آماده - ویژگیها و روشهای آزمون	202
فناوری مواد غذایی	6960	غلات و فرآورده های آن - مالت و عصاره مالت - آیین کار تولید	203
فناوری مواد غذایی	6961	غلات و فرآورده های آن - نان شیرینی سنتی - ویژگیها	204
فناوری مواد غذایی	7042	غلات و فرآورده های آن - کاهش ضایعات برداشت گندم و جو-آیین کار	205
فناوری مواد غذایی	7123	غلات و فرآورده های آن - آرد گندم دوروم و سمولینای آن - اندازه گیری رنگدانه زرد - روش آزمون	206
فناوری مواد غذایی	7272	غلات و خشکبار - تعیین آفلاتوکسین گروه های B ₁ , B ₂ , G به روش سنجش ایمنی آنزیمی (الیزا) - روش آزمون	207
فناوری مواد غذایی	7310	غلات و فرآورده های آن - الک های آزمون دانه غلات - ویژگیها	208

فناوری مواد غذایی	7436	گندم دوروم - سمولینا - تعیین اندازه های ذرات ریزتر از اندازه اصلی - روش آزمون	209
فناوری مواد غذایی	7437	ذرت - تعیین رطوبت دانه های کامل و خرد شده - روش آزمون	210
فناوری مواد غذایی	7571	غلات و حبوبات و فرآورده های آسیاب شده آنها - نمونه برداری از ساخت های ساکن	211
فناوری مواد غذایی	7575	سمنو - ویژگیها و روشهای آزمون	212
فناوری مواد غذایی	7613	ذرت - اندازه گیری با کروماتوگرافی مایع B2 و B1 فومانیزن های با کارایی بالا و تخلیص بوسیله ستون ایمونوآفینیتی - روش آزمون	213
فناوری مواد غذایی	7629	غلات و حبوبات - اندازه گیری وزن هزار دانه - روش های آزمون	214
فناوری مواد غذایی	7707	فرآورده های حجیم شده ذرت (بلغور-دانه کامل)-آئین کار	215
فناوری مواد غذایی	7722	گندم-روش تشخیص ارقام گندم به وسیله الکتروفورز-روش آزمون	216
فناوری مواد غذایی	8151	آرد کامل ذرت-ویژگی ها و روش های آزمون	217
فناوری مواد غذایی	8152	آرد بلغور ذرت جوانه گرفته شده-ویژگی ها و روش های آزمون	218
فناوری مواد غذایی	11	خشکبار- برگه زردآلو - ویژگیها و روشهای آزمون-	219
فناوری مواد غذایی	12	خشکبار- برگه هلو - ویژگیها و روشهای آزمون-	220
فناوری مواد غذایی	13	خشکبار- قیسی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون	221
فناوری مواد غذایی	15	پسته - ویژگیها	222
فناوری مواد غذایی	16	مغز بادام شیرین و تلخ - ویژگیها و روشهای آزمون	223
فناوری مواد غذایی	17	کشمش - ویژگیها و روش آزمون	224
فناوری مواد غذایی	18	مغز گردو - ویژگیها درجه بندی و روشهای آزمون	225
فناوری مواد غذایی	19-1	مغز هسته زردآلو - ویژگیها و روشهای آزمون	226
فناوری مواد غذایی	19-2	مغز هسته هلو - ویژگیها و روشهای آزمون	227
فناوری مواد غذایی	19-3	مغز بخورک - ویژگی ها و روشهای آزمون-	228
فناوری مواد غذایی	36	بسته بندی- کارتن جهت خشکبار - ویژگیها و روشهای آزمون	229
فناوری مواد غذایی	39	سیب زمینی - ویژگیها و روشهای آزمون	230
فناوری مواد غذایی	40	گوجه فرنگی - ویژگیها و درجه بندی و دسته بندی	231
فناوری مواد غذایی	41	میوه ها - انگور - ویژگیها	232
فناوری مواد غذایی	61	خشکبار- برگه زردآلو- آئین کار بهداشتی تولید و بسته بندی	233
فناوری مواد غذایی	63	سبزیها - فلفل دلمه ای - ویژگیها	234
فناوری مواد غذایی	65	میوه ها - آلوئی خشک - ویژگیها و روشهای آزمون	235
فناوری مواد غذایی	87	سبزیها- پیاز - ویژگیها و روشهای آزمون	236
فناوری مواد غذایی	88	میوه ها- بادام سنگی (شیرین و تلخ) - ویژگیها	237
فناوری مواد غذایی	89	سبزیها - گل کلم - ویژگیها	238
فناوری مواد غذایی	89-1	سبزیها - کلم پیچ - ویژگیها و روشهای آزمون	239
فناوری مواد غذایی	90	میوه ها - هلو - ویژگیها	240
فناوری مواد غذایی	116	کنسرو خیار شور - ویژگیها و روشهای آزمون	241
فناوری مواد غذایی	117	آب میوه- لیمو ترش - ویژگیها	242
فناوری مواد غذایی	118	کنسرو نخود سبز - ویژگیها و روشهای آزمون	243

فناوری مواد غذایی	119	کنسرو لوبیا سبز	244
فناوری مواد غذایی	169	سبزیها - کرفس- ویزگیها و روشهای آزمون	245
فناوری مواد غذایی	177	میوه ها و سبزیها - نارنج - ویزگیها و روشهای آزمون	246
فناوری مواد غذایی	184	سبزیها - بادمجان - ویزگیها	247
فناوری مواد غذایی	185	سبزیها - کدو مسمایی	248
فناوری مواد غذایی	212	میوه ها - گردو - ویزگیها و روشهای آزمون	249
فناوری مواد غذایی	214	مربا و مارمالاد و ژله - مربا	250
فناوری مواد غذایی	218	مغز پسته - ویزگی ها و روشهای آزمون	251
فناوری مواد غذایی	226	میوه ها- انجیر خشک - ویزگیها و روشهای آزمون	252
فناوری مواد غذایی	234	میوه ها - طالبی- ویزگیها و درجه بندی	253
فناوری مواد غذایی	235	میوه ها - گیلاس تازه - ویزگیها و روشهای آزمون	254
فناوری مواد غذایی	236	میوه ها - آلبالو - ویزگیها	255
فناوری مواد غذایی	237	میوه ها - خیار - ویزگیها و روشهای آزمون	256
فناوری مواد غذایی	238	میوه ها - توت فرنگی - استاندارد ویزگیها	257
فناوری مواد غذایی	239	میوه ها - شلیل - ویزگیها	258
فناوری مواد غذایی	240	سبزیها - بامیه - ویزگیها و روشهای آزمون	259
فناوری مواد غذایی	241	سبزیها - سیر - ویزگیها و روشهای آزمون	260
فناوری مواد غذایی	242	میوه ها - خربزه - ویزگیها	261
فناوری مواد غذایی	247	میوه ها - فندق- ویزگیها و درجه بندی	262
فناوری مواد غذایی	261	سبزیها- لوبیا سبز تازه - ویزگیها	263
فناوری مواد غذایی	262	میوه ها - انار - ویزگیها	264
فناوری مواد غذایی	266	میوه ها - نارنگی - ویزگیها	265
فناوری مواد غذایی	271	میوه ها - هندوانه - استاندارد ویزگیها	266
فناوری مواد غذایی	279	میوه ها - پرتقال - ویزگیها	267
فناوری مواد غذایی	280	میوه ها- به - ویزگیها و روشهای آزمون	268
فناوری مواد غذایی	285	خرمای سایر- ویزگیها- درجه بندی- روش آزمون	269
فناوری مواد غذایی	286	سبزیها- هویج - ویزگیها	270
فناوری مواد غذایی	287	میوه ها - خرمالو - ویزگیها و روشهای آزمون	271
فناوری مواد غذایی	288	میوه ها - ازگیل - ویزگیها و روشهای آزمون	272
فناوری مواد غذایی	290	میوه ها - لیمو شیرین - ویزگیها	273
فناوری مواد غذایی	291	میوه ها - لیمو ترش سنگی - ویزگیها	274
فناوری مواد غذایی	292	میوه ها - لیموترش (لیمو آب) و روشهای آزمون	275
فناوری مواد غذایی	324	میوه ها - دارابی - ویزگیها و روشهای آزمون و محاسبه	276
فناوری مواد غذایی	325	میوه ها - گریپ فروت - ویزگیهای میوه	277
فناوری مواد غذایی	347	میوه ها - سیب - ویزگیها	278

فناوری مواد غذایی	359	سبزیها - تره فرنگی - ویزگیها	279
فناوری مواد غذایی	362	میوه ها - گلابی - ویزگیها و روشهای آزمون	280
فناوری مواد غذایی	367	میوه ها - زردآلو - ویزگیها	281
فناوری مواد غذایی	373	میوه ها و سبزیها - اندازه گیری میزان اسید	282
فناوری مواد غذایی	387	سبزیها - اسفناج - برگ تازه- ویزگیها و روشهای آزمون	283
فناوری مواد غذایی	395	خرمای مضافتی - ویزگیها و روشهای آزمون	284
فناوری مواد غذایی	397	سبزیها - ترپچه - ویزگیها و روشهای آزمون	285
فناوری مواد غذایی	399	سبزیها- گوجه فرنگی سبز	286
فناوری مواد غذایی	400	سبزیها- نخودفرنگی - ویزگیها	287
فناوری مواد غذایی	410	سبزیها - شوید تازه - ویزگیها و روشهای آزمون	288
فناوری مواد غذایی	436	سبزیها - فلفل سبز - ویزگیها	289
فناوری مواد غذایی	438	سبزیها - جعفری تازه - ویزگیها و روشهای آزمون	290
فناوری مواد غذایی	443	بزرگسبز - ویزگیها و روشهای آزمون	291
فناوری مواد غذایی	451	سبزیها - شلغم - ویزگیها و روشهای آزمون	292
فناوری مواد غذایی	472	سبزیهای تازه (چغندر لیبی) - ویزگیها و روشهای آزمون	293
فناوری مواد غذایی	495	پسته و مغز بادام صادراتی - بسته بندی	294
فناوری مواد غذایی	507	آب میوه- ویزگیهای آب پرتقال	295
فناوری مواد غذایی	533	سبزیهای تازه (نعناع) - ویزگیها و بسته بندی	296
فناوری مواد غذایی	534	سبزیهای تازه (سیر تازه) - ویزگیها، درجه بندی و بسته بندی	297
فناوری مواد غذایی	535	میوه ها- گوجه درختی - ویزگیها	298
فناوری مواد غذایی	545	کشمش دانه دار	299
فناوری مواد غذایی	569	میوه های خشک شده - روش اندازه گیری انیدرید سولفور	300
فناوری مواد غذایی	622	میوه و سبزیهای تازه - نمونه برداری	301
فناوری مواد غذایی	672	خشکبار - روش اندازه گیری رطوبت	302
فناوری مواد غذایی	761	رب گوجه فرنگی - ویزگیها و روشهای آزمون و اصلاحیه	303
فناوری مواد غذایی	803	خرمای کیکاب - ویزگیها و روش های آزمون	304
فناوری مواد غذایی	830	میوه ها و سبزیهای تازه - روش نگهداری در سردخانه	305
فناوری مواد غذایی	946	میوه ها- سیب- آیین نگهداری در سردخانه	306
فناوری مواد غذایی	982	سبزیها- آرتیشو - ویزگیها	307
فناوری مواد غذایی	987	میوه ها- زیتون خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون و درجه بندی	308
فناوری مواد غذایی	1003	میوه ها و سبزیهای تازه - روش اندازه گیری باقیمانده خشک تام	309
فناوری مواد غذایی	1004	میوه ها و سبزیهای تازه - اندازه گیری ناخالصیهای معدنی	310
فناوری مواد غذایی	1005	میوه ها و سبزیهای تازه - اندازه گیری خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	311
فناوری مواد غذایی	1007	میوه و سبزیجات تازه - روش اندازه گیری باقیمانده خشک، محلول در آب	312
فناوری مواد غذایی	1036	خشکبار - روش نمونه برداری	313

فناوری مواد غذایی	1112	آب میوه- گوجه فرنگی - ویتزگیها و روشهای آزمون	314
فناوری مواد غذایی	1114	کنسرو گوجه فرنگی - ویتزگیها و روشهای آزمون	315
فناوری مواد غذایی	1157	سبزیها - نعنای خشک شده - ویتزگیها	316
فناوری مواد غذایی	1185	میوه ها- گلابی در سردخانه - آیین کار نگهداری	317
فناوری مواد غذایی	1252	میوه ها - موز - چین - بسته بندی و نگهداری	318
فناوری مواد غذایی	1277	میوه و سبزیجات تازه - جعبه های چوبی برای بسته بندی- ویتزگیها	319
فناوری مواد غذایی	1369	میوه ها - هلو در سردخانه - راهنمایی حمل و نقل و نگهداری	320
فناوری مواد غذایی	1370	کنسرو مارچوبه- ویتزگیها و روشهای آزمون	321
فناوری مواد غذایی	1378	سبزیها - فلفل فرنگی شیرین - ویتزگیها	322
فناوری مواد غذایی	1441	سبزیها - سیر خشک (برگه ای، تکه ای، رنده شده، گرد سیر) - ویتزگیها	323
فناوری مواد غذایی	1444	سبزیها - آندیو - ویتزگیها	324
فناوری مواد غذایی	1575	کنسرو گل کلم- ویتزگیها و روشهای آزمون	325
فناوری مواد غذایی	1576	کنسرو اسفناج- ویتزگیها و روشهای آزمون	326
فناوری مواد غذایی	1604	سیب زمینی - نگهداری	327
فناوری مواد غذایی	1625	سبزیها - پیاز خشک شده - ویتزگیها	328
فناوری مواد غذایی	1626	سبزیها - سوسنبر خشک - ویتزگیها	329
فناوری مواد غذایی	1627	سبزیها - قارچهای تازه خوراکی و پرورشی - ویتزگیها	330
فناوری مواد غذایی	1628	ادویه و چاشنی - مارچوبه - ویتزگیها	331
فناوری مواد غذایی	1634	آب میوه - ویتزگیهای آب انگور	332
فناوری مواد غذایی	1635	کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی-	333
فناوری مواد غذایی	1696	سبزیها - کلم گل - نگهداری در سردخانه	334
فناوری مواد غذایی	1729	میوه ها - گیلاس پیوندی و گیلاس مشهد - نگهداری در سردخانه	335
فناوری مواد غذایی	1750	بسته بندی - قوطی فلزی آب پرتقال - ویتزگیها	336
فناوری مواد غذایی	1757	میوه ها و سبزیها- هویج - نگهداری در سردخانه	337
فناوری مواد غذایی	1758	میوه ها- آلو و گوجه - نگهداری در سردخانه	338
فناوری مواد غذایی	1812	شربت آلبالو - ویتزگیها و روشهای آزمون	339
فناوری مواد غذایی	1813	رب انار - ویتزگیها و روشهای آزمون	340
فناوری مواد غذایی	1815	آبغوره - ویتزگیها	341
فناوری مواد غذایی	2013	سبزیها - اسفناج - نگهداری در سردخانه	342
فناوری مواد غذایی	2014	سبزیها - دنبلان کوهی - ویتزگیها و درجه بندی	343
فناوری مواد غذایی	2015	سبزیها - ربواس "ربباس" - ویتزگیها	344
فناوری مواد غذایی	2016	میوه ها و سبزیها - زردآلو - نگهداری در سردخانه - آیین کار	345
فناوری مواد غذایی	2017	سبزیها- کرفس - نگهداری در سردخانه	346
فناوری مواد غذایی	2030	کنسرو خیارشور، لوبیا سبز و نخود سبز - قوطی فلزی - ویتزگیها	347
فناوری مواد غذایی	2144	پسته - قوطی فلزی پسته - ویتزگیها	348

فناوری مواد غذایی	2151	بسته بندی سبب مقوایی غیر قابل برگشت برای گوجه فرنگی - ویتزگیها	349
فناوری مواد غذایی	2199	میوه و سبزیجات در سردخانه - شرایط فیزیکی نگهداری و روش اندازه گیری آنها	350
فناوری مواد غذایی	2339	خشکبار و حبوبات- (فومیگاسیون) - آیین کار ضد عفونی	351
فناوری مواد غذایی	2341	میوه ها- آلبالو خشك - ویتزگیها و روشهای آزمون	352
فناوری مواد غذایی	2359	آرد بادام زمینی - ویتزگیها	353
فناوری مواد غذایی	2380	پسته - از مرحله برداشت محصول تا بسته بندی - آیین کار تهیه	354
فناوری مواد غذایی	2381	خرما - از مرحله برداشت فرآوری و بسته بندی - آیین کار	355
فناوری مواد غذایی	2382	کشمش - از مرحله برداشت محصول تا بسته بندی - آیین کار تهیه	356
فناوری مواد غذایی	2383	خشکبار- برگه هلو- از مرحله برداشت تا بسته بندی - آیین کار تهیه	357
فناوری مواد غذایی	2458	سبزیها - ریحان تازه - ویتزگیها	358
فناوری مواد غذایی	2459	سبزیها - ترخان - ویتزگیها	359
فناوری مواد غذایی	2485-2	کمپوت سیب - ویتزگی ها و روش های آزمون-	360
فناوری مواد غذایی	2485-3	کمپوت گلابی - ویتزگی ها و روش های آزمون-	361
فناوری مواد غذایی	2485-4	کمپوت زردآلو - ویتزگی ها و روش های آزمون-	362
فناوری مواد غذایی	2485-5	کمپوت آلبالو - ویتزگی ها و روش های آزمون-	363
فناوری مواد غذایی	2485-6	کمپوت گیلاس - ویتزگی ها و روش های آزمون-	364
فناوری مواد غذایی	2485-8	کمپوت هلو- ویتزگیها و روشهای آزمون	365
فناوری مواد غذایی	2494	کشمش جهت مصارف صنعتی - ویتزگیها	366
فناوری مواد غذایی	2495	خشکبار- برگه زردآلو جهت مصارف صنعتی - ویتزگیها	367
فناوری مواد غذایی	2496	خرمای سایر جهت مصارف صنعتی - ویتزگیها	368
فناوری مواد غذایی	2510	خرمای شاهانی - ویتزگیها و روشهای آزمون	369
فناوری مواد غذایی	2613	نکتارهای (هلو، آلو، گلابی-، سیب و زردآلو) ویتزگیها	370
فناوری مواد غذایی	2614	آب میوه - آب گریپ فروت طبیعی - ویتزگیها	371
فناوری مواد غذایی	2615	آب میوه - آب انگور تغلیظ شده (کنستانتره-)	372
فناوری مواد غذایی	2616	آب میوه - آب انار - ویتزگیها	373
فناوری مواد غذایی	2710	خرمای خاصه - ویتزگیها و روش آزمون	374
فناوری مواد غذایی	2717	میوه ها- بنه - ویتزگیها و روش آزمون	375
فناوری مواد غذایی	2718	سدر کنار - ویتزگیها و روشهای آزمون	376
فناوری مواد غذایی	2721	خرمای رطب - ویتزگیها و روش آزمون	377
فناوری مواد غذایی	2729	کاغذ نگهداری میوه جات - ویتزگیها و روشهای آزمون	378
فناوری مواد غذایی	2784	سیب زمینی - آیین کار نگهداری در فضای آزاد	379
فناوری مواد غذایی	2789	کنسرو ذرت - ویتزگیها و روشهای آزمون	380
فناوری مواد غذایی	2812	بذر خیار - ویتزگیها	381
فناوری مواد غذایی	2813	بذر گندم - ویتزگیها و روشهای آزمون	382
فناوری مواد غذایی	2814	بذر برنج - ویتزگیها	383

فناوری مواد غذایی	2815	بذر فلفل - ویزگیها	384
فناوری مواد غذایی	2817	بذر پیاز - ویزگیها	385
فناوری مواد غذایی	2847	میوه ها - انگور در سردخانه - آیین کار نگهداری	386
فناوری مواد غذایی	2871	کنسرو قارچ - ویزگیها و روشهای آزمون	387
فناوری مواد غذایی	2876	میوه ها و سبزه ها - روش تعیین مقدار کادمیوم بوسیله جذب اتمی بدون شعله	388
فناوری مواد غذایی	2877	میوه-ها و سبزیها - تعیین مقدار جیوه بوسیله جذب اتمی بدون شعله	389
فناوری مواد غذایی	2902	سبزیها - آیین کار آماده سازی برای خشك کردن و بسته بندی	390
فناوری مواد غذایی	2906	سبزیها - مرزنگوش وحشی خشك شده-برگهای کامل و ساییده-ویزگیها	391
فناوری مواد غذایی	2923	بسته بندی میوه و سبزیجات تازه صادراتی - کارتن - ویزگیها و روشهای آزمون	392
فناوری مواد غذایی	2944	خرمای قصب - ویزگی ها و روش های آزمون	393
فناوری مواد غذایی	2945	خرمای خشك - ویزگی ها و روش های آزمون	394
فناوری مواد غذایی	2978	خرما - خارك پخته - ویزگیها و روشهای آزمون	395
فناوری مواد غذایی	2983	وسایل اتصال (ارتباط و یا انشعاب) برای تاسیسات الکتریکی ثابت خانگی و مشابه	396
فناوری مواد غذایی	3122	کشمش سبز - ویزگی ها و روش آزمون	397
فناوری مواد غذایی	3122	کشمش سبز - ویزگی ها و روش آزمون	398
فناوری مواد غذایی	3131	پسته - روش تشخیص پسته های یخ خندان از پسته طبیعی خندان	399
فناوری مواد غذایی	3308	لواشك - ویزگیها و روشهای آزمون	400
فناوری مواد غذایی	3337	زرشك - ویزگیها و روشهای آزمون	401
فناوری مواد غذایی	3338	مغز فندق - ویزگیها و روشهای آزمون	402
فناوری مواد غذایی	3358	سبزیها - مرزه تابستانی - ویزگیها	403
فناوری مواد غذایی	3359	سبزیها - مرزه زمستانی - ویزگیها	404
فناوری مواد غذایی	3372	قارچ های تازه خوراکی - پرورشی - آیین کار و بهداشت نگهداری و حمل و نقل	405
فناوری مواد غذایی	3387	کشمش دانه دار جهت مصارف صنعتی - ویزگیها و روشهای آزمون	406
فناوری مواد غذایی	3412	میوه ها - انبه - ویزگیها و روشهای آزمون	407
فناوری مواد غذایی	3414	آب میوه - ویزگیهای میکروبیولوژی و تعیین شرایط بهداشتی آب میوه هایی که منحصر با استفاده از روشهای فیزیکی نگهداری میشوند	408
فناوری مواد غذایی	3415	مغز بادام - خلال - ویزگیها و روشهای آزمون	409
فناوری مواد غذایی	3416	بادام زمینی - ویزگیها و روشهای آزمون-	410
فناوری مواد غذایی	3438	مخلوط شور - ویزگیها و روشهای آزمون	411
فناوری مواد غذایی	3446	سبزیها- آئین کار نگهداری سیر در انبار - سردخانه	412
فناوری مواد غذایی	3461	نارگیل - پودر - ویزگیها و روشهای آزمون	413
فناوری مواد غذایی	3475	میوه-ها و سبزیها - کیوی - ویزگیها	414
فناوری مواد غذایی	3476	میوه ها- سیب درختی برای مصارف صنعتی - ویزگیها و روشهای آزمون-	415
فناوری مواد غذایی	3491	سبزیجات و میوه تازه - روش چیدن بسته های متوازی السطوح در وسایل نقلیه زمینی-	416
فناوری مواد غذایی	3493	شیرینی های آردی - ویزگیها	417
فناوری مواد غذایی	3507	خشکبار- توت خشك - ویزگیها و روشهای آزمون	418

فناوری مواد غذایی	3524	سبزیها- آیین کار نگهداری و ترابری لوبیا سبز- سردخانه	419
فناوری مواد غذایی	3525	خریزه درختی-، ویتزگیها - روشهای آزمون	420
فناوری مواد غذایی	3575	سیب زمینی شرح شده در روغن - آیین کار تولید	421
فناوری مواد غذایی	3588	گوجه فرنگی - آیین کار و ترابری در سردخانه	422
فناوری مواد غذایی	3595	سبزیها - باقلا سبز - ویتزگیها	423
فناوری مواد غذایی	3610	میوه ها- آلو زرد - ویتزگیها	424
فناوری مواد غذایی	3612	میوه ها- سیب خشک - ویتزگی ها و روش های آزمون	425
فناوری مواد غذایی	3613	مغز گردو - آیین کار تهیه از برداشت تا بسته بندی	426
فناوری مواد غذایی	3630	اسید بنزویک در میوه ها و سبزیها و فرآورده های آنها - اندازه گیری	427
فناوری مواد غذایی	3639	پسته - خلال مغز پسته - ویتزگیها و روشهای آزمون	428
فناوری مواد غذایی	3679	قند حبه - ویتزگیها و روشهای آزمون	429
فناوری مواد غذایی	3697	میوه ها و سبزیها- هندوانه در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری	430
فناوری مواد غذایی	3698	سبزیها - کلم پیچ - آیین کار نگهداری و ترابری در سردخانه	431
فناوری مواد غذایی	3738	سبزیها - کلم چینی - ویتزگیها	432
فناوری مواد غذایی	3739	سیب-زمینی پیش برداشت - ویتزگیها	433
فناوری مواد غذایی	3741	سبزیها - نعناع تازه - ویتزگیها	434
فناوری مواد غذایی	3750	عناق ویتزگیها و روشهای آزمون	435
فناوری مواد غذایی	3762	کنسرو خوراک بادمجان - ویتزگیها	436
فناوری مواد غذایی	3764	سیب زمینی - تکه های سرخ شده در روغن (چیپس) - ویتزگیها و روشهای آزمون	437
فناوری مواد غذایی	3767	رب گوجه فرنگی - روش تشخیص و اندازه گیری ریشه های کپک	438
فناوری مواد غذایی	3860	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری مواد جامد نامحلول در آب	439
فناوری مواد غذایی	3894	خيار در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری	440
فناوری مواد غذایی	3895	سبزیها-آیین کار نگهداری و ترابری- کاهو در سردخانه	441
فناوری مواد غذایی	3908	میوه و سبزی و فرآورده های آنها اندازه گیری قلبیبت خاکستر محلول در آب	442
فناوری مواد غذایی	3909	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری سرب به شیوه طیف سنجی جذب اتمی بدون شعله	443
فناوری مواد غذایی	3910	میوه و سبزی و فرآورده های آن - روش اندازه گیری دود گوگرد (دی اکسید گوگرد)	444
فناوری مواد غذایی	3911	سوربیتول مورد مصرف در صنایع غذایی - ویتزگیها و روشهای آزمون	445
فناوری مواد غذایی	3935	سبزیها - کلم پیچ - آیین کار نگهداری در فضای باز	446
فناوری مواد غذایی	3936	میوه ها- گلابی خشک - ویتزگیها و روشهای آزمون	447
فناوری مواد غذایی	3937	مغز بادام - آیین کار تهیه	448
فناوری مواد غذایی	3982	میوه و سبزی و فرآورده آنها - اندازه گیری ماده خشک به روش خشک کردن در فشار کاسته شده	449
فناوری مواد غذایی	3983	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری قلبیبت خاکستر کل	450
فناوری مواد غذایی	3984	میوه و سبزی و فرآورده آنها - اندازه گیری ماده خشک به روش تقطیر همراه با حلالهای غیر قابل آمیزش با آب	451
فناوری مواد غذایی	4013	غلات و حبوبات و مواد کشاورزی خوراکی خشک - آیین کار انبارداری	452
فناوری مواد غذایی	4016	قارچ دکمه ای خوراکی - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده	453

فناوری مواد غذایی	4083	آب میوه - پرتقال تغلیظ شده (کنسانتره) و ویتزگیها و روشهای آزمون	454
فناوری مواد غذایی	4098	میوه ها- توت فرنگی در سردخانه - آیین کار نگهداری	455
فناوری مواد غذایی	4106	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری نیتريت و نیترات به طریق بیناب سنجی جذبی ملکولی	456
فناوری مواد غذایی	4107	میوه های نارس - آیین کار رسانیدن میوه ها پس از نگهداری در سردخانه	457
فناوری مواد غذایی	4142	مربای شفاقل - ویتزگیها و روشهای آزمون	458
فناوری مواد غذایی	4198	میوه ها- گیلاس خشک - ویتزگیها و روشهای آزمون	459
فناوری مواد غذایی	4215	سبزی های ریشه ای در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری	460
فناوری مواد غذایی	4290	خشکبار - فهرست اقلام	461
فناوری مواد غذایی	4293	کنسرو خورشت قرمه سبزی	462
فناوری مواد غذایی	4294	کنسرو خورشت قیمه	463
فناوری مواد غذایی	4308	آب میوه ها و سبزیها - روش اندازه گیری دی اکسید گوگرد	464
فناوری مواد غذایی	4361	میوه و سبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری کل دی اکسید گوگرد	465
فناوری مواد غذایی	4404	میوه و سبزی - اندازه گیری pH در فرآورده ها	466
فناوری مواد غذایی	4405	میوه ها و فرآورده های آنها - روش شناسایی و اندازه گیری ریشه های کپک	467
فناوری مواد غذایی	4491	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - روش اندازه گیری کاروتن	468
فناوری مواد غذایی	4492	میوه و سبزی و فرآورده های آنها - روش اندازه گیری آرسنیک با شیوه بیناب سنجی	469
فناوری مواد غذایی	4525	سبزیها - جعفری خشک - ویتزگیها و روشهای آزمون	470
فناوری مواد غذایی	4525	سبزیها - جعفری خشک - ویتزگیها و روشهای آزمون	471
فناوری مواد غذایی	4526	سبزیجات کاکوتی خشک - ویتزگیها و روشهای آزمون	472
فناوری مواد غذایی	4551	سبزیها- پیاز - آیین کار نگهداری	473
فناوری مواد غذایی	4559	میوه ها و سبزیها - روشهای نگهداری در سردخانه با هوای کنترل شده	474
فناوری مواد غذایی	4560	سبزیها- تره فرنگی در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری	475
فناوری مواد غذایی	4570	سبزیهای ریشه ای و کلم پیچ - آیین کار نگهداری در انبارهایی با تهویه کنترل شده	476
فناوری مواد غذایی	4615	سیب زمینی - آیین نگهداری با هوادهی مصنوعی	477
فناوری مواد غذایی	4631	مغز پسته بدون پوست سوم - ویتزگیها و روشهای آزمون-	478
فناوری مواد غذایی	4657	ترشی چغندر لبویی - ویتزگیها و روشهای آزمون	479
فناوری مواد غذایی	4776	کمپوت کیوی - ویتزگیها و روشهای آزمون	480
فناوری مواد غذایی	4836	میوه گوجه سبز درختی (شور) - ویتزگیها و روشهای آزمون	481
فناوری مواد غذایی	4889-1	میوه ها - واژه نامه - قسمت اول	482
فناوری مواد غذایی	4889-2	میوه ها - واژه نامه - قسمت دوم	483
فناوری مواد غذایی	4890-1	سبزیها - واژه نامه - قسمت اول	484
فناوری مواد غذایی	4890-2	سبزیها - واژه نامه - قسمت دوم	485
فناوری مواد غذایی	4891-1	میوه ها و سبزیها - واژه نامه ریختار و ساختار - قسمت اول	486
فناوری مواد غذایی	4891-2	میوه ها و سبزیها - واژه نامه ریختار و ساختار - قسمت دوم	487
فناوری مواد غذایی	4900	میوه ها و سبزیها - روش اندازه گیری مس، روش فتومتری	488

فناوری مواد غذایی	4901	میوه ها و سبزیها - روش اندازه گیری قلع	489
فناوری مواد غذایی	4902	میوه ها و سبزیها و فرآورده های آنها - تجزیه مواد آلی به روش مرطوب	490
فناوری مواد غذایی	4918	کنسرو شور بامیه - ویژگی ها و روش های آزمون	491
فناوری مواد غذایی	4919	پسته مکانیک خندان - ویژگیها و روشهای آزمون	492
فناوری مواد غذایی	4920	پسته - روشهای آزمون	493
فناوری مواد غذایی	4921	پسته ناخندان - ویژگیها و روشهای آزمون	494
فناوری مواد غذایی	4943	کنسرو لوبیا چیتی با قارچ - ویژگیها و روشهای آزمون	495
فناوری مواد غذایی	4973	میوه ها - گیلاس و آلبالو در سردخانه - آیین کار نگهداری و ترابری	496
فناوری مواد غذایی	4974	میوه ها - سیب - آیین کار نگهداری در هوای کنترل شده	497
فناوری مواد غذایی	4975	مرکبات - آیین کار نگهداری	498
فناوری مواد غذایی	4976	میوه ها و سبزیها - آیین کار بسته بندی اولیه	499
فناوری مواد غذایی	5075	خرما - ویژگیها و روشهای آزمون شیر خرمای	500
فناوری مواد غذایی	5086	کمپوت نارنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	501
فناوری مواد غذایی	5087	میوه ها و سبزیها - روش چیدن بسته های متواری السطوح میوه و سبزیهای تازه در وسایل نقلیه زمینی	502
فناوری مواد غذایی	5103	سبزیها - کاسنی - ویژگیها	503
فناوری مواد غذایی	5168	سبزیها - نخود سبز یخ زده	504
فناوری مواد غذایی	5169	سبزیها - اسفناج یخ زده	505
فناوری مواد غذایی	5170	سبزیها - هویج یخ زده	506
فناوری مواد غذایی	5171	میوه ها و سبزیهای یخ زده - تعیین ناخالصی های کانی	507
فناوری مواد غذایی	5172	میوه ها و سبزیهای یخ زده - روش اندازه گیری سنگینی ناب	508
فناوری مواد غذایی	5173	میوه ها و سبزیهای یخ زده - روش یخ زدایی	509
فناوری مواد غذایی	5174	حبوبات- نخود سبز یخ زده - روش اندازه گیری مواد جامد نامحلول در الكل	510
فناوری مواد غذایی	5182	سبزیها - بابونه - ویژگیها	511
فناوری مواد غذایی	5197	پسته و مغز پسته - آیین کار نمونه برداری برای آزمون افلاتوکسین	512
فناوری مواد غذایی	5199	نخودچی- ویژگیهای آزمون	513
فناوری مواد غذایی	5200	مغز بادام هندی- ویژگیها و روشهای آزمون	514
فناوری مواد غذایی	5210	میوه ها- سیب - پوره - ویژگیها و روشهای آزمون	515
فناوری مواد غذایی	5215	سبب زمینی - آیین کار برداشت	516
فناوری مواد غذایی	5225	کنسرو باقلاپخته - ویژگیها و روشهای آزمون	517
فناوری مواد غذایی	5299	میوه ها- انجیر فرآیند شده ویژگیها و روشهای آزمون	518
فناوری مواد غذایی	5311	خرمای پیارم - ویژگیها و روشهای آزمون-	519
فناوری مواد غذایی	5312	خرمای هلیله ای - ویژگیها و روشهای آزمون	520
فناوری مواد غذایی	5313	خرمای کلوته - ویژگیها و روشهای آزمون-	521
فناوری مواد غذایی	5314	خرمای ربی - ویژگیها و روشهای آزمون	522
فناوری مواد غذایی	5342	کمپوت میوه مخلوط - ویژگیها و روشهای آزمون	523

فناوری مواد غذایی	5489	رب گوجه فرنگی - آیین کار تولید کنسرو	524
فناوری مواد غذایی	5490	کمپوت سیب و گلابی - آیین کار تولید	525
فناوری مواد غذایی	5507	میوه ها و سبزیها - اندازه گیری مواد جامد محلول به روش ضریب شکست	526
فناوری مواد غذایی	5559	کنسرو لوبیا چیتی و سوسیس در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	527
فناوری مواد غذایی	5583	سبزیها - لوبیا سبز یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون	528
فناوری مواد غذایی	5584	ذرت شیرین یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون بلال	529
فناوری مواد غذایی	5585	ذرت شیرین یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون دانه ها	530
فناوری مواد غذایی	5586	سیب زمینی سرخ کرده یخ زده	531
فناوری مواد غذایی	5587	سبزیها - سیر یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون	532
فناوری مواد غذایی	5588	سبزیهای یخ زده - روش پخت آزمایشگاهی	533
فناوری مواد غذایی	5589	سبزیها- پیاز یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون	534
فناوری مواد غذایی	5609	میوه ها و سبزیها و فرآورده های آنها - اندازه گیری اسید اسکوربیک (ویتامین ث) روش متداول	535
فناوری مواد غذایی	5620	غوره-شور - ویژگیها و روشهای آزمون	536
فناوری مواد غذایی	5621	کنسرو فلفل شور - ویژگیها و روشهای آزمون	537
فناوری مواد غذایی	5632	میوه ها - به - آیین کار نگهداری میوه در سردخانه	538
فناوری مواد غذایی	5639	گوجه فرنگی خشک شده - ویژگیها و روشهای آزمون	539
فناوری مواد غذایی	5663	کنسرو سبزی مخلوط - ویژگیها و روشهای آزمون	540
فناوری مواد غذایی	5720	خرما - ویژگیها و روشهای آزمون - خمیر خرما	541
فناوری مواد غذایی	5762	خیار و گوجه فرنگی گلخانه ای - آیین کار تولید	542
فناوری مواد غذایی	5766	رب گوجه فرنگی فله - آیین کار نگهداری در سردخانه	543
فناوری مواد غذایی	5852	سبزیهای خشک- بسته بندی - ویژگی ها	544
فناوری مواد غذایی	5858	خرمای کروت - ویژگی ها و روش های آزمون	545
فناوری مواد غذایی	5939	سبزیهای خشک - ویژگیهای میکروبیولوژیک و روش آزمون	546
فناوری مواد غذایی	5951	میوه های یخ زده - توت فرنگی - تمشک - ویژگی و روشهای آزمون	547
فناوری مواد غذایی	5970	میوه و فرآورده های آن - اندازه گیری اسیدمالیک کل (چپ گردو غیر فعال) به روش عیارسنجی و پلاریزاسیون	548
فناوری مواد غذایی	5998	خرما - بسته بندی- ویژگیها	549
فناوری مواد غذایی	5999	سبزیها- سیر - پودر - ویژگیها و روشهای آزمون	550
فناوری مواد غذایی	6000	سبزیها- پیاز - پودر - ویژگیها و روشهای آزمون	551
فناوری مواد غذایی	6001	سیب زمینی - پوره خشک شده - ویژگیها و روشهای آزمون	552
فناوری مواد غذایی	6003	لیمو ترش - گرد - ویژگیها و روشهای آزمون	553
فناوری مواد غذایی	6005	سیب زمینی - پودر - ویژگیها و روشهای آزمون	554
فناوری مواد غذایی	6022	سیب زمینی سرخ شده در روغن - ویژگیهای میکروبیولوژی و روش های آزمون قطعات	555
فناوری مواد غذایی	6040	سبزیهای تازه - بسته بندی از مرحله ورود فرآورده به کارگاه تا بسته بندی نهایی	556
فناوری مواد غذایی	6083	میوه ها- انار - دانه خشک شده - (انار دانه) ویژگیها و روشهای آزمون	557
فناوری مواد غذایی	6119	سبزیها - کاهو - ویژگیها و روشهای آزمون	558

فناوری مواد غذایی	6120	ميوه و سبزی و فرآورده های آنها - اندازه گیری روش بیناب سنجی دی تیزون	559
فناوری مواد غذایی	6122	ميوه وسبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری به روش پلاروگرافی	560
فناوری مواد غذایی	6123	ميوه وسبزی و فرآورده های آن - اندازه گیری به شیوه جذب اتمی بدون شعله	561
فناوری مواد غذایی	6124	ميوه های یخ زده - گیلاس و آلبالو - ویژگیها و روشهای آزمون	562
فناوری مواد غذایی	6125	ميوه های یخ زده - اندازه گیری کل مواد جامد محلول در آب	563
فناوری مواد غذایی	6126	ميوه های یخ زده - هلو و زردآلو - ویژگیها و روشهای آزمون	564
فناوری مواد غذایی	6154	کنسرو لوبیا چیتی با گوشت - ویژگیها و روشهای آزمون	565
فناوری مواد غذایی	6155	ميوه ها- آلبالو در سردخانه- آئین کار برداشت ترابری و نگهداری	566
فناوری مواد غذایی	6156	رب گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون پودر	567
فناوری مواد غذایی	6257	ميوه ها و سبزیها- سنجد - ویژگیها و روشهای آزمون	568
فناوری مواد غذایی	6258	برگه موسیر ویژگیها و روشهای آزمون	569
فناوری مواد غذایی	6259	سبزیها - کنگر - ویژگیها و روشهای آزمون	570
فناوری مواد غذایی	6266	ميوه ها وسبزیها - اندازه گیری ازت زبان آوربه روش پتانسیومتری - روش آزمون	571
فناوری مواد غذایی	6414	ميوه ها و سبزیها - ميوه زیتون – آئین کار برداشت و نگهداری	572
فناوری مواد غذایی	6599	سبزیها- تره خشک – ویژگیها و روشهای آزمون	573
فناوری مواد غذایی	6600	سبزیها- شوید خشک- ویژگیها و روشهای آزمون	574
فناوری مواد غذایی	6601	سبزیها- تره تازه - ویژگیها و روشهای آزمون	575
فناوری مواد غذایی	6656	ميوه ها و سبزیها - سموم آفت کش در خربزه – باقیمانده قابل پذیرش	576
فناوری مواد غذایی	6695	کنسرو عدسی - ویژگیها و روشهای آزمون	577
فناوری مواد غذایی	6720	چغندرقد- تعیین ازت زبان آور- روش آزمون	578
فناوری مواد غذایی	6760	کنسرو رب گوجه فرنگی- راهنمای استقرار تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی در تولید	579
فناوری مواد غذایی	6803	ميوه ها و سبزیها – نگهداری کیوی در سردخانه – آئین کار	580
فناوری مواد غذایی	6846	سبزیها- گل کلم تند یخ زده – ویژگیها و روشهای آزمون	581
فناوری مواد غذایی	6847	سبزیها- کلم دکمه ای تند یخ زده – ویژگیها و روشهای آزمون	582
فناوری مواد غذایی	6871	ميوه ها و سبزیها - برگه کیوی – ویژگیها و روشهای آزمون	583
فناوری مواد غذایی	6936	ميوه ها و سبزیها - لواشک ميوه - آئین کار تولید	584
فناوری مواد غذایی	6955	ميوه ها و سبزیها –تره فرنگی تند یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون	585
فناوری مواد غذایی	6956	ميوه ها و سبزیها-کمپوت پرتقال-ویژگیها و روشهای آزمون	586
فناوری مواد غذایی	6957	ميوه ها و سبزیها – کنسرو شور برگ مو - ویژگیها و روشهای آزمون	587
فناوری مواد غذایی	6962	ميوه ها و سبزیها – برداشت تا خشک کردن و نگهداری - آئین کار	588
فناوری مواد غذایی	6963	ميوه ها و سبزیها – سیب زمینی – اندازه گیری نیترات و نیتریت - روش اسپکترومتری - روش آزمون	589
فناوری مواد غذایی	6964	ميوه ها و سبزیها – سیب زمینی - پرک - ویژگیها و روشهای آزمون	590
فناوری مواد غذایی	6965	ميوه ها و سبزیها – سیب زمینی - ریزدانه - ویژگیها و روشهای آزمون	591
فناوری مواد غذایی	6988	مواد افزودنی - اسید فسفریک خوراکی- تعیین میزان کلسیم به روش جذب اتمی با شعله - روش آزمون	592
فناوری مواد غذایی	6989	مواد افزودنی - اسید فسفریک خوراکی - تعیین میزان هیدروژن سولفور به روش تیتراسیون- روش آزمون	593

594	مواد افزودنی - بی کربنات آمونیوم خوراکی- تعیین میزان آرسنیک به روش فتومتریک دی اتیل تیو کاربامات نقره - روش آزمون	6990	فناوری مواد غذایی
595	مواد افزودنی- بی کربنات آمونیوم خوراکی- تعیین مقدار نیترژن آمونیاکی به روش حجمی بعد از تقطیر-روش آزمون	6991	فناوری مواد غذایی
596	آنغوزه شیرین- روش شناسائی شیره خرما- ویژگیها و روشهای آزمون	7060	فناوری مواد غذایی
597	عسل - باقیمانده داروهای دامی - روش نمونه برداری برای کنترل - روش آزمون	7087	فناوری مواد غذایی
598	میوه ها و سبزیها - پیاز خوراکی - اندازه گیری نیترات و نیتریت - روش اسپکتروفتومتری	7132	فناوری مواد غذایی
599	میوه ها و سبزیها - خشک کردن سبزیها - آیین کار بهداشتی	7136	فناوری مواد غذایی
600	میوه ها و سبزیها - بلوط - دانه و پوره کنسرو شده - ویژگیها و روشهای آزمون	7210	فناوری مواد غذایی
601	میوه های خشک - آیین کار تولید بهداشتی	7215	فناوری مواد غذایی
602	میوه و سبزی - انار - برداشت ، جداسازی، درجه بندی ، ترابری و بسته بندی - آیین کار	7231	فناوری مواد غذایی
603	آب سبزی ها - ویژگیها و مقررات عمومی	7425	فناوری مواد غذایی
604	سیب زمینی - پرک و ریزدانه - آیین کار تولید	7426	فناوری مواد غذایی
605	کنسرو دلمه بادمجان در روغن نباتی مایع یا سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	7572	فناوری مواد غذایی
606	سیب زمینی - آیین کار نگهداری	7574	فناوری مواد غذایی
607	آلوجه فرآوری شده - ویژگیها و روشهای آزمون	7635	فناوری مواد غذایی
608	میوه ها و سبزی های تازه- کاهش عوامل خطر زای میکروبیولوژی- آئین کار	7687	فناوری مواد غذایی
609	زغال اخته منجمد شده سریع-ویژگیها و روش های آزمون	7705	فناوری مواد غذایی
610	کنسرو و تمشک-ویژگی ها و روش های آزمون	7706	فناوری مواد غذایی
611	میوه ها و سبزی ها-اندازه گیری مقدار اسید فرمیک-قسمت اول:روش وزن سنجی	7772-1	فناوری مواد غذایی
612	میوه ها و سبزی ها-اندازه گیری مقدار اسید فرمیک-قسمت دوم:روش معمول	7772-2	فناوری مواد غذایی
613	انجیر فرآیند شده-ویژگیهای میکروبیولوژی	7868	فناوری مواد غذایی
614	پیازچه-ویژگیها و روش های آزمون	7932	فناوری مواد غذایی
615	سس گوجه فرنگی-آئین کار تولید	7936	فناوری مواد غذایی
616	میوه ها و سبزیها-اندازه گیری آهن-روش آزمون	7937	فناوری مواد غذایی
617	کنسرو خیارشور-آئین کار تولید	7940	فناوری مواد غذایی
618	میوه ها و سبزی ها-اندازه گیری مقدار مواد جامد محلول-رفرکتومتری	7994	فناوری مواد غذایی
619	کمپوت(خوشاب)انبه-ویژگی ها و روش های آزمون	8051	فناوری مواد غذایی
620	میوه و سبزی-انبه-آئین کار نگهداری	8161	فناوری مواد غذایی
621	شیر پاستوریزه - ویژگیها	93	فناوری مواد غذایی
622	روغنها و چربیهای خوراکی - کره- ویژگیها و نمونه برداری و آزمون	162	فناوری مواد غذایی
623	شیر و فرآورده های آن - شیر خام - ویژگیها و روشهای آزمون	164	فناوری مواد غذایی
624	شیر و فرآورده های آن- خامه پاستوریزه - ویژگیها و روشهای آزمون	191	فناوری مواد غذایی
625	شیر و فرآورده های آن - روشهای نمونه برداری	326	فناوری مواد غذایی
626	شیر - اندازه گیری چربی (روش ژربر)	366	فناوری مواد غذایی
627	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری چربی شیر (روش ژربر)	384	فناوری مواد غذایی
628	شیر و فرآورده های آن - انتخاب و تعداد نمونه شیر	419	فناوری مواد غذایی

فناوری مواد غذایی	506	شیر و فرآورده های آن - روش نگهداری در سردخانه	629
فناوری مواد غذایی	637	شیر و فرآورده های آن- تعیین ماده خشک شیر	630
فناوری مواد غذایی	638	شیر و فرآورده های آن - تعیین وزن مخصوص (روش لاکتودانسی متر) شیر	631
فناوری مواد غذایی	639	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار ازت تام (روش کبجدال) شیر	632
فناوری مواد غذایی	664	شیر و فرآورده های آن - آزمون فسفاتاز (کنترل آنزیمی پاستوریزاسیون شیر)	633
فناوری مواد غذایی	693	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین مقدار آب	634
فناوری مواد غذایی	694	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین مقدار نمک (کلور سدیم) کره	635
فناوری مواد غذایی	695	شیر و فرآورده های آن- ماست پاستوریزه - ویژگیها و روشهای آزمون	636
فناوری مواد غذایی	760	شیر و فرآورده های آن- پنیر و پنیر ذوب شده - تعیین مقدار چربی (روش مرجع)	637
فناوری مواد غذایی	842	بسته بندی - بشکه شیر	638
فناوری مواد غذایی	1188	شیر و فرآورده های آن- کشتک - ویژگیها	639
فناوری مواد غذایی	1189	شیر و فرآورده های آن- خامه شیر - تعیین نسبت درصد وزنی چربی	640
فناوری مواد غذایی	1190	شیر و فرآورده های آن- بستنی - تعیین ماده خشک	641
فناوری مواد غذایی	1193	شیر و فرآورده های آن- روش جستجوی بنی سبیلین با استفاده از دیسکهای کاغذی	642
فناوری مواد غذایی	1255	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین مقدار چربی روغن کره	643
فناوری مواد غذایی	1256	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین مقدار آب روغن کره به روش کارل فیشر	644
فناوری مواد غذایی	1257	روغنها و چربیهای خوراکی- کره - تعیین اندلیس اسید چربی کره (روش مرجع)	645
فناوری مواد غذایی	1258	شیر و فرآورده های آن - تعیین فعالیت آنزیم فسفاتاز	646
فناوری مواد غذایی	1259	شیر - تعیین مقدار کلسیم	647
فناوری مواد غذایی	1260	شیر - تعیین مقدار فسفر به روش جذب ملکولی	648
فناوری مواد غذایی	1367	شیر و فرآورده های آن- پنیرهای پاستوریزه پایدار - تعیین فعالیت آنزیم فسفاتاز	649
فناوری مواد غذایی	1368	شیر خشک و پودر لاکتوسرم - میکروبیولوژی شمارش کلی میکروبا	650
فناوری مواد غذایی	1450	شیر و فرآورده های آن- شیر خشک - تعیین مقدار آب	651
فناوری مواد غذایی	1451	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - تعیین مقدار اسید لاکتیک و لاکتاتها	652
فناوری مواد غذایی	1527	شیر و فرآورده های آن- شیر طعم دار- ویژگیها و روشهای آزمون	653
فناوری مواد غذایی	1528	شیر و فرآورده های آن- شیر فراد ما تجاری (UHT) ویژگیها و روشهای آزمون	654
فناوری مواد غذایی	1529	شیر و فرآورده های آن - شناسایی چربی نباتی در چربی شیر - روش آزمون	655
فناوری مواد غذایی	1530	شیر و فرآورده های آن- شیرهای کنسانتره بدون قند و شیرهای کنسانتره شیرین - روش تعیین مقدار ماده خشک	656
فناوری مواد غذایی	1531	شیر و فرآورده های آن- شیر خشک - روش تعیین مقدار چربی (روش مرجع)	657
فناوری مواد غذایی	1532	شیر و فرآورده های آن- شیرهای کنسانتره و شیرهای کنسانتره شیرین - روش تعیین مقدار چربی	658
فناوری مواد غذایی	1629	شیرهای کنسانتره شیرین به طریقه پولاریمتری - تعیین مقدار ساکارز	659
فناوری مواد غذایی	1630	صنایع شیر - آزمون لوله برای ارزشیابی پاک کننده ها و مواد ضد عفونی کننده مورد استفاده	660
فناوری مواد غذایی	1631	شیر و فرآورده های آن- کروماتوگرافی استرولهای چربی- روش آزمون مرجع	661
فناوری مواد غذایی	1678	شیر و فرآورده های آن - پاستوریزاسیون شیر- آیین کار	662
فناوری مواد غذایی	1753	شیر و فرآورده های آن- پنیر و پنیر فرآیند شده - تعیین ماده خشک کل- روش آزمون	663

فناوری مواد غذایی	1755	شیر و فرآورده های آن - پنیرهای ذوب شده - تعیین مقدار خاکستر	664
فناوری مواد غذایی	1756	شیر و فرآورده های آن - تعریف و واژه ها	665
فناوری مواد غذایی	1759	خوراک دام و طیور - کشک مصرفی - ویژگیها	666
فناوری مواد غذایی	1808	شیر و فرآورده های آن- پنیر و پنیر فرآیند شده - تعیین مقدار فسفرکل بروش اسپکتروسکوپی	667
فناوری مواد غذایی	1809	شیر و فرآورده های آن- پنیر - تعیین مقدار کلرور (روش مرجع)	668
فناوری مواد غذایی	1811	شیر و فرآورده های آن- پنیرهای ذوب شده - تعیین مقدار پروتیین	669
فناوری مواد غذایی	2012	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - ویژگیها	670
فناوری مواد غذایی	2026	شیر و فرآورده های آن- پنیرهای ذوب شده - محاسبه مقدار امولیسینهای سینتراته	671
فناوری مواد غذایی	2078	شیر و فرآورده های آن- پنیر و پنیر ذوب شده - تعیین اسید سینتریک محتوی	672
فناوری مواد غذایی	2079	شیر و فرآورده های آن- پنیر سرم (روش مرجع) - تعیین مقدار چربی	673
فناوری مواد غذایی	2080	شیر و فرآورده های آن- پنیر سرم "روش مرجع" - تعیین مقدار ماده خشک	674
فناوری مواد غذایی	2081	شیر و فرآورده های آن- پنیر ذوب شده (روش مرجع) - محاسبه مقدار امولسینیه کننده فسفاتیه	675
فناوری مواد غذایی	2088	شیر و فرآورده های آن- پنیر و پنیرهای ذوب شده - تعیین مقدار لاکتوز	676
فناوری مواد غذایی	2089-1	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک- تعیین مقدار اسیدپتیه(روش مرجع)	677
فناوری مواد غذایی	2089-2	شیر و فرآورده های آن- تعیین مقدار اسیدپتیه شیر خشک(روش معمولی)-روش آزمون	678
فناوری مواد غذایی	2090	شیر و فرآورده های آن - روش تعیین ضریب حلالیت	679
فناوری مواد غذایی	2196	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار مس محتوی	680
فناوری مواد غذایی	2200-8	آنزیم - رنت های گاوی - اندازه گیری فعالیت کل لخته کننده شیر	681
فناوری مواد غذایی	2202-1	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک ویژه تغذیه شیرخوار از آغاز تولد تا 6 ماهگی ویژگیها و روشهای آزمون	682
فناوری مواد غذایی	2202-2	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک ویژه تغذیه شیرخوار از 6 ماهگی به بعد- ویژگیها و روشهای آزمون	683
فناوری مواد غذایی	2244	کاغذ پارشمینه- برای بسته بندی فرآورده های لبنی- ویژگیها و روشهای آزمون	684
فناوری مواد غذایی	2283	شیر و فرآورده های آن - تعیین مقدار آهن	685
فناوری مواد غذایی	2284	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - روش تعیین ذرات سوخته	686
فناوری مواد غذایی	2285	غذای کمکی شیرخواران و نوزادان	687
فناوری مواد غذایی	2323	میکروبیولوژی - شناسایی و جستجوی کلستریدیوم بوتولینوم در مواد غذایی - روش آزمون	688
فناوری مواد غذایی	2344	شیر و فرآورده های آن- پنیر - ویژگیها عمومی	689
فناوری مواد غذایی	2344-1	شیر و فرآورده های آن- پنیر رسیده در آب نمک- ویژگیها و روشهای آزمون	690
فناوری مواد غذایی	2345	غذای کودک - روشهای آزمون	691
فناوری مواد غذایی	2346	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک مخصوص تغذیه اطفال - روشهای آزمون	692
فناوری مواد غذایی	2406	شیر و فرآورده های آن- میکروبیولوژی- ویژگیها	693
فناوری مواد غذایی	2406	شیر و فرآورده های آن- میکروبیولوژی- ویژگیها	694
فناوری مواد غذایی	2450	شیر و فرآورده های آن- بستنی- ویژگیها و روشهای آزمون	695
فناوری مواد غذایی	2451	شیر و فرآورده های آن - روش اندازه گیری کمی پنی سیلین G	696
فناوری مواد غذایی	2452	شیر و فرآورده های آن- کشک مایع - ویژگیها	697
فناوری مواد غذایی	2850	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک مخصوص تغذیه اطفال - روش اندازه گیری ویتامین ث	698

فناوری مواد غذایی	2851	شیر و فرآورده های آن - شیر خشك صنعتی - روش تعیین میزان قلیابیت خاکستر	699
فناوری مواد غذایی	2852	شیر و فرآورده های آن - روش تعیین اسیدیته کل و PH با تراکم یونهای H	700
فناوری مواد غذایی	2853	شیر و فرآورده های آن - شیر خشك اطفال - روش اندازه گیری ویتامین ب 1	701
فناوری مواد غذایی	2854	شیر خشك اطفال - روش اندازه گیری ویتامین ب 2	702
فناوری مواد غذایی	3402	یخ مصرف خوراکی - آیین کار شرایط بهداشتی تولید و جابجایی	703
فناوری مواد غذایی	3425	صنایع شیر - عملیات کلی ضد عفونی و شستشو فرآورده های لبنی در خط تهیه - آیین کار	704
فناوری مواد غذایی	3426	صنایع شیر - چگونگی روش استفاده از مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده - آیین کار	705
فناوری مواد غذایی	3427	صنایع شیر - نحوه شستشو و ضد عفونی کارخانجات و تجهیزات مورد استفاده - تعاریف و اصطلاحات	706
فناوری مواد غذایی	3428	صنایع شیر - شویندگی و شوینده ها	707
فناوری مواد غذایی	3429	صنایع شیر - ضد عفونی کردن واحدهای صنعتی شیر - آیین کار	708
فناوری مواد غذایی	3451	شیر و فرآورده های آن - روش شمارش میکروارگانیزم های سرماگرا در 6/5 درجه سلسیوس	709
فناوری مواد غذایی	3536	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی تجهیزات و دستگاههای تهیه بستنی - آیین کار	710
فناوری مواد غذایی	3537	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات مربوط به تهیه و حمل و نقل شیرهای تغلیظ	711
فناوری مواد غذایی	3538	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه ماست و بسته بندی آن	712
فناوری مواد غذایی	3539	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه و بسته بندی کره	713
فناوری مواد غذایی	3540	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای پنیر سازی و پنیر به عمل آمده و بسته بندی آن	714
فناوری مواد غذایی	3543	شیر - تعیین نقطه انجماد (روش ترمیتور کریوسکوپ)	715
فناوری مواد غذایی	3549	شیر - نگهداری و حفاظت شیر پس از دوشش و انتقال آن به مراکز جمع آوری و کارخانجات	716
فناوری مواد غذایی	3550	شیر دوشی - آیین کار	717
فناوری مواد غذایی	3656	شیر و فرآورده های آن - کشك - آیین کار تولید	718
فناوری مواد غذایی	3692	شیر و فرآورده های آن- پنیر و فرآورده های فرآیند شده - اندازه گیری مقدار کلرور به روش پتانسیومتری	719
فناوری مواد غذایی	3768	شیر - اندازه گیری مقدار پروتئین به روش پیوند با آمیدوپلاک	720
فناوری مواد غذایی	3964	فرآورده های یخی خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون شیمیایی	721
فناوری مواد غذایی	4046	شیر و فرآورده های آن- ماست طعم دار پاستوریزه - ویژگیها و روشهای آزمون	722
فناوری مواد غذایی	4049	شیر - روش اندازه گیری کفایت همگن کردن	723
فناوری مواد غذایی	4076	شیر و فرآورده های آن- بستنی - آیین کار بهداشتی ساخت، بسته بندی، نگهداری، توزیع و فروش: 1376.7:1:0	724
فناوری مواد غذایی	4413	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی- جستجو و شناسایی سالمونلا	725
فناوری مواد غذایی	4445	کازبین و کازبینات - اندازه گیری پروبین محتوی - (روش مرجع)	726
فناوری مواد غذایی	4446	کازبین و کازبینات - اندازه گیری چربی بطریق وزن سنجی (روش مرجع)	727
فناوری مواد غذایی	4447	شیر و فرآورده های آن - روش اندازه گیری عدد پراکسید چربی بدون آب (روش مرجع)	728
فناوری مواد غذایی	4448	کازبین و کازبینات - ویژگیها	729
فناوری مواد غذایی	4449	کازبین و کازبینات - اندازه گیری لاکتوز به روش نورسنجی	730
فناوری مواد غذایی	4450	کازبین - اندازه گیری اسیدیته آزاد (روش مرجع)	731
فناوری مواد غذایی	4451	کازبین و کازبینات - اندازه گیری رطوبت (روش مرجع)	732
فناوری مواد غذایی	4452	کازبین - اندازه گیری خاکستر ثابت شده (روش مرجع)	733

فناوری مواد غذایی	4453	کازبین رنت و کازبینات - اندازه گیری خاکستر (روش مرجع)	734
فناوری مواد غذایی	4454	کازبین و کازبینات - اندازه گیری ذرات سوخته	735
فناوری مواد غذایی	4483	صنایع شیر و فرآورده های آن - مخازن حمل - ویژگیها	736
فناوری مواد غذایی	4494	بسته بندی - شیر و فرآورده های شیری آنگونه، گنجاپه های مقوایی یکبار مصرف - ویژگیها و روشهای آزمون	737
فناوری مواد غذایی	4518	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - شمارش باکتریهای مقاوم به حرارت	738
فناوری مواد غذایی	4519	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - شمارش هاگ باکتریهای هوازی	739
فناوری مواد غذایی	4524	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - روش جستجو و شناسایی لیستر یا منو سائیتوجنز	740
فناوری مواد غذایی	4540	شیر خشک - اندازه گیری مقدار سدیم به روش بیناب سنجی نشری شعله ای	741
فناوری مواد غذایی	4628	صنایع شیر و سایر فرآورده های مایع آن - ویژگیهای تجهیزات پاستوریزه کننده	742
فناوری مواد غذایی	4629	صنایع شیر و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی کارخانجات	743
فناوری مواد غذایی	4658	شیر و فرآورده های آن - پنیر موزارلا (پنیر پیتزا) - ویژگیها و روشهای آزمون	744
فناوری مواد غذایی	4659	شیر و فرآورده های آن - پنیر پروسس - ویژگیها	745
فناوری مواد غذایی	4660	شیر و فرآورده های آن - پنیر	746
فناوری مواد غذایی	4689	کازبین و کازبینات ها - اندازه گیری PH - روش مرجع	747
فناوری مواد غذایی	4690	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک - روش اندازه گیری قابلیت پراکندگی و خیس شدن فوری در آب	748
فناوری مواد غذایی	4691	ارزیابی حسی شیر و فرآورده های آن با روش نمره دهی	749
فناوری مواد غذایی	4692	ارزیابی حسی کره با روش نمره دهی	750
فناوری مواد غذایی	4693	ارزیابی حسی شیر خشک با روش نمره دهی	751
فناوری مواد غذایی	4761	نان بستنی - ویژگیها و روشهای آزمون	752
فناوری مواد غذایی	4779	شیر و فرآورده های آن - شمارش میکروارگانیزمهای لیپولیتیک به روش ویکتوریا بلو	753
فناوری مواد غذایی	4815	شیر - آزمون اندازه گیری میزان مواد خارجی نامحلول (روش مرجع)	754
فناوری مواد غذایی	4816	شیر - آزمون اندازه گیری میزان مواد خارجی نامحلول (روش سریع)	755
فناوری مواد غذایی	4923	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی - شمارش یاخته های پیکری به روش میکروسکوپی	756
فناوری مواد غذایی	4925	شیر، شیر خشک - روش جستجو و اندازه گیری افلاتوکسین M1	757
فناوری مواد غذایی	4936	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی شیر مایع - روش آزمون	758
فناوری مواد غذایی	4937	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی بستنی - روش آزمون	759
فناوری مواد غذایی	4938	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی پنیر - روش آزمون	760
فناوری مواد غذایی	4939	شیر و فرآورده های آن - خامه شیر - روش ارزیابی حسی	761
فناوری مواد غذایی	4940	شیر و فرآورده های آن - ارزیابی حسی فرآورده های تخمیر شده شیر - روش آزمون	762
فناوری مواد غذایی	4941	شیر و فرآورده های آن - شیر خشک و فرآورده های خشک - شیر - روش اندازه گیری وزن مخصوص انباشته (فله)	763
فناوری مواد غذایی	5010	شیر خشک صنعتی - روش ارزیابی عدد حرارتی - طبقه بندی حرارتی	764
فناوری مواد غذایی	5011	شیر خشک و فرآورده های خشک شیر - اندازه گیری اندیس نامحلولی	765
فناوری مواد غذایی	5012	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری نیترات و نیتروژن به روش احیاء با کادمیوم و طیف سنجی	766
فناوری مواد غذایی	5028	میکروبیولوژی - شمارش یاخته های پیکری در شیر به روش میکروسکوپی	767
فناوری مواد غذایی	5213	پاک کننده اسیدی مورد مصرف در صنایع لبنی	768

فناوری مواد غذایی	5213	پاک کننده اسیدی مورد مصرف در صنایع لبنی	769
فناوری مواد غذایی	5214	پاک کننده قلیایی مورد مصرف در صنایع لبنی	770
فناوری مواد غذایی	5222	شیر و فرآورده های آن-ماست، آزمون اندازه گیری اسیدیته کل قابل عیار سنجی سروش پتانسیومتری	771
فناوری مواد غذایی	5232	شیر و فرآورده های آن-میکروبیولوژی- شمارش مستقیم میکروسکوپی	772
فناوری مواد غذایی	5234	شیر و فرآورده های آن-میکروبیولوژی- شمارش اشیریشیاکلی - روش بیشترین تعداد احتمالی (MPN)	773
فناوری مواد غذایی	5235	شیر و فرآورده های آن - میکروبیولوژی-شمارش اشیریشیا کلی - روش شمارش پرگنه با استفاده از صافی غشایی در دمای 44 درجه سلسیوس	774
فناوری مواد غذایی	5264	شیر و فرآورده های آن -میکروبیولوژی- شمارش میکروارگانیزمهای پروتئولیتیک	775
فناوری مواد غذایی	5484	شیر و فرآورده های آن-میکروبیولوژی- روش شمارش کلی پرگنه های میکروارکانیسم ها در 30درجه سلسیوس	776
فناوری مواد غذایی	5485	شیر و فرآورده های آن - راهنمای عمومی بازرسی و نمونه برداری جهت تعیین شرایط بهداشتی واحدهای تولیدی	777
فناوری مواد غذایی	5486-1	شیر و فرآورده های آن -میکروبیولوژی- شمارش کلی فرما قسمت اول - روش شمارش پرگنه در 30 درجه سلسیوس (بدون تقویت سازی)	778
فناوری مواد غذایی	5552	شیر و فرآورده های آن- پنیر موزا رلا - ویژگیهای میکروبیولوژی	779
فناوری مواد غذایی	5561	اماکن شیردوشی - آیین کار بهداشتی	780
فناوری مواد غذایی	5562	اماکن ماست زنی - آیین کار بهداشتی	781
فناوری مواد غذایی	5637	مارگارین (کره نباتی) ویژگیهای میکروبی	782
فناوری مواد غذایی	5660	شیر و فرآورده های آن- خامه و بستنی - روش احیاء آبی متیلن (آزمایش ردکتاز)	783
فناوری مواد غذایی	5721	شیر و فرآورده های آن - روش اندازه گیری نیتروژن کازبین (روش مرجع)	784
فناوری مواد غذایی	5772	شیر و فرآورده های آن- پنیر سفید ایرانی - آیین کار تولید	785
فناوری مواد غذایی	5807	شیرخشک - مخلوط یخی خشک (پودر خشک فرآورده های یخی) و پنیرهای فرایند شده - تعیین مقدار لاکتوزقسمت دوم - تعیین گالاکتوز مشتق شده از لاکتوز بروش انژیومی - روش آزمون	786
فناوری مواد غذایی	5817	شیر خشک بدون چربی اندازه گیری ویتامین A به روش رنگ سنجی - روش آزمون	787
فناوری مواد غذایی	5818	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری مانده آفت کشها(ترکیبات آلی کلره) بخش یکم: ملاحظات کلی و روشهای استخراج - روش آزمون	788
فناوری مواد غذایی	5819	شیر و شیر خشک - اندازه گیری ید به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا روش آزمون	789
فناوری مواد غذایی	5865	شیر و فرآورده های آن - مایه پنیر میکروبی (قارچی) ویژگیها و روشهای آزمون	790
فناوری مواد غذایی	5877	شیر و فرآورده های آن - پودر پنیر - ویژگیها	791
فناوری مواد غذایی	5881	شیر و فرآورده های آن - پنیر خامه ای - ویژگیها و روشهای آزمون	792
فناوری مواد غذایی	5968	شیر - میکروبیولوژی شمارش باخته های پیکری - روش الکترونیکی	793
فناوری مواد غذایی	6111	شیر خام - میکروبیولوژی- روش جستجوی استرپتوکوکوس آگالاکتیه	794
فناوری مواد غذایی	6114	شیر پاستوریزه - آیین کار راهنما جهت استقرار سیستم تجدید و تحلیل خطر نقاط کنترل بحرانی(HACCP)	795
فناوری مواد غذایی	6127	شیر و فرآورده های آن- کشک مایع صنعتی - ویژگیها	796
فناوری مواد غذایی	6157	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری لاکتوز به روش معمولی	797
فناوری مواد غذایی	6158	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری لاکتوز به روش مرجع	798
فناوری مواد غذایی	6202	شیر و فرآورده های لبنی - آیین کار حمل و نقل و توزیع	799
فناوری مواد غذایی	6629	شیر و فرآورده های آن - پنیر تازه - ویژگیها و روشهای آزمون	800
فناوری مواد غذایی	6759	شیر و فرآورده های آن - استفاده از آغازگر در تولید پنیر - آیین کار	801
فناوری مواد غذایی	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	802
فناوری مواد غذایی	6850	شیر و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار نیتروژن کازبین در شیر مایع(روش معمول)- روش آزمون	803

فناوری مواد غذایی	6944	شیر و فرآورده های آن – شیر تغلیظ شده شیرین - ویژگیها و روشهای آزمون	804
فناوری مواد غذایی	6945	شیر و فرآورده های آن – شیر تبخیر شده - ویژگیها و روشهای آزمون	805
فناوری مواد غذایی	6959	شیر و فرآورده های آن - پودر آب پنیر- ویژگیها و روشهای آزمون	806
فناوری مواد غذایی	7039	شیر و فرآورده های آن - نمونه گیری بازرسی به روش وصفی ها	807
فناوری مواد غذایی	7040	شیر و فرآورده های آن - نمونه گیری بازرسی به روش متغییرها	808
فناوری مواد غذایی	7041-1	شیر و فرآورده های آن - تعیین فعالیت آنزیم - فسفاتاز قلیایی با استفاده از روش فلورومتربیک - قسمت اول: شیر و فرآورده های مایع شیر - روش آزمون	809
فناوری مواد غذایی	7322	موتورهای درونسوز رفت و برگشتی - محفظه کلاچ - ابعاد اسمی و رواداریها	810
فناوری مواد غذایی	7365	شیر و فرآورده های آن-تعیین مقدار ناتاماسین در پنیر و لایه خارجی آن به روش بیناب سنجی(اسپکتروفتومتری)جذب مولکولی و کروماتوگرافی مایع با فشار-روش آزمون	811
فناوری مواد غذایی	7686	پودر خامه-ویژگیها و روشهای آزمون	812
فناوری مواد غذایی	7713	شیر و فرآورده های آن-ماست-شمارش میکروارگانسیم های پایه تولید کننده(لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بولگاریکوس و استرپتوکوکوس تروفیلوس)	813
فناوری مواد غذایی	7714	شیر و فرآورده های آن-ماست-شمارش میکروارگانسیم های پایه تولید کننده ماست-روش شمارش کلنی در 37 درجه سلسیوس	814
فناوری مواد غذایی	7723	شیر و فرآورده های آن-فرآورده های پروتئینی خشک شده شیر-اندازه گیری شاخص حلالیت ازت	815
فناوری مواد غذایی	7938	شیر بدون چربی-آب پنیر و دوغ کره اندازه گیری چربی به روش گراویمتری(روش مرجع)	816
فناوری مواد غذایی	7949	شیر غلیظ قوطی شده-تعیین میزان قلع به روش طیف سنجی جذب اتمی کوره گرافیتی	817
فناوری مواد غذایی	186	ماهی خاویار- تاس ماهیان - ویژگیها	818
فناوری مواد غذایی	219	تخم مرغ خوراکی- ویژگیها- طبقه بندی - بسته بندی	819
فناوری مواد غذایی	220	تخم مرغ جوجه کشی	820
فناوری مواد غذایی	225	کنسرو ماهی دود داده شده	821
فناوری مواد غذایی	245	کنسرو ماهی در روغن	822
فناوری مواد غذایی	284	گوشت مرغ و خروس کشته آماده به طبخ - ویژگیها	823
فناوری مواد غذایی	434	گوشت گوسفند و بز - برش	824
فناوری مواد غذایی	457	فرآورده های دامی و گیاهی - روش اندازه گیری ماده از ته	825
فناوری مواد غذایی	496	دام های کشتاری - روش قضاوت بهداشتی روی لاشه و اعضاء در بازرسی پس از کشتار	826
فناوری مواد غذایی	523	گوشت تازه گاو - برشها	827
فناوری مواد غذایی	524	گوشت منجمد گاو - برشها	828
فناوری مواد غذایی	605	خوراک مرغ - ویژگیها و روشهای آزمون	829
فناوری مواد غذایی	690	گوشت قرمز و فرآورده های آن- روش نمونه برداری	830
فناوری مواد غذایی	691	گوشت و فرآورده های آن - آماده کردن نمونه	831
فناوری مواد غذایی	692	گوشت، ماهی، ماکیان و تخم مرغ - روش نگهداری مواد خوراکی در سردخانه، 1	832
فناوری مواد غذایی	710	کنسرو میگوی منجمد - ویژگیها و روش آزمون	833
فناوری مواد غذایی	713	کنسرو میگو در آب نمک - ویژگیها و روشهای آزمون	834
فناوری مواد غذایی	741	گوشت و فرآورده های آن اندازه گیری کلرور	835
فناوری مواد غذایی	742	گوشت و فرآورده های آن- اندازه گیری چربی تام	836
فناوری مواد غذایی	743	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری چربی آزاد	837
فناوری مواد غذایی	744	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری خاکستر کل	838

فناوری مواد غذایی	745	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری رطوبت(روش مرجع)	839
فناوری مواد غذایی	923	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری نیتريت	840
فناوری مواد غذایی	924	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری پروتئين تام	841
فناوری مواد غذایی	988	گوشت و فرآورده های آن - تعيين نيترات- روش مرجع	842
فناوری مواد غذایی	1028	گوشت و فرآورده های آن - تعيين PH	843
فناوری مواد غذایی	1029	گوشت و فرآورده های آن - اندازه گیری ازت در گوشت(روش مرجع)	844
فناوری مواد غذایی	1030	فرآورده های گوشتی - روش اندازه گیری نشاسته	845
فناوری مواد غذایی	1134	گوشت و فرآورده های گوشتی (پس از هضم) - اندازه گیری فسفر	846
فناوری مواد غذایی	1201	گوشت بوقلمون کشته آماده به طبخ - ويژگيها	847
فناوری مواد غذایی	1251	گوشت مرغ و خروس - قطعه بندی	848
فناوری مواد غذایی	1711	کشتارگاه - مسير کشتار و بازرسی بهداشتی طیور - پیش از کشتار و نحوه قضاوت بهداشتی	849
فناوری مواد غذایی	1754	گوشت بوقلمون - قطعه بندی	850
فناوری مواد غذایی	1807	مرغ بريان - ويژگي ها، شرايط آماده کردن (بسته بندی شده)	851
فناوری مواد غذایی	2147	بسته بندی - قوطیهای فلزی جهت بسته بندی کنسرو ماهی تن	852
فناوری مواد غذایی	2150	بسته بندی گوشت قرمز فشرده - قوطیهای فلزی - ويژگيها	853
فناوری مواد غذایی	2303	سوسیس و کالباس - ويژگيها و روشهای آزمون	854
فناوری مواد غذایی	2304	همبرگر خام منجمد - ويژگيها	855
فناوری مواد غذایی	2389	کشتارگاه طیور - ويژگيهای پودر بقايای کشتارگاه	856
فناوری مواد غذایی	2394	گوشت - ميكروبيولوژی- حد مجاز آلودگيها	857
فناوری مواد غذایی	2394-1	ماهی و ميگو - ميكروبيولوژی- ويژگيها	858
فناوری مواد غذایی	2473	پودر صدف - ويژگيها و روشهای آزمون	859
فناوری مواد غذایی	2487	تخم مرغ - ويژگيهای پودری	860
فناوری مواد غذایی	2518	مرغ منجمد - ويژگيها	861
فناوری مواد غذایی	2864	گوشت - روش تشخیص و اندازه گیری آنتی بیوتیکها	862
فناوری مواد غذایی	2869	کنسرو ماهی کلپکا - ويژگيها	863
فناوری مواد غذایی	2870	کنسرو ماهی تن در روغن - ويژگيها و روشهای آزمون	864
فناوری مواد غذایی	2964	تخم مرغ - ويژگي ها و روش های آزمون زرده خشك	865
فناوری مواد غذایی	2970-1	ماهی و فرآورده های آن - آيين کار انجماد و نگهداری - واژه نامه	866
فناوری مواد غذایی	2970-2	ماهی و فرآورده های آن - آيين کار انجماد و نگهداری در دریا	867
فناوری مواد غذایی	2970-3	ماهی و فرآورده های آن - آيين کار انجماد و نگهداری در ساحل	868
فناوری مواد غذایی	2971	گوشت قرمز طیور و آبزیان- آيين کار بهداشتی و تعيين نقاط کنترل بحرانی در واحدهای فرآوری	869
فناوری مواد غذایی	3033	کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس (نوعی قباد) - ويژگيها و روشهای آزمون	870
فناوری مواد غذایی	3150	میگوی منجمد شده به روش سریع - ويژگي ها و روشهای آزمون	871
فناوری مواد غذایی	3228	گوشت قرمز منجمد - ويژگيها	872
فناوری مواد غذایی	3304	کنسرو ماهی ساردین - ويژگيها و روشهای آزمون	873

فناوری مواد غذایی	3408	پلی فسفات در گوشت و فرآورده های آن - روش آزمون	874
فناوری مواد غذایی	3409	گوشت - هیدروکسی پرولین در گوشت و فرآورده های آن	875
فناوری مواد غذایی	3411	کنسرو ماهی کیلکا در سس-	876
فناوری مواد غذایی	3496	تخم مرغ خوراکی - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه	877
فناوری مواد غذایی	3499	بازرسی فنی بهداشتی مرغ و خروس پیش و پس از کشتار - آیین کار	878
فناوری مواد غذایی	3662	تخم مرغ جوجه کشی - آیین کار آماده سازی و نگهداری	879
فناوری مواد غذایی	3672	تخم مرغ خوراکی - روش نمونه برداری	880
فناوری مواد غذایی	3673	جوجه یکروزه تا 3 هفته گوشتی و تخم گذار - آیین کار پرورش و نگهداری	881
فناوری مواد غذایی	3674	مرغ و خروس - واژه نامه	882
فناوری مواد غذایی	3676	تخم مرغ خوراکی - آیین کار آماده سازی و نگهداری	883
فناوری مواد غذایی	3835	طیور - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت	884
فناوری مواد غذایی	3836	طیور - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت	885
فناوری مواد غذایی	3837	طیور - درجه بندی گوشت مرغ	886
فناوری مواد غذایی	4010	گوسفند و بز - آیین کار نگهداری پخش و عرضه کله پاچه	887
فناوری مواد غذایی	4011	گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری کله و پاچه	888
فناوری مواد غذایی	4012	گوسفند و بز - آیین کار آماده سازی کله و پاچه	889
فناوری مواد غذایی	4018	گاو - آیین کار آماده سازی کله	890
فناوری مواد غذایی	4105	فرآورده های گوشتی - روش تعیین مقدار نشاسته (بدون استفاده از الکل)	891
فناوری مواد غذایی	4141	ماهی کیلکا - خمیر خام - ویژگیها - بسته بندی، روشهای آزمون	892
فناوری مواد غذایی	4272	گوشت کله، زبان و مغز گاو - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری	893
فناوری مواد غذایی	4273	گوشت کله، زبان و مغز گاو - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه	894
فناوری مواد غذایی	4274	گوشت گوسفند و بز - طبقه بندی لاشه و درجه بندی	895
فناوری مواد غذایی	4275	گوشت گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری	896
فناوری مواد غذایی	4276	گوشت گوسفند و بز - آیین کار قطعه بندی لاشه	897
فناوری مواد غذایی	4277	گوسفند و بز - آیین کار کشتار	898
فناوری مواد غذایی	4474	کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	899
فناوری مواد غذایی	4515	گوشت گوسفند و بز - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه	900
فناوری مواد غذایی	4516	بازرسی فنی و بهداشتی گوسفند و بز زنده، پیش از کشتار در کشتارگاه - آیین کار	901
فناوری مواد غذایی	4517	بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز، پس از کشتار در کشتارگاه - آیین کار	902
فناوری مواد غذایی	4536	گوشت منجمد گاو و گاومیش - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری	903
فناوری مواد غذایی	4537	گوشت گاو و گاومیش - آیین کار قطعه بندی لاشه	904
فناوری مواد غذایی	4538	گوشت نازه گاو و گاومیش - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری	905
فناوری مواد غذایی	4539	گاو و گاومیش - آیین کار کشتار	906
فناوری مواد غذایی	4607	گوشت گاو و گاومیش - آیین کار پخش و عرضه	907
فناوری مواد غذایی	4608	گوشت گاو و گاومیش - آیین کار نگهداری	908

فناوری مواد غذایی	4609	گوشت گاو و گاومیش - درجه بندی	909
فناوری مواد غذایی	4610	گوشت گاو و گاومیش - طبقه بندی لاشه	910
فناوری مواد غذایی	4611	گوشت گوسفند و بز - آیین کار مهر کردن لاشه ها	911
فناوری مواد غذایی	4612	گوشت - اصول و شرایط مهر کردن لاشه های گوسفند یا بز و گاو و یا گاومیش	912
فناوری مواد غذایی	4613	گوشت - ویژگی ها و شرایط مهر و استامپ	913
فناوری مواد غذایی	4614	گوشت - آیین کار مهر کردن لاشه های گاو و گاومیش	914
فناوری مواد غذایی	4622	کباب کوبیده - ویژگیها و روشهای آزمون-	915
فناوری مواد غذایی	4791	گوشت و فرآورده های آن - روشهای آزمون میکروبی - شمارش سود و موناسها	916
فناوری مواد غذایی	4828	گاو و گاومیش - آیین کار پوست کنی لاشه ها پس از کشتار	917
فناوری مواد غذایی	4829	گوسفند و بز - آیین کار پخش و عرضه دل، جگر، قلوه	918
فناوری مواد غذایی	4830	گوسفند و بز - آیین کار نگهداری دل و جگر و قلوه	919
فناوری مواد غذایی	4831	گوسفند و بز - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری دل، جگر و قلوه	920
فناوری مواد غذایی	4832	گوسفند و بز - آیین کار آماده سازی دل، جگر و قلوه	921
فناوری مواد غذایی	4833	گوسفند و بز - آیین کار پوست کنی لاشه ها پس از کشتار	922
فناوری مواد غذایی	4834	مرغ و خروس زنده مناسب برای کشتار - شرایط و ویژگی ها	923
فناوری مواد غذایی	4846	گوشت تازه گاو یا گاومیش مناسب برای مصرف خوراك انسان - درجه بندی	924
فناوری مواد غذایی	4847	گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراك انسان - درجه بندی	925
فناوری مواد غذایی	4850	گوشت تازه گوسفند یا بز مناسب برای مصرف خوراك انسان - درجه بندی	926
فناوری مواد غذایی	4852	گوشت گوسفند و بز - قطعه های استاندارد	927
فناوری مواد غذایی	4854	کنسرو مرغ - ویژگیها	928
فناوری مواد غذایی	4874	گوشت گاو و گاومیش - قطعه های استاندارد	929
فناوری مواد غذایی	4924	گوشت و فرآورده های آن - روشهای آزمون میکروبی شمارش سود و موناس	930
فناوری مواد غذایی	5005	کنسرو ماهی آزاد پرورشی در روغن	931
فناوری مواد غذایی	5013	تخم مرغ و فرآورده های آن - آیین کار بهداشتی فرآورده های تخم مرغ	932
فناوری مواد غذایی	5014	آنزیم رنت - اندازه گیری مقدار کایموسین و پپسین گاوی به روش کروماتوگرافی	933
فناوری مواد غذایی	5036	گوشت طیور - آیین کار بهداشت فردی کارکنان محل های آماده سازی و فرآوری	934
فناوری مواد غذایی	5037	گوشت طیور - آیین کار بهداشتی آماده سازی و فرآوری	935
فناوری مواد غذایی	5038	گوشت طیور - آیین کار بهداشتی وسایل و تجهیزات آماده سازی و فرآوری	936
فناوری مواد غذایی	5059	گوشت - روش نمونه برداری از محصولات گوشت قرمز و گوشت ماکیان برای اندازه گیری باقی ماده سموم آفت کش	937
فناوری مواد غذایی	5231	گوشت و فرآورده های آن شمارش كيك ها و مخمرهای روش شمارش پر گنه	938
فناوری مواد غذایی	5236	گوشت و فرآورده های آن - بروکوتریکس ترموسفاکت به روش شمارش پر گنه	939
فناوری مواد غذایی	5242	کنسرو سوسیس در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	940
فناوری مواد غذایی	5362	کنسرو سوسیس در آب نمك ویژگیها و روشهای آزمون	941
فناوری مواد غذایی	5432	کنسرو و قلیه ماهی تن - ویژگیها	942
فناوری مواد غذایی	5515	مرغ تازه - قطعه های استاندارد گوشت	943

فناوری مواد غذایی	5516	مرغ - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت شنیستل	944
فناوری مواد غذایی	5517	مرغ تازه - آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - جگر	945
فناوری مواد غذایی	5518	مرغ - آیین کار آماده سازی گوشت شنیستل	946
فناوری مواد غذایی	5519	جوجه کبابی - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت	947
فناوری مواد غذایی	5520	جوجه کبابی - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت	948
فناوری مواد غذایی	5521	مرغ تازه - آیین کار آماده سازی پا	949
فناوری مواد غذایی	5522	مرغ تازه - آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - دل	950
فناوری مواد غذایی	5523	مرغ - آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - سنگدان	951
فناوری مواد غذایی	5524	مرغ تازه - آیین کار برش های کامل لاشه	952
فناوری مواد غذایی	5558	ماهی دودی - ویژگیها و روشهای آزمون	953
فناوری مواد غذایی	5590	مرغ برگر - آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری	954
فناوری مواد غذایی	5594	مرغ برگر - آیین کار آماده-سازی-	955
فناوری مواد غذایی	5597	گوشت و استخوان - پودر - ویژگیها و روش های آزمون	956
فناوری مواد غذایی	5623	ماهی تازه - ویژگیها	957
فناوری مواد غذایی	5624	ماهی شور - ویژگیها و روشهای آزمون	958
فناوری مواد غذایی	5625	ماهی کیلکا پاک شده - بصورت منجمد - ویژگیها و روشهای آزمون	959
فناوری مواد غذایی	5640	خاویار - تاسماهیان - کارگاههای استحصال و عمل آوری - آیین کار	960
فناوری مواد غذایی	5712	آبزیان - استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی HACCP در واحدهای فرآوری کنسرو آبزیان	961
فناوری مواد غذایی	5749	گوشت بوقلمون	962
فناوری مواد غذایی	5750	میگوی تازه - آماده سازی ، طبقه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری	963
فناوری مواد غذایی	5751	ماهی - برش های لاشه کامل ماهی تازه ، نوع قطعه ها و آماده سازی گوشت	964
فناوری مواد غذایی	5752	ماهی - آیین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت	965
فناوری مواد غذایی	5753	گوشت عمل آوری شده گاو و گوسفند - ویژگیها و روشهای آزمون	966
فناوری مواد غذایی	5767	ماهی شور - آیین کار واحدهای تولیدی	967
فناوری مواد غذایی	5849	فیش برگر- ویژگیها و روشهای آزمون	968
فناوری مواد غذایی	5851	گوشت و فرآورده های گوشتی - کنسرو کالباس - ویژگیها و روشهای آزمون	969
فناوری مواد غذایی	5869	آب معدنی - روش آزمون میکروبیولوژی	970
فناوری مواد غذایی	5876	کنسرو - میگو در سس گوجه فرنگی	971
فناوری مواد غذایی	5949	تخم مرغ - پودر سفیده - ویژگیها و روشهای آزمون	972
فناوری مواد غذایی	6096	فرآورده های غذایی - دریایی - آیین کار پاک کردن بهداشتی نمودن واحدها و تجهیزات فرآوری	973
فناوری مواد غذایی	6102	کنسرو و اویشکا ماهی کپکا - ویژگیها و روشهای آزمون	974
فناوری مواد غذایی	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	975
فناوری مواد غذایی	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	976
فناوری مواد غذایی	6166	کشتار طیور - سیستم تجزیه و تحلیل مخاطرات،نقاط کنترل بحرانی(HACCP) در واحدهای تولیدی - فرآوری کامل گوشت قرمز و گوشت طیور	977
فناوری مواد غذایی	6178	کنسرو زبان (گاو-گوسفند-بیز) در آب پاپچه-ویژگیها و روشهای آزمون	978

فناوری مواد غذایی	6203	تخم ماکیان - ویژگیها و روشهای آزمون میکروبی	979
فناوری مواد غذایی	6697	تخم مرغ - مایع یخ زده - ویژگیها و روشهای آزمون	980
فناوری مواد غذایی	6719	ماهی، قیله استیک تند یخ زده - ویژگیها و روش های آزمون	981
فناوری مواد غذایی	6758	گوشت و فرآورده های گوشتی - اندازه گیری کلر امفینکل به روش کروماتوگرافی مایع-روش آزمون	982
فناوری مواد غذایی	6796	گوشت و فرآورده های گوشتی - روشهای پاکسازی و بهداشتی کردن کارخانه و تجهیزات - آئین کار بهداشتی	983
فناوری مواد غذایی	6810	کنسرو ماهیان خاویاری - ویژگیها و روشهای آزمون	984
فناوری مواد غذایی	6811	ماهیان استخوانی- اشبل عمل آوری شده ویژگیها و روشهای آزمون	985
فناوری مواد غذایی	6936	میوه ها و سبزیها - لواشک میوه - آئین کار تولید	986
فناوری مواد غذایی	6937	گوشت و فرآورده های آن - مرغ برگر خام منجمد - ویژگیها	987
فناوری مواد غذایی	6938	گوشت و فرآورده های آن - کباب لقمه خام منجمد (گوشت قرمز و مرغ) - ویژگیها	988
فناوری مواد غذایی	6951	گوشت و فرآورده های آن-اندازه گیری (+)گلوتامیک اسید-روش مرجع-روش آزمون	989
فناوری مواد غذایی	6952	ماهی و فرآورده های آن-کنسرو ماهی تن در آب نمک-ویژگیها	990
فناوری مواد غذایی	7135	خوراک دام - اندازه گیری زیرالنون به روش کروماتوگرافی لایه نازک - روش آزمون	991
فناوری مواد غذایی	7431	ماهیان سخت پوستان و نرمتان - راهنمای ارزیابی حسی در آزمایشگاه	992
فناوری مواد غذایی	7511	گوشت و فرآورده های آن - شاه میگو - آیین کار فرآوری و عمل آوری	993
فناوری مواد غذایی	7576	خوراک دام ، طیور و ابزبان - دی کلسیم فسفات - آیین کار تولید	994
فناوری مواد غذایی	7634	کنسرو نیزه ماهی در روغن(کنسرو ماهی بادبان و مارلین ماهی) - ویژگیها و روشهای آزمون	995
فناوری مواد غذایی	383	کاکایو- پودر- ویژگیها و روشهای آزمون	996
فناوری مواد غذایی	589	قهوه خام - ویژگیهای دانه	997
فناوری مواد غذایی	623	چای - روشهای آزمون	998
فناوری مواد غذایی	624	چای - نمونه برداری و روش آزمون	999
فناوری مواد غذایی	2506	چای کیسه ای- بسته- ویژگیها و روشهای آزمون	1000
فناوری مواد غذایی	3119	چای سیاه کیسه ای - ویژگی ها و روشهای آزمون	1001
فناوری مواد غذایی	3208	کاکائو - ویژگی های و روشهای آزمون دانه	1002
فناوری مواد غذایی	3272	چای - روش تهیه نمونه نرم شده و اندازه گیری ماده خشک آن	1003
فناوری مواد غذایی	3273	چای - روش اندازه گیری خاکستر کل	1004
فناوری مواد غذایی	3274	چای - روش اندازه گیری قلبییت خاکستر محلول در آب	1005
فناوری مواد غذایی	3275	چای - روش اندازه گیری خاکستر محلول و نامحلول در آب	1006
فناوری مواد غذایی	3276	چای - روش اندازه گیری افت جرمی در 103 درجه سلسیوس	1007
فناوری مواد غذایی	3278	چای - روش اندازه گیری خاکستر نامحلول در اسید	1008
فناوری مواد غذایی	3307	کاکایو - پودر - ویژگیهای میکروبیولوژی و بهداشتی	1009
فناوری مواد غذایی	3309	قهوه خام - دانه بسته بندی شده - روش نمونه برداری	1010
فناوری مواد غذایی	3320	چای - روش اندازه گیری عصاره آبی	1011
فناوری مواد غذایی	3321	قهوه خام - رطوبت دانه - روش اندازه گیری روزمره	1012
فناوری مواد غذایی	3322	قهوه - کافیین - روش اندازه گیری (روش مرجع)	1013

فناوری مواد غذایی	3323	قهوه خام - دانه - روش تعیین اندازه بطریق الك کردن دستی	1014
فناوری مواد غذایی	3324	قهوه خام - رطوبت دانه - روش اندازه گیری (روش مرجع)	1015
فناوری مواد غذایی	3325	قهوه خام - دانه - روشهای بازرسی چشمی و پویایی و تعیین مواد خارجی و عیوب	1016
فناوری مواد غذایی	3343	قهوه فوری - روش اندازه گیری اندازه ذرات	1017
فناوری مواد غذایی	3344	قهوه فوری - روش اندازه گیری ماده غیر محلول	1018
فناوری مواد غذایی	3345	قهوه فوری - روش اندازه گیری روانی و جرم حجمی	1019
فناوری مواد غذایی	3346	قهوه فوری بسته بندی شده در بسته های استاندارد نمونه برداری	1020
فناوری مواد غذایی	3393	چای - کافیین - روش آزمون	1021
فناوری مواد غذایی	3394	چای - فیبر خام - روش اندازه گیری	1022
فناوری مواد غذایی	3445	کاکایو - دانه - نمونه برداری	1023
فناوری مواد غذایی	3599	چای سیاه - واژه نامه	1024
فناوری مواد غذایی	3623	قهوه فوری - ویژگیها و روشهای آزمون	1025
فناوری مواد غذایی	4085	قهوه خام - آماده سازی نمونه برای آزمون های حسی	1026
فناوری مواد غذایی	4086	قهوه خام بسته بندی شده در کیسه - راهنمای انبارداری و ترابری	1027
فناوری مواد غذایی	4100	چای فوری خشک - اندازه گیری چگالی توده نفشده (ریزش آزاد) و فشرده	1028
فناوری مواد غذایی	4101	چای فوری خشک - اندازه گیری - مقدار رطوبت کاشه جرمی در 103 (درجه سلسیوس)	1029
فناوری مواد غذایی	4102	چای فوری خشک - اندازه گیری خاکستر کل	1030
فناوری مواد غذایی	4103	چای فوری خشک - نمونه برداری	1031
فناوری مواد غذایی	4104	چای فوری خشک - ویژگیها	1032
فناوری مواد غذایی	4388	قهوه بو داده و ساییده - ویژگیها و بسته بندی	1033
فناوری مواد غذایی	4418	قهوه خام - نمودار مرجع برای تعیین عیوب	1034
فناوری مواد غذایی	4493	چای - کیسه های کاغذ چای برای ترابری با بارپا (پالت) و کانتینر - ویژگیها و روشهای آزمون	1035
فناوری مواد غذایی	4701	کره های کاکایویی - ویژگیها و روشهای آزمون	1036
فناوری مواد غذایی	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	1037
فناوری مواد غذایی	5359	چای - برگ سبز چای - درجه بندی و روش آزمون-	1038
فناوری مواد غذایی	5360	چای - نامهای بازرگانی-	1039
فناوری مواد غذایی	5508	چای - روش طبقه بندی چای بر حسب اندازه ذرات	1040
فناوری مواد غذایی	5607	چای - بسته بندی، نشانه گذاری و ترابری	1041
فناوری مواد غذایی	5608	چای - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی	1042
فناوری مواد غذایی	5933	چای سیاه - ویژگیها	1043
فناوری مواد غذایی	6002	قهوه بو داده و ساییده - اندازه گیری میزان رطوبت به روش کارل فیشر	1044
فناوری مواد غذایی	6161	چای - آیین کار بهداشتی تولید، بسته بندی و نگهداری	1045
فناوری مواد غذایی	297	آب - روش اندازه گیری بروش دین استارک	1046
فناوری مواد غذایی	365	آب میوه - ویژگیهای آب سیب	1047
فناوری مواد غذایی	1249	نوشابه های گازدار - روش های آزمون شیمیایی	1048

فناوری مواد غذایی	1250	نوشابه های گازدار - ویژگیها	1049
فناوری مواد غذایی	2028	نوشابه های غیر الکلی گازدار - قوطی فلزی سه تکه - ویژگیها	1050
فناوری مواد غذایی	2234	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای مواد غذایی و نوشابه ها - ویژگیها	1051
فناوری مواد غذایی	2279	نوشابه های گازدار مالت (ماءالشعیر) - ویژگیها	1052
فناوری مواد غذایی	2280	نوشابه های گازدار مالت(ماءالشعیر)- روشهای آزمون	1053
فناوری مواد غذایی	2441	آبهای معدنی طبیعی- ویژگیها	1054
فناوری مواد غذایی	2606	آبهای معدنی طبیعی آشامیدنی - آیین کار به منظور بهره برداری	1055
فناوری مواد غذایی	2685	آب میوه جات - روشهای آزمون	1056
فناوری مواد غذایی	2687	آب میوه - آب سیب تغلیظ شده (کنسانتره) ویژگیها	1057
فناوری مواد غذایی	2699	شربت سکنجبین - ویژگیها و روشهای آزمون	1058
فناوری مواد غذایی	2734	شربت به لیمو - ویژگیها و روشهای آزمون	1059
فناوری مواد غذایی	2735	آب میوه ها- شربت پرتقال - ویژگیها و روشهای آزمون	1060
فناوری مواد غذایی	2736	آب میوه ها - شربت لیمو - ویژگیها و روشهای آزمون	1061
فناوری مواد غذایی	2837	نوشابه های میوه ای بدون گاز - ویژگیها	1062
فناوری مواد غذایی	2885	کافیین مورد مصرف در نوشابه - ویژگیها و روشهای آزمون	1063
فناوری مواد غذایی	2926	بسته بندی آب میوه - قوطیهای فلزی - ویژگیها	1064
فناوری مواد غذایی	3032	آب میوه - آب آلبالو - ویژگیها.	1065
فناوری مواد غذایی	3137	نکاتار پرتقال - ویژگی ها	1066
فناوری مواد غذایی	3191	بسته بندی آب میوه ها - کیسه های پلاستیکی (پاکتهای مجوف) با لایه آلومینیوم - ویژگیها	1067
فناوری مواد غذایی	3280	عرفیات - آیین کار واحدهای تولید	1068
فناوری مواد غذایی	3329	نوشیدنی های گازدار - قوطیهای فلزی برای بسته بندی	1069
فناوری مواد غذایی	3687	آب میوه مخلوط - ویژگیها	1070
فناوری مواد غذایی	3688	نکاتار مخلوط میوه ها - ویژگیها	1071
فناوری مواد غذایی	3690	نوشابه گازدار - آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده	1072
فناوری مواد غذایی	3845	نوشابه های گازدار - میکروبیولوژی- ویژگیها و روشهای آزمون	1073
فناوری مواد غذایی	3858	ماشین آلات ساخت نوشیدنی های غیرالکلی - مقررات ایمنی و بهداشتی	1074
فناوری مواد غذایی	4083	آب میوه - پرتقال تغلیظ شده (کنسانتره) ویژگیها و روشهای آزمون	1075
فناوری مواد غذایی	4390	آسپارتام در فرآورده های رژیمی به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - اندازه گیری	1076
فناوری مواد غذایی	4403	آب معدنی طبیعی - ویژگیهای باکتریایی	1077
فناوری مواد غذایی	4656	آب میوه و کنسانتره - کاربرد آنزیمهای خوراکی مجاز - آیین کار	1078
فناوری مواد غذایی	4710	نوشابه های گازدار کولا - ویژگیهای عصاره (بنیان)	1079
فناوری مواد غذایی	4712	نکاتار توت فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	1080
فناوری مواد غذایی	4713	نوشابه های گازدار طعم دار رنگی - ویژگیهای عصاره (بنیان)	1081
فناوری مواد غذایی	4714	نوشیدنی ها- پودر نوشیدنی فوری - ویژگیها و روشهای آزمون	1082
فناوری مواد غذایی	5112	شربت چکیده های گیاهی	1083

فناوری مواد غذایی	5180	آب میوه - اندازه گیری اسید لاکتیک کل بروش بیناب سنجی	1084
فناوری مواد غذایی	5181	آب میوه - اندازه گیری اسیدهای L - و D - لاکتیک با روش آنزیمی	1085
فناوری مواد غذایی	5514	آب میوه- گلابی تغلیظ شده- شفاف ویزگیها و روش های آزمون	1086
فناوری مواد غذایی	5528	آب میوه - آب آلبالوی تغلیظ شده (کنسانتره) - ویزگیها	1087
فناوری مواد غذایی	5638	آب میوه و سبزی اندازه گیری آنزیمی اسیدL - مالیک به روش بیناب سنجیNADH	1088
فناوری مواد غذایی	5641	آب میوه و فرآورده های آن - اندازه گیری اسید مالیک کل روش بیناب سنجی	1089
فناوری مواد غذایی	5662	آب میوه- انار - ویزگیها - نمونه برداری - روش آزمون افشره	1090
فناوری مواد غذایی	5882	نوشیدنی ها - افشره آب آلو- ویزگیها و روشهای آزمون	1091
تکنولوژی مواد غذایی	6169	آب میوه و فرآورده های آن - اندازه گیری اسید لاکتیک به روش بیناب سنجی	1092
فناوری مواد غذایی	6267	آب آشامیدنی بسته بندی شده - ویزگی های میکروبیولوژی	1093
فناوری مواد غذایی	6268	آب میوه گریپ فروت تغلیظ شده - ویزگیها و روشهای آزمون	1094
فناوری مواد غذایی	6274	شربتها - ویزگیهای میکروبیولوژی و روشهای آزمون	1095
فناوری مواد غذایی	6307	نوشابه های گازدار مالت - ویزگیها و روشهای آزمون میکروبیولوژی	1096
فناوری مواد غذایی	6328	نوشیدنی- پودر نوشیدنی فوری - آیین کار بهداشتی تولید	1097
فناوری مواد غذایی	6332	میکروبیولوژی- افشرده انواع آبمیوه در بسته بندی های اسپتیک و غیر اسپتیک - ویزگیها و روشهای آزمون میکروبی	1098
فناوری مواد غذایی	6693	آب میوه ها- نوشابه های ورزشی- ویزگیها	1099
فناوری مواد غذایی	6801	نوشیدنی ها - افشرده آب گیلان - ویزگیها و روشهای آزمون	1100
فناوری مواد غذایی	6802	نوشیدنی ها - شربت انار- ویزگی ها و روشهای آزمون	1101
فناوری مواد غذایی	6804	نوشیدنی ها - شربت زرشک - ویزگی ها و روشهای آزمون	1102
فناوری مواد غذایی	7050	توتون و فرآورده های آن - میزان نشاسته در توتون به روش آنزیمی - روش آزمون	1103
فناوری مواد غذایی	7438	نوشیدنی - تعیین پاتولین در آب سیب و فرآورده های آن به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - روش آزمون	1104
فناوری مواد غذایی	7950	آب میوه-آب نارنگی تغلیظ شده(ستبر)-ویزگی ها و روش های آزمون	1105
فناوری مواد غذایی	8	آدامس - ویزگیها	1106
فناوری مواد غذایی	37	بیسکویت - ویزگیها	1107
فناوری مواد غذایی	381	نشاسته خوراکی - نمونه برداری و آزمون	1108
فناوری مواد غذایی	407	شیرینی - ویزگیها و نمونه برداری انواع شیرینی	1109
فناوری مواد غذایی	592	شیرینی- و بفر - ویزگیها	1110
فناوری مواد غذایی	621	گلوکز مایع - ویزگیها و روشهای آزمون	1111
فناوری مواد غذایی	711	تافی و آب نبات - ویزگیها و روشهای آزمون	1112
فناوری مواد غذایی	739	نبات - روشهای آزمون	1113
فناوری مواد غذایی	759	آدامس - روشهای آزمون	1114
فناوری مواد غذایی	1724	نقل خلال بادام خوشبو - ویزگیها و روشهای آزمون	1115
فناوری مواد غذایی	1819	نان برنجی - ویزگیها و روشهای آزمون	1116
فناوری مواد غذایی	2395	شیرینی و قنادی - میکروبیولوژی- ویزگیها	1117
فناوری مواد غذایی	2555	عسل - دستگاه استخراج کننده عسل از قاب	1118

فناوری مواد غذایی	2612	سوهان - ویژگیها و روشهای آزمون	1119
فناوری مواد غذایی	2619	گز انگبین - ویژگیها و روش آزمون	1120
فناوری مواد غذایی	2843	نشاسته - ویژگی ها و روش های آزمون میکروبیولوژیکی	1121
فناوری مواد غذایی	3023	شیرینی- گز بدون گز انگبین - ویژگی ها و روشهای آزمون	1122
فناوری مواد غذایی	3024	شیرینی- گز گز انگبینی - ویژگی ها و روشهای آزمون	1123
فناوری مواد غذایی	3361	گلوکز مایع - نمونه برداری	1124
فناوری مواد غذایی	3395	گلوکز مایع - انیدرید سولفورو (2SO) - روش اندازه گیری	1125
فناوری مواد غذایی	3417	گلوکز مایع - روش اندازه گیری مس	1126
فناوری مواد غذایی	3418	گلوکز مایع - روش اندازه گیری سرب	1127
فناوری مواد غذایی	3439	گلوکز مایع - ماده خشك تام (با استفاده از گرمخانه و كمك صافی) - روش اندازه گیری	1128
فناوری مواد غذایی	3493	شیرینی های آردی - ویژگیها	1129
فناوری مواد غذایی	3544	قند و شکر- ویژگیها و روشهای آزمون میکروبیولوژی	1130
فناوری مواد غذایی	3598	گلوکز مایع - روش تعیین ارسنیک	1131
فناوری مواد غذایی	3629	شیرینی و قنادی - تعریف و تقسیم بندی علمی، صنعتی	1132
فناوری مواد غذایی	3661	گلوکز مایع - روش اندازه گیری خاکستر سولفات	1133
فناوری مواد غذایی	3666	قند کلوخه - ویژگیها و روشهای آزمون	1134
فناوری مواد غذایی	3680	قند کله - ویژگیها و روشهای آزمون	1135
فناوری مواد غذایی	3682	کراکر - ویژگیها	1136
فناوری مواد غذایی	3683	نشاسته - اندازه گیری قدرت کاهندگی و معادل دکستروز در فرآورده های آبکافت شده نشاسته به روش سنجش ثابت لین وانین	1137
فناوری مواد غذایی	3684	گلوکز مایع - اندازه گیری معادل دکستروز در گلوکز مایع به روش لین وانین با حجم ثابت	1138
فناوری مواد غذایی	3691	نشاسته، مشتقات و فرآورده های جانبی - واژه نامه	1139
فناوری مواد غذایی	3751	گلوکز مایع - اندازه گیری ماده خشك به روش گرمخانه خلاء	1140
فناوری مواد غذایی	3752	گلوکز مایع - اندازه گیری ماده خشك به روش ضریب شکست	1141
فناوری مواد غذایی	3753	دکستروز - اندازه گیری کاهش جرمی به روش خنك کردن در گرمخانه خلا	1142
فناوری مواد غذایی	4386	قند و شکر، روش اندازه گیری نیروی هیدروژن (پی-اچ-)	1143
فناوری مواد غذایی	4387	نشاسته و فرآورده های مشتق از آن - اندازه گیری کلرور به روش پتانسیومتری	1144
فناوری مواد غذایی	4398	شکر خام، شکر قهوه ای، شربت رقیق، شربت غلیظ و ملاس - اندازه گیری خاکستر سولفات	1145
فناوری مواد غذایی	4399	قند و شکر - اندازه گیری قندهای انورت با روش EDTA (نابت و آلن)	1146
فناوری مواد غذایی	4400	شکر تصفیه شده - اندازه گیری مس در فرآورده ها به روش رنگ سنجی	1147
فناوری مواد غذایی	4401	نشاسته - فرآورده های آبکافتی - روش اندازه گیری آب به روش اصلاح شده کارل فیشر	1148
فناوری مواد غذایی	4402	شکر تصفیه شده - اندازه گیری ارسنیک در فرآورده ها با شیوه رنگ سنجی	1149
فناوری مواد غذایی	4522	شکر سفید - اندازه گیری درصد ساکارز به روش پلاریمتری برانشویک	1150
فناوری مواد غذایی	4630	سوربیتول در فرآورده های رژیمی - روش اندازه گیری	1151
فناوری مواد غذایی	4633	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری فسفر کل به روش بیناب سنجی-	1152
فناوری مواد غذایی	4634	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار ازت به روش کیلدال و با شیوه بیناب سنجی-	1153

فناوری مواد غذایی	4655	شکر و فرآورده های آن - اندازه گیری سرب به روش رنگ سنجی	1154
فناوری مواد غذایی	4702	ملاس - اندازه گیری ساکارز ظاهری به روش پلاریزاسیون مضاعف	1155
فناوری مواد غذایی	4708	کارامل - ویژگیها	1156
فناوری مواد غذایی	4726	نشاسته - اندازه گیری خاکستر	1157
فناوری مواد غذایی	4727	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار پی اچ و اسیدیته	1158
فناوری مواد غذایی	4728	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری ازت به روش کیلیدال با شیوه عیارسنجی	1159
فناوری مواد غذایی	4729	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار دی اکسید گوگرد به روش های اسید سنجی و کدورت سنجی	1160
فناوری مواد غذایی	4781	ملاس نیشکر و شربت های تصفیه شده - اندازه گیری قندهای احیاکننده به روش حجم ثابت لین وانیون	1161
فناوری مواد غذایی	4797	نشاسته - اندازه گیری رطوبت به روش خشک کردن در گرمخانه	1162
فناوری مواد غذایی	4798	نشاسته طبیعی یا اصلاح شده - اندازه گیری مقدار چربی تام	1163
فناوری مواد غذایی	4799	شکر خام و فرآورده های فرآیند نیشکر - اندازه گیری قندهای کاهنده به روش حجم ثابت لین وانیون	1164
فناوری مواد غذایی	4800	شکر تصفیه شده و محلولهای قندی - اندازه گیری آهن به روش رنگ سنجی	1165
فناوری مواد غذایی	4926	نشاسته و فرآورده های آن - مقدار فلزات سنگین اندازه گیری آرسنیک به کمک بیناب سنجی ربایش اتمی	1166
فناوری مواد غذایی	5186	شکر خام - اندازه گیری خاکستر بروش هدایت الکتریکی در شکر خام، شکر قهوه ای، شربت خام، شربت غلیظ و ملاس.	1167
فناوری مواد غذایی	5193	شکر خام - اندازه گیری رنگ محلول	1168
فناوری مواد غذایی	5193	شکر خام - اندازه گیری رنگ محلول	1169
فناوری مواد غذایی	5194	شکر خام - اندازه گیری رطوبت به وسیله خشک کردن	1170
فناوری مواد غذایی	5195	ملاس - اندازه گیری ماده خشک و رطوبت به روش آمیختن با شن و خشک کردن در خلا	1171
فناوری مواد غذایی	5196	ملاس - اندازه گیری ماده خشک ظاهری (درجه بریکس) با کاربرد هیدرومتر (چگالی سنج)	1172
فناوری مواد غذایی	5257	نشاسته خوراکی آرد گندم - آیین کار بهداشتی تولید	1173
فناوری مواد غذایی	5259	شیره خرما - آیین کار روش و شرایط بهداشتی تولید	1174
فناوری مواد غذایی	5261	شیرینی- گز - آیین کار بهداشتی تولید	1175
فناوری مواد غذایی	5315	شیرینی - کلمپه COLOMPEH - ویژگیها	1176
فناوری مواد غذایی	5341	نشاسته طبیعی - اندازه گیری مقدار نشاسته بروش پلاریمتری	1177
فناوری مواد غذایی	5346	نشاسته و مشتقات آن - اندازه گیری مقدار جیوه بوسیله طیف سنجی جذب اتمی	1178
فناوری مواد غذایی	5361	شکر سفید - اندازه گیری مواد نامحلول به کمک صافی غنایی	1179
فناوری مواد غذایی	5427	نشاسته و فرآورده های آن - مقدار فلزات سنگین - اندازه گیری مقدار سرب بروش بیناب سنجی ربایش اتمی بوسیله گداختن الکتریکی	1180
فناوری مواد غذایی	5513	نشاسته و فرآورده های آن - اندازه گیری مقدار سرب به روش بیناب سنجی ربایش اتمی به وسیله گداختن الکتریکی	1181
فناوری مواد غذایی	5622	نشاسته های مورد استفاده در برچسب های راهنمایی و توضیح دهنده کالاها نساجی	1182
فناوری مواد غذایی	5692	حلوای هویج - ویژگیها و روشهای آزمون	1183
فناوری مواد غذایی	5693	حلوای گردویی - ویژگیها و روشهای آزمون	1184
فناوری مواد غذایی	5773	شیرینی - کماج سن - ویژگیها و روشهای آزمون	1185
فناوری مواد غذایی	5835	خوراک دام - اندازه گیری نشاسته به روش پلاریمتری - روش آزمون	1186
فناوری مواد غذایی	5863	شیرینی- گز - واحدهای تولیدی و بسته بندی - آیین کار بهداشتی	1187
فناوری مواد غذایی	5879	نوشابه ها - فشرده آب شاه توت ویژگیها	1188

فناوری مواد غذایی	6084	شیرینی- پشمک - ویژگیها و روشهای آزمون	1189
فناوری مواد غذایی	6763	شکر- آیین کار تولید	1190
فناوری مواد غذایی	6895	چغندر قند – اندازه گیری درصد قند به روش سرد ، با بکار بردن شفاف کننده سولفات آلومینیم – روش آزمون	1191
فناوری مواد غذایی	6897	شکر و فرآورده های آن- اندازه گیری درجه پلاریزاسیون شکر خام – روش آزمون	1192
فناوری مواد غذایی	6999	نشاسته و مشتقات آن – تعیین درصد گروه های کربوکسی متیل در نشاسته تغییر یافته - روش آزمون	1193
فناوری مواد غذایی	7573	آدامس - راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر نقاط بحرانی (HACCP) - آیین کار	1194
فناوری مواد غذایی	7577	شکر خام - اندازه گیری دکستران در شکر خام به روش کدورت سنجی	1195
فناوری مواد غذایی	7578	شکر خام - اندازه گیری قندهای کاهنده در شکر خام به روش لوف شورل	1196
فناوری مواد غذایی	7610	عسل - ویژگی ها و روشهای آزمون میکروبیولوژی	1197
فناوری مواد غذایی	7630	فرآورده قنادی - حلوائ سیاه - ویژگیها و روشهای آزمون	1198
فناوری مواد غذایی	7773	نشاسته تغییر شکل یافته-اندازه گیری میزان استیل-روش آنزیمی	1199
فناوری مواد غذایی	8025	شربت اینورت-ویژگی ها	1200
فناوری مواد غذایی	608	شکلات - ویژگیها و روش های آزمون	1201
فناوری مواد غذایی	143	روغنها و چربیهای خوراکی - ویژگیهای مارگارین (کره نباتی)	1202
فناوری مواد غذایی	144	روغنهای گیاهی خوراکی هیدروژنه - ویژگیها	1203
فناوری مواد غذایی	263	دانه آفتابگردان آجیلی - ویژگیها و روشهای آزمون	1204
فناوری مواد غذایی	264	دانه های روغنی - دانه آفتابگردان	1205
فناوری مواد غذایی	321	کنجاله دانه های روغنی - روش تعیین آب و مواد فرار	1206
فناوری مواد غذایی	322	خوراک دام و طیور- کنجاله آفتابگردان- ویژگیها و روشهای آزمون	1207
فناوری مواد غذایی	323	دانه های روغنی - دانه کنجد - ویژگیها و روشهای آزمون	1208
فناوری مواد غذایی	331	کنجاله دانه های روغنی - نمونه برداری	1209
فناوری مواد غذایی	332	کنجاله دانه های روغنی - روش اندازه گیری خاکستر کل	1210
فناوری مواد غذایی	414	کنجاله دانه های روغنی - روش تعیین خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	1211
فناوری مواد غذایی	415	کنجاله دانه های روغنی - روش تعیین میزان روغن	1212
فناوری مواد غذایی	431	روغن ها و چربیهای خوراکی-نمونه برداری	1213
فناوری مواد غذایی	493	روغنها و چربیها - نمونه برداری و روشهای آزمون	1214
فناوری مواد غذایی	509	دانه های روغنی - دانه گلرنگ - ویژگیها و روشهای آزمون	1215
فناوری مواد غذایی	532	ادویه و چاشنی- باربچه - ویژگیها و روشهای آزمون	1216
فناوری مواد غذایی	609	روغنها و چربیهای خوراکی- کره کاکایو - ویژگیها و روشهای آزمون	1217
فناوری مواد غذایی	757	سویای زرد - ویژگیها	1218
فناوری مواد غذایی	758	دانه های روغنی - دانه کرچک - ویژگیها و روشهای آزمون	1219
فناوری مواد غذایی	1254	روغنها و چربیهای خوراکی - کره - ویژگیها	1220
فناوری مواد غذایی	1300	روغنها و چربیهای خوراکی- روغن آفتابگردان- ویژگیها	1221
فناوری مواد غذایی	1446	روغنها و چربیها - روغن زیتون - ویژگیها و روشهای آزمون	1222
فناوری مواد غذایی	1447	روغنها و چربیها - روغن ذرت مایع خوراکی - ویژگیها	1223

فناوری مواد غذایی	1522	کنجاله دانه های روغنی - اندازه گیری ازت کل	1224
فناوری مواد غذایی	1723	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن تخم پنبه - ویژگیها	1225
فناوری مواد غذایی	1752	روغنها و چربیها - روغن کنجد خوراکی مایع - ویژگیها	1226
فناوری مواد غذایی	2008	روغنها و چربیها - روغن مایع خوراکی خشخاش	1227
فناوری مواد غذایی	2010	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن گلرنگ - ویژگیها و روشهای آزمون	1228
فناوری مواد غذایی	2011	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن بادام زمینی	1229
فناوری مواد غذایی	2205	روغنها و چربیها - روش آزمون	1230
فناوری مواد غذایی	2237	بسته بندی - قوطی فلزی - روغن نباتی جامد - ویژگیها	1231
فناوری مواد غذایی	2274	اسانسها-نمونه برداری	1232
فناوری مواد غذایی	2363	روغنها و چربیها- پیه صنعتی - ویژگیها و روشهای آزمون	1233
فناوری مواد غذایی	2392	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن سویا - ویژگیها	1234
فناوری مواد غذایی	2641	بذر سویای زرد - ویژگیها	1235
فناوری مواد غذایی	2816	بذر آفتابگردان روغنی - ویژگیها	1236
فناوری مواد غذایی	2882	کنجاله دانه های روغنی - تهیه آزمون	1237
فناوری مواد غذایی	3226	روغنها و چربیهای حیوانی و نباتی - تهیه آزمون	1238
فناوری مواد غذایی	3255	روغنها و چربیها - تشخیص و تعیین مقدار آنتی اکسیدان-ها	1239
فناوری مواد غذایی	3332	سویا - پروتئین - ویژگیها و روشهای آزمون	1240
فناوری مواد غذایی	3460	بذر کنجد - ویژگیها و روشهای آزمون	1241
فناوری مواد غذایی	3462	بذر کتان - ویژگیها و روشهای آزمون	1242
فناوری مواد غذایی	3463	بذر ارزن - ویژگیها و روشهای آزمون	1243
فناوری مواد غذایی	3468	بذر کلزا - ویژگیها و روشهای آزمون	1244
فناوری مواد غذایی	3734	روغنها و چربیهای خوراکی - پایداری در برابر اکسید شدن - روش اندازه گیری	1245
فناوری مواد غذایی	3896	سویا - روش اندازه گیری فعالیت اوره از فرآورده های دانه سویا	1246
فناوری مواد غذایی	3957	دانه های روغنی - اندازه گیری ناخالصی ها-روش آزمون	1247
فناوری مواد غذایی	3958	کنجاله دانه های روغنی - باقیمانده هگزان آزاد در کنجاله	1248
فناوری مواد غذایی	3959	دانه های روغنی - تبدیل نمونه آزمایشگاهی - به آزمایش	1249
فناوری مواد غذایی	3960	دانه های روغنی - روش اندازه گیری باقیمانده هگزان کل در کنجاله	1250
فناوری مواد غذایی	4087	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری ترکیبات قطبی	1251
فناوری مواد غذایی	4088	روغنها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری فلزات مس، آهن و نیکل به روش جذب اتمی کوره گرافیتی	1252
فناوری مواد غذایی	4089	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری سرب به روش جذب اتمی کوره گرافیتی	1253
فناوری مواد غذایی	4090	روغنها و چربیها- متیل استرها های اسیدهای چرب - روش تهیه	1254
فناوری مواد غذایی	4091	روغنها و چربیها- متیل استرها های اسیدهای چرب - تجزیه به روش گاز کروماتوگرافی	1255
فناوری مواد غذایی	4092	روغنها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری میزان انبساط	1256
فناوری مواد غذایی	4093	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری عدد آنیسیدین	1257
فناوری مواد غذایی	4094	روغنها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری باقیمانده هگزان صنعتی	1258

فناوری مواد غذایی	4095	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری ناخالصی-های نامحلول	1259
فناوری مواد غذایی	4096	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری میزان جذب نور ماوراء بنفش	1260
فناوری مواد غذایی	4097	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری مواد غیر قابل صابونی توسط استخراج با هگزان - روش سریع	1261
فناوری مواد غذایی	4152	روغن‌ها و چربیها- روغنهای گیاهی خوراکی سرخ کردنی جهت مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها+اصلاحیه	1262
فناوری مواد غذایی	4177	روغن‌ها و چربیها - اندازه گیری رطوبت با روش کارل فیشر	1263
فناوری مواد غذایی	4178	دانه های روغنی- اندازه گیری اسیدیته روغنی	1264
فناوری مواد غذایی	4179	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری عدد پراکسید	1265
فناوری مواد غذایی	4291	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری رطوبت و مواد فرار با استفاده از گرمخانه و صفحه داغ	1266
فناوری مواد غذایی	4316	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری رطوبت با روش تقطیر	1267
فناوری مواد غذایی	4360	کنجاله دانه های روغنی - آماده سازی آزمایش	1268
فناوری مواد غذایی	4381	روغن‌ها و چربیها- کلزا - اندازه گیری گلوکزینولات ها به روش کروماتوگرافی با کارایی بالا	1269
فناوری مواد غذایی	4465	روغن‌ها و چربیها - روغن پالم سوپراولیین تصفیه شده خوراکی - ویژگیها	1270
فناوری مواد غذایی	4466	روغن‌ها و چربیها - روغن پالم اولیین خام، خنثی شده، خنثی و رنگبری شده و تصفیه شده خوراکی - ویژگیها	1271
فناوری مواد غذایی	4467	روغن‌ها و چربیها - روغن پالم خوراکی، خنثی شده و تصفیه شده خوراکی - ویژگیها	1272
فناوری مواد غذایی	4520	دانه های روغنی کنجاله-اندازه گیری مقدار کل ایزوتیوسیانات و نتیل تیو اگر از رورمون در کنجاله دانه های روغنی	1273
فناوری مواد غذایی	4886	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری عدد یدی به روش هانوس	1274
فناوری مواد غذایی	4887	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری نقطه ذوب به روش لوله موینه باز	1275
فناوری مواد غذایی	4888	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری عدد یدی به روش ویجس	1276
فناوری مواد غذایی	4935	روغن‌ها و چربیها - روغن کلزای خوراکی - ویژگیها	1277
فناوری مواد غذایی	5107	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری نقطه ذوب به روش لوله مویین بسته	1278
فناوری مواد غذایی	5108	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری ضریب شکست	1279
فناوری مواد غذایی	5109	روغن‌ها و چربیها - روغن کلزا - اندازه گیری سولفور	1280
فناوری مواد غذایی	5110	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری رنگ	1281
فناوری مواد غذایی	5183	دانه های روغنی - اندازه گیری گلوکوزینولات ها به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا در کنجاله	1282
فناوری مواد غذایی	5255	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - اندازه گیری بوتیل هیدورکسی آنیزول و بوتیل هیدورکسی تولوین	1283
فناوری مواد غذایی	5256	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - اندازه گیری هیدروکربن های اشباع	1284
فناوری مواد غذایی	5260	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - اندازه گیری اسیدهای چرب چند غیر اشباع دارای ساختمان سیس - سیس 1 و 4 دی-ان	1285
فناوری مواد غذایی	5262	روغن‌ها و چربیهای حیوانی و گیاهی - روش اندازه گیری خاکستر	1286
فناوری مواد غذایی	5948	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری گالات(جذب ملکولی اسپکتروفتومتری)	1287
فناوری مواد غذایی	5950	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - روغن مایع مخلوط - روش آزمون	1288
فناوری مواد غذایی	5952	روغن ها و چربیهای خوراکی - تعیین کلروفیل در روغن خام گیاهی - روش آزمون	1289
فناوری مواد غذایی	6074	روغن‌ها و چربیهای خوراکی - نقاط دود اشتغال - روش آزمون	1290
فناوری مواد غذایی	6075	روغن ها و چربیهای خوراکی - اندازه گیری نقطه سرما - روش آزمون	1291
فناوری مواد غذایی	6076	روغن ها و چربیهای خوراکی - آرسنیک - جذب اتمی - روش آزمون عمومی	1292
فناوری مواد غذایی	6077	روغن ها و چربیهای خوراکی - چکالی نسبی - روش آزمون	1293

فناوری مواد غذایی	6078	روغن ها و چربیهای خوراکی - ویسکوزینه - روش آزمون	1294
فناوری مواد غذایی	6079	روغنها و چربیهای خوراکی - فسفر - روش آزمون	1295
فناوری مواد غذایی	6080	روغنها و چربیهای خوراکی - تعیین عدد کرایسمر	1296
فناوری مواد غذایی	6081	روغنها و چربیهای خوراکی - استرولها - روش آزمون	1297
فناوری مواد غذایی	6082	روغنها و چربیهای خوراکی - صابون - روش آزمون	1298
فناوری مواد غذایی	6108	روغنها و چربی های خوراکی - تعیین اروسیک اسید - روش آزمون	1299
فناوری مواد غذایی	6415	روغنها و چربیهای خوراکی- اندازه گیری بنزوالفایبرن به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا با فاز معکوس روش آزمون	1300
فناوری مواد غذایی	6655	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن خام پسته - ویژگیها و روشهای آزمون	1301
فناوری مواد غذایی	6657	روغنها و چربیهای خوراکی - تعیین رنگ قرمز - روش آزمون	1302
فناوری مواد غذایی	6658	روغنها و چربیهای خوراکی - روغن سیبوس برنج - ویژگیها	1303
فناوری مواد غذایی	6686	روغنها و چربیهای خوراکی-تعیین کاروتن-روش آزمون	1304
فناوری مواد غذایی	6953	روغن ها و چربیهای خوراکی-تعیین پروپیل گالات-روش آزمون	1305
فناوری مواد غذایی	7043	روغنها و چربیهای گیاهی و حیوانی- آزمون هالفن	1306
فناوری مواد غذایی	7044	روغنها و چربیهای گیاهی و حیوانی - آزمون کمی (رناد) و کیفی(بلیه) روغن بادام زمینی - روشهای آزمون	1307
فناوری مواد غذایی	7211	روغن ها و چربی های خوراکی - اندازه گیری مقدار توکوفرول و توکوترینول به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - روش آزمون	1308
فناوری مواد غذایی	7309	روغن و چربی حیوانی و گیاهی - اندازه گیری مقدار 1 - مونوگلیسریدها و گلیسرول آزاد - روش آزمون	1309
فناوری مواد غذایی	7410	روغن ها و چربیهای خوراکی - تعیین فلیانیت - روش آزمون	1310
فناوری مواد غذایی	7411	روغن ها و چربیهای خوراکی - تعیین رسوب (لرد) در روغنها و چربیهای خام - روش جانب مرکز	1311
فناوری مواد غذایی	7412	روغن ها و چربیهای خوراکی - ارزیابی حسی - روش آزمون	1312
فناوری مواد غذایی	7413	روغن ها و چربیهای خوراکی - تشخیص روغن کنجد(ویلاچیا) - روش آزمون	1313
فناوری مواد غذایی	7414	روغن ها و چربیهای خوراکی - تعیین رسوب قابل دید - روش آزمون	1314
فناوری مواد غذایی	7512	روغنها و چربیهای حیوانی و گیاهی - روغن سبزه - ویژگیها و روشهای آزمون	1315
فناوری مواد غذایی	7513	روغنها و چربیهای حیوانی و گیاهی - مارگارین (کره نباتی) - روشهای آزمون	1316
فناوری مواد غذایی	7592	دانه های روغنی - نمونه برداری	1317
فناوری مواد غذایی	7593	دانه های روغنی - اندازه گیری مقدار روغن - روش آزمون(روش مرجع)	1318
فناوری مواد غذایی	7600	روغنها و چربیهای گیاهی - اسیدهای چرب جزئی هیدروژنه شده سیبوس برنج - ویژگیها و روشهای آزمون	1319
فناوری مواد غذایی	8034	دانه های روغنی-اندازه گیری رطوبت و مواد فرار	1320
فناوری مواد غذایی	14	ادویه و چاشنی- زیره سبز - ویژگیها	1321
فناوری مواد غذایی	26	نمک طعام - ویژگیها و روشهای آزمون	1322
فناوری مواد غذایی	246	ادویه و چاشنی - خردل - ویژگیها و روشهای آزمون	1323
فناوری مواد غذایی	251	ادویه و چاشنی - فلفل سفید - ویژگیها	1324
فناوری مواد غذایی	251-1	ادویه و چاشنی - فلفل سیاه - ویژگیها	1325
فناوری مواد غذایی	252	ادویه و چاشنی - زردچوبه درسته و ساییده (گرد) - ویژگیها	1326
فناوری مواد غذایی	253	ادویه - روش آزمایش	1327
فناوری مواد غذایی	259-1	زعفران - ویژگیها	1328

فناوری مواد غذایی	259-2	زعفران - روشهای آزمون	1329
فناوری مواد غذایی	320	ادویه و چاشنی- هل - ویزگیها	1330
فناوری مواد غذایی	355	ادویه و چاشنی- سرکه - ویزگیها	1331
فناوری مواد غذایی	512	ادویه - نمونه برداری	1332
فناوری مواد غذایی	536	ادویه و چاشنی - زنجبیل - ویزگیها و روشهای آزمون	1333
فناوری مواد غذایی	740	مواد غذایی - رنگهای مجاز خوراکی- فهرست و ویزگیهای عمومی	1334
فناوری مواد غذایی	799	ادویه و چاشنی - دارچین - ویزگیها	1335
فناوری مواد غذایی	949	مواد غذایی - امولسیفایرها و استابیلایزرهای مصرفی	1336
فناوری مواد غذایی	950	نگهدارنده های مجاز خوراکی	1337
فناوری مواد غذایی	952	مواد غذایی - طعم دهنده های مجاز خوراکی - ویزگیها	1338
فناوری مواد غذایی	968	صمغ های مجاز خوراکی - ویزگیها	1339
فناوری مواد غذایی	993	ادویه و چاشنی - رازیانه تلخ - ویزگیها	1340
فناوری مواد غذایی	1031	ادویه و چاشنیها - اندازه گیری عصاره اتری غیر فرار	1341
فناوری مواد غذایی	1032	ادویه و چاشنیها - اندازه گیری مواد خارجی	1342
فناوری مواد غذایی	1058	میخک درسته و ساییده - ویزگیها	1343
فناوری مواد غذایی	1060	سبزیها - گشنیز درسته و ساییده (گرد گشنیز) - ویزگیها	1344
فناوری مواد غذایی	1157	سبزیها - نعنای خشک شده - ویزگیها	1345
فناوری مواد غذایی	1186	ادویه و چاشنی - زیره سیاه و زیره زرد - ویزگیها و روشهای آزمون	1346
فناوری مواد غذایی	1195	نمک ید دار - روش آزمون - بسته بندی و نشانه گذاری	1347
فناوری مواد غذایی	1196	ادویه چاشنی - اندازه گیری، رطوبت	1348
فناوری مواد غذایی	1197	ادویه و چاشنی - روش تعیین خاکستر کل	1349
فناوری مواد غذایی	1253	ادویه و چاشنی - استاندارد اندازه گیری خاکستر نامحلول در اسید	1350
فناوری مواد غذایی	1302	شیرین کننده های مصنوعی - مواد افزودنی-	1351
فناوری مواد غذایی	1362	ادویه و چاشنی - روش اندازه گیری عصاره الکلی	1352
فناوری مواد غذایی	1365	ادویه و چاشنی ها - روش تعیین مقدار آلودگی	1353
فناوری مواد غذایی	1394	ادویه و چاشنی- سرکه - روشهای آزمون	1354
فناوری مواد غذایی	1440	ادویه و چاشنی- پودر کاری - ویزگیها و روشهای آزمون	1355
فناوری مواد غذایی	1619	ادویه و چاشنی - روش اندازه گیری عصاره محلول در آب سرد	1356
فناوری مواد غذایی	1624	آنتی اکسیدانها - ویزگیها و تشخیص خلوص	1357
فناوری مواد غذایی	1725	ادویه و چاشنی - دانه کرفس - ویزگیها	1358
فناوری مواد غذایی	1726	ادویه و چاشنی - چیلی و کاپسیکوم (درسته و گرد) - ویزگیها	1359
فناوری مواد غذایی	1727	ادویه و چاشنی - تعیین نمونه کردی جهت آزمون	1360
فناوری مواد غذایی	1816	وانیل - ویزگیها	1361
فناوری مواد غذایی	1817	ادویه و چاشنی - استاندارد اندازه گیری خاکستر نامحلول در آب	1362
فناوری مواد غذایی	1818	ادویه و چاشنی - روش تعیین مقدار روغنهای فرار	1363

فناوری مواد غذایی	2056	اسید اسکوربیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1364
فناوری مواد غذایی	2200-9	آنزیم پکتیناز- روش اندازه گیری فعالیت آنزیمی	1365
فناوری مواد غذایی	2274-13	اسانس - تعیین نقطه انجماد - روش آزمون	1366
فناوری مواد غذایی	2274-14	اسانس - تعیین الکلهای آزاد نوع اول و دوم بوسیله استیله کردن در پیریدین - روش آزمون	1367
فناوری مواد غذایی	2274-15	اسانس - اسانس های داراي الکلهای نوع سوم - تعیین الکلهای آزاد از طریق تعیین ارزش استری پس از استیله کردن در پیریدین - روش آزمون	1368
فناوری مواد غذایی	2275	سبزیها - برگ بو - ویژگیها	1369
فناوری مواد غذایی	2277	ادویه و چاشنی - نامگذاری	1370
فناوری مواد غذایی	2278	ادویه و چاشنی - تمبر هندی - ویژگیها	1371
فناوری مواد غذایی	2300	وانیلین - ویژگیها	1372
فناوری مواد غذایی	2307	سبزیها - سیر خشک - تعیین مقدار سولفور آلی	1373
فناوری مواد غذایی	2322	ادویه و چاشنی - پپرین در فلفل - تعیین مقدار	1374
فناوری مواد غذایی	2340	ادویه و چاشنی - تمبر هندی - عصاره - ویژگیها	1375
فناوری مواد غذایی	2454	مایونز و سسهای سالاد - ویژگیها	1376
فناوری مواد غذایی	2460	ترشی ها - ویژگیها	1377
فناوری مواد غذایی	2475	ادویه و چاشنی - جوزبویا و پوست آن - ویژگیها	1378
فناوری مواد غذایی	2476	ادویه و چاشنی - پودر پاپریکا - ویژگیها	1379
فناوری مواد غذایی	2515	ادویه و چاشنی - دارچین - ویژگیها	1380
فناوری مواد غذایی	2516	ادویه و چاشنی - روش آزمون میکروسکوپی گرد پاپریکا	1381
فناوری مواد غذایی	2550	سس گوجه فرنگی - ویژگیها	1382
فناوری مواد غذایی	2577	خمیر مایه نان - ویژگیها و روشهای آزمون	1383
فناوری مواد غذایی	2598	ادویه و چاشنی - بادیان رومی - ویژگیها	1384
فناوری مواد غذایی	2599	ادویه و چاشنی - آویشن - ویژگیها	1385
فناوری مواد غذایی	2600	ادویه سالیبه شده (اسیاب شده) - تعیین درجه نرمی	1386
فناوری مواد غذایی	2632	رنگ های افزودنی (الی مصنوعی) در مواد خوراکی - روش آزمون (جداسازی و تشخیص)	1387
فناوری مواد غذایی	2633	مواد غذایی - رنگ های افزودنی (محلول در روغن) در مواد خوراکی به روش کروماتوگرافی ستونی	1388
فناوری مواد غذایی	2634	مواد غذایی - رنگ-های افزودنی قطرانی در مواد خوراکی (روش آزمون)	1389
فناوری مواد غذایی	2650	ادویه و چاشنی - زردچوبه - تعیین مقدار قدرت رنگی - روش اسپکتروفتومتری	1390
فناوری مواد غذایی	2750	وانیل - واژه-نامه	1391
فناوری مواد غذایی	2752	ادویه و چاشنی - روش تعیین مقدار پپرین در فلفل بروش اسپکتروفتومتری	1392
فناوری مواد غذایی	2872	صمغ آگار غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1393
فناوری مواد غذایی	2879	بیکینگ پودر - ویژگیها	1394
فناوری مواد غذایی	2884	اسید فسفریک قابل مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1395
فناوری مواد غذایی	2889	ادویه - آیین کار آماده-سازی و بسته-بندی	1396
فناوری مواد غذایی	2965	سس مایونز و سس سالاد - ویژگیها و روش های آزمون میکروبی	1397
فناوری مواد غذایی	3102	ادویه - آیین کار پرتودهی	1398

فناوری مواد غذایی	3152	سبزیها - ترخون خشك - ویزگیها	1399
فناوری مواد غذایی	3174	ادویه و چاشنی - رازیانه شیرین - ویزگیها	1400
فناوری مواد غذایی	3189	ادویه و چاشنی - چیلی - تعیین اندیس اسکرپل	1401
فناوری مواد غذایی	3190	ادویه و چاشنی - پاپریکا - تعیین مقدار تام مواد رنگی طبیعی در گرد پاپریکا	1402
فناوری مواد غذایی	3227	سبزیها - شنبلیله درسته و ساییده "گرد" - ویزگیها	1403
فناوری مواد غذایی	3358	سبزیها - مرزه تابستانی - ویزگیها	1404
فناوری مواد غذایی	3359	سبزیها - مرزه زمستانی - ویزگیها	1405
فناوری مواد غذایی	3376	سدیم کربوکسی متیل سلولز مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1406
فناوری مواد غذایی	3377	متابی سولفیت سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1407
فناوری مواد غذایی	3378	اسید پروپیونیک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1408
فناوری مواد غذایی	3404	ادویه و چاشنی - خردل - گرد - ویزگیها	1409
فناوری مواد غذایی	3413	ادویه و چاشنی - چیلی - کالیسنائی سینوئید تام بوسیله کروماتوگرافی (HPLC)-تعیین مقدار	1410
فناوری مواد غذایی	3471	بذر زیره سیاه - ویزگیها و روشهای آزمون	1411
فناوری مواد غذایی	3472	سیترات سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1412
فناوری مواد غذایی	3474	ژلاتین مورد مصرف در صنایع غذایی-	1413
فناوری مواد غذایی	3479	فسفریک اسید برای مصارف صنعتی و غذایی: اندازه گیری کلرید موجود - روش پتانسیومتری	1414
فناوری مواد غذایی	3485	فسفریک اسید و سدیم فسفاتها برای مصارف صنعتی و غذایی اندازه گیری فلوریور موجود	1415
فناوری مواد غذایی	3486	فسفریک اسید برای مصارف صنعتی و غذایی - اندازه گیری وانادیم موجود - روش طیف سنجی	1416
فناوری مواد غذایی	3487	فسفریک اسید برای مصارف صنعتی و غذایی تعیین اکسیدهای نیتروژن موجود - روش طیف سنجی	1417
فناوری مواد غذایی	3494	آرد و فرآورده های آردی - مواد افزودنی مجاز - ویزگیها	1418
فناوری مواد غذایی	3561	نارگیل - اسیدهای چرب تقطیر شده - ویزگیها	1419
فناوری مواد غذایی	3562	بنزوات سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1420
فناوری مواد غذایی	3567	لیسیترین خوراکی - ویزگی و روشهای آزمون	1421
فناوری مواد غذایی	3571	پلی فسفات های سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1422
فناوری مواد غذایی	3582	سبزیها - پونه کوهی - ویزگیها	1423
فناوری مواد غذایی	3583	سبزیها - سرو کوهی (ازبر) - ویزگیها	1424
فناوری مواد غذایی	3615	نیترات سدیم مورد مصرف صنایع غذایی - ویزگی ها و روش های آزمون	1425
فناوری مواد غذایی	3616	صمغ عربی (آکاسیا) - ویزگی ها و روش های آزمون	1426
فناوری مواد غذایی	3617	سوربات پتاسیم مورد مصرف صنایع غذایی - ویزگی ها و روش های آزمون	1427
فناوری مواد غذایی	3624	پکتین مورد مصرف - صنایع غذایی - ویزگیها و روش-های آزمون	1428
فناوری مواد غذایی	3645	نیتريت سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1429
فناوری مواد غذایی	3659	زعفران - روش نمونه برداری	1430
فناوری مواد غذایی	3677	ادویه و چاشنی - ویزگیهای بهداشتی و میکروبیولوژیک ادویه مورد مصرف خانگی و اماکن عمومی	1431
فناوری مواد غذایی	3695	یدید پتاسیم خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون	1432
فناوری مواد غذایی	3696	یدات پتاسیم خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون	1433

فناوری مواد غذایی	3714	ادویه و چاشنی - بادیان ختایی - ویزگیها	1434
فناوری مواد غذایی	3715	ادویه و چاشنی - کاسیا - ویزگیها	1435
فناوری مواد غذایی	3716	ادویه و چاشنی - مرزنگوش خشك شده - ویزگیها	1436
فناوری مواد غذایی	3769	نمك طعام - اندازه گیری خلوص (درصد جرمی کلرور سدیم)	1437
فناوری مواد غذایی	3770	نمك طعام - اندازه گیری مواد نامحلول در آب	1438
فناوری مواد غذایی	3771	نمك طعام - اندازه گیری کاهش جرم دمای 110 درجه سلسیوس	1439
فناوری مواد غذایی	3911	سوربیتول مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1440
فناوری مواد غذایی	3912	بوتیل هیدروکسی آنیزول مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1441
فناوری مواد غذایی	3913	صمغ گوار مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1442
فناوری مواد غذایی	3955	سبزیها - الکیل کوهی - ویزگیها	1443
فناوری مواد غذایی	3956	سبزیها - ریحان خشك - ویزگیها	1444
فناوری مواد غذایی	4028	گلیسیرین خوراکی - ویزگیها و روش های آزمون	1445
فناوری مواد غذایی	4045	نمك خوراکی - روشهای یددار کردن و ویزگیهای ماشین آلات آن	1446
فناوری مواد غذایی	4058	نمك طعام - روش اندازه کلسیم و منیزیم	1447
فناوری مواد غذایی	4185	ادویه و چاشنی - گلپر - ویزگیها و روشهای آزمون	1448
فناوری مواد غذایی	4270	جوش شیرین (بی کربنات سدیم) خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون	1449
فناوری مواد غذایی	4313	بی کربنات آمونیوم خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون	1450
فناوری مواد غذایی	4354	ادویه و چاشنی - اندازه گیری کاپسای سیئوید تام در چیلی و اولیورزین های آن به روش اسپکترومتری	1451
فناوری مواد غذایی	4355	ادویه و چاشنی - فلفل سبز خشك - ویزگیها	1452
فناوری مواد غذایی	4356	ادویه و چاشنی - مریم گلی خشك - ویزگیها	1453
فناوری مواد غذایی	4380	روغنها و چربیها- کلزا - اندازه گیری مقدار کلروفیل به روش اسپکترومتری	1454
فناوری مواد غذایی	4383	اسید مالیک مورد مصرف صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1455
فناوری مواد غذایی	4384	متیل پارابن مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1456
فناوری مواد غذایی	4385	اسید فوماریک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1457
فناوری مواد غذایی	4389	ادویه و گیاهان خوشبوی خشك شده - آیین کار بهداشتی تهیه	1458
فناوری مواد غذایی	4521	ادویه و چاشنی - زنجبیل و الیورزین های آن - اندازه گیری جینجرول و شوگل ها	1459
فناوری مواد غذایی	4526	سبزیجات کاکوتی خشك - ویزگیها و روشهای آزمون	1460
فناوری مواد غذایی	4552	سس خردل	1461
فناوری مواد غذایی	4616	اسید تارتاریک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1462
فناوری مواد غذایی	4617	ال سیستین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1463
فناوری مواد غذایی	4618	اسید لاکتیک مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1464
فناوری مواد غذایی	4696	ادویه و چاشنی - نامگذاری گیاه شناسی	1465
فناوری مواد غذایی	4703	دی استات سدیم مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1466
فناوری مواد غذایی	4704	ال - گلوتامات تگ سدیمی - ویزگیها و روشهای آزمون	1467
فناوری مواد غذایی	4731	گلیسین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1468

فناوری مواد غذایی	4732	ال لیزین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1469
فناوری مواد غذایی	4733	ال سیستین منوهیدروکلراید مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1470
فناوری مواد غذایی	4751	بیوتین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1471
فناوری مواد غذایی	4752	ال متیونین مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1472
فناوری مواد غذایی	4792	ال گلوتامیک اسید مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1473
فناوری مواد غذایی	4825	اسید سوربیک و سوربات پتاسیم در فرآورده های خوراکی - روش اندازه گیری	1474
فناوری مواد غذایی	4869	آنزیم های متداول در صنایع غذایی و کاربرد آنها - فهرست بندی	1475
فناوری مواد غذایی	4947	پتاسیم اسسولفام مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1476
فناوری مواد غذایی	5009	دکستروز مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1477
فناوری مواد غذایی	5047	کربنات منیزیم خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون	1478
فناوری مواد غذایی	5048	پتاسیم اسسولفام در فرآورده های رژیمی - روش آزمون	1479
فناوری مواد غذایی	5071	تری کلسیم فسفات خوراکی - ویژگیها و روشهای آزمون	1480
فناوری مواد غذایی	5097	بسته بندی - تجهیزات و تاسیسات کارگاههای بسته بندی زعفران - آیین کار	1481
فناوری مواد غذایی	5102	سبزیها - بادنجه - ویژگیها	1482
فناوری مواد غذایی	5104	ادویه و چاشنی - زوفا - ویژگیها	1483
فناوری مواد غذایی	5111	روغنها و چربیهای خوراکی - روش اندازه گیری نقطه ذوب به روش وایلی	1484
فناوری مواد غذایی	5184	وانیل - روشهای آزمون	1485
فناوری مواد غذایی	5216	سس ماکارونی با سویا - ویژگیها و روشهای آزمون	1486
فناوری مواد غذایی	5216	سس ماکارونی با سویا - ویژگیها و روشهای آزمون	1487
فناوری مواد غذایی	5230	زعفران - آیین کار برداشت و فرآوری تا قبل از بسته بندی-	1488
فناوری مواد غذایی	5310	گل محمدی - ویژگیها و روشهای آزمون گرد گلبرگ	1489
فناوری مواد غذایی	5317	رنگهای افزودنی مصنوعی مجاز خوراکی - روشهای آزمون	1490
فناوری مواد غذایی	5318	هگزان مورد مصرف در صنایع غذایی - ویژگیها و روشهای آزمون	1491
فناوری مواد غذایی	5333	ویتامین - مکملهای خشک - اندازه گیری تیامین - ربیوفلاوین، پیریدوکسین، نیاسین و اسید فولیک بروش کروماتوگرافی منابع با کارایی بالا	1492
فناوری مواد غذایی	5430	عناب - آیین کار خشک کردن	1493
فناوری مواد غذایی	5550	نمک طعام - فروسیانید سدیم - پتاسیم یا کلسیم روش اندازه گیری بر حسب یون فروسیانید	1494
فناوری مواد غذایی	5560	نمک طعام - فروسیانید مصرفی - ویژگی ها و روشهای آزمون	1495
فناوری مواد غذایی	5563	ادویه و چاشنی- سماق - ویژگیها و روشهای آزمون-	1496
فناوری مواد غذایی	5564	گلرنگ - ویژگیها و روشهای آزمون-	1497
فناوری مواد غذایی	5689	زعفران - ویژگیهای میکروبی و روشهای آزمون	1498
فناوری مواد غذایی	5741	اسید فسفریک برای مصارف غذایی - اندازه گیری کلسیم (روش جذب اتمی با شعله)	1499
فناوری مواد غذایی	5742	بی کربنات آمونیوم خوراکی - اندازه گیری دی اکسید کربن (روش نیترومتری)	1500
فناوری مواد غذایی	5743	بی کربنات آمونیوم مصرفی در صنایع غذایی روش آزمون قلیابیت (روش حجمی)	1501
فناوری مواد غذایی	5759	گلاب - ویژگیها و روشهای آزمون	1502
فناوری مواد غذایی	5878	سس تند فلفل قرمز - ویژگیها و روشهای آزمون	1503

فناوری مواد غذایی	6003	لیمو ترش - گرد - ویزگیها و روشهای آزمون	1504
فناوری مواد غذایی	6014	مواد غذایی - افزودنیها - دی ال آلفاتوکوفرول - ویزگیها و روشهای آزمون	1505
فناوری مواد غذایی	6091	ماکارونی- مالتودکسترین - ویزگیها و روشهای آزمون	1506
فناوری مواد غذایی	6092	ال - آرژینین مورد استفاده در صنایع غذایی ویزگیها و روشهای آزمون	1507
فناوری مواد غذایی	6093	انیورینول مورد استفاده در صنایع غذایی ویزگیها و روشهای آزمون	1508
فناوری مواد غذایی	6094	گزانتان گام مورد استفاده در صنایع غذایی ویزگیها و روشهای آزمون	1509
فناوری مواد غذایی	6097	پروتیین های گیاهی - راهنمای کلی برای استفاده در صنایع غذایی	1510
فناوری مواد غذایی	6098	عصاره مالت - ویزگیهای میکروبی و بهداشتی	1511
فناوری مواد غذایی	6112	نیاسین - مورد مصرف در صنایع غذایی - ویزگیها و روشهای آزمون	1512
فناوری مواد غذایی	6160	ادویه و چاشنی- تمبر هندی - ویزگیهای میکروبیولوژی و روشهای آزمون	1513
فناوری مواد غذایی	6699	شیرین بیان-اندازه گیری اسید گلیسیریلیک در عصاره به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا - روش آزمون	1514
فناوری مواد غذایی	6762	زعفران - راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی از مرحله برداشت تا بسته بندی - آیین کار	1515
فناوری مواد غذایی	6896	مواد غذایی- مواد افزودنی کف زدهای مجاز مصرفی در فرآیند - فهرست اجزاء	1516
فناوری مواد غذایی	6935	پروتیین گیاهی و فرآورده های آن - پودر کنتل - ویزگیها و روشهای آزمون	1517
فناوری مواد غذایی	6940	ادویه و چاشنی - اندازه گیری ترکیبات پیرین در فلفل و عصاره های آن با روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) - روش آزمون	1518
فناوری مواد غذایی	6958	مواد غذایی- مواد افزودنی _ استات آلفا توکوفریل - ویزگیها و روشهای آزمون	1519
فناوری مواد غذایی	7001	زعفران- تعیین اسانس - روش آزمون	1520
فناوری مواد غذایی	7060	آنغوزه شیرین- روش شناسائی شیر خرم- ویزگیها و روشهای آزمون	1521
فناوری مواد غذایی	7273	سس های امولسیون - تعیین زرده تخم مرغ به روش کینولین فسفر مولیبدات - روش آزمون	1522
فناوری مواد غذایی	7632	ریبوفلاوین به کار بردنی در صنایع خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون	1523
فناوری مواد غذایی	7633	اسید فولیک مورد مصرف در صنایع خوراکی - ویزگیها و روشهای آزمون	1524
فناوری مواد غذایی	7720	سس سویا-ویژگی ها و روشهای آزمون	1525
فناوری مواد غذایی	7931	لیمو ترش خشک شده-ویژگیها و روش های آزمون	1526
فناوری مواد غذایی	8019	مواد غذایی-مواد افزودنی-دی اکسید تیتان خوراکی-ویژگی ها و روش های آزمون	1527
فناوری مواد غذایی	8020	مواد غذایی-مواد افزودنی-دی ال متیونین-ویژگی ها و روش های آزمون	1528
فناوری مواد غذایی	8021	مواد غذایی-مواد افزودنی-پودر(گرد)فروکتوز خوراکی-ویژگی ها و روش های آزمون	1529
فناوری مواد غذایی	8022	مواد غذایی-مواد افزودنی-پودر(گرد)لاکتوز خوراکی-ویژگی ها و روش های آزمون	1530
فناوری مواد غذایی	8023	مواد غذایی-مواد افزودنی-بتا کاروتن-ویژگی ها و روشهای آزمون	1531
فناوری مواد غذایی	8024	مواد غذایی-مواد افزودنی-بتا کاروتن10درصد خوراکی محلول در آب-ویژگی ها و روش های آزمون	1532
فناوری مواد غذایی	2085	غذای کمکی کودکان و شیرخواران - آیین کار شرایط بهداشتی واحدهای تولیدکننده	1533
فناوری مواد غذایی	2113	بسته بندی مواد غذایی- مقررات بهداشتی مواد رنگی برای رنگ کردن مواد پلاستیکی مورد مصرف	1534
فناوری مواد غذایی	2135	بسته بندی مواد غذایی - ویزگیهای عمومی برچسب	1535
فناوری مواد غذایی	2148	بسته بندی - قوطیهای فلزی جهت بسته بندی غذاهای آماده	1536
فناوری مواد غذایی	2326	میکروبیولوژی - سترونی تجارتي فرآورده های غذایی بسته بندی شده در بسته های نفوذ ناپذیر - روش کنترل	1537
فناوری مواد غذایی	2327	بسته بندی - قوطی فلزی برای بسته بندی مواد غذایی و غیر غذایی- روشهای آزمون	1538

فناوری مواد غذایی	2396	سوپهای خشك - میکروبیولوژی حد مجاز آلودگیها	1539
فناوری مواد غذایی	3033	کنسرو ماهی ماکرل در روغن یا سس (نوعی قباد) - ویژگیها و روشهای آزمون	1540
فناوری مواد غذایی	3115	بسته بندی مواد خوراکی - لفافهای آماده شده با لایه آلومینیوم - ویژگیها	1541
فناوری مواد غذایی	3331	بسته بندی های مواد خوراکی در ظروف شکل داده شده از مواد پلی مری و ورقهای آلومینیومی	1542
فناوری مواد غذایی	3827	سوپ های آماده - ویژگیها و روشهای آزمون	1543
فناوری مواد غذایی	4468	غذاهای رژیمی بسته بندی شده - برچسب گذاری	1544
فناوری مواد غذایی	4469	مواد غذایی - برچسب گذاری تغذیه ای - راهنما	1545
فناوری مواد غذایی	4470	مواد غذایی - از پیش بسته بندی شده - برچسب گذاری	1546
فناوری مواد غذایی	4474	کنسرو ماهی تن و لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی - ویژگیها و روشهای آزمون	1547
فناوری مواد غذایی	5687	غذای شیر خوار - بر پایه شیر - روش آزمون ویتامین A به وسیله دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	1548
فناوری مواد غذایی	5839	غذای کودک - ویژگیهای میکروبیولوژی	1549
فناوری مواد غذایی	7151	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش تعیین شده - غذاهای کنسرو شده کودکان - ویژگیها	1550
فناوری مواد غذایی	7152	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش تعیین شده - غذاهای رژیمی خیلی کم انرژی به منظور کاهش وزن - ویژگیها	1551
فناوری مواد غذایی	7251	مواد غذایی رژیمی مخصوص با میزان نمک طعام کم - ویژگیها	1552
فناوری مواد غذایی	7305	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو آبگوشت - ویژگیها و روشهای آزمون	1553
فناوری مواد غذایی	7306	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو لوبیا سبز با گوشت تکه ای یا سویا - ویژگیها و روشهای آزمون	1554
فناوری مواد غذایی	7307	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو طاس کباب - ویژگیها و روشهای آزمون	1555
فناوری مواد غذایی	7308	مواد غذایی - غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده - کنسرو خورشید فسنجان با گوشت تکه ای - ویژگیها و روشهای آزمون	1556
فناوری مواد غذایی	7719	کنسرو خورشید کرفس-ویژگیها و روشهای آزمون	1557
فناوری مواد غذایی	7948	غذاهای بدون گلوتن	1558
فناوری مواد غذایی	2442	آزمون حسی - روش تشخیص ارزیابی میزان احساس طعم در مواد خوراکی	1559
فناوری مواد غذایی	2981	آزمون حسی - روش شناسایی - آزمایش قیاس جفتی	1560
فناوری مواد غذایی	3422	آزمون حسی : راهنمای عمومی برای طرح اطاقهای آزمایشگاهی-	1561
فناوری مواد غذایی	3423	آزمون حسی : روش شناسی - روش سه وجهی (سه تایی-)	1562
فناوری مواد غذایی	3442	آزمون حسی - راهنمای کلی شناخت روشهای آزمون حسی	1563
فناوری مواد غذایی	3443	آزمون حسی - ارزیابی فرآورده های خوراکی با روشهای مقیاسی	1564
فناوری مواد غذایی	3580	آزمون حسی-، روش-شناسی-، روشهای نمودار، تشخیص عطر و طعم-	1565
فناوری مواد غذایی	3581	آزمون حسی - دستگاهها و لیوان برای آزمون چشایی فرآورده های مایع	1566
فناوری مواد غذایی	3705	آزمون های محیطی -روش های اساسی - قسمت دوم:- راهنمایی در مورد آزمون پرتو خورشیدی	1567
فناوری مواد غذایی	3720	آزمون حسی و راهنمای تهیه نمونه هایی که آزمون مستقیم حسی آنها انجام پذیر نمی باشد.	1568
فناوری مواد غذایی	4085	قهوه خام - آماده سازی نمونه برای آزمون های حسی	1569
فناوری مواد غذایی	4357	آزمون حسی - روش شناسایی، آزمون نمونه الف - آزمون نمونه غیر الف	1570
فناوری مواد غذایی	4358	آزمون حسی - روش شناسی - رده بندی	1571
فناوری مواد غذایی	4936	شیر و فرآورده های آن- ارزیابی حسی شیر مایع - روش آزمون	1572
فناوری مواد غذایی	4937	شیر و فرآورده های آن-ارزیابی حسی بستنی - روش آزمون	1573

فناوری مواد غذایی	4938	شیر و فرآورده های آن-ارزیابی حسی پنیر - روش آزمون	1574
فناوری مواد غذایی	4939	شیر و فرآورده های آن-خامه شیر - روش ارزیابی حسی	1575
فناوری مواد غذایی	4940	شیر و فرآورده های آن-ارزیابی حسی فرآورده های تخمیر شده شیر - روش آزمون	1576
فناوری مواد غذایی	4986	آزمون حسی - راهنمای کلی شناخت	1577
فناوری مواد غذایی	4987	آزمون حسی - راهنمای کلی برای گزینش - ، آموزش و نظارت بر ارزیابیها - بخش دوم : کارشناسان	1578
فناوری مواد غذایی	6933	آزمون حسی - ارزیابی رنگ مواد غذایی - راهنمای عمومی و روش آزمون	1579
فناوری مواد غذایی	7685	تجزیه و تحلیل حسی-روش های ارزیابی تغییرات بو و مزه ماده غذایی ناشی از بسته بندی	1580
فناوری مواد غذایی	495	پسته و مغز بادام صادراتی - بسته بندی	1581
فناوری مواد غذایی	1164	ظروف چینی غذاخوری - چینی (پرسلان) ویزگیها و روش آزمون	1582
فناوری مواد غذایی	1409	ظروف شیشه ای برای محصولات غذایی و آشامیدنی - ویزگیها	1583
فناوری مواد غذایی	1881	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ - برای نگهداری مواد غذایی - ویزگیها	1584
فناوری مواد غذایی	2234	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای مواد غذایی و نوشابه ها - ویزگیها	1585
فناوری مواد غذایی	2236	ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای مواد غذایی:ظرفیت و قطر قوطیهای گرد سرباز و قوطی با سوراخ خروجی شیر	1586
فناوری مواد غذایی	2455	لاکهای مصرفی در ظروف فلزی مواد غذایی - ویزگیهای عمومی	1587
فناوری مواد غذایی	2509	لاک های مصرفی در ظروف فلزی مواد غذایی (روشهای آزمون)	1588
فناوری مواد غذایی	3010	بسته بندی - فویل آلومینیوم جهت بسته بندی مواد خوراکی و مصارف خانگی	1589
فناوری مواد غذایی	3050	ظروف سرامیک غذاخوری از نوع بدل چینی نرم - ویزگیها و روشهای آزمون	1590
فناوری مواد غذایی	3576	ظروف شیشه ای و شیشه سرامیکی - سرب و کادمیوم آزاد شده - روش آزمون	1591
فناوری مواد غذایی	4774	غذاهای اسیدی و کم اسید - آیین کار بهداشتی تولید و بسته بندی اسپتیک	1592
فناوری مواد غذایی	4955	کریستال ملامین - ویزگیها	1593
فناوری مواد غذایی	5084	کاغذ و مقوای در تماس با مواد غذایی - روش تعیین میزان هفت ترکیب پلی کلره بی-فینیل (PCB)	1594
فناوری مواد غذایی	5435	ظروف شیشه ای غذاخوری (ظروف سفره) - ویزگیها	1595
فناوری مواد غذایی	5561	اماکن شیردوشی - آیین کار بهداشتی	1596
فناوری مواد غذایی	5562	اماکن ماست زنی - آیین کار بهداشتی	1597
فناوری مواد غذایی	5648	مقررات ایمنی و بهداشتی - فرهای پخت نان و شیرینی با حرارت شعله غیر مستقیم-استقرار،طراحی و تجهیزات فرها	1598
فناوری مواد غذایی	5649	ماشین آلات ، وسایل و تجهیزات خط تولید نان های حجیم و نیمه حجیم - ویزگیها	1599
فناوری مواد غذایی	5755	کاغذ و مقوا در تماس با مواد غذایی - روش تعیین ثبات رنگ	1600
فناوری مواد غذایی	5756	کاغذ و مقوا در تماس با مواد غذایی - روش تعیین فرمالدهید موجود	1601
فناوری مواد غذایی	6631	ظروف مواد غذایی - حد مجاز سرب و کادمیوم آزاد شده از لعابهای شیشه ای و چینی	1602
فناوری مواد غذایی	6632	ظروف مواد غذایی - روش آزمون میزان سرب و کادمیوم آزاد شده از لعابهای شیشه ای و چینی	1603
فناوری مواد غذایی	6690	مقوای مورد مصرف جهت بسته بندی مواد غذایی- آیین کار بهداشتی واحدهای تولید کننده	1604
فناوری مواد غذایی	7750	بسته بندی-مواد در تماس با غذا-چند لایه ها-اندازه گیری آمین اروماتیک نوع اول-روش آزمون	1605
فناوری مواد غذایی	3515	مقررات عمومی ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات تهیه مواد غذایی	1606
فناوری مواد غذایی	3522	مقررات ایمنی و بهداشتی - ماشین آلات ماکارونی سازی	1607
فناوری مواد غذایی	3536	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی تجهیزات و دستگاههای تهیه بستنی - آیین کار	1608

فناوری مواد غذایی	3538	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه ماست و بسته بندی آن	1609
فناوری مواد غذایی	3539	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای تهیه و بسته بندی کره	1610
فناوری مواد غذایی	3540	صنایع شیر - شستشو و ضد عفونی دستگاههای پنیر سازی و پنیر به عمل آمده و بسته بندی آن	1611
فناوری مواد غذایی	3852	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - اتصالات رزوه شده	1612
فناوری مواد غذایی	3853	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - اتصالات سنتی	1613
فناوری مواد غذایی	3854	دستگاههای صنایع غذایی - مدارك همراه	1614
فناوری مواد غذایی	3855	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - لوله - ویزگیها	1615
فناوری مواد غذایی	3856	فولاد زنگ نزن برای صنایع غذایی - سه راهی ها و زانویی ها - ویزگیها	1616
فناوری مواد غذایی	3857	مخلوط کن الکتریکی مواد غذایی - ویزگی دستگاه	1617
فناوری مواد غذایی	3859	دستگاههای الکتریکی برش مواد غذایی - ویزگی-ها	1618
فناوری مواد غذایی	4725	کارخانه های آرد - آیین کار ایمنی و بهداشتی ماشین های فرآیند	1619
فناوری مواد غذایی	7818	دستگاه های فرآوری مواد غذایی-دستگاههای سانتریفوژ برای فرآوری روغنها و چربیهای خوراکی-الزامات ایمنی و بهداشتی	1620
فناوری مواد غذایی	7819	دستگاه های فرآوری مواد غذایی-مخلوط کنهای خمیر-الزامات ایمنی و بهداشتی	1621