

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

| ردیف | نام فرآورده | نام آزمون |
|------|-----------------------------------|--|
| 1 | کره پاستوریزه | استرول گیاهی |
| 2 | روغن سرخ کردنی | فلزات سنگین |
| 3 | روغن آفتابگردان پالایش شده | پروپایل اسید چرب |
| 4 | آب آشامیدنی بسته بندی شده | سودوموناس آئروژینوزا |
| 5 | سوسیس و کالباس | بافت شناسی |
| 6 | همبرگر خام منجمد | پروتئین |
| 7 | کباب لقمه منجمد | سالمونلا |
| 8 | کیک | اسید سوربیک |
| 9 | کلوچه | چربی |
| 10 | بیسکویت | اسید چرب ترانس |
| 11 | قند | خاکستر کل |
| 12 | شکر | پلاریزاسیون |
| 13 | کنسرو رب گوجه فرنگی | بقایای ریشه کپک |
| 14 | کنسرو ماهی تون در روغن | ردیابی و شناسایی ماهی تون |
| 15 | مایونز و سس های سالاد | باکتری اسید لاکتیک |
| 16 | نوشابه گازدار | اسید فسفریک |
| 17 | چای کیسه ای | خاکستر محلول در آب جوش نسبت به خاکستر کل |
| 18 | کنسرو لوبیا چیتی در سس گوجه فرنگی | باکتری های مزوفیل |