



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱	۱۳۹۶/۱۲/۱۳	حلوای سیاه-ویژگی ها و روش های آزمون	Halva siah-Specifications and test methods	حقیقی - فرزین ساجد اردبیلی - درون سازمانی - اردبیل	لیسانس شیمی کاربردی	ANSI پژوهشی و استاندارد ملی شماره 7630 مصوب سال 1383:2018		۰	۰	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	نظر به درخواست جمعی از تولید کنندگان حلوای سیاه و انجام آزمون ها و تحقیقات تکمیلی، ضرورت بازنگری در خصوص فاکتورهای پراکسید و رطوبت و بررسی سایر بندها و روش های آزمون وجود دارد. (نمونه نامه تولید کنندگان و متن استاندارد ملی 7630 در فایل پیوست بارگذاری شده است) استاندارد در سال 83 به دبیری پیشنهاد دهنده تدوین شده است . پیوست
						7630	با قرارداد					
۲	۱۳۹۴/۰۶/۰۳	افزودنی های خوراکی مجاز -پولولان- روش-های آزمون	Permitted Food Additives -polaloon - Test Method	حقیقی - مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی علوم و صنایع غذایی	ANSI پولولان:1995		۰	۲۰	تدوین جدید	روش آزمون	اهمیت افزودنی های خوراکی مجاز جهت تامین امنیت و سلامت جامعه و با هدف استفاده از خواص عملکردی این افزودنی ها بطور مناسب و درست در صنایع غذایی
							با قرارداد					
۳	۱۳۹۱/۰۸/۱۰	راهنمای برجسب گذاری مواد غذایی (تغذیه ای)	Guidelines on Nutrition Labelling	حقیقی - سعیده حسنی - برون سازمانی - سیستان و بلوچستان	فوق لیسانس شیمی شیمی آلی	CAC/GL 2:2017		۰	۱۰	تجدیدنظر	راهنما	با توجه به تجدیدنظر و اصلاحیه منبع فوق تجدید نظر استاندارد ملی ۴۷۱۱ براساس اصلاحات و ویرایش های جدید پیشنهاد می گردد. استاندارد ملی 4469 با همین منبع بر روی سایت سازمان موجود است . برای تعیین تکلیف دو استاندارد در جلسه آورده شد .
						4711	با قرارداد					
۴	۱۳۹۱/۰۸/۱۰	افزودنی های غذایی - سیستم طبقه بندی و شماره گذاری بین المللی	Class Names and the International Numbering System for Food Additives	حقیقی - سعیده حسنی - برون سازمانی - سیستان و بلوچستان	فوق لیسانس شیمی شیمی آلی	CAC/GL 36:2017		۰	۹۴	تجدیدنظر	راهنما	با توجه به اصلاحیه و تجدیدنظر منبع فوق تجدیدنظر این استاندارد پیشنهاد می گردد. استاندارد در سال 86 به دبیری خانم نصیری تا 2006 amd نوشته شده است
						12842	با قرارداد					



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۵	۱۳۹۱/۰۸/۱۰	راهنمای معیارهای ارزیابی روش های تجزیه و تحلیل برای تعیین باقیمانده آفت کش ها در مواد غذایی و خوراک	Guidelines on Performance Criteria for Methods of Analysis for the Determination of Pesticide Residues in Food and Feed	حقیقی - سعیده حسنی - برون سازمانی - سیستان و بلوچستان	فوق لیسانس شیمی آلی	CAC/GL 90:2017	۱۳	۰	تدوین جدید	راهنما	تکراری	
۶	۱۳۹۶/۱۱/۰۷	اصول و دستورالعمل های نظارت بر عملکرد سیستم های ملی کنترل مواد غذایی	Principles and Guidelines for Monitoring the Performance of National Food Control Systems	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	CAC/GL 91:2017	۱۰	۰	تدوین جدید	راهنما	ویژگی ها و آیین کار	در سال قبل گفته شده اولویت ندارد
۷	۱۳۹۶/۱۰/۰۲	آفت کشها - بخشهایی از محصولات کشاورزی که برای انطباق با مرز بیشینه مانده آفت کشها آنالیز می شود - راهنما	PORTION OF COMMODITIES TO WHICH MAXIMUM RESIDUE LIMITS APPLY AND WHICH IS ANALYZED	حقیقی - زهرا دشت بزرگی - درون سازمانی - گروه پژوهشی سیستم های کیفیت	دکتری شیمی (بدون گرایش)	CAC/MISC CAC/GL 41-1993:1993	۹	۱۵	تدوین جدید	راهنما		در تمام روشهای آزمون باقیمانده آفت کشها، اشاره شده است که قسمتهایی از محصولات آماده سازی شوند که MRL برای آنها تعریف شده است؛ با این حال استاندارد ملی که این بخش از محصولات را تعریف و تعیین کرده باشد وجود ندارد.
۸	۱۳۹۶/۱۱/۱۸	آیین کار جلوگیری و کاهش آلودگی آفلاتوکسین در انجیر خشک	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Dried Figs	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	CAC/RCP 65:2008	۱۱	۰	تدوین جدید	آیین کار		



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراکی و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۹	۱۳۹۶/۱۱/۱۸	آئین کار پیشگیری و کاهش آلودگی اکرا توکسین A در کاکائو	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	CAC/RCP 72:2013	۹	۰	تدوین جدید	آئین کار	توضیحات کارشناس	
۱۰	۱۳۹۶/۱۱/۱۱	آئین کار جلوگیری و کاهش آلودگی آرسنیک در برنج	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Arsenic Contamination in Rice	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	CAC/RCP 77:2017	۴	۰	تدوین جدید	آئین کار	تکراری	
۱۱	۱۳۹۶/۰۹/۲۳	نوشیدنی آلوه ورا -ویژگیها و روشهای آزمون	Aloe Vera Drink -Specifications and test methods	حقوقی - جامعه متخصصان کنترل کیفیت خراسان جنوبی - معصومه شعبی شهری - برون سازمانی - خراسان جنوبی	لیسانس مهندسی کشاورزی - زیست فناوری (بیوتکنولوژی) (بدون گرایش)	CODEX STAN 247:2005	۱۵	۱۵	تجدیدنظر	روش آزمون	شماره استاندارد 14660 است به دلیل مشکلات سامانه پیشنهادات تدوین از شماره 1466 برای ثبت استفاده شده است. باسلام باعنایت به اینکه استاندارد ملی 14660 (نوشیدنی الوئه ورا -ویژگیها و روش های آزمون) در بند 4 جدول 2 خاکستر بیشینه 0.3 بوده و باتوجه به نتایج آزمایشات واحدهای تولیدی عدد 0.1 باید حذف شود. همچنین در بند 6 جدول 2 (اسیدیته برحسب اسید سیتریک) کلمه بیشینه باید حذف شود همچنین افزودن خاکشیر و تخم شربتی و مواد مشابه به این فراورده مجاز می باشد لذا تجدید نظر این محصول باتوجه به تولید آن توسط کارخانجات امری ضروری بنظر میرسد. خواهشمند است در خصوص تجدید نظر این محصول اقدامات لازم مبذول نمایند. اصلاحیه استاندارد در دست خانم درستی می باشد(جهت اصلاح میزان خاکستر کل)	
						1466			با قرارداد			



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۲	۱۳۹۶/۱۱/۰۸	استاندارد روغن ماهی	Standard for Fish Oils	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	۶	۰	CODEX STAN 329:2017	تدوین جدید	ویژگی ها	توضیحات پیشنهاد دهنده
		توضیحات کارشناس									
۱۳	۱۳۹۶/۱۱/۰۸	محصولات غذایی بدون گلوتن-ویژگی ها و روش آزمون	Gluten- free foods-specifications and test method	حقیقی - مینا شریعتی فر - درون سازمانی - اصفهان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	۲۰	۳۰	CODEX STAN Adopted in 1979. Amendment: 1983 and 2015. Revision: 2008. CODEX STAN 118-1979:1979 7948	تجدیدنظر	روشن آزمون+ویژگی ها	این پیشنهاد در کمیته برنامه ریزی مورخ 12/10/96 مطرح و قید شده است که تجدید نظر 7948 را براساس آخرین codex118:2015 پیشنهاد دهند.
		تجدیدنظر	در کمیته های قبل در جواب پیشنهاد های نان های بدون گلوتن گفته شده بود که تجدید نظر 7948 را براساس آخرین codex118:2015 پیشنهاد دهند.								
۱۴	۱۳۹۶/۱۱/۱۶	معیار های اجرای روش های آنالیز باقیمانده آفت کش ها در مواد غذایی و خوراک دام - راهنما	Guidelines on Performance Criteria for Methods of Analysis for the Determination of Pesticide Residues in Food and Feed	حقیقی - رویا نوربخش - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)	۱۳	۳۰	CODEX STAN CAC/GL90:2017	تدوین جدید	راهنما	تکراری
		تدوین جدید	تکراری								
۱۵	۱۳۹۶/۱۱/۱۷	کاهش و پیشگیری آلودگی اتیل کاربامات در فراورده های تقطیری میوه های هسته دار	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ethyl Carbamate Contamination in Stone Fruit Distillates	حقیقی - رویا نوربخش - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)	۶	۱۵	CODEX STAN CAC/RCP 70 -:2011	تدوین جدید	آئین کار	توضیحات پیشنهاد دهنده
		تدوین جدید	توضیحات کارشناس								



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۶	۱۳۹۶/۱۱/۱۱	پیشگیری و کاهش آلودگی برنج با آرسنیک - آیین کار	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Arsenic Contamination in Rice	حقیقی - رویا نوربخش - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)	CODEX STAN CAC/RCP 77:2017	۴	۱۰	تدوین جدید	آیین کار	با توجه به اهمیت آلودگی برنج به عنوان یکی از غذاهای پایه در سید غذایی ملی به فلز آرسنیک به عنوان یک آلاینده خطر ساز و با توجه به تولید برنج در مناطق مختلف کشور تدوین این استاندارد ضروری به نظر می رسد تکراری	
۱۷	۱۳۹۷/۰۱/۲۵	مربا، ژله و مارمالاد- ویژگی ها و روش های آزمون	CODEX STANDARD FOR JAMS, JELLIES AND MARMALADES	حقیقی - صغری زهدی - درون سازمانی - خراسان شمالی	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	CODEX STAN CODEX STAN 296:2009	۸	۲۱	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	اصلاح فرمول اسیدیته در بند 6-8 آزمون اسیدیته و با توجه به درخواست مکرر واحد های تولیدی مبنی بر اصلاح جمله " تا زمان مصرف در یخچال نگهداری شود " بند 10-11 نشانه گذاری.	
						بدون قرارداد						
۱۸	۱۳۹۶/۱۱/۰۳	ماهی دودی- ویژگی ها و روش های آزمون	Smoked Fish-Specification and Test methods	حقیقی - هاجرثریا قاسمیان - درون سازمانی - گیلان	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	CODEX STAN Codex Stan311-2013: Standard for Smoked Fish:2013	۱۰	۲۵	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	بسمه تعالی با سلام و احترام استاندارد 5558 در اجلاسیه شماره 1395 کمیته ملی در تاریخ 93/12/4 (تجدید نظر اول) به تصویب رسیده است. لذا طی اعلام مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان بندر انزلی، بند 3-8-4 ای استاندارد در خصوص میزان حداکثر مجاز تعیین شده برای مواد ازته فرار (T.V.N Total Volatile Nitrogen) 16، برای ماهی دودی به دلایل مختلف علمی ضرورتاً نیاز به اصلاحیه دارد. مراتب جهت استحضار و صدور دستورات لازم تقدیم می گردد.	
						با قرارداد			استاندارد در سال 1393 توسط پیشنهاد دهنده تدوین شده است			



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۱۹	۱۳۹۶/۱۱/۱۱	مواد افزودنی خوراکی - رنگ های خوراکی مجاز - عصاره پوست انگور قرمز - روش های آزمون	Food Additives - Food grade color - Grape skin extract - test method	حقیقی - مجید دولت آبادی - درون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN Codex, INS No. 132:2010	.	.	تدوین جدید	روش آزمون	با قرارداد	توضیحات کارشناس
۲۰	۱۳۹۶/۱۱/۱۱	مواد افزودنی خوراکی - روغن سویای اکسید شده به روش حرارتی و واکنش داده شده با مونو و دی گلیسریدهای اسیدهای چرب - روش های آزمون	Food Additives - Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids - test method	حقیقی - مجید دولت آبادی - درون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN Codex, INS No. 479:2009	.	.	تدوین جدید	روش آزمون	با قرارداد	توضیحات کارشناس
۲۱	۱۳۹۶/۱۱/۱۱	مواد افزودنی خوراکی - عصاره کیلایا (نوع 1) ویژگی ها و روش های آزمون	Food Additives - Quillaia extract (type 1) - specifications and test method	حقیقی - مجید دولت آبادی - درون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN Codex, INS No. 999 (i):2011	.	.	تدوین جدید	روش آزمون + ویژگی ها	با قرارداد	توضیحات کارشناس
۲۲	۱۳۹۶/۱۱/۱۱	مواد افزودنی خوراکی - عصاره کیلایا (نوع 2) ویژگی ها و روش های آزمون	Food Additives - Quillaia extract (type 2) - specifications and test method	حقیقی - مجید دولت آبادی - درون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN Codex, INS No. 999 (ii):2011	.	.	تدوین جدید	روش آزمون + ویژگی ها	با قرارداد	توضیحات کارشناس



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۲۳	۱۳۹۶/۰۹/۲۰	روغن کنجد-ویژگی ها و روش های آزمون	Sesame oil- Specifications & test methods	حقیقی - هنگامه یوسف زاده فعال دقتی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN codex:1999	۳۰	۳۰	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	پیوست دارد. کمیته ملی سال 92 /Codex Stan 210 اصلاحیه 2013 و 2015 دارد.	
						1752						با قرارداد
۲۴	۱۳۹۶/۱۱/۱۴	روغن خام کنجد-ویژگی ها و روش های آزمون	Crude Sesame oil -Specifications and test methods	حقیقی - نفیسه عبادی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	CODEX STAN codex:2003	۳۰	۳۰	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	استاندارد در سال 92 به دبیری خانم عشرت آبادی . پیوست	
						8636						با قرارداد
۲۵	۱۳۹۶/۱۱/۲۹	کمپوت میوه مخلوط - ویژگی ها و روش های آزمون	canned fruit cocktail - specifications and test methods	حقیقی - فاطمه احمدی - درون سازمانی - مرکزی	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	CODEX STAN codex:2017	۸	۱۶	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها		
						5342						با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۲۶	۱۳۹۶/۱۱/۲۹	خوشاب میوه های گرمسیری	canned tropical fruit salad specifications and test methods -	حقیقی - فاطمه احمدی - درون سازمانی - مرکزی	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	CODEX STAN codex:2017	۷	۱۴	اصلاحیه	روش آزمون + ویژگی ها		
						10555			با قرارداد			
۲۷	۱۳۹۶/۱۱/۱۷	کاهش و پیشگیری آلودگی میکوتوکسین ها در ادویه - آیین کار	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxins in Spices	حقیقی - رویا نوربخش - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)	CODEX STAN RCP 78:2017	۸	۲۰	تدوین جدید	آئین کار		
									با قرارداد			
۲۸	۱۳۹۶/۱۱/۰۵	ماهی و فرآورده های شیلاتی- کنسرو ماهی صبور- ویژگی ها و روش های آزمون	Fish and fishery products - Canned hilsa shad – Specification and test method	حقیقی - مژگان میلجردی - درون سازمانی - اصفهان	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN استاندارد کدکس و کنسرو ماهی تن در روغن 2870:2016	۰	۲۴	تجدیدنظر	روش آزمون + ویژگی ها	به نظر میرسد جهت یکسان سازی با دیگر استانداردهای ملی، نام استاندارد به کنسرو ماهی صبور- ویژگی ها و روشهای آزمون تغییر کند استاندارد در سال 84 توسط مهین فلاح تدوین شده است	
						8457			با قرارداد			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	تجربیات:-	ل	ف			
۲۹	۱۳۹۶/۱۱/۱۶	کنسرو کشک و بادمجان- ویژگی ها و روش های آزمون	Canned Eggplant and kashk - specifications and test methods	- دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) (بدون گرایش)	CODEX STAN	تجربیات:-	۲۳	۲۵	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	پیوست
						12590						
۳۰	۱۳۹۷/۰۲/۱۷	کنسرو کشک بادمجان- ویژگی ها و روش های آزمون	canned eggplant and kashk- specifications and test methods	- دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) (بدون گرایش)	CODEX STAN	تجربیات:1990	۲۳	۲۳	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	پیوست
						12590						
۳۱	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - پتاسیم سدیم ال(+)-تارتارات - روش-های آزمون	Permitted Food Additives – Potassium Sodium L(+)-tartarate- Test Method	- مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی	CODEX STAN	تلفیفی+ codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد						



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۳۲	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - سدیم گلوکونات - روش های آزمون	Permitted Food Additives – Sodium Gluconate– Test Method	حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	۳۵	۰	CODEX STAN + تلفیقی codex:2012	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه بالخصوص قشر آسیب پذیر جامعه و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
											با قرارداد
۳۳	۱۳۹۶/۱۲/۱۵	افزودنی های خوراکی مجاز - صمغ کارایا - روش های آزمون	Permitted Food Additives – karaya gum – Test Method	حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	۳۵	۰	CODEX STAN تلفیقی codex:2012+	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به اهمیت افزودنی های خوراکی مجاز در بحث سلامت و ایمنی جامعه تدوین روشهای آزمون استانداردها حایز اهمیت می باشد.
											با قرارداد
۳۴	۱۳۹۶/۱۲/۱۵	افزودنی های خوراکی مجاز - صمغ کارایا - روش های آزمون	Permitted Food Additives –karaya gum – Test Method	حقیقی - احسان فرح بخش - برون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)	۳۵	۰	CODEX STAN تلفیقی codex:2012+	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به اهمیت افزودنی های خوراکی مجاز در بحث سلامت و ایمنی جامعه تدوین روشهای آزمون استانداردها حایز اهمیت می باشد.
											با قرارداد
۳۵	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	افزودنی های خوراکی مجاز - اینورتاز - روش های آزمون	Permitted Food Additives –invertases – Test Method	حقیقی - احسان فرح بخش - برون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)	۳۵	۰	CODEX STAN تلفیقی codex:2012+	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به اهمیت افزودنی های خوراکی مجاز در بحث سلامت و ایمنی جامعه تدوین روشهای آزمون استانداردها حایز اهمیت می باشد.
											با قرارداد



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۳۶	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	افزودنی های خوراکی مجاز - دکسترین ها نشاسته بو داده - روش های آزمون Permitted Food Additives - dextrans , Rosted Starch-- Test Method		حقیقی - احسان فرح بخش - برون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)	CODEX STAN تلفیقی codex:2012+	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به اهمیت افزودنی های خوراکی مجاز در بحث سلامت و ایمنی جامعه تدوین روشهای آزمون استانداردها حایز اهمیت می باشد.	
									با قرارداد			
۳۷	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - کلرید منیزیم-- روش های آزمون Permitted Food Additives - Magnesium Chloride - Test Method		حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	CODEX STAN تلفیقی+ کدکس:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حایز اهمیت می باشد.	
									با قرارداد			
۳۸	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - سولفات کلسیم-- روش های آزمون Permitted Food Additives - Calcium Sulfate - Test Method		حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	CODEX STAN تلفیقی+ کدکس:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حایز اهمیت می باشد.	
									با قرارداد			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۳۹	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - سولفات آمونیوم آلومینیوم - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Aluminium Ammonium Sulfate - Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی کدکس: 2012		۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد						
۴۰	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - گلوکونات کلسیم - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Calcium Gluconate - Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی کدکس: 2012		۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد						
۴۱	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - عصاره کیلایا نوع 1 - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Quillia Extract Type1 - Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی کدکس: 2012		۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد						



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	کدکس: 2012	ل	ف			
۴۲	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - عصاره کیلایا نوع 2- - روش- های آزمون	Permitted Food Additives - Quillia Extract Type2 - Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی کدکس: 2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	توضیحات کارشناس	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
												با قرارداد
۴۳	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - جلبک دریائی یوچوما ی فراوری شده- - روش- های آزمون	Permitted Food Additives - Processed Eucheuma Seaweed(PES) - Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی کدکس: 2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.	
											با قرارداد	
۴۴	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - سدیم آلژینات- - روش- های آزمون	Permitted Food Additives - Sodium Alginate - Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی کدکس: 2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.	
											با قرارداد	



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	تلفیقی+	ل	ف			
۴۵	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - سدیم اکتنیل سوکسینات نشاسته- روش- های آزمون	Permitted Food Additives – Starch Sodium Octenyl Succinate – Test Method	حقیقی - مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN	تلفیقی+	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						کدکس:2012						
۴۶	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - استات نشاسته- روش- های آزمون	Permitted Food Additives – Starch Acetate – Test Method	حقیقی - مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN	تلفیقی+	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						کدکس:2012						
۴۷	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - نشاسته های واکنش داده شده با آنزیم- روش- های آزمون	Permitted Food Additives Starches,Enzyme Treat – Test Method	حقیقی - هاله حاجی کاظمی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	CODEX STAN	تلفیقی+	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						کدکس:2012						



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف				
۴۸	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - روغن سویای اکسیده شده به روش حرارتی و واکنش داده شده با مونو و دی گلیسرید 93 های اسیدهای چرب- روش های آزمون	Permitted Food Additives Thermally Oxidized Soya Bean Oil Interacted With Momo-And Diglycerides Of Fatty Acid - Test Method	حقیقی - هاله حاجی کاظمی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	CODEX STAN	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	توضیحات کارشناس	
						+ تلفیقی+ کدکس:2012			با قرارداد			
۴۹	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - کوردلان-- روش های آزمون	Permitted Food Additives- Curdlan - Test Method	حقوقی - انجمن صنفی کارفرمایی آزمایشگاههای همکار - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	CODEX STAN	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	توضیحات کارشناس	
						+ تلفیقی+ کدکس:2012			با قرارداد			
۵۰	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - پنتا پتاسیم تری فسفات - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Pentapotassium Triphosphate- Test Method	حقیقی - مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی	CODEX STAN	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	توضیحات کارشناس	
						+ تلفیقی+ codex:2012			با قرارداد			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	تلفیقی +	ل	ف			
۵۱	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - پلی دی متیل سیلوکسان - روش های آزمون	Permitted Food Additives - polydimethylsiloxane- Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی + codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.	
												با قرارداد
۵۲	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - پلی گلیسرول استرهای چرب - روش های آزمون	Permitted Food Additives - polyglycerol Esters Of Fatty Acids- Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی + codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.	
												با قرارداد
۵۳	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - پتاسیم لاکتات - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Potassium Lactate- Test Method	حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	CODEX STAN + تلفیقی + codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.	
												با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۵۴	۱۳۹۶/۱۰/۰۵	افزودنی های خوراکی مجاز - سدیم دی هیدروژن سیترات - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Sodium Dihydrogen Citrate- Test Method	حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	۳۵	۰	CODEX STAN + تلفیقی codex:2012	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
											با قرارداد
۵۵	۱۳۹۶/۱۰/۰۹	افزودنی های خوراکی مجاز - سدیم هیدروژن دی- ال مالات - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Sodium Hydrogen DL-malate- Test Method	حقوقی - انجمن صنفی کارفرمایان آزمایشگاههای همکار - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	۳۵	۰	CODEX STAN + تلفیقی codex:2012	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
											با قرارداد
۵۶	۱۳۹۶/۱۰/۰۹	افزودنی های خوراکی مجاز - پروپیلن گلیکول آلژینات - روش های آزمون	Permitted Food Additives - Propylene Glycol Alginate- Test Method	حقوقی - انجمن صنفی کارفرمایان آزمایشگاههای همکار - مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی	۳۵	۰	CODEX STAN + تلفیقی codex:2012	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
											با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده	
						شماره استاندارد ملی	تلفیقی	ل	ف				
۵۷	۱۳۹۶/۱۰/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - آلفا-سیکلو دکسترین-- روش-های آزمون	Permitted Food Additives - ?- Cyclodextrin- Test Method	حقیقی - هاله حاجی کاظمی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	CODEX STAN	+	تلفیقی	codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد							
۵۸	۱۳۹۶/۱۰/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - بتا-سیکلو دکسترین-- روش-های آزمون	Permitted Food Additives - ?- Cyclodextrin- Test Method	حقیقی - هاله حاجی کاظمی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	CODEX STAN	+	تلفیقی	codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد							
۵۹	۱۳۹۶/۱۰/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - گاما-سیکلو دکسترین-- روش-های آزمون	Permitted Food Additives - ?- Cyclodextrin- Test Method	حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	CODEX STAN	+	تلفیقی	codex:2012	۳۵	۰	تدوین جدید	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
						با قرارداد							



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۶۰	۱۳۹۶/۱۰/۱۰	افزودنی های خوراکی مجاز - اتیل هیدروکسی اتیل سلولز- - روش- های آزمون	Permitted Food Additives – Ethyl Hydroxyethyl Cellulose– Test Method	حقیقی - مهناز عبدالحسینی - برون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	CODEX STAN + تلفیقی codex:2012		۳۵	۰	تدوین جدید	با قرارداد	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
۶۱	۱۳۹۶/۱۱/۰۷	افزودنی های خوراکی مجاز - صمغ ژلان- - روش- های آزمون	Permitted Food Additives – Gellan Gum– Test Method	حقیقی - احسان فرح بخش - برون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس میکروبیولوژی (بدون گرایش)	CODEX STAN + تلفیقی codex:2012		۳۰	۰	تدوین جدید	با قرارداد	با توجه به افزایش کاربرد افزودنی های خوراکی مجاز در بحث کمک فرایندها در صنایع غذایی و همچنین روش های آزمون و شناسایی این افزودنی ها در مواد غذایی جهت افزایش سلامت و ایمنی جامعه به خصوص قشر آسیب پذیر و کاهش ریسک مخاطرات ناشی از بکار گیری استفاده از افزودنی های غیر مجاز ، تدوین روش آزمون این افزودنی ها حائز اهمیت می باشد.
۶۲	۱۳۹۵/۱۰/۱۵	افزودنی های خوراکی مجاز- مونو پالمیتات پلی اکسی اتین 20 سوربیتان - روش آزمون	permitted food additives- Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monopalmitate-Test Method	حقیقی - کورش رحمانی - درون سازمانی - قزوین	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	CODEX STAN + کدکس + تلفیقی:2010		۳۵	۰	تدوین جدید	با قرارداد	با توجه به اهمیت افزودنی های خوراکی بعنوان کمک فرایند در صنایع غذایی و با عنایت به موضوع ایمنی و سلامت این مواد مورد مصرفی ، تدوین روش آزمون آنها حائز اهمیت می باشد.



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۶۳	۱۳۹۶/۱۰/۲۴	حلال ها یقابل مصرف در فرآیندهای صنایع غذایی Food grade solvents		حقیقی - بنفشه نصیری صحنه - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	CODEX STAN 2017: کدکس:	۳۰	۵۰	تجدیدنظر	ویژگی ها	بنا به درخواست دفتر تدوین سازمان این استاندارد در سال 1377 به دبیری خانم مجتهد زاده با منبع FAO/WHO و JECFA	
						1052						
۶۴	۱۳۹۶/۰۹/۲۳	روش‌های نظارت بر آبله دریایی در پرورشگاه‌های ماهیان دریایی Methods for sea lice surveillance on marine finfish farms		حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - سید مهدی اجاق - برون سازمانی - گلستان	دکتری مهندسی منابع طبیعی - شیلات (بدون گرایش)	ISO 16541:2015	۱۲	۰	تدوین جدید	ویژگی ها و آیین کار	این استاندارد روش برای ارزیابی آبله ماهیان دریایی در مزارع پرورش ماهیان دریایی و روشی برای نظارت بر دریاچه های پرورش ماهی است که می تواند در هر منطقه کشاورزی انجام شود. تا برآوردهای سازنده ای از آلودگی های دریا مانند آبله دریایی صورت گیرد. لذا تدوین این استاندارد امری ضروری تلقی می شود در سالهای قبل گفته شده اولویت ندارد	
						با قرارداد						
۶۵	۱۳۹۶/۱۲/۲۶	فرآورده های غذایی- تعیین مقدار نیتروژن کل بوسیله احتراق طبق اصل دوماس و محاسبه مقدار پروتیین خام- قسمت 2: غلات، حبوبات و فرآورده های غلات آسیاب شده Food products - Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content -- Part 2 Cereals pulses and milled cereal products		حقیقی - مهلا تاجیک - درون سازمانی - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 16634-2:2016	۲۴	۳۴	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	استاندارد در سال 1393 با منبع 2009 به دبیری خانم اسماعیل زاده نوشته شده است . تکراری	
						13482-2			با قرارداد			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	ل			
۶۶	۱۳۹۷/۰۲/۲۵	فراورده های غذایی- تعیین مقدار نیتروژن کل بوسیله احتراق طبق اصل دوماس و محاسبه مقدار پروتئین خام- قسمت 2: غلات، حبوبات و فراورده های غلات آسیاب شده	Food products -- Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content -- Part 2: Cereals, pulses and milled cereal products	حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - فرحناز شیرزادیان یزد - برون سازمانی - تهران	لیسانس شیمی (بدون گرایش)	ISO 16634-2:2016	۲۴	۳۴	۲۴	تجدیدنظر	روش آزمون	استاندارد مرجع در سال 2016 مورد تجدیدنظر قرار گرفته است .
						13482-2						با قرارداد
۶۷	۱۳۹۶/۱۱/۲۱	سیگار برگ (Bidis) -- تعیین کل ذرات مواد خشک و ذرات مواد بدون نیکوتین با استفاده از ماشین سیگار دودکنی خطی متداول آزمایشگاهی	Bidis -- Determination of total and nicotine-free dry particulate matter using a linear routine analytical smoking machine	حقیقی - مهلا تاجیک - درون سازمانی - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 17175:2017	۱۵	۰	۱۵	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	تکراری
												با قرارداد
۶۸	۱۳۹۷/۰۳/۰۱	سیگار برگ (Bidis) بیدیس (نوعی سیگار)- تعیین کل ذرات مواد خشک و ذرات مواد بدون نیکوتین (تعیین مقدار قطران و ماده کل)- روش استفاده از ماشین سیگار دود کنی خطی آزمایشگاهی	Bidis -- Determination of total and nicotine-free dry particulate matter using a linear routine analytical smoking machine	حقوقی - شاخه زیتون لیان - زینب صفایی - برون سازمانی - بوشهر	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 17175:2017	۱۵	۰	۱۵	تدوین جدید	روش آزمون	مهم ترین ترکیب موثر سیگار، نیکوتین است که عامل اصلی اعتیاد جسمانی به دخانیات است. نیکوتین سبب ترشح فوری آدرنالین بی شود. نیکوتین در واقع یک محرک سیستم عصبی مرکزی است. به علت تاثیر مهم این ماده بر بدن انسان تعیین روشی جهت اندازه گیری آن اهمیت دارد. تکراری
												با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		وضعیت استاندارد		نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	صفحه	تعداد صفحه	نوع واگذاری		
۶۹	۱۳۹۶/۰۹/۲۹	قهوه-ارزیابی حسی- واژه نامه	coffee-sensory analysis-vocabulary	حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)	ISO 18794:2017	۱۱	۲۰	تدوین جدید	واژه نامه	با توجه به اهمیت آنالیزحسی درخصوص قهوه و فرآورده های آن و عدم وجود استاندارد واژه نامه در این زمینه، تدوین این استاندارد برای یکسان سازی واژه های مورد استفاده در استانداردهای این حوزه، حائز اهمیت است. تکراری
۷۰	۱۳۹۶/۱۰/۱۷	قهوه - تجزیه و تحلیل حسی - واژه نامه	Coffee — Sensory analysis — Vocabulary	حقیقی - زهرا یزدانپناه - درون سازمانی - کهگیلویه و بویر احمد	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری
۷۱	۱۳۹۶/۱۱/۰۶	قهوه - ارزیابی حسی - واژه نامه	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	حقیقی - مهدیه شیخ احمدی - درون سازمانی - قزوین	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) تبدیل مواد غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	این استاندارد اصطلاحات مربوط به ارزیابی حسی قهوه را تعریف می کند و تعاریف مربوط به قهوه سبز بوداده شده و پودر شده ، عصاره های قهوه و قهوه محلول را پوشش می دهد. واژه ها با عناوین زیر طبقه بندی شده اند: (a) اصطلاحات پایه ارزیابی حسی؛ (ب) شرایط عمومی در ارزیابی حسی قهوه؛ (ج) اصطلاحات مربوط به بوها و طعم های خاص قهوه؛ (د) اصطلاحاتی که معمولا در ارزیابی حسی قهوه توسط مصرف کنندگان مورد استفاده قرار می گیرد. تکراری
											با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۷۲	۱۳۹۶/۱۱/۰۸	قهوه - آنالیز حسی - - واژه نامه Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary		حقیقی - میترا حمزه لوئی - درون سازمانی - زنجان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تدوین واژه نامه ها جهت یکسان سازی اصطلاح و مفاهیم مندرج در استانداردها از امور ضروری می باشد. واحد تولیدی شوکوپارس در استان زنجان از جمله واحدهای تولیدکننده قهوه و فرآورده های آن بوده و امکان بهره مندی از تجارب و دانش متخصصین این واحد تولیدی مهیا می باشد. ضمناً با عنایت به دبیری تدوین استاندارد ملی شماره 3323 در خصوص قهوه سبز در رزومه کاری اینجانب و همچنین تدوین سی استاندارد ملی خوراک و فرآورده های کشاورزی پیشنهاد تدوین این استاندارد ارائه می گردد.	
									با قرارداد			تکراری
۷۳	۱۳۹۶/۱۱/۱۶	قهوه - تجزیه و تحلیل حسی - واژگان Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary		حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - فرحناز شیرزادیان یزد - برون سازمانی - تهران	لیسانس شیمی (بدون گرایش)	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری	
									با قرارداد			
۷۴	۱۳۹۶/۱۱/۲۱	قهوه - تجزیه و تحلیل حسی - واژگان Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary		حقوقی - معیار آزماي ارس - اتابک یحیوی - برون سازمانی - آذربایجان شرقی	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری	
									با قرارداد			
۷۵	۱۳۹۷/۰۱/۰۸	قهوه-ارزیابی حسی-واژه نامه Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary		حقیقی - سحر صمدی - درون سازمانی - گیلان	فوق لیسانس میکروبیولوژی ی (بدون گرایش)	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری	
									با قرارداد			



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۷۶	۱۳۹۷/۰۱/۱۱	قهوه- آزمون های حسی-واژه نامه	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری	این استاندارد آزمون های حسی ، اصطلاحات پایه در تجزیه و تحلیل حسی؛ شرایط عمومی در ارزیابی حس گر قهوه؛ اصطلاحات مربوط به بوها و طعم های خاص قهوه؛ شرایطی که معمولا در ارزیابی حس گر قهوه استفاده می شود را تعریف می کند و تعاریف مربوط به قهوه سبز، عصاره های قهوه و قهوه محلول را پوشش می دهد.
												با قرارداد
۷۷	۱۳۹۷/۰۱/۲۷	قهوه- ارزیابی حسی- واژه نامه	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	درون سازمانی - محبوه خاکی - درون سازمانی - فارس	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری	
												با قرارداد
۷۸	۱۳۹۷/۰۱/۲۷	قهوه_آنالیز حسی_واژه نامه	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	درون سازمانی - سمیه منظمی - درون سازمانی - سمنان	لیسانس مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (بدون گرایش)	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	تکراری	
												با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۷۹	۱۳۹۷/۰۱/۲۹	قهوه- ارزیابی حسی- واژه نامه	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	حقوقی - آزماگستر فراز - مهین یعقوب دوست - برون سازمانی - آذربایجان شرقی	لیسانس زیست شناسی علوم گیاهی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	توضیحات پیشنهاد دهنده استاندارد ایزو 18794 اصطلاحات مربوط به ارزیابی حسی قهوه را تعریف می کند استاندارد ایزو 18794 تعاریف مربوط به قهوه سبز ، قهوه بو داده و سائیده شده ، عصاره های قهوه و محلول قهوه را پوشش می دهد. اصطلاحات ، تحت سر فصل های زیر قرار می گیرد : الف (اصطلاحات پایه ارزیابی حسی ب) اصطلاحات عمومی در ارزیابی حسی قهوه ج) اصطلاحات مربوط به بوها و طعم های خاص قهوه د) اصطلاحاتی که معمولا در ارزیابی حسی قهوه توسط کارورزان مورد استفاده قرار می گیرد	
		تکراری	با قرارداد									
۸۰	۱۳۹۷/۰۲/۰۴	قهوه -ارزیابی حسی - واژگان	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	حقیقی - آریتا شبانی - درون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۰	تدوین جدید	واژه نامه	توضیحات پیشنهاد دهنده استاندارد 18794 شامل ارزیابی حسی قهوه و تعاریف قهوه و عصاره قهوه است. تکراری	
		تکراری	با قرارداد									
۸۱	۱۳۹۷/۰۲/۱۸	قهوه -روش آنالیز حسی -واژگان	coffee-sensory analysis -vocabulary	حقیقی - نصرالله کریمی - چیماهی - درون سازمانی - ایلام	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	ISO 18794:2018	۱۲	۱۲	تدوین جدید	روشن آزمون+ویژگی ها	توضیحات پیشنهاد دهنده تکراری	
		تکراری	با قرارداد									



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراکی و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۸۲	۱۳۹۶/۱۱/۲۱	خامه - تعیین مقدار چربی - روش بوتیرومتریک اسیدی (چربی سنجی اسیدی)	Cream — Determination of fat content — Acido-butyrometric method	حقیقی - سپهدار حدوست - درون سازمانی - کهگیلویه و بویر احمد	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	توضیحات کارشناس	با این روش آشنایی کامل دارم و قریب به 5 سال در آزمایشگاه غذایی و کشاورزی اداره کل این آزمون را بارها و بارها انجام دادم منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری
												با قرارداد
۸۳	۱۳۹۶/۱۱/۲۱	خامه - اندازه گیری مقدار چربی - روش چربی سنجی اسیدی	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقیقی - افسانه نوربخش - درون سازمانی - همدان	فوق لیسانس علوم گیاهی سیستماتیک و اکولوژی	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری	
											با قرارداد	
۸۴	۱۳۹۶/۱۱/۲۵	کرم - تعیین میزان چربی - روش اسید بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - لیلا ارسطو - برون سازمانی - تهران	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری	
											با قرارداد	



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۸۵	۱۳۹۶/۱۱/۲۹	خامه--تعیین محتوای چربی--روش اسیدو بوتیرومتریک	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	- مهلا تاجیک - درون سازمانی - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 19660:2018	۱۴	۰		تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری
												با قرارداد
۸۶	۱۳۹۶/۱۲/۲۰	خامه- تعیین میزان چربی - به روش اسید بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	- سعبده حسنی - برون سازمانی - سیستان و بلوچستان	فوق لیسانس شیمی شیمی آلی	ISO 19660:2018	۱۴	۰		تدوین جدید	روش آزمون	منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری
												با قرارداد
۸۷	۱۳۹۶/۱۲/۲۰	خامه-- تعیین مقدار چربی به روش اسیدوبوتیرومتریک	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	- میترا حمزه لوئی - درون سازمانی - زنجان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 19660:2018	۱۴	۰		تدوین جدید	روش آزمون	در حال حاضر بسیاری از واحدهای تولیدی از روش بوتیرومتریک به جای وزن سنجی برای تعیین مقدار چربی خامه استفاده میکنند که استاندارد ملی آن تدوین نشده است. باید یادآور شد که روش بوتیرومتریک برای سنجش درصد چربی خامه های کم چرب و خامه های شیرین دقیق تر می باشد. ضمناً استان زنجان دارای واحدهای تولیدی فعال در زمینه لبنیات بوده و امکان بهره مندی از تجهیزات آزمایشگاه همکار شیر پگاه زنجان نیز فراهم می باشد
												با قرارداد



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۸۸	۱۳۹۷/۰۱/۰۷	خامه- تعیین میزان چربی - روش اسیدو- بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقوقی - معیار آزمایش ارس - اتابک یحیوی - برون سازمانی - آذربایجان شرقی	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری	
												با قرارداد
۸۹	۱۳۹۷/۰۱/۱۳	خامه- اندازه گیری میزان چربی- روش اسید و بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	روش اسیدوبوتیرومتری یک روش مشخص برای تعیین میزان چربی در خامه و دیگر محصولات لبنی است که اساس آن را گراوی متری تشکیل می دهد. این استاندارد برای تعیین میزان چربی خامه در انواع خامه هایی که 20 تا 50 درصد چربی دارند. کاربرد دارد. منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری	
											با قرارداد	
۹۰	۱۳۹۷/۰۱/۱۴	خامه- تعیین مقدار چربی- روش اسید بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content - Acido-butyrometric method	حقیقی - افشین مالی - درون سازمانی - یزد	فوق لیسانس بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (بدون گرایش)	ISO 19660:2018	۱۴	۲۰	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به جدید بودن این استاندارد و کاربرد در صنایع لبنی ایجاب می نماید که این استاندارد تدوین شود منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری	
											با قرارداد	
۹۱	۱۳۹۷/۰۲/۰۴	خامه - تعیین میزان چربی - روش بوتیرومتری اسیدی	Cream - Determination of fat content - Acido-butyrometric method	حقیقی - رضا شهرکی - درون سازمانی - سیستان و بلوچستان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	این روش برای خامه هایی با محتوای چربی بین 20 تا 50 درصد کاربرد دارد. منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری	
											با قرارداد	



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	ل			
۹۲	۱۳۹۷/۰۲/۰۴	خامه- تعیین میزان چربی - روش اسیدو بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقیقی - آریتا شبانی - درون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و صنایع غذایی علوم و صنایع غذایی	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش	آزمون+ویژگی ها	استاندارد فوق روشی برای اندازه گیری چربی خامه با 20 تا 50 درصد چربی هست. منبع درست (ISO 19660:2018 (IDF 237 می باشد . تکراری
												با قرارداد
۹۳	۱۳۹۷/۰۲/۰۵	خامه-تعیین مقدار چربی-به روش بوتیرومتری اسید	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقوقی - شاخه زیتون لبنان - شیدا برگستانی - برون سازمانی - بوشهر	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 19660:2018	۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون		منبع درست (ISO 19660:2018 (IDF 237 می باشد . تکراری
												با قرارداد
۹۴	۱۳۹۷/۰۲/۱۸	خامه -تعیین میزان چربی -روش بوتیرومتری اسید	Cream -- Determination of fat ...	حقیقی - نصرالله کریمی چیا ماهی - درون سازمانی - ایلام	لیسانس علوم و صنایع غذایی علوم و صنایع غذایی	ISO 19660:2018	۱۴	۱۴	تدوین جدید	روش	آزمون+ویژگی ها	منبع درست (ISO 19660:2018 (IDF 237 می باشد . تکراری
												با قرارداد
۹۵	۱۳۹۶/۱۱/۲۱	شیر - تعیین مقدار چربی - بوتیرومتری اسیدی (چربی سنجی اسیدی) (روش ژربر)	Milk — Determination of fat content — Acido-butyrometric (Gerber method)	حقیقی - سپهدار حق دوست - درون سازمانی - کهگیلویه و بویر احمد	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	ISO 19662:2018	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون		قریب به 5 سال در آزمایشگاه غذایی و شیمیایی اداره کل استاندارد استان کار کردم و بارها آزمون اندازه گیری چربی شیر به روش ژربر را انجام دادم و آشنایی کامل با این نوع تست را دارم. استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
												با قرارداد



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۹۶	۱۳۹۶/۱۱/۲۱	شیر - اندازه گیری مقدار چربی - چربی سنجی اسیدی (روش ژربر) (Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)		افسانه نوربخش - درون سازمانی - همدان	فوق لیسانس علوم گیاهی سیستماتیک و اکولوژی	ISO 19662:2018	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری	
۹۷	۱۳۹۶/۱۱/۲۵	شیر - تعیین میزان چربی - اسید بوتیرومتری (روش Gerber) Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)		حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - لیلا ارسطو - برون سازمانی - تهران	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	ISO 19662:2018	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری	
۹۸	۱۳۹۶/۱۱/۲۹	شیر--تعیین محتوای چربی--روش اسیدوبوتیرومتریک (ژربر) Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)		حقیقی - مهلا تاجیک - درون سازمانی - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 19662:2018	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری	
۹۹	۱۳۹۶/۱۲/۲۰	شیر و فرآورده های آن - تعیین میزان چربی - اسید بوتیرومتری (به روش ژربر) Milk - Determination of fat content - Acido-butyrometric (Gerber method)		حقیقی - سعیده حسنی - برون سازمانی - سیستان و بلوچستان	فوق لیسانس شیمی آلی	ISO 19662:2018	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری	



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	تعداد صفحه			
						ل	ف			توضیحات کارشناس
۱۰۰	۱۳۹۶/۱۲/۲۱	شیر-- تعیین مقدار چربی - اسیدوبوتریومتری (روش ژربر)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	حقیقی - میترا حمزه لوئی - درون سازمانی - زنجان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	با عنایت به استفاده گسترده واحدهای لبنی از روش ژربر در تعیین درصد چربی شیر تدوین این استاندارد پیشنهاد میگردد. شایان ذکر است استان زنجان دارای واحدهای تولیدی فعال در زمینه تولید لبنیات بوده و امکان بهره مندی از تجهیزات و متخصصین فنی آزمایشگاه همکار شیر پگاه زنجان نیز فراهم می باشد. این جانب نیز تا کنون سابقه تدوین 25 استاندارد ملی در زمینه خوراک و فرآورده های کشاورزی (اعم از لبنیات) را دارا می باشم.
								با قرارداد		استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
۱۰۱	۱۳۹۷/۰۱/۱۳	شیر- اندازه گیری میزان چربی- روش اسیدو بوتیرومتری(روش ژربر)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۱۵	۰	تدوین جدید	روش آزمون	روش ژربر یا روش اسیدو بوتیرومتری روش مخصوص بر ای اندازه گیری چربی در شیر و شیر بدون چربی است این روش همچنین برای شیر حاوی مواد نگهدارنده مجاز (دی کرومات پتاسیم، برونوپول) قابل استفاده است.
								با قرارداد		استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
۱۰۲	۱۳۹۷/۰۱/۱۴	شیر- تعیین مقدار چربی-اسیدو بوتیرومتری(روش ژربر)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	حقیقی - افشین مالی - درون سازمانی - یزد	فوق لیسانس بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (بدون گرایش)	۱۵	۲۱	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به جدید بودن این استاندارد و لزوم استفاده در صنایع لبنی ایجاب می نماید که این استاندارد تدوین گردد
								با قرارداد		استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده	
						شماره استاندارد ملی	تعداد صفحه				
						ل	ف			توضیحات کارشناس	
۱۰۳	۱۳۹۷/۰۱/۲۶	شیر-اندازه گیری مقدارچربی شیر به روش اسیدی - بوتیرومتر یا ژربر	Milk - Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	- درون سازمانی - فارسی	دکتری دامپزشکی (بدون گرایش)	ISO 19662:2018	۱۵	۲۰	روش آزمون	تدوین جدید	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
										با قرارداد	
۱۰۴	۱۳۹۷/۰۲/۰۵	شیر- تعیین مقدار چربی- بوتیرومتراسید(به روش ژربر)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	- شاخه زیتون - لیان - شیدا برگستانی - برون سازمانی - بوشهر	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 19662:2018	۱۵	۰	روش آزمون	تدوین جدید	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
										با قرارداد	
۱۰۵	۱۳۹۷/۰۲/۰۸	شیر - تعیین میزان چربی - اسیدو بوتیرومتریک (روش ژربر)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	- آزیتا شبانی - درون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	ISO 19662:2018	۱۵	۰	روش آزمون+ویژگی ها	تدوین جدید	این استاندارد روشی برای اندازه گیری چربی شیر و همچنین شیرهای حاوی نگهدارنده مجاز است. استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
										با قرارداد	
۱۰۶	۱۳۹۷/۰۲/۱۸	شیر -تعیین میزان چربی -بوتیرومتریک اسید روش ژربر	milk-determination of fat content - acido-butrometric(gerber method)	- درون سازمانی - ایلام	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	ISO 19662:2018	۱۵	۱۵	روش آزمون+ویژگی ها	تدوین جدید	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
										با قرارداد	



کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۰۷	۱۳۹۷/۰۲/۲۲	شیر-اندازه گیری مقدار چربی-اسید بوتیرومتری(روش ژربر)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	حقوقی - کیفیت پردازشید - زهرا غفوری - برون سازمانی - خوزستان	لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	ISO 19662:2018	۱۵	۰	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون	استاندارد 10292 با منبع ISO 488 موجود است . تکراری
۱۰۸	۱۳۹۷/۰۲/۲۵	فرمول نوزادان و مواد مغذی بالغ - تعیین پانتوتنیک اسید با استفاده از کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و روش اسپکترومتری جرم دو طرفه (UHPLC-MS / MS)	Infant formula and adult nutritionals -- Determination of pantothenic acid by ultra high performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS)	حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - فرحناز شیرزادیان یزد - برون سازمانی - تهران	لیسانس شیمی (بدون گرایش)	ISO 20639:2015	۸	۰	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون	در کمیته های برنامه ریزی سال های قبل گفته شده اولویت ندارد
۱۰۹	۱۳۹۷/۰۲/۲۵	نوزاد فرمول و بزرگسالان Nutritional است - تعیین ید کل - استقرایی همراه طیف سنجی جرمی پلازما (ICP-MS)	Infant formula and adult nutritionals -- Determination of total iodine -- Inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)	حقوقی - شرکت فناوری اطلاعات و ارتباطات آفتاب سرخ نیوساد - فرحناز شیرزادیان یزد - برون سازمانی - تهران	لیسانس شیمی (بدون گرایش)	ISO 20647:2015	۱۳	۰	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون	در کمیته های سال های پیش گفته شده اولویت ندارد
۱۱۰	۱۳۹۶/۱۱/۰۵	روغن درخت روشنگ (Amyris .balsamifera L)	Oil of amyris (Amyris balsamifera L.)	حقوقی - معیار آزمای ارس - اتابک یحییوی - برون سازمانی - آذربایجان شرقی	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	ISO 3525:2008	۷	۰	تدوین جدید	با قرارداد	ویژگی ها	در کمیته های سال های قبل گفته شده اولویت ندارد .



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۱۱	۱۳۹۶/۱۱/۰۵	اسانس روغنی میوه های جعفری (Petroselinum sativum Hoffm)	Essential oil of parsley fruits (Petroselinum sativum Hoffm.)	حقوقی - معیار آزماي ارس - اتابک يحيوی - برون سازماني - آذربايجان شرقي	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	ISO 3527:2016	۷	۰	تدوین جدید	ویژگی ها	در سال های قبل گفته شده اولویت ندارد	
۱۱۲	۱۳۹۶/۱۲/۰۲	اسانس روغنی میوه های جعفری (Petroselinum sativum Hoffm)	Essential oil of parsley fruits (Petroselinum sativum Hoffm.)	حقیقی - مهلا تاجیک - درون سازماني - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 3527:2016	۷	۰	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	در سال های قبل گفته شده اولویت ندارد	
۱۱۳	۱۳۹۶/۰۹/۱۹	سیگار - تعیین کندازات کل و قطران با استفاده از ماشین سیگار دودکنی متداول آزمایشگاهی-روش آزمون	Cigarettes – Determination of total and nicotine – free dry particulate matter using a routine analytical smoking machine	حقیقی - میترا حمزه لوئی - درون سازماني - زنجان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	ISO 4387:2000/Amd 2:2017	۱	۰	اصلاحیه	روش آزمون	با توجه به چاپ و انتشار اصلاحیه ISO 4387:2000/Amd 2:2017 درخواست اصلاحیه استاندارد ملی 8250 ارائه میگردد. استاندارد ملی 8250 به عنوان منبع بسیاری از استانداردهای روش آزمون سیگار مورد استفاده قرار می گیرد مانند استاندارد های اندازه گیری ترکیبات موجود در دود اصلی سیگار یا کندازات سیگار، لذا بروز رسانی و اصلاح این استاندارد از اهمیت بسزایی برخوردار می باشد. ضمناً به استحضار می رساند واحد تولیدی سیگار سازی جی تی آی پارسین در استان زنجان مستقر بوده و امکان بهره مندی از تجهیزات آزمایشگاهی و دانش و تجارب کارشناسان این واحد فراهم می باشد. این جانب نیز تا کنون سابقه دبیری تدوین چندین استاندارد در خصوص سیگار و سایر فرآورده های توتون را عهده دار بوده ام. پیوست دارد.	
						8250			با قرارداد			



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۱۴	۱۳۹۶/۰۹/۱۲	ارزیابی حسی -- واژه نامه	Sensory analysis — Vocabulary AMENDMENT 1	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	حقیقی - زهرا یزدانپناه - درون سازمانی - کهکیلویه و بویر احمد	ISO 5492:2016	۱۰۷	۰	اصلاحیه	واژه نامه	اولین چاپ این استاندارد در سال 89 بوده و با توجه به نسخه اصلاحیه این استاندارد روی سایت ایزو اصلاحیه این استاندارد ضروری به نظر میرسد. در سایت ایزو Will be replaced by آورده شده (20 ص اصلاحیه دارد). ISO/NP 5492	
						12832			با قرارداد			
۱۱۵	۱۳۹۶/۱۰/۱۲	خوراک دام ، طیور و آبزیان- تعیین خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک (- روش آزمون)	Animal feeding stuffs -- Determination of ash insoluble in hydrochloric acid	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) و علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	حقیقی - صدیقه زارع - درون سازمانی - فارس	ISO 5985:2002	۲	۱۳	اصلاحیه	روش آزمون	به دلیل ضرورت و اولویت اصلاحیه های استاندارد منبع ISO 5985:2002/Amd 1:2015 می باشد	
						11485			با قرارداد			
۱۱۶	۱۳۹۶/۰۹/۱۹	ادویه و چاشنی- تعیین مقدار روغن فرار (روش تقطیر آبی)- روش آزمون - اصلاحیه 1	Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content (hydrodistillation method) AMENDMENT 1	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	حقیقی - زهرا یزدانپناه - درون سازمانی - کهکیلویه و بویر احمد	ISO 6571:2017	۱	۲۰	اصلاحیه	روش آزمون	منبع ISO 6571:2008/Amd 1:2017 می باشد. کمیته ملی 92 به دبیری خانم اسلامی فرد (1 ص اصلاحیه دارد).	
						1818			با قرارداد			
۱۱۷	۱۳۹۶/۱۰/۰۷	ادویه و چاشنی- تعیین مقدار روغن فرار(روش تقطیر آبی)- روش آزمون	Spices, condiments and herbs -- Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	حقیقی - سید ابوالفضل موسویان - درون سازمانی - کهکیلویه و بویر احمد	ISO 6571:2017	۱	۲۰	اصلاحیه	روش آزمون	منبع ISO 6571:2008/Amd 1:2017 می باشد. کمیته ملی 92 به دبیری خانم اسلامی فرد (1 ص اصلاحیه دارد).	
						1818			با قرارداد			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۱۸	۱۳۹۶/۱۲/۰۵	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیندشده-تعیین غلظت ناتامایسین-قسمت 1-روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese--, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	حقیقی - فریده اسلامی فرد - درون سازمانی - آذربایجان غربی	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	ISO 9233-1:2018	۱۴	۰	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به وجود منبع جدید و جهت به روز بودن، تجدید نظر استاندارد فوق ضروری می باشد. لازم به ذکر است که اینجانب 24 موضوع در زمینه خوراک و فرآورده های کشاورزی تدوین نموده ام. با تشکر استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد. تکراری	
						13829-1						با قرارداد
۱۱۹	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	پنیر ، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده - تعیین غلظت ناتامایسین - قسمت 1: روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	حقیقی - مهلا تاجیک - درون سازمانی - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	ISO 9233-1:2018	۱۴	۱۹	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد. تکراری	
						13829-1						با قرارداد
۱۲۰	۱۳۹۶/۱۲/۱۷	پنیر ، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده - تعیین غلظت ناتامایسین - قسمت 1: روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	حقیقی - سید ابوالفضل موسویان - درون سازمانی - کهگیلویه و بویر احمد	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	ISO 9233-1:2018	۱۴	۱۳	تجدیدنظر	روش آزمون	دبیر تدوین این استاندارد این جانب بوده ام استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد. تکراری	
						13829-1						با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۲۱	۱۳۹۶/۱۲/۲۱	پنیر ، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده - تعیین غلظت ناتامایسین - قسمت 1: روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	حقیقی - میترا حمزه لوثی - درون سازمانی - زنجان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	14	19	ISO 9233-1:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به اهمیت ناتامایسین در انواع پنیر و با توجه به تجدیدنظر استاندارد مرجع 9233 و سپری شدن زمان بیش از 5 سال از تدوین استاندارد ملی 1-13829 ، تجدیدنظر این استاندارد پیشنهاد می گردد. شایان ذکر است استان زنجان دارای واحدهای تولیدی فعال در زمینه تولید لبنیات بوده و امکان بهره مندی از تجهیزات و متخصصین فنی آزمایشگاه همکار شیر پگاه زنجان نیز فراهم می باشد. این جانب نیز تا کنون سابقه تدوین 25 استاندارد ملی در زمینه خوراک و فرآورده های کشاورزی (اعم از لبنیات) را دارا می باشم.
						14	19	13829-1			
۱۲۲	۱۳۹۶/۱۲/۲۲	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده-تعیین غلظت ناتامایسین-قسمت 1-روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	حقیقی - صدف طاهرپذیر - درون سازمانی - گیلان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی و فیزیولوژی و اصلاح گل و گیاه زینتی	14	13	ISO 9233-1:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به تجدیدنظر استاندارد مذکور توسط ایزودر سال 2018 و اهمیت به روزرسانی استانداردهای ملی ایران و همگام شدن با استانداردهای بین المللی ، تجدیدنظر این استاندارد پیشنهاد می گردد
						14	13	13829-1			
											استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۲۳	۱۳۹۷/۰۱/۰۹	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیندشده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 1: روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	14	19	ISO 9233-1:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به اینکه از زمان تدوین استاندارد بیش از پنج سال سپری شده است پیشنهاد می شود که استاندارد تجدید نظر شود. استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
						14	19	13829-1			
۱۲۴	۱۳۹۷/۰۱/۱۴	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیندشده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 1- روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	سازمانی - همدان	فوق لیسانس علوم گیاهی سیستماتیک و اکولوژی	14	0	ISO 9233-1:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به گذشت بیش از 5 سال از تدوین این استاندارد و تغییر منبع ، تدوین استاندارد پیشنهاد میگردد. استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
						14	0	13829-1			
۱۲۵	۱۳۹۷/۰۱/۲۷	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیندشده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 1- روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	درون سازمانی - فارس	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	14	19	ISO 9233-1:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	استاندارد ملی در سال 89 تدوین شده لذا با گذشت 5 سال از تدوین و تجدیدنظر منبع نیاز به تجدیدنظر می باشد. استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
						14	19	13829-1			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۲۶	۱۳۹۷/۰۲/۰۴	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 1: روش بیناب سنجی جذب مولکولی برای لایه خارجی پنیر	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind	حقوقی - شاخه زیتون لیان - زینب صفایی - برون سازمانی - بوشهر	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۱۴	۱۹	ISO 9233-1:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به اهمیت اندازه گیری ناتامایسین ها در مواد غذایی و از جمله در پنیر، به روزرسانی استانداردهای روش اندازه گیری این ماده مطابق با جدیدترین روشهای به روز دنیا اهمیت دارد. استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
								13829-1			
۱۲۷	۱۳۹۶/۱۲/۰۵	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2: روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - فریده اسلامی فرد - درون سازمانی - آذربایجان غربی	لیسانس علوم و صنایع غذایی علوم و صنایع غذایی	۱۲	۰	ISO 9233-2:2018	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به وجود منبع جدید و جهت به روز بودن، تجدید نظر استاندارد فوق ضروری می باشد. لازم به ذکر است که اینجانب 24 موضوع در زمینه خوراک و فرآورده های کشاورزی تدوین نموده ام. استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
								13829-2			
۱۲۸	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2: روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - مهلا تاجیک - درون سازمانی - سمنان	لیسانس زیست شناسی سلولی مولکولی میکروبیولوژی	۱۲	۱۸	ISO 9233-2:2018	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
								13829-2			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۲۹	۱۳۹۶/۱۲/۱۷	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیندشده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2- روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - سید ابوالفضل موسویان - درون سازمانی - کهکیلویه و بویر احمد	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	ISO 9233-2:2018	۱۲	13829-2	تجدیدنظر	روش آزمون	این استاندارد توسط این جانب تدوین شده است
						با قرارداد					استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
۱۳۰	۱۳۹۶/۱۲/۲۱	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2 : روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - میترا حمزه لوثی - درون سازمانی - زنجان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	ISO 9233-2:2018	۱۲	13829-2	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به اهمیت ناتامایسین در انواع پنیر و با توجه به تجدیدنظر استاندارد مرجع 9233 و سپری شدن زمان بیش از 5 سال از تدوین استاندارد ملی 1-13829 ، تجدیدنظر این استاندارد پیشنهاد می گردد. شایان ذکر است استان زنجان دارای واحدهای تولیدی فعال در زمینه تولید لبنیات بوده و امکان بهره مندی از تجهیزات و متخصصین فنی آزمایشگاه همکار شیر پگاه زنجان نیز فراهم می باشد. این جانب نیز تا کنون سابقه تدوین 25 استاندارد ملی در زمینه خوراک و فرآورده های کشاورزی (اعم از لبنیات) را دارا می باشم.
						با قرارداد					استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۳۱	۱۳۹۶/۱۲/۲۲	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیندشده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2- روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - صدف طاهرپذیر - درون سازمانی - گیلان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گل و گیاه زینتی	ISO 9233-2:2018	۱۲	۱۲	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به تجدیدنظر استاندارد مذکور توسط آیزودر سال 2018 و اهمیت به روزرسانی استانداردهای ملی ایران و همگام شدن با استانداردهای بین المللی ، تجدیدنظر این استاندارد پیشنهاد می گردد	
						13829-2						با قرارداد
۱۳۲	۱۳۹۷/۰۱/۰۹	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2 : روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - عارف اولادغفاری - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	ISO 9233-2:2018	۸	۱۸	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به تجدید نظر استاندارد 2-ISO9233 و گذشت بیش از 8 سال از تدوین استاندارد و حساسیت موضوع تعیین غلظت ناتامایسین در پنیر و پنیر فرآیند شده تجدید نظر این استاندارد پیشنهاد می گردد.	
						13829-2						با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۳۳	۱۳۹۷/۰۱/۱۴	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2 : روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - افسانه نوربخش - درون سازمانی - همدان	فوق لیسانس علوم گیاهی سیستماتیک و اکولوژی	ISO 9233-2:2018	۱۲	۰	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به گذشت بیش از 5 سال از تدوین استاندارد و تغییر منبع آن ، تجدید نظر ان پیشنهاد میگردد	
						13829-2			با قرارداد			استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری
۱۳۴	۱۳۹۷/۰۱/۲۷	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2- روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرایند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقیقی - محبوبه خاکی - درون سازمانی - فارس	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	ISO 9233-2:2018	۱۲	۱۸	تجدیدنظر	روش آزمون	با توجه به گذشت بیش از 5 سال از تدوین استاندارد ملی و تجدیدنظر منبع نیاز به تجدیدنظر می باشد.	
						13829-2			با قرارداد			استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۳۵	۱۳۹۷/۰۲/۰۴	پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده- تعیین غلظت ناتامایسین- قسمت 2: روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای پنیر، لایه خارجی پنیر و پنیر فرآیند شده	Cheese, cheese rind and processed cheese -- Determination of natamycin content -- Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese	حقوقی - شاخه زیتون لیان - زینب صفایی - برون سازمانی - بوشهر	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	ISO 9233-2:2018	13829-2	۱۲	۱۸	تجدیدنظر با قرارداد	روش آزمون	با توجه به اهمیت اندازه گیری ناتامایسین ها در مواد غذایی و از جمله در پنیر، به روزرسانی استانداردهای روش اندازه گیری این ماده مطابق با جدیدترین روشهای به روز دنیا اهمیت دارد. استاندارد iso9233 سال 2007 در سال 2018 ویرایش شده و به روز رسانی اطلاعات آن در استاندارد حاضر حائز اهمیت می باشد. استاندارد در سال 89 به دبیری خانم احمدی و آقای موسویان می باشد . تکراری



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۳۶	۱۳۹۶/۱۱/۱۹	قهوه - آزمون های حسی - واژه نامه	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	حقیقی - مرضیه رجبی - درون سازمانی - سمنان	لیسانس علوم تغذیه (بدون گرایش)	۱۱	۰	ISO ISO 18794:2018	تدوین جدید	با قرارداد	با توجه به تعدد فرآورده هایی که در تولیدات آن ها از " قهوه " به عنوان ماده اولیه ، طعم دهنده ، بهبود رنگ و...، خصوصا در صنایع غلات، شیرینی و شکلات، بستنی و نوشیدنی ها استفاده می شود و این ماده جزو مواد وارداتی می باشد، آزمون و یا بررسی حسی قهوه توسط وارد کنندگان و تولیدکنندگان(کاربران) و مصرف کنندگان (به جهت رعایت امنیت غذایی و سلامتی آن ها) ضرورت تدوین این استاندارد را مد نظر قرار داده است . همچنین واحدهای تولیدی کارا درخواست اظهار نظر در خصوص عطر و طعم قهوه مصرفی در تولیدات محصولات خود از کارشناسان استاندارد بوده و ضرورت ملاک و معیار برای ارزیابی این ویژگی در بازرسی های فنی و کارشناسی مشاهده شده است . چرا که در حال حاضر به هنگام بازرسی از مواد اولیه کالاهای تولیدی ، به ظاهر و کنترل نشانه گذاری این فرآورده که در انبارهای مواد اولیه کارخانجات موجود می باشد اکتفا می شود . تکراری
											واژه نامه
۱۳۷	۱۳۹۶/۰۷/۰۱	رب خرما-ویژگی ها و روشهای آزمون	تحقیقات کارشناسی طبق استاندارد 1813 و گزارش شهرک خوزستان	حقیقی - نصرالله کریمی چياماهی - درون سازمانی - ایلام	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	۰	۲۵	ISO تحقیقات کارشناسی طبق استاندارد 1813 و گزارش شهرک خوزستان: 2017 11955	تجدیدنظر	با قرارداد	این موضوعات مربوط به برنامه ریزی و بازرسی ها از شرکت های شهرک صنعتی ایلام در سال 96 میباشد طبق استاندارد 11955
											ویژگی ها



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				توضیحات کارشناس
۱۳۸	۱۳۹۶/۰۷/۰۱	فرآورده های خمیری-رشته فوری -ویژگی ها و روشهای آزمون	ندارد	حقیقی - نصرالله کریمی چياماهی - درون سازمانی - ایلام	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	۰	۲۵	ISO گزارش و بازرسی و تحقیقات کارشناسی و کنترل غذا و دارو گروه صنعتی زر ماکارون استاندارد 11981:2017	تجدیدنظر	ویژگی ها	این موضوعات مربوط به برنامه ریزی و بازرسی از شرکت های شهرک صنعتی استان ایلام در سال 96 میباشد طبق استاندارد 11981 استاندارد در سال 87 به دبیری سرکار خانم کامیاب می باشد
											11981
۱۳۹	۱۳۹۷/۰۲/۲۲	خامه-تعیین میزان چربی-روش بوتیریک اسید	Cream - Determination of fat content - Acido-butyrometric method	حقوقی - کیفیت پردازشید - زهرا غفوری - برون سازمانی - خوزستان	لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	۱۴	۰	ISO/TC 19660:2018	تدوین جدید	ویژگی ها	در صورت تایید رابط فایل اصلی منبع یافت و بررسی می گردد. منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری
											با قرارداد
۱۴۰	۱۳۹۷/۰۱/۲۶	قهوه- ارزیابی حسی- واژه نامه	Coffee - Sensory analysis - Vocabulary	حقیقی - پربوش مداح - درون سازمانی - مازندران	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۱۲	۰	ISO/TC ISO 18794: 2018:2018	تدوین جدید	واژه نامه	باتوجه به جدید بودن موضوع و نیاز همیشگی به استانداردهای واژگان در رفع ابهامات استانداردهای مرتبط، تدوین این استاندارد می تواند کاربردی باشد. (استانداردهای متعددی در مبحث قهوه تدوین شده است از جمله آماده سازی قهوه جهت ارزیابی حسی به شماره استاندارد 4085) تکراری
											با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف				
۱۴۱	۱۳۹۶/۱۰/۱۷	قهوه - تجزیه وتحلیل حسی - واژگان	Coffee -- Sensory analysis -- Vocabulary	حقیقی - جعفر نیک منش - برون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	ISO/TC ISO 18794:2018:201 8		۱۲	۱۵	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	باتوجه به تجربه 21 ساله در صنایع غذایی وبسته بندی لذا تقاضای تدوین استاندارد مذکور را دارم تکراری
						با قرارداد						
۱۴۲	۱۳۹۷/۰۱/۲۶	خامه - اندازه گیری مقدار چربی - روش بوتیرومتریک اسید	Cream - Determination of fat content -Acido-butyrometric method	حقیقی - پریوش مداح - درون سازمانی - مازندران	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	ISO/TC ISO 19660: 2018:2018		۱۴	۰	تدوین جدید	روش آزمون	استاندارد ملی 1189 اندازه گیری چربی در خامه به روش وزن سنجی به عنوان روش مرجع می باشد و در این ایزو هم به این مطلب اشاره شده است و این استاندارد به روش بوتیرومتریک اسید است جهت اندازه گیری چربی در خامه با چربی 20 تا 50 درصد و با دامنه ای که در آن تعریف شده است و با توجه به استانداردهای 13697 و 11538 که راهنمای عمومی استفاده از این روش هستند تدوین این استاندارد می تواند به عنوان تکنیکی ساده تر برای بدست آوردن مقدار چربی خامه به کار رود این روش به عنوان روشی سریع و متداول در بسیاری از آزمایشگاههای صنعتی دنیا مورد استفاده قرار می گیرد. منبع درست (IDF 237) ISO 19660:2018 می باشد . تکراری
						با قرارداد						



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۱۴۳	۱۳۹۶/۱۲/۰۶	کرم - تعیین میزان چربی - روش اسید بوتیرومتری	Cream -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric method	حقیقی - جعفر نیک منش - برون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	ISO/TC ISO 19660:2018:2018		۱۴	۱۸	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به تجربه 21 ساله در صنایع غذایی بعنوان مدیر کنترل کیفی در کارخانجات مشغول بکار بوده وچندین تدوین استاندارد در صنایع لبنات داشته که تقاضای تدوین استاندارد را دارم
										با قرارداد		
۱۴۴	۱۳۹۶/۱۲/۰۶	شیر- تعیین میزان چربی - اسید بوتیرومتری (روش Gerber)	Milk -- Determination of fat content -- Acido-butyrometric (Gerber method)	حقیقی - جعفر نیک منش - برون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	ISO/TC ISO 19662:2018 (IDF 238):2018		۱۵	۱۸	تدوین جدید	روش آزمون	با توجه به تجربه 21 ساله در صنایع غذایی که بعنوان مدیر کنترل کیفی در کارخانجات مشغول بکار بوده و دارای چندین تدوین استاندارد ملی در زمینه لبنیات داشته که تقاضای تدوین استاندارد را دارم
										با قرارداد		



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف				
۱۴۵	۱۳۹۶/۰۹/۰۱	لوبیای کاکائو - مشخصات والزامات کیفیت	Cocoa beans -- Specification and quality requirements	حقیقی - جعفر نیک منش - برون سازمانی - اردبیل	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	ISO/TC ISO 2451:2017:2017	۱۹	۲۳	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون	باتوجه به تجربه 21 ساله در صنایع غذایی و تدوین استاندارد ملی ایران تقاضای تدوین را دارم
		سه منبع iso استاندارد ملی 3208 باطل شده و iso2451:2017 جایگزین آن شده است. منبع دیگر WEIDENBORNEROM به روز است.										
۱۴۶	۱۳۹۶/۱۱/۰۸	قوانین کلی کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	General rules for high performance liquid chromatography	حقیقی - جواد فیضی - برون سازمانی - خراسان رضوی	دکتری شیمی (بدون گرایش)	JIS k 0124:2011	۶۰	۰	تدوین جدید	با قرارداد	واژه نامه	با سلام اینجانب جواد فیضی دارای مدرک دکتری شیمی تجزیه، عضو هیئت علمی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی هستم که ریاست آزمایشگاه مرکزی این موسسه نیز بر عهده اینجانب می باشد. علاوه بر این بنده دارای 12 سال سابقه کار با دستگاههای آزمایشگاهی خصوصا HPLC را دارم. ضمناً کارشناس رسمی استاندارد نیز می باشم. خواهشمندم با تصویب تدوین این استاندارد موافقت فرمایید. با تشکر
۱۴۷	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب توت فرنگی تغلیظ شده-ویژگی ها	Concentrated strawberry juice - Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2015:2015	۴	۱۳	اصلاحیه	بدون قرارداد	ویژگی ها	با احترام تغییر فند احیا به علت وارینه مختلف میوه
		10073										



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر - AIJN	ل	ف			
۱۴۸	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب آلبالو تغلیظ شده-ویژگی ها	Concentrated Sour cherry juice- Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2015:2015	۵	۱۴	اصلاحیه	ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرماین و قند احیا به علت وارپته مختلف میوه	
						5528			بدون قرارداد			
۱۴۹	۱۳۹۶/۱۰/۱۱	آب بلک کارنت تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون	Black current concentrate - Specifications and test methods	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2015:2015	۸	۸	اصلاحیه	روشن آزمون+ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرمالین به علت وارپته مختلف میوه	
						20129			بدون قرارداد			
۱۵۰	۱۳۹۶/۰۸/۱۵	آب سیب-ویژگی ها	Apple juice- Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۸	۸	تجدیدنظر	ویژگی ها	به دلیل نوع میوه دستیابی به قند اینورت ذکر شده در استاندارد ملی محقق نمی باشد. باتوجه به منبع ذکر شده میزان قند اینورت می تواند بین 6 تا 12 گرم بر صد میلی لیتر می باشد.	
						365			بدون قرارداد			
۱۵۱	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	پوره سیب-ویژگی ها	Apple puree- Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۵	۱۴	اصلاحیه	ویژگی ها	با احترام تغییر قند اینورت و ساکارز به علت وارپته مختلف میوه	
						5210			بدون قرارداد			
۱۵۲	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	میوه ها و فرآورده های آن-پوره های هلو، زردآلو، گلابی، آلو قرمز، آلوزرد، سیب و کیوی-ویژگی ها و روش های آزمون	Fruits and fruits products- Purees of peach, apricot, pear, red plum , yellow plum, apple ,kiwi - Specifications and test methods	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۴	۲۱	اصلاحیه	روشن آزمون+ویژگی ها	با احترام تغییر قند اینورت، اندیس فرمالین و ساکارز به علت وارپته میوه	
						11692			بدون قرارداد			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر - AIJN 2016:2016	ل	ف			
۱۵۳	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب انبه تغلیظ شده- ویژگی ها و روش های آزمون	Concentrated mango juice – Specifications and test methods	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۴	۱۳	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	با احترام تغییر اسیدیته به علت وارپته مختلف میوه و افزودن اندیس فرمالین و قند اینورت به استاندارد	
						11072	بدون قرارداد					
۱۵۴	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب پرتقال تغلیظ شده-ویژگی ها	Concentrated Orange juice - Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۸	۱۴	اصلاحیه	ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرمالین به علت وارپته مختلف میوه	
						4083	بدون قرارداد					
۱۵۵	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب انار تغلیظ شده-ویژگی ها	Concentrated pomegranate juice-Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۵	۱۴	اصلاحیه	ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرمالین و قند احیا به علت وارپته مختلف میوه	
						5662	بدون قرارداد					
۱۵۶	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب گریپ فروت تغلیظ شده-ویژگی ها	Concentrated grape fruit juice - Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۶	۱۳	اصلاحیه	ویژگی ها	با احترام تغییر اسیدیته و ساکارز به علت وارپته مختلف میوه	
						6268	بدون قرارداد					
۱۵۷	۱۳۹۶/۰۹/۰۷	کنسانتره گواوا- ویژگی ها و روش های آزمون	concentrated guava juice-specifications and test methods	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2016:2016	۴	۱۴	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرمالین و قند احیا کننده به علت وارپته مختلف میوه	
						16885	بدون قرارداد					



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر - AIJN 2017:2017	ل	ف			
۱۵۸	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	پوره گوجه فرنگی-ویژگی ها و روش آزمون	Tomato puree- Specifications and test methods	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2017:2017	۴	۱۷	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	با احترام افزودن پارامترهایی مانند قند احیا و اسید به استاندارد ملی	
												14341
۱۵۹	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	پوره هویج-ویژگی ها	Carrot Puree – Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2017:2017	۴	۱۴	اصلاحیه	روش آزمون	با احترام تغییر قند اینورت به علت وارپته مختلف میوه	
												18522
۱۶۰	۱۳۹۶/۰۹/۰۶	آب کرن بری تغلیظ شده-ویژگی ها	Concentrated Cranberry juice- Specifications	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2017:2017	۴	۱۳	اصلاحیه	ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرمالین و قند احیا به علت وارپته مختلف میوه	
												17029
۱۶۱	۱۳۹۶/۱۰/۱۰	آب لیموترش تغلیظ شده - ویژگی ها و روش های آزمون	Lemon and lime concentrated – Specifications and test methods	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	سایر - AIJN 2017:2017	۸	۱۰	اصلاحیه	روش آزمون+ویژگی ها	با احترام تغییر اندیس فرمالین و قند احیا به علت وارپته های مختلف میوه	
												14726
۱۶۲	۱۳۹۶/۰۷/۲۱	نان برنجی	Rice cookie	حقیقی - مهشید رهبری - درون سازمانی - اصفهان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی	سایر AOAC و تجربیات آزمایشگاهی: 2017	۰	۲۵	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	استاندارد در سال 36 تدوین شده و بسیار قدیمی است. پیوست	
												1819



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۶۳	۱۳۹۶/۱۲/۰۵	ماهی تازه - ویژگی ها	fresh fish- specifications	حقیقی - مژگان میلاجردی - درون سازمانی - اصفهان	لیسانس علوم و صنایع غذایی علوم و صنایع غذایی	۲۸۶	۴۰	سایر CAC/RCP 52-2003 code of practice of fish and fishery and products تجربیات و تحقیق جهت بومی سازی استاندارد: 2016 5623	تجدیدنظر با قرارداد	ویژگی ها	استاندارد در سال 1380 تصویب شده و 17 سال از تصویب آن گذشته است مرجع مهم آن به صورت مجموعه ای و در یک قالب جمع آوری شده و آخرین تجدید نظر آن مربوط به سال 2016 می باشد . این استاندارد مرجع مهمی برای تعیین ویژگی های ماهی تازه می باشد استاندارد در سال 79 به دبیری آقای ظفری تدوین شده
											استاندارد در سال 79 به دبیری آقای ظفری تدوین شده
۱۶۴	۱۳۹۱/۰۸/۰۷	شربت های طعم دار تزئینی-ویژگی ها	Decoration flavourd syrup- Specification	حقیقی - لیلا احمدی - برون سازمانی - مرکزی	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	۱۰	۱۰	سایر CODEX 247:2005	تدوین جدید بدون قرارداد	ویژگی ها	با توجه به واردات زیاد این شربت ها و نظر به اینکه این شربت ها در داخل کشور تولید می شود استاندارد در این خصوص وجود ندارد. در سال های قبل این موضوع تایید نشده است
											در سال های قبل این موضوع تایید نشده است
۱۶۵	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	زیتون های کنسروی-ویژگی ها و روش آزمون	TRADE STANDARD APPLYING TO TABLE OLIVES	حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی	۱۹	۳۸	سایر COI/OT/NC no. 1:2004	تدوین جدید بدون قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	این استاندارد به ویژگی های میوه زیتونی که کنسرو می شود و تلخی زدایی می گردد می پردازد و ویژگی نهای زیتون های کنسروی را برای ورود به بازار جهانی تعیین می کند. در سال های قبل در کمیته تایید نشده است . پیوست
											در سال های قبل در کمیته تایید نشده است . پیوست
۱۶۶	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	روغن زیتون -تعیین اختلاف میزان تتوری و واقعی تری آسیل گلیسرول ها با استفاده از روش ECN42	METHOD OF ANALYSIS DETERMINATION OF THE DIFFERENCE BETWEEN ACTUAL AND THEORETICAL CONTENT OF TRIACYGLYCEROLS WITH ECN 42	حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی	۲۳	۴۶	سایر COI/T.20/Doc. No 20 /Rev. 4:2017 17379	تجدیدنظر با قرارداد	روش آزمون	روش آزمون تعیین تغلب روغن زیتون ادغام شده با روغن گیاهی که هم اکنون در آزمایشگاه انجام می شود استاندارد در سال 92 به دبیری خانم قلی پور تدوین شده است . پیوست
											روش آزمون تعیین تغلب روغن زیتون ادغام شده با روغن گیاهی که هم اکنون در آزمایشگاه انجام می شود استاندارد در سال 92 به دبیری خانم قلی پور تدوین شده است . پیوست



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۶۷	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	روغن زیتون-اندازه گیری ,محتوای موم ها، متیل استرها و اتیل استرهای اسید چرب با استفاده از کروماتوگرافی گازی مجهز به ستون موئینه-روش آزمون	DETERMINATION OF THE CONTENT OF WAXES, FATTY ACID METHYL ESTERS AND FATTY ACID ETHYL ESTERS BY CAPILLARY GAS CHROMATOGRAPHY	حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی	۱۹	۳۸	سایر COI/T.20/Doc. No 28/Rev.2:2017	تجدیدنظر	روش آزمون	آزمون تعیین ثقلب روغن زیتون است برای تعیین تفاله زیتون ادغام شده با روغن زیتون فرابکر استاندارد در سال 91 به دبیری خانم پیراوی تدوین شده است . پیوست
								16325			
۱۶۸	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	روغن زیتون- اندازه گیری متیل استرهای اسیدهای چرب به وسیله کروماتوگرافی گازی-روش آزمون-(تجدید نظر اول)	DETERMINATION OF FATTY ACID METHYL ESTERS BY GAS CHROMATOGRAPHY	حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی	۱۶	۳۲	سایر COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017	تجدیدنظر	روش آزمون	استاندارد در سال 92 به دبیری پیشنهاد دهنده تدوین شده است . پیوست
								18690			
۱۶۹	۱۳۹۶/۱۲/۱۵	روغن زیتون -اندازه گیری مقدار استیرن ها در روغن های گیاهی تصفیه شده -روش آزمون	METHOD FOR THE DETERMINATION OF STERENES IN REFINED VEGETABLE OILS	حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی	۹	۲۰	سایر COI/T.20/Doc. no.16/Rev.2:201 7	تجدیدنظر	روش آزمون	استاندارد در سال 86 به دبیری پیشنهاد دهنده تصویب شده است . پیوست
								9710			
۱۷۰	۱۳۹۶/۰۷/۱۲	غلات صبحانه -ویژگی ها و روشهای آزمون	Breakfast cereals -Specifications &test methods	حقیقی - هنگامه یوسف زاده فعال دقتی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	۳۰	۳۰	سایر DKS523:2010	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	
								13577			



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۷۱	۱۳۹۶/۱۲/۲۰	دانه های حجیم شده غلات به روش انفجاری-ویژگی ها و روش های آزمون	puffed cereal grains by explosion method-specifications and test methods	حقیقی - معصومه محمودی میمند - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	فوق لیسانس سم شناسی (بدون گرایش)	۰	۱	سایر Food and feed stuffs Determination of aflatoxins B&G by HPLC method using immunoaffinity column clean up-Test method:2012	اصلاحیه	با قرارداد	اصلاحیه استاندارد 4509 - دانه های حجیم شده غلات به روش انفجاری-ویژگی ها و روش های آزمون
								4509			- اصلاح بندهای آخر جداول 1 و 2 تغییر مجموع سموم آفلاتوکسین به مجموع سموم آفلاتوکسین BG
۱۷۲	۱۳۹۶/۱۰/۲۰	کاهش میزان نمک در مواد غذایی با استفاده از عصاره مخمر	Reducing the amount of salt in foods using yeast extracts	حقیقی - نادر احمددخت - درون سازمانی - فارس	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	۱۱	۲۰	سایر IFISI:2011	تدوین جدید	با قرارداد	اصلاح بندهای 10-13 اندازه گیری آفلاتوکسین با توجه به باطل شدن استاندارد ملی شماره 2711 این بند باید به صورت زیر اصلاح شود:
											اصلاح بندهای 10-13 اندازه گیری آفلاتوکسین های G و B در فرآورده، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره 6872 " مواد غذایی- آفلاتوکسین های G و B به طریق کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا وخالص سازی با ستون ایمونوآفینیتی- روش آزمون" انجام شود.

تجدید نظر استاندارد در تاریخ 1397/02/18 انجام شده است. پیوست

لازم آرایه میگردد.

پیوست

مستندات

پیکری شده است که به پیوست

مختلف

مخمر جایگزین نمک (در کشورهای مختلف

میباشد. در این زمینه (استفاده از عصاره

استفاده از عصاره مخمری خاص در این راستا

استان فارس قرار گرفت ، که نتیجه آن

دستور کار مرکز رشد دانشکده داروسازی

غذایی در سطح کشور ، طرح پژوهشی در

با توجه به لزوم کاهش نمک در فرواده های

پوست

راهنما

آزمون+ویژگی ها

روش

با قرارداد

تدوین جدید

توضیحات پیشنهاد دهنده

توضیحات کارشناس

نوع استاندارد

وضعیت استاندارد

تعداد صفحه

منبع

رشته تحصیلی

پیشنهاددهنده

عنوان فارسی

عنوان لاتین

تاریخ پیشنهاد

ردیف



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				توضیحات کارشناس
۱۷۳	۱۳۹۶/۰۹/۱۱	پیش بینی مقدار باقیمانده های آفت کش ها در مواد غذایی - راهنما	Guidelines for predicting dietary intake of pesticide residues	حقوقی - فنی و مهندسی سها سازه پارس - آناهیتا بزدانپاک - برون سازمانی - فارس	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - شناسایی و مبارزه با علف های هرز (بدون گرایش)	۳۳	۰	سایر WHO/SFS/FOS/9 7.7:1997	تدوین جدید	راهنما	با سلام و احترام با توجه به اهمیت موضوع ایمنی غذایی و حساسیت بحث سلامت محصولات کشاورزی در جامعه امروز و با در نظر گرفتن محدودیت و کم و کاستی هایی که در زمینه تعیین حدود مجاز باقیمانده سموم و نهاده های شیمیایی در استانداردهای محصولات کشاورزی و اهمیت روش ارزیابی خطر در تعیین حدود مجاز بر پایه داده های ملی وجود دارد لذا به عنوان راهکاری موثر در تعیین حداکثر باقیمانده سموم MRL و تعیین حد مجاز الاینده ها دسترسی اصولی این راهنما با اخذ تاییدیه سازمان ملی استاندارد میتواند گام موثر در ارائه راهکار فنی و ضروری محسوب شود. پیوست دارد.
											بدون قرارداد
۱۷۴	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	گاوزبان خشک(Borage officinalis)-ویژگی ها	Dried Borage(Borage officinalis) - specifications	حقیقی - مهوش پویان - درون سازمانی - چهارمحال وبختیاری	فوق لیسانس میکروبیولوژی ی (بدون گرایش)	۰	۰	سایر بدون منبع:2018	تدوین جدید	ویژگی ها	بر اساس تحقیقات صورت گرفته
											پیوست



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۷۵	۱۳۹۶/۰۹/۱۱	ویژگی ها برای پخت سرفربیلی (شیرینی قدیمی شهر گرگان)	specification for cooking sargharbili (old gorganian sweets)	حقوقی - آزمایش بتن استراباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	۰	۱۵	سایر پژوهش محور: 2017	تدوین جدید	با قرارداد	ویژگی ها سرفربیلی از شیرینی های معروف و البته خوشمزه گرگان بوده که سوغات گرگان نیز به حساب می آید . همچنین ماندگاری بسیار بالا در دمای محیط از ویژگی های آن می باشد. شیوه پخت آن منحصر به فرد بوده و از آنجا که در کارگاه های زیادی در گرگان تولید می شود، کمبود استاندارد ملی برای پخت این نوع شیرینی برای حفظ کیفیت و اصالت آن احساس می شود.
۱۷۶	۱۳۹۷/۰۱/۱۹	اسانس (روغن-های فرار) زنیان - ویژگی ها و روش های آزمون	Essential oil of ajwain [Trachyspermum ammi]- Specifications and Test Methods	حقیقی - محمد برکت - درون سازمانی - بوشهر	فوق لیسانس شیمی شیمی آلی	۰	۱۰	سایر پژوهش محور: 2018	تدوین جدید	با قرارداد	پیشنهاد تدوین این استاندارد در کارگروه TC54 در مورخ 96/11/21 باحضور اعضای TC با توجه به نیاز و کارهای پژوهشی صورت پذیرفته مصوب گردید که صورت جلسه اعضا پیوست ارسال می گردد. پیوست
۱۷۷	۱۳۹۶/۱۱/۰۵	شربت عناب	Jujube syrup	حقوقی - جامعه متخصصان کنترل کیفیت خراسان جنوبی - فریده مرادی مقدم - برون سازمانی - خراسان جنوبی	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	۰	۱۵	سایر پژوهش و نتایج آزمایشگاهی: 2018	تدوین جدید	با قرارداد	باسلام و احترام با توجه به خواص درمانی و استقبال مصرف کنندگان از شربت عناب و تولید آن توسط واحد های تولیدی و نبود استاندارد مرجعی برای یکسان سازی ویژگیها و روش تولید این محصول لذا تدوین استاندارد ملی برای این محصول امری ضروری بوده و خواهشمند است در خصوص تدوین این استاندارد اقدامات لازم را مبذول فرمائید % باتشکر



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۷۸	۱۳۹۶/۱۱/۲۶	ویژگی ها برای پخت زرتو - شیرینی قدیمی گرگان	specification of cooking zerto - old gorganian sweet	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	۰	۲۰	سایر پژوهشی: 2018	تدوین جدید	ویژگی ها و آیین کار	این شیرینی از بسیاری از مغزها به همراه عسل تهیه شده که بسیار مقوی می باشد. پیشینه این شیرینی کمتر شناخته شده به سالین دور باز می گردد و از شیرینی های اصلی گرگان به حساب می آید. با توجه به اینکه این شیرینی در خطر فراموشی قرار دارد لذا تدوین استاندارد آن می تواند در زنده نگاه داشتن آن و تولید بیشتر یاری دهد.
											با قرارداد
۱۷۹	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت نان پادرازی - نان سنتی گرگان	specification for cooking paderazi bread - old gorganian bread	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	۰	۲۰	سایر پژوهشی: 2018	تدوین جدید	ویژگی ها و آیین کار	این نان سنتی ، مخصوص گرگان بوده و از جمله ویژگی های آن ماندگاری بالا در دمای محیط می باشد. این نان ، سوغات گرگان بوده و تولید آن در چند واحد شیرینی پزی در گرگان زیاد می باشد. تدوین استاندارد ملی این نان سنتی می تواند در حفظ اصالت آن کمک کند.
											با قرارداد
۱۸۰	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت شیرینی زنجبیلی - شیرینی سنتی گرگان	specification for cooking of ginger sweets - old gorganian sweets	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	۰	۲۰	سایر پژوهشی: 2018	تدوین جدید	ویژگی ها	این شیرینی با عنوان زنجبیلی در عامه مطرح می شود که از سوغاتی های گرگان به حساب می آید و علاوه بر ماندگاری بالا در دمای محیط از نظر پزشکی نیز بسیار سالمی باشد. توجه به غذاهای سنتی هر شهر باید مورد توجه قرار گیرد تا اصالت آن ها از بین نرود.
											با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر پژوهشی: 2018	ل	ف			
۱۸۱	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت خورشت ساک - خورشت سرد گرگانی	specification for baking sack - gorganian cold stew	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۲۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	این خورشت از خورشت های قدیمی گرگان بوده که به تنهایی و یا با خوراک مرغ و به صورت سرد سرو می شود. این خورشت از غذاهای سنتی شهر گرگان می باشد. برخی از رستوران ها و آشپزخانه های مرکزی در گرگان این غذا را تهیه می کنند. تدوین این استاندارد به حفظ اصالت آن کمک می کند. امید است با موافقت تدوین استاندارد این محصول، غذاهای سنتی گرگان اصالت خود را نگه دارند.
												تدوین جدید
۱۸۲	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت بوروک - پیراشکی ترکمنی	specification for baking borok - torkman donut	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۲۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	بوروک از پیراشکی های مخصوص ترکمنی می باشد که معمولا در ماه مبارک رمضان بر سر سفره ها حاضر می شود. نام آن با کلاه مخصوص دختران ترکمن ارتباط دارد. بوروک انواع مختلفی دارد که می توان به گول بوروک (بوروک با گوشت) و بوروک اسفناج و قاتقلی بوروک اشاره کرد.
												تدوین جدید
۱۸۳	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت چکدیرمه - غذای سنتی ترکمن	specification for baking chekderime - torkman old food	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۲۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	چکدیرمه مشهورترین غذای سنتی ترکمنی می باشد. غذای مخصوص بندر ترکمن، آق قلا، گنبد و دیگر شهر های ترکمن نشین می باشد. درون دیگری به نام قازان تهیه می شود.
												تدوین جدید



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر پژوهشی: 2018	ل	ف			
۱۸۴	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت باسترمه - غذای سنتی ترکمنی	specification for baking basterme-old torkman food	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۲۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	یکی از پلوها و غذاهای سنتی و خوشمزه گلستان و بندر ترکمن می باشد که با ماهی ازون برون تهیه می شود. غذای سنتی و مناسب برای مهمانی های خانوادگی می باشد.
												توضیحات کارشناس
۱۸۵	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت ماش پتی - غذای سنتی گرگان	specification for baking mash pati - gorganian old food	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۲۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	این غذای سنتی به دلیل وجود اسفناج، چغندر قرمز، سیر، ماش و ... در آن سرشار از مواد معدنی و ویتامین هاست. این غذا سنتی بومی شهر گرگان می باشد. این غذا معمولا همراه پلو و یا کوکو سرو می شود.
												توضیحات کارشناس
۱۸۶	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت بولامه - غذای سنتی گرگان	specificatin for baking boolame - gorganan old food	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۲۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	بولامه غذای سنتی گرگان مشابه حلیم و مناسبی می باشد که معمولا در هفتمین روز تولد نوزاد پخت می شود.
												توضیحات کارشناس
۱۸۷	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت مانتی - غذای سنتی ترکمن	spcification for baking manti - torkman old food	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۱۰	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	این غذای از جمله غذاهای سنتی ترکمن می باشد که تدوین استاندارد به حفظ اصالت آن کمک می کند.
												توضیحات کارشناس



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۱۸۸	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت هلی آش	Characteristics for cooking honey	حقوقی - آزمایش بتن استراباد - سید مهدی اجاق - برون سازمانی - گلستان	دکتری مهندسی منابع طبیعی - شیلات (بدون گرایش)	سایر		۰	۱۰	تدوین جدید	ویژگی ها	ش ها همیشه جزو محبوب ترین و البته لذیذترین غذاهای ایرانی بوده و هست. در میان قومیت های مختلف ایرانی آش های متنوع و مخصوصی پخت می شود که تا حدودی یادآور فرهنگ همان ناحیه است. هلی آش یا هل آش یکی از غذاهای سنتی استان گلستان است که طرفداران زیادی هم دارد. به این غذای خوشمزه آش آلو هم می گویند. لذا تدوین این استاندارد امری ضروری تلقی می گردد.
						پژوهشی: 2018						
۱۸۹	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی های برای پخت ماش پلو	Features for baking pudding	حقوقی - آزمایش بتن استراباد - سید مهدی اجاق - برون سازمانی - گلستان	دکتری مهندسی منابع طبیعی - شیلات (بدون گرایش)	سایر		۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	ماش پلو یکی دیگر از غذاهای محلی گلستان به شمار می رود که در عین سادگی پیش غذای خوبی برای هر سفره ی ایرانی است. این پلو با ماش، برنج، گوشت چرخ کرده، زعفران، پیاز، روغن زیتون، نمک و روغن تهیه می شود. بسته به سلیقه می توانید از گوشت استفاده نکنید یا میزان استفاده از گوشت را تغییر بدهید که البته هرچقدر بیشتر استفاده کنید غذا هم خوشمزه تر خواهد شد. ماش به دلیل داشتن میزان بالای اسید فولیک و پتاسیم، برای کمک به کاهش کلسترول، بیماری های دیابتی، کم خونی و پیشگیری از سرطان سینه مفید است. لذا تدوین این استاندارد امری ضروری تلقی می گردد
						پژوهشی: 2018						



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۱۹۰	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت گوجه آش Features for cooking Tommy tomatoes		حقوقی - آزمایش بتن استراباد - سید مهدی اجاق - برون سازمانی - گلستان	دکتری مهندسی منابع طبیعی - شیلات (بدون گرایش)	سایر پژوهشی: 2018	۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	توضیحات کارشناس
												گوجه آش یکی از غذاهای سنتی بسیار ساده و مقوی است. این آش که در شهرهای قمندان و تبریز هم به شیوه های نسبتا متفاوتی پخت می شود، از ترکیب گوشت، برنج، پیاز، گوجه فرنگی، نمک و فلفل مهیا می شود. از غذاهای سنتی استان گلستان محسوب می شود. لذا تدوین این استاندارد امری ضروری در زمینه بومی سازی تلقی می گردد
۱۹۱	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت بولامه Features for Bulama Cooking		حقوقی - آزمایش بتن استراباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	با قرارداد	توضیحات کارشناس
												بولامه غذایی مشابه حلیم و مناسبی است که معمولا در هفتمین روز تولد نوزاد و رگزاری جشنی زنانه طبخ می شود. در این جشن تنها بانوان خانواده و دوستان بسیار نزدیک دعوت هستند و با تقدیم کردن هدایای خود در شادی خانواده شریک می شوند. لذا تدوین این استاندارد با توجه به بومی سازی امری ضروری تلقی می گردد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۱۹۲	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت آش ماست	Features for cooking Alas yogurt	استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	توضیحات کارشناس	معمولا آش ماست یکی از آن غذاهایی است که نمی توان آن را به تنها یک نقطه از ایران نسبت داد، چرا که هرکدام از شهرهای کشور، با توجه به فرهنگ، سنت، ذائقه و البته نوع پوشش گیاهی و سبزی های محلی همان منطقه، دستورهای پخت متفاوتی را استفاده می کنند. استان گلستان نیز از این قاعده مستثنی نیست. در این استان اغلب از سفناج و برگ های سیر در طبخ آش ماست استفاده می کنند. مردم این استان به این غذا علاقه ی بسیاری دارند و به طور مرتب آن را تهیه و به دو صورت سرد یا گرم میل می کنند. همچنین برخی از مردم محلی، به همراه این آش سیب زمینی سرخ شده هم سرو می کنند. لذا تدوین این استاندارد پیشنهاد می گردد
												تدوین جدید
۱۹۳	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت قاتلاما	Features for ghatlama cooking	استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018	۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	این نوع نان را امروزه غالبا در عروسی ها استفاده میشود و به عنوان سوغات برده میشود که بین ترکمن ها طرفداران خاص خود را دارد. قاتلاما نانی است روغنی و برای پخت ن ابتدا آرد را خمیر می کنند. خمیر آماده را به صورت قطعاتی که هر قطعه یک قرص نان شود، تقسیم می کنند. به جهت بومی سازی فرهنگ ایرانی و قومیت های مختلف استان گلستان تدوین این استاندارد امری ضروری تلقی می گردد.	
											تدوین جدید	



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۱۹۴	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها رای پخت بیشمه	Features for bishme cooking	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر		۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	بیشمه در لغت به هر چیز پختنی اطلاق می شود و در اصطلاح ترکمن ها، نانی روغنی و شبیه به بامیه است. بدین ترتیب که خمیر به اندازه بامیه قطعه قطعه می کنند، آنگاه ن قطعه ها را در روغن داغ می پزند. معمولا در تهیه خمیر بیشمه شیر و شکر و تخم مرغ و بوش شیرین به آن اضافه می کنند که بیشمه بوشمزه تر می شود. لذا تدوین این استاندارد امری ضروری تلقی می شود.
						پژوهشی: 2018	با قرارداد					
۱۹۵	۱۳۹۶/۱۱/۲۸	ویژگی ها برای پخت نان شیرمال	Features for cooking shirmal bread	حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - سید مهدی اجاق - برون سازمانی - گلستان	دکتری مهندسی منابع طبیعی - شیلات (بدون گرایش)	سایر		۰	۸	تدوین جدید	ویژگی ها	یکی از شیرینی های محلی گرگان نان شیرمال است که اکثرا با آن آشنایی دارید. مواد تهیه آن آرد، تخم مرغ، شیر و کشمش است. شاید دلیل نام گذاری شیرمال برای این شیرینی وجود شیر در تهیه ی آن می باشد. ناگفته نماند کشمش در ترکیب با این نان طعم فوق العاده ای را بوجود آورده است. همچنین گاهی خرما هم در داخل آن قرار می دهند. این نان بسیار خوشمزه است و میتواند بعنوان یک میان وعده استفاده شود.
						پژوهشی: 2018	با قرارداد					



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۱۹۶	۱۳۹۶/۱۲/۰۴	ویژگی ها برای پخت نان پنجره ای specification of cooking bread pangerey		حقوقی - آزمایش بتن استرآباد - فرزانه صفری - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر پژوهشی: 2018		۰	۱۰	تدوین جدید	با قرارداد	نان پنجره ای یا شیرینی پنجره ای یکی از شیرینی های ساده و سنتی ایرانی است. طرز تهیه نان پنجره ای بسیار ساده است ولی به قالب مخصوص نیاز دارد. شیرینی پنجره ای یا نان پنجره ای یا خاتون پنجره یکی از شیرینی های ساده و سنتی ایرانی است و با توجه به این که پخت آن مانند بیکر شیرینی ها نیاز چندانی به مهارت ندارد، اغلب خانم های ایرانی حداقل یک بار پخت این شیرینی سبک و خوشمزه را امتحان کرده اند
۱۹۷	۱۳۹۶/۰۷/۲۹	سالاد فصل- ویژگی ها و روش های آزمون season's salad -Specifications and test methods		حقیقی - صغری زهدی - درون سازمانی - خراسان شمالی	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	سایر تجربه و تحقیق:-		۰	۰	تدوین جدید	با قرارداد	با توجه به اینکه استفاده سس فصل در رستوران ها و آشپزخانه غذا های آماده در حال عرضه می باشد و متقاضی زیادی در خصوص این فرآورده وجود دارد و با توجه به اینکه ای فرآورده به صورت خام مصرف می شود و هیچ گونه فرآیند حرارتی برای تولید آن انجام نمی شود نیاز به استاندارد جهت کنترل این فرآورده لازم می باشد و همچنین با توجه به اینکه واحد های تولید کننده این محصول در حال افزایش می باشد، حس ایجاد رقابت سالم را می توان با تدوین این استاندارد در تولید کننده و عرضه راحت تر آنها به بازار ایجاد کرد. در سال 94 با عنوان سالاد فصل و سبزیجات در رشته میکروبی مصوب شده است.



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۱۹۸	۱۳۹۶/۱۱/۰۱	شکلات پسته ای-ویژگیها و روش آزمون	pistachio chocolate-specification and test methods	حقیقی - ناهید سربازپور - درون سازمانی - کرمان	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	۰	۲۵	سایر تجربیات و تحقیقات:-	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگیها	توضیحات کارشناس
											توضیحات کارشناس
۱۹۹	۱۳۹۶/۱۰/۱۶	ویژگی ها و روش های آزمون فیزیکیوشیمیایی و میکروبی خامه زعفران زراعی	specification and testmtodes of physicochiemecal properties and microial of saffron style	حقیقی - رومینا احمدیان - برون سازمانی - خراسان رضوی	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۰	۰	سایر تجربیات و کارهای تحقیقاتی: 1993	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگیها	
۲۰۰	۱۳۹۶/۰۸/۰۷	شربت انجیر -ویژگیها و روش آزمون	Figs syrup-features and test methods	حقوقی - جامعه متخصصان کنترل کیفیت خراسان جنوبی - فریده مرادی مقدم - برون سازمانی - خراسان جنوبی	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	۰	۱۶	سایر تحقیق و پژوهش آزمایشگاهی: 2017	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگیها	با سلام با عنایت به اینکه برای محصول شربت انجیر استاندارد تدوین نگردیده است و با توجه به اینکه این محصول توسط تولید کنندگان تولید و وارد بازار می شود لذا وجود استاندارد برای تولید و توزیع این محصول امری ضروری می باشد . خواهشمند است در خصوص تدوین این استاندارد اقدامات لازم را مبذول فرمائید

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر تحقیق و پژوهش و نتایج آزمایشگاهی:	ل	ف			
۲۰۱	۱۳۹۶/۱۲/۱۵	شربت زعفران	Saffron Syrup	حقیقی - فریده صادقی گیو - درون سازمانی - خراسان جنوبی	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	سایر تحقیق و پژوهش و نتایج آزمایشگاهی: 2018	۱	۱۵	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	با سلام و احترام با توجه به تولید شربت زعفران توسط تولید کنندگان و نبودن استاندارد برای یکسان سازی ویژگیهای این محصول تدوین استاندارد ملی امری ضروری می باشد خواهشمند است نسبت به تدوین استاندارد ملی برای این محصول اقدامات لازم را مبذول فرمائید با تشکر
۲۰۲	۱۳۹۶/۰۷/۱۷	ماکارونی ویژگی و روش آزمون	macaroni-specifications and test method	حقیقی - اکرم قصری خوزانی - درون سازمانی - اصفهان	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	سایر تحقیق و پژوهش: 2017: 213	۳۰	۳۰	تجدیدنظر	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	ماکارونی با ارد سویا و ذرت و همچنین ماکارونی غنی شده با ویتامین B1, B2, B3 استاندارد در سال 88 نوشته شده است
۲۰۳	۱۳۹۶/۱۱/۰۵	کنسرو خورش کرفس	Canned khoresht karafs - Specification and test method	حقیقی - مژگان میلاجردی - درون سازمانی - اصفهان	لیسانس علوم و صنایع غذایی علوم و صنایع غذایی	سایر تحقیق و پژوهش: 2018: 7719	۰	۲۸	تجدیدنظر	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	سال تصویب این استاندارد 1383 است و لازم است به روز رسانی شود. در حال حاضر در ردیف فرآورده های تولیدی در کشور قرار دارد استاندارد در سال 83 تدوین شده. پیوست



توضیحات کارشناس	نوع واگذاری	ف	ل	شماره استاندارد ملی	عنوان لاتین				
<p>آمار رسمی از مصرف سالانه بیش از 2 میلیارد و 900 میلیون لیتر نوشابه در ایران خبر می-دهند. به-این-ترتیب سرانه مصرف سالانه نوشابه گازدار برای هر فرد در ایران 42 لیتر است، در-حالی-که متوسط سرانه مصرفی در دنیا 10 لیتر می-باشد. طبق استاندارد فعلی نوشابه-های گازدار، کارخانجات مجازند تا در هر 100 میلی لیتر از نوشابه 5/7-10 گرم قند را اضافه کنند. وجود این محتوای بالای قند و نیز مواد اسیدی و نگهدارنده میکروبی در فرمولاسیون نوشابه باعث مشکلات زیادی در مصرف کنندگان شده است. متخصصین امور تغذیه بر این باورند که نوشابه-های گازدار با افزایش غلظت خون سبب کند شدن حرکت آن در رگ-ها می-شود که بروز مشکلات قلبی و مغزی را به دنبال دارد. تحقیق دیگر ثابت می-کند که مقدار زیادی از ویتامین B بدن صرف مقابله با قند نوشابه می-شود و در اثر کمبود این ویتامین خستگی و افسردگی به سراغ فرد می-آید و تنش-های عصبی گریبان این افراد را می-گیرد. در ضمن نوشابه-های گازدار به دندان-ها نیز آسیب می-رسانند. این درحالی-است که در ۲۰ سال اخیر مصرف نوشابه-های گازدار در کشور نزدیک به ۱۵ درصد افزایش داشته-است. رشد فناوری باعث شده-است که در جهت کاهش معضلات استفاده از نوشابه گازدار با اصلاح فرمولاسیون آن قدم برداشته شود. استفاده از میکروارگانیزم-های پروبیوتیک، کاهش مقدار قند، جایگزینی قندهای ساده با قندهای طبیعی گیاهی همچون استویا، حذف قندهای شیمیایی همچون اسپارتام و آسه سولفام، کاهش مقدار اسید و مواد نگهدارنده در تدوین استاندارد جدید با عنوان تولید "نوشابه گازدار پروبیوتیک" مدنظر است.</p> <p>پیوست</p>	<p>تدوین جدید</p> <p>بدون قرارداد</p>			<p>سایر تحقیق و تجربه: 2017</p>	<p>عنوان لاتین</p> <p>وشابه های گازدار پروبیوتیک--ویژگی ها و روشهای آزمون</p> <p>Probiotic carbonated beverages - Specifications and test methods</p>	<p>دکتری</p> <p>مهندسی</p> <p>شیمی</p> <p>بیوتکنولوژی</p>	<p>حقیقی - علیرضا حبیبی - برون سازمانی - کرمانشاه</p>	<p>۱۳۹۶/۰۸/۰۸</p>	<p>۲۰۴</p>



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۲۰۵	۱۳۹۶/۱۰/۲۴	پنیر خامه ای - ویژگی ها و روش های آزمون Cream cheese – specifications and test methods		حقیقی - مهدی صابری - درون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی علوم مواد غذایی	۲۰	۲۰	سایر تحقیقات ، تجربیات و سایر استانداردهای ملی:- 5881	تجدیدنظر	با قرارداد	توضیحات کارشناس
۲۰۶	۱۳۹۶/۰۶/۲۱	کنسرو پوره گوجه فرنگی-ویژگی ها و روش های آزمون Canned tomato puree- specification and test methods		حقیقی - مهرداد نیاکوثری - برون سازمانی - فارس	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	۱۲	۱۵	سایر تحقیقات صنعتی و پژوهشهای دانشگاهی: 2017	تدوین جدید	با قرارداد	لازم به ذکر است که یک کتابچه 115 صفحه ای شامل دلایل توجیهی صنعتی و اقتصادی ، نتایج آزمایشگاهی، تحقیقات دانشگاهی و مشخصات و استانداردهای واحدهای تولیدی معتبر اروپایی و آسیای همراه با نامه شماره 11305_176_96 مورخ 10/3/1396 اداره کل استاندارد فارس به مدیریت محترم دفتر هماهنگی امور تدوین استاندارد سازمان ارسال گردیده است در کمیته قبل با مخالفت اجرا و پژوهشگاه تایید نشد . به دلیل بیان نمودن توضیحات آورده شد .
۲۰۷	۱۳۹۶/۰۷/۱۷	اسانس (روغن فرار) زعفران [Crocus sativus] essential oil of Saffron [Crocus sativus]		حقیقی - محمد برکت - درون سازمانی - بوشهر	فوق لیسانس شیمی آلی	۰	۹	سایر تحقیقات و پژوهش: 2017	تدوین جدید	با قرارداد	این استاندارد پژوهش محور می باشد و جهت استاندارد بین المللی پیشنهاد گردیده و طبق مصوبه مورخ 96/04/26 در کمیته متناظر اسانس در سازمان ملی استاندارد در موازات تدوین استاندارد بین المللی استاندارد ملی نیز تدوین گردد. پیوست



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	نوع واگذاری			
۲۰۸	۱۳۹۶/۰۸/۰۹	بولاف مورد مصرف خوراک دام_ ویژگی ها و روش آزمون	Feed Oat_ Specification and Test Methods	حقیقی - مریم شمشیرساز - برون سازمانی - گلستان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری مواد غذایی	سایر تحقیقات و پژوهش: 2017	۰	۱۰	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	پیوست	
												با قرارداد
۲۰۹	۱۳۹۶/۱۱/۰۵	غذاهای آماده واز پیش بسته بندی شده - کنسرو خورشید فسنجان با گوشت تکه ای - ویژگی ها و روش های آزمون	Prepackaged and prepared foods - Fesenjan stew canned - Specification and test methods	حقیقی - مزگان میلاجردی - درون سازمانی - اصفهان	لیسانس علوم و صنایع غذایی و صنایع غذایی	سایر تحقیقات و پژوهش: 2018	۰	۲۸	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	کنسرو خورشید بادمجان در کشور به صورت انبوه تولید می شود و لازم است به روز رسانی و با قوانین جدید تجدید نظر گردد استاندارد در سال 1382 به دبیری خانم ها رحیمی و اهرابی می باشد . پیوست	
												با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر تحقیقات و تجربیات آزمایشگاهی: 2016	ل	ف			
۲۱۰	۱۳۹۶/۰۷/۲۵	نان اسنک بدون گلوتن-ویژگی ها و روش آزمون	Gluten- free snack bread- specifications and test method	حقیقی - مینا شریعتی فر - درون سازمانی - اصفهان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	تدوین جدید با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	این پیشنهاد در کمیته برنامه ریزی مورخ 24/03/96 مطرح و قید شده که استاندارد 7948 موجود است. در توضیحات پیشنهاد قبلی اشاره شد که این فرآورده به صورت پایلوت توسط انجمن ایرانی سلیاک تهیه شده و از سال جدید به تولید انبوه خواهد رسید . همچنین تعدادی از تولیدکنندگان فرآورده های نان سنتی و حجیم در سطح کشور گاه مبادرت به تولید این فرآورده می نمایند . در پیوست اطلاعات کاملتری برای توجیه ضرورت انجام این تدوین ارائه شده است همچنین لازم به ذکر است مورخ 12/7/96 ثبت شده که علیرغم تایید کردن توسط رابط اداره کل در مرحله پیشنهاد دبیر باقی مانده است
												در کمیته های قبل گفته شده که تجدید نظر 7948 را براساس آخرین codex118:2015 پیشنهاد دهند که پیشنهاد دهنده این موضوعات را دوباره با پیوست ارسال کرده است و بخاطر پیوست ها آورده شد. پیوست



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				توضیحات کارشناس
۲۱۱	۱۳۹۶/۰۷/۲۵	نان لواش بدون گلوتن-ویژگی ها و روش آزمون Gluten- free flat bread-specifications and test method		حقیقی - مینا شریعتی فر - درون سازمانی - اصفهان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۵۰	۵۰	سایر تحقیقات و تجربیات آزمایشگاهی: 2017	تدوین جدید	با قرارداد	این پیشنهاد در کمیته برنامه ریزی مورخ 24/03/96 مطرح و قید شده که استاندارد 7948 موجود است. در توضیحات پیشنهاد قبلی اشاره شد که این فرآورده به صورت پایلوت توسط انجمن ایرانی سلیاک تهیه شده و از سال جدید به تولید انبوه خواهد رسید . همچنین تعدادی از تولیدکنندگان فرآورده های نان سنتی و حجیم در سطح کشور گاه مبادرت به تولید این فرآورده می نمایند . در پیوست اطلاعات کاملتری برای توجیه ضرورت انجام این تدوین ارائه شده است همچنین لازم به ذکر است مورخ 12/7/96 ثبت شده که علیرغم تایید کردن توسط رابط اداره کل در مرحله پیشنهاد دبیر باقی مانده است
											در کمیته های قبل گفته شده که تجدید نظر 7948 را براساس آخرین codex118:2015 پیشنهاد دهند که پیشنهاد دهنده این موضوعات را دوباره با پیوست ارسال کرده است و بخاطر پیوست ها آورده شد. پیوست



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				توضیحات کارشناس
۲۱۲	۱۳۹۶/۰۷/۲۵	نان برنجی بدون گلوتن-ویژگی ها و روش آزمون	Gluten- free rice bread-specifications and test method	حقیقی - مینا شریعتی فر - درون سازمانی - اصفهان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۵۰	۵۰	سایر تحقیقات و تجربیات آزمایشگاهی: 2017	تدوین جدید	با قرارداد	این پیشنهاد در کمیته برنامه ریزی مورخ 24/03/96 مطرح و قید شده که استاندارد 7948 موجود است. در توضیحات پیشنهاد قبلی اشاره شد که این فرآورده به صورت پایلوت توسط انجمن ایرانی سلیاک تهیه شده و از سال جدید به تولید انبوه خواهد رسید . همچنین تعدادی از تولیدکنندگان فرآورده های نان سنتی و حجیم در سطح کشور گاه مبادرت به تولید این فرآورده می نمایند . در پیوست اطلاعات کاملتری برای توجیه ضرورت انجام این تدوین ارائه شده است همچنین لازم به ذکر است مورخ 12/7/96 ثبت شده که علیرغم تایید کردن توسط رابط اداره کل در مرحله پیشنهاد دبیر باقی مانده است
											در کمیته های قبل گفته شده که تجدید نظر 7948 را براساس آخرین codex118:2015 پیشنهاد دهند که پیشنهاد دهنده این موضوعات را دوباره با پیوست ارسال کرده است و بخاطر پیوست ها آورده شد. پیوست



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۲۱۳	۱۳۹۶/۰۷/۲۵	نان خشک بدون گلوتن-ویژگی ها و روش آزمون Gluten- free dried bread- specifications and test method		حقیقی - مینا شریعتی فر - درون سازمانی - اصفهان	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی صنایع غذایی	۵۰	۵۰	سایر تحقیقات و تجربیات آزمایشگاهی: 2017	تدوین جدید	با قرارداد	این پیشنهاد در کمیته برنامه ریزی مورخ 24/03/96 مطرح و قید شده که استاندارد 7948 موجود است. در توضیحات پیشنهاد قبلی اشاره شد که این فرآورده به صورت پایلوت توسط انجمن ایرانی سلیاک تهیه شده و از سال جدید به تولید انبوه خواهد رسید . همچنین تعدادی از تولیدکنندگان فرآورده های نان سنتی و حجیم در سطح کشور گاه مبادرت به تولید این فرآورده می نمایند . در پیوست اطلاعات کاملتری برای توجیه ضرورت انجام این تدوین ارائه شده است همچنین لازم به ذکر است مورخ 12/7/96 ثبت شده که علیرغم تایید کردن توسط رابط اداره کل در مرحله پیشنهاد دبیر باقی مانده است
											در کمیته های قبل گفته شده که تجدید نظر 7948 را بر اساس آخرین codex118:2015 پیشنهاد دهند که پیشنهاد دهنده این موضوعات را دوباره با پیوست ارسال کرده است و بخاطر پیوست ها آورده شد. پیوست
۲۱۴	۱۳۹۶/۱۰/۲۹	حلوا ی پسته pistachio-halva		حقیقی - ناهید سربازپور - درون سازمانی - کرمان	فوق لیسانس شیمی شیمی تجزیه	۳۰	۰	سایر تحقیقات و تجربیات:-	تدوین جدید	با قرارداد	حلوا ی پسته یکی از محصولات جانبی پسته است که دارای ارزش صادراتی بوده و در راستای کاهش خام فروشی محصول پسته با تغییر رویکرد صادرات محصولات دارای ارزش افزوده از آن ، چون حلو و شکلات پسته ، لزوم استاندارد ی برای تعریف ویژگیها ی کیفی در امر صادرات آن ها لازم و ضروری است .



توضیحات کارشناس	نوع واگذاری	ف	ل	شماره استاندارد ملی	عنوان لاتین			
<p>به نام خدا تاریخ: 2/7/96 اداره محترم استاندارد استان هرمزگان با سلام و احترام با استحضار می رساند شرکت خرما بن جنوب تولید کننده فراورده های خرمایی با بیش از 17 سال سابقه تولید فراورده های خرمایی خصوصاً خمیرخرما و با توجه به استفاده مکرر از استاندارد خمیر خرما و تجربیات کسب شده در این زمینه نظر به اصلاح استاندارد ملی کنونی خمیر خرما در بندهای زیر را دارد:</p> <p>1- اضافه نمودن آزمون های میکروبی (شمارش کلی میکروارگانیزم ها-کپک و مخمر) 2- اضافه نمودن آزمون بریکس(مواد جامد محلول در آب) 3- حذف عنوان و شماره استاندارد های باطل شده و جایگزینی شماره استاندارد های جدید (استاندارد هایی که به عنوان منابع یا الزامات در متن نام برده شده اند) 4- ناقص بودن منابع زیر ربط (به طور مثال اشاره ای به نشانه گذاری بسته بندی های صنعتی نشده) 5- غیر استاندارد بودن محدوده رنج خاکستر</p> <p>باسپاس</p> <p>شرکت خرمابن جنوب</p> <p>در نظر داشته باشید تعداد صفحات ذکرشده به صورت تقریبی می باشد.</p> <p>پیوست</p>	تجدیدنظر			سایر تحقیقات و تجربیات: 2017	خمیر خرما- ویژگیها و روشهای آزمون			
	بدون قرارداد			5720	DATES Paste-Specifications And test Methods			
	روش آزمون+ویژگی ها	۲۵	۲۵		حقیقی - زهرا حانمی پور - برون سازمانی - هرمزگان	لیسانس شیمی کاربردی	۱۳۹۵/۰۷/۱۷	۲۱۵



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۲۱۶	۱۳۹۶/۱۰/۲۰	ذرت - ویژگی ها و روش های آزمون	Corn - Specifications and test methods	حقیقی - مرضیه رستمی لیادلی - درون سازمانی - هرمزگان	لیسانس میکروبیولوژی ی (بدون گرایش)	۰	۲۰	سایر تحقیقات و تجربیات: 2018	تجدیدنظر	روش آزمون+ویژگی ها	با توجه به اینکه استاندارد 10690 با عنوان " ذرت ، ویژگی ها و روش های آزمون " مربوط به ذرت مورد مصرف خوراک انسان است لازم و ضروری است آزمون میکروبی که ملاک مقایسه بهداشت و سلامت نمونه است در این استاندارد گنجانده شود لازم به ذکر است ذرت خوراک دام الزام میکروبی را دارد اما ذرت خوراک انسان ندارد لذا لزوم تجدید نظر این استاندارد احساس می گردد اصلاحیه این موضوع در تاریخ 1396/10/11 به پیشنهاد دهنده واگذار شده است . بخاطر توضیحات آورده شد
								10690	با قرارداد		
۲۱۷	۱۳۹۶/۰۹/۲۱	سیستم مدیریت کیفیت برای واحدهای صنفی تولید کننده روغن کنجد-آیین کار	QUALITY MANAGEMENT SYSTEM FOR SYNDICATE OF MANUFACTURER OF SESAME OIL- GUIDELINE	حقیقی - لادن رشیدی - درون سازمانی - گروه پژوهشی مواد غذایی	دکتری مهندسی شیمی بیوتکنولوژی	۰	۰	سایر تحقیقات: 2017	تدوین جدید	آیین کار	این استاندارد بنابر ضرورت و اجرایی شدن در واحدهای صنفی تولیدکننده روغن کنجد در سراسر کشور تدوین می گردد. این استاندارد بر اساس درخواست مدیر کل استاندارد یزد و اداره نظارت بر مواد غذایی و آرایشی بهداشتی در جلسه بررسی وضعیت واحد صنفی تولید کننده روغن کنجد به روش پرس سرد تدوین می گردد. آ
									با قرارداد		
۲۱۸	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	سنبل طبیب خشک (valeriana officinalis)-ویژگی ها	Dried Valerian (valeriana officinalis)- Specification	حقیقی - مهوش بویان - درون سازمانی - چهارمحال و بختیاری	فوق لیسانس میکروبیولوژی ی (بدون گرایش)	۰	۰	سایر تحقیقات: 2018	تدوین جدید	ویژگی ها	بر اساس تحقیقات صورت گرفته پیوست
									با قرارداد		
۲۱۹	۱۳۹۶/۱۱/۱۰	آب میوه- آب آلبالو پروبیوتیک - ویژگی ها و روش آزمون	fruit Juice - probiotic cherry juice - specifications and test methods	حقیقی - اشرف حاج حسینی - برون سازمانی - قزوین	دکتری مهندسی شیمی (بدون گرایش)	۰	۴۰	سایر تلفیقی+ قراداد پژوهشی: 2018	تدوین جدید	روش آزمون+ویژگی ها	اهمیت مواد غذایی پروبیوتیک در سلامت افراد جامعه
									بدون قرارداد		



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۲۲۰	۱۳۹۶/۰۹/۲۳	کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی-راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی(haccp)	guidelines for application of the hazard analysis critical control point-canned beans in tomato sauce	حقیقی - علی رحیمی نژادان - درون سازمانی - فارس	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	سایر سایر براساس سوابق علمی و پژوهشی داخل و خارج از کشور و سوابق تجربی:-:2017	۰	۰	تدوین جدید	با قرارداد	راهنما	استانداردهای مرجع 1635:کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی- استاندارد761:ویژگی ها و روش های آزمون رب گوجه فرنگی استاندارد42: روغن های نباتی مایع استاندارد38:ویژگی و روش های آزمون لوبیا استاندارد26: ویژگی های نمک طعام استاندارد1881: ویژگی های ظروف فلزی غیر قابل نفوذ برای نگهداری مواد غذایی استاندارد 4557: آیین کار استفاده از سیستم تجزیه و تحلیل نقاط کنترل بحرانی سایر استانداردهای مرتبط و تحقیقات و مقالات خارجی و داخلی که پیوست شده است پیوست دارد.سال 96 موضوع : « ماست-استقرار سیستم تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)-راهنما» در دست تدوین همین دبیر می باشد
												۲۲۱



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۲۲۲	۱۳۹۷/۰۲/۱۶	ویژگی ها و روش های آزمون دانه روغنی کلزا Specifications and test method of Rape seed	ویژگی ها و روش های آزمون دانه روغنی کلزا	حقیقی - زینت خاک نژاد - برون سازمانی - تهران	لیسانس مهندسی صنایع (بدون گرایش)	سایر ضوابط خرید و فروش دانه روغنی کلزا: 2018	۲۰	۲۵	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	دلایل تدوین استاندارد دانه روغنی کلزا : با توجه به تولید و عرضه دانه روغنی کلزا و خصوصا" نیاز خریداران به ویژگیها و کیفیت دانه روغنی کلزا تدوین این استاندارد با لحاظ نمودن موارد استاندارد شماره 5 پیشنهاد می گردد. ضمنا یادآور میگردد تنها دانه روغنی که فاقد استاندارد ملی می باشد دانه کلزا می باشد.
												توضیحات کارشناس
۲۲۳	۱۳۹۷/۰۲/۰۹	ویژگی ها و روش های آزمون دانه روغنی کلزا Specifications and test method of Rape seed	ویژگی ها و روش های آزمون دانه روغنی کلزا	حقیقی - زینت خاک نژاد - برون سازمانی - تهران	لیسانس مهندسی صنایع (بدون گرایش)	سایر ضوابط خرید و فروش دانه روغنی کلزا: 2018	۰	۲۵	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	با توجه به تولید و عرضه دانه روغنی کلزا و خصوصا" نیاز خریداران به ویژگیها و کیفیت دانه روغنی کلزا تدوین این استاندارد با لحاظ نمودن موارد استاندارد شماره 5 پیشنهاد می گردد. ضمنا یادآور میگردد دانه روغنی کلزا تنها دانه روغنی است که فاقد استاندارد ملی می باشد.
												توضیحات کارشناس
۲۲۴	۱۳۹۶/۰۷/۱۷	کنسرو الویه و ویژگی و روش آزمون canned olivieh salad specification and test method	کنسرو الویه و ویژگی و روش آزمون	حقیقی - اکرم قصری خوزانی - درون سازمانی - اصفهان	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	سایر فارسی: 2017	۰	۳۰	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	با توجه به اینکه کنسرو سالاد الویه در کشور در حال تولید است و نسبت به سالاد الویه میتوان مدت طولانی نگهداری کرد و با توجه به خطرات میکروبی این محصول تدوین آن را لازم دیدم
												توضیحات کارشناس



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۲۲۵	۱۳۹۷/۰۲/۱۰	- آئین کارتولید و ویژگی های جو دامی Code of Practice and Specifications for Feed barley		حقیقی - زینت خاک نژاد - برون سازمانی - تهران	لیسانس مهندسی صنایع (بدون گرایش)	۱۷	۲۰	سایر کتاب علمی و ضوابط خرید و فروش جهاد کشاورزی: 2015 47	تجدیدنظر	با ویژگی ها و آیین کار	با توجه به تولید و عرضه جو دامی و خصوصا" نیاز خریداران به ویژگیها و کیفیت جو دامی این استاندارد با لحاظ نمودن موارد استاندارد شماره 5 پیشنهاد می گردد.
											عنوان استاندارد " غلات و فرآورده های آن - جو - ویژگی ها و روش های آزمون می باشد که در سال 1381 به دبیری خانم تکمیل نژاد تدوین شده
۲۲۶	۱۳۹۷/۰۳/۱۲	لبنیات سنتی- ویژگی های عمومی و روشهای آزمون traditional dairy products-general spesifications and test methods		حقیقی - نازنین مصلح - درون سازمانی - البرز	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	۰	۲۵	سایر مقررات و ضوابط فنی وزارت بهداشت استانداردهای ملی مربوطه: 2018	تدوین جدید	روش آزمون + ویژگی ها	با توجه به اینکه مقررات و ضوابط فنی وزارت بهداشت مقرر است به استانداردهای ملی تبدیل گردد از آنجاکه برای لبنیات سنتی استاندارد ملی تا کنون تدوین نشده با توجه به ضرورت و اهمیت کنترل و نظارت بر تولیدات سنتی تدوین استاندارد پیشنهادی ضروری می باشد.
۲۲۷	۱۳۹۷/۰۲/۲۹	زیتون شور - ویژگیها و روشهای آزمون Olive Tables - specification and test methods		حقیقی - نرگس رحیمی برغانی - درون سازمانی - دفتر حوزه ریاست، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات	فوق لیسانس شیمی شیمی آلی	۰	۷	سایر نتایج آزمایشگاهی:- 987	اصلاحیه	روش آزمون + ویژگی ها	با توجه به طرح موضوع در کمیته برنامه ریزی و درخواست عدد مورد نظر برای کاهش اسیدیته برای نوع کنسرو زیتون سیاه که البته بایستی در کمیسیون فنی مورد بررسی کارشناسی قرار گیرد، پیشنهاد واحد تولیدی لویه حداقل 0/1 می باشد. اما باید در کمیسیون فنی با توجه به زمان ماندگاری محصول، وضعیت ظاهری و براساس نظرات سایر واحدهای تولیدی مورد بحث و بررسی قرار گیرد.
											در کمیته قبل گفته شده بود میزان ph گفته شود. پیوست



تاریخ ۱۳۹۷/۰۳/۲۱

کمیته برنامه ریزی رشته خوراک و فرآورده های کشاورزی

ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	تعداد صفحه		منبع	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						ل	ف				
۲۲۸	۱۳۹۶/۰۸/۰۲	روش تعیین کل برومید باقیمانده در دانه ها و مواد غذایی ضد عفونی شده با متیل برومید	Method for Determination of Total Bromide Residues in Grains and Food Commodities Fumigated with Methyl Bromide	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	۲	۰	هندوستان IS 14626:2009	تدوین جدید	روش آزمون	توضیحات کارشناس
۲۲۹	۱۳۹۶/۰۶/۲۹	پتاسیم یدات، درجه بندی غذایی	Potassium iodate, food grade	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	۸	۰	هندوستان IS 15694:2006	تدوین جدید	ویژگی ها	
۲۳۰	۱۳۹۶/۰۹/۱۱	تارترازین، رده مواد غذایی	Tartrazine, Food Grade	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	۸	۰	هندوستان IS 1694:2008	تدوین جدید	ویژگی ها	
۲۳۱	۱۳۹۶/۰۶/۲۸	روش نمونه برداری و آزمایش رنگ های غذایی	Methods of Sampling and Test for Food Colours	حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	۲۰	۰	هندوستان IS 1699:2009	تدوین جدید	آئین کار	
۲۳۲	۱۳۹۷/۰۲/۰۹	ادویه جات و چاشنی ها - خردل، کامل و خردشده - ویژگیها	Spices And Condiments — Mustard, Whole And--Ground - Specification	حقیقی - غلامرضا سپاس - درون سازمانی - آذربایجان شرقی	فوق لیسانس مهندسی شیمی - بیوتکنولوژی (بدون گرایش)	۰	۷	هندوستان IS 2323:2011 3404	تجدیدنظر	ویژگی ها	استاندارد در سال 76 توسط خانم حکیمیان تدوین شده است. تکراری
											با قرارداد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	ل	ف	توضیحات کارشناس			
۲۳۳	۱۳۹۶/۰۹/۲۷	رنگ خوراکی کارموزین، درجه مواد غذایی Carmoisine, Food Grade		حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	هندوستان IS 2923:2008	۵	۰	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	
۲۳۴	۱۳۹۶/۰۵/۱۸	روغن کاستور(کرچک) - مشخصات CASTOR OIL — SPECIFICATION		حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	هندوستان IS 435:2010	۹	۰	تدوین جدید	با قرارداد	ویژگی ها و آیین کار	استاندارد 20363 مربوط به روش آزمون موجود است
۲۳۵	۱۳۹۶/۰۹/۱۱	مونوسدیم ال-گلوتامات، رده مواد غذایی Monosodium L-glutamate, Food Grade		حقوقی - کارآمدان کیان زنگان - سهیلا زرین قلمی - برون سازمانی - زنجان	دکتری علوم و صنایع غذایی (بدون گرایش)	هندوستان IS 9505:2007	۵	۰	تدوین جدید	با قرارداد	روش آزمون+ویژگی ها	
۲۳۶	۱۳۹۶/۱۲/۱۶	ادویه ها و چاشنی - خردل کامل و پودر شده - ویژگیها Spices and Condiments - Mustard, Whole and Ground-Specification / second revision		حقیقی - نرگس رحیمی برغانی - درون سازمانی - دفتر حوزه ریاست، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات	فوق لیسانس شیمی شیمی آلی	هندوستان IS 2323 و استاندارد ملی ایران: 2011	۱۰	۲۰	تجدیدنظر	با قرارداد	ویژگی ها	با توجه به قدمت استاندارد ملی موجود(1376) و با توجه به واردات پودر خردل به کشور که با استاندارد موجود همخوانی نداشته و منبع جدید استاندارد هندوستان در سال 2011 منتشر گردیده است، درخواست تجدیدنظر آن ارائه می گردد. لازم به ذکر است این استاندارد در سال 95 در کمیته برنامه ریزی مصوب گردیده اما اقدامی صورت نگرفته است. استاندارد در سال 76 توسط خانم حکیمیان تدوین شده است. پیوست. تکراری
						3404						