

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱	انواع بستنی		عنوان عمومی: بستنی پاستوریزه شیری/وانیلی زعفرانی/کاکائویی/شکلاتی/میوه ای/(نوع میوه) زنجیلی/مغزدار) نام مغزخوراکی/سایر طعم ها / باکیک/بیسکویت / گلاب/قهوه/قهوه فوری/مخلوط با چربی نباتی با روکش/شیر/میوه ای / کاکائویی/شکلاتی/مغزدار/با تزئین رویی/ترافل دار	عنوان مندرج درقسمت پروانه ساخت عمومی بوده و لازم است صرفاً کلماتی که مربوط به هر بستنی است درپروانه ساخت درج گردد - انواع روکش دار معمولاً چوبی می باشند که کلمه چوبی درقسمت بسته بندی آورده شود. - در محصولات حاوی روغن نباتی دقت شود نوع روغن مورد استفاده با استاندارد ملی شماره ۹۱۳۱ مطابقت داشته باشد. درنوع روکش دار بایستی درصد روکش در پروانه ساخت لحاظ گردد - دربستنی هایی که از چند قسمت مختلف تشکیل شده اند لازم است درصد هر قسمت نسبت به کل بستنی آورده شود و نیز فرمولاسیون هر قسمت براساس ۱۰۰٪ نوشته شود. ویژگیها مطابق استاندارد شماره ۲۴۵۰ باشد- شکلات مورد استفاده بایستی طبق تعریف آن در استاندارد شکلات به شماره ۶۰۸ باشد(منحصراً دارای کره کاکائو).در صورت استفاده از چربی نباتی آوردن کلمه شیری بجز در خصوص بستنی های شیری میوه ای مجاز نمی باشد. و بستنی شیری فاقد روغن نباتی بایستی باشد.
۲	انواع پنیر		عناوین ۱- پنیر تازه پاستوریزه تهیه شده به روش اولترافیلتراسیون ۲- پنیر اولیه ۳- پنیر پاستوریزه تازه تهیه شده به روش افزایش ماده خشک و بدون آب پنیر	فرمولاسیون و نامگذاری انواع پنیر بایستی مطابق روش ساخت و استاندارد مربوطه باشد. پنیر اولیه جهت مصرف مستقیم خوراک انسان نبوده وبعنوان مواد اولیه در فرآیندهای بعدی مورد استفاده قرار می گیرد - نوع پنیر ، مشروط به داشتن تجهیزات ساخت در زمان دریافت پروانه ساخت می باشد.شیر مورد استفاده در تهیه پنیر اولیه بایستی

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
				پاستوریزه شود. ویژگیهای پنیر اولیه با استاندارد پنیر تازه (۶۶۲۹) سنجیده شود. یکی از عبارات (بدون چربی، کم چرب، نسبتاً چرب، پرچرب) با توجه به درصد چربی طبق استاندارد ۶۶۲۹ در ادامه عنوان آورده شود.
			۴- پنیر پاستوریزه رسیده در آب نمک	این نوع پنیر در آب نمک رسیده و تا زمان عرضه در آب نمک نگهداری می شود. غلظت آب نمک مورد استفاده در بسته بندی نهایی می بایستی در توضیحات پروانه ساخت ذکر گردد این پنیرها از نوع نرم یا نیمه سخت می باشند که شامل آکاوی فتا و هالومی و.. است این نوع پنیرها از شیر گاو، گوسفند، بز و یا مخلوطی از آنها تهیه میشوند. در صورتی که از شیر گوسفند تهیه گردد بایستی کلمه گوسفندی بعد کلمه پاستوریزه آورده شود. یکی از عبارات (بدون چربی، کم چرب، نسبتاً چرب، پرچرب) با توجه به درصد چربی طبق استاندارد ۱-۲۳۴۴ در ادامه عنوان آورده شود.
			پنیر موزارلا-پنیر موزارلا (با کاربرد پیتزا)	پنیر موزارلای دارای مقداری شیر پس چرخ، موزارلای با رطوبت کم موزارلای با رطوبت کم و مقداری شیر پس چرخ و موزارلا با کاربرد پیتزا - انواع پنیرهای ایتالیایی، پنیرهای نوع نرم و پستا فیلاتا و پنیرهای نوع موزارلا و پنیر پیتزاهای نوع موزارلا پروولون و کاسیوکاوالو و رومانو و گرانا جزء این گروه می باشند. (ویژگیهای این پنیر ها با استاندارد شماره ۴۶۵۸ سنجیده شود).

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
			پنیر پروسس	وزن پنیر های فرآیند شده می توانند حداکثر تا ۱۰ کیلوگرم مجاز می باشد...در نامگذاری این نوع پنیر شکل آن در قسمت بسته بندی بایستی آورده شود مثلاً پنیر پروسس توده ای شکل / غذایی / نوع پخش شدنی یا قابل پهن شدن / ورقه شدن / دودی رنده شده و...- پنیر پروسس دودی از زیر مجموعه تقسیم بندیهای پنیرها پروسس توده ای شکل پخش شدنی می باشند.ویژگیها با استاندارد ملی شماره ۴۶۵۹ سنجیده شود.
			پنیر آنالوگ (مشابه) پنیر پروسس آنالوگ	ممکن است انواع پنیر تازه مطابق عناوین ۱ تا ۳ در بالا با جایگزین کردن چربی شیر با روغن گیاهی تهیه می گردد (به تعریفی که در ادامه می آید رجوع شود).که نوع روغن مورد استفاده مطابق ۹۱۳۱ بوده و عنوان محصول عناوین ۱ تا ۳ را داشته با ذکر کلمه آنالوگ بعد از کلمه پنیر و ذکر عبارت " با روغن گیاهی " در انتهای عنوان.(این نوع پنیر ها در دسته پنیر های آنالوگ قرار گرفته که ویژگیهای عمومی آنها می تواند با استاندارد ۶۶۲۹ سنجیده شود اما نیاز به تدوین استاندارد جداگانه ای برای آنها می باشد) ویژگیهای پنیر پروسس آنالوگ با استاندارد ۱۰۶۹۶ سنجیده شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
				پنیر های آنالوگ به گروهی از پنیرها اطلاق می شود که با جایگزین کردن چربی شیر با روغن های گیاهی و استفاده از سایر منابع پروتئینی (کازئین و کازئینات) تولید شده و ترکیبات اولیه این پنیر را تشکیل می دهند. از طرفی به منظور جلوگیری از کاهش ارزش تغذیه ای استفاده از منابع پروتئینی با منشأ گیاهی دارای محدودیت بوده ولی با مخلوط کردن بعضی از پنیرها ی مخصوص و یا پودر پنیر در فرمولاسیون ترکیبات تشکیل دهنده پنیر آنالوگ به افزایش طعم و رنگ آن می توان کمک نمود . در این استاندارد پنیر های آنالوگ Analogue به پنیرهای ذیل گفته می شود: ۱- پنیر های پیتزا و موزارلا با رطوبت کم - کم چرب ۲- پنیر پروسس پخش پذیر^۱ و ورقه ای ۳- سایر پنیر ها ی سخت و نیمه سخت این پنیرها در تهیه ساندویچ - سالادها - پیتزاهای منجمد آماده - اسپاگتی ها- برگرها و سالاد یخاطر ویزگیهای مختلف از جمله سیالیت^۲، رنده شدن ومقاومت به ذوب شوندگی و حفظ ویزگی های آن در مدت نگهداری نسبت به پنیرهای طبیعی با افزایش تقاضا همراه می باشد .
			پنیر خامه ای و پنیر خامه ای پر چرب	به تعریف پنیر خامه ای و روش ساخت آن در استاندارد ۵۸۸۱ دقت شود.
			پنیر پارمسان	مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۱ از دسته پنیر های سخت .
			پنیر کاپیوتا	مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۲ از دسته پنیر های نیمه سخت .
			پنیر گودا	مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۳ از دسته پنیر های نیمه سخت .
			پنیر بوترکیزه	مطابق استاندارد ملی شماره ۹۰۱۴ از دسته پنیر های نیمه سخت.
			پنیر ادام	مطابق استاندارد ملی شماره ... از دسته پنیر های نیمه سخت.
			سایر پنیر ها	سایر پنیرها شامل پنیرهایی که در بالا نیامده است در صورت درخواست پروانه ساخت اینگونه پنیرها قبل از صدور پروانه با ارسال مستندات علمی و استاندارد های بین المللی در صورت وجود به همراه فرمهای سه برگی ساخت، از این اداره کل استعلام شود نظیر پنیر کاتیج، کوارک ، نوشاتل و... - پنیر کوارک نوعی پنیر خامه ای است با این تفاوت که ای پنیر از شیر بدون چربی تهیه می گردد.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۳	دسر های لبنی		کرم کارامل	نام میوه درد سر میوه ای ذکر شود. نام میوه ها در انواع مخلوط در پرانتز ذکر شود استفاده از اسانس پایه طبیعی متناسب بر نوع میوه به جزء وانیل که به تنهایی مجاز میباشد بلامانع است - استفاده از پایدار کننده ها مطابق با استاندارد مربوطه بلامانع است - استفاده از نشاسته اصلاح شده در این محصول بلامانع میباشد. - استفاده از قطعات میوه بلامانع می باشد. - استفاده از نگهدارنده ها مجاز نمی باشد در صورتیکه از COMPOUND ها استفاده می شود لازم است فاقد مواد نگهدارنده باشد - استفاده از کنسانتره مربا ژله پوره مجاز است. به تعریف شکلات در استاندارد شماره ۶۰۸ دقت شود.
			دسر شیری شکلاتی	
			دسر شیری کاکائویی	
			دسر شیری میوه ای	
			دسر زعفرانی	
			دسر شیری	
			کرم کاکائویی (بر پایه شیر)	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۴۷۰۱
۴	انواع دوغ		دوغ گرمادیده (بدون گاز/گازدار با گاز تزریقی)(کربناته) / گاز دار با گاز تخمیری	نامگذاری براساس نوع مواد مصرفی در فرمولاسیون و روش ساخت می باشد. نوع طعم مصرفی و یا نوع سبزی مصرفی در انتهای عنوان آورده شود. به مطالب استاندارد آیین کار دوغ به شماره ۱۰۵۲۸ و استاندارد دوغ به شماره ۲۴۵۳ دقت شود
			دوغ گرماندیده(بدون گاز/گازدار با گاز تزریقی)(کربناته) / گاز دار با گاز تخمیری	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۵	انواع خامه		خامه استریلیزه / پاس‌توریزه (بازساخته/باز ترکیب/تخمیرشده / شیرین شده / اسیدی شده / پرشده تحت فشار/سبک/غلیظ / قنادی / خامه طعم دار	مقدار شکر در خامه قنادی شیرین شده حداکثر ۲۵٪ مجاز می باشد - حداکثر وزن مجاز بصورت حجم ۱۰ کیلوگرم به صورت کیسه پلی اتیلن در بسته بندی ثانویه مجاز می باشد. - رنگ موجود در خامه رنگی بایستی طبیعی باشد. - نوع طعم در خامه طعم دار در عنوان فرآورده آورده شود مثلاً خامه شکلاتی ، خامه کاکائویی ، خامه وانیلی ، خامه میوه ای- صدور پروانه ساخت خامه رنگی نیاز به اخذ مجوز از اداره کل دارد - استفاده از کلیه اسانسهای مصنوعی و برپایه طبیعی و طبیعی به جز وانیل غیر مجاز می باشد. - در مخلوط خامه حیوانی و گیاهی ذکر درصد هر کدام در مخلوط الزامی است. ویژگیهای خامه ساده با استاندارد شماره ۱۹۱ سنجدیده شده و خامه طعم دار فاقد استاندارد ملی بوده و ویژگیهای آن با ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت بایستی تطابق داشته باشد. خامه شیرین شده در دسته خامه های طعم دار قرار می گیرد.
		خامه خرما	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۱۰۰۷۹	
		خامه عسل	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۱۰۰۷۸	
		مخلوط خامه حیوانی و گیاهی		
۶	مایه پنیر قارچی		مایه پنیر قارچی	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۵۸۶۵
۷	مایه پنیر حیوانی		مایه پنیر حیوانی	ویژگیها طبق استاندارد شماره ؟
۸	کازئین و کازئینات		کازئین و کازئینات	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۴۴۴۸

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۹	انواع شیرپاستوریزه و استریلیزه		شیرپاستوریزه/ استریلیزه (بدون چربی، کم چرب، نیم چربی، پرچرب)	ویژگیهای شیر پاستوریزه طبق استاندارد شماره ۹۳ و برای شیر استریلیزه ویژگیها مطابق استاندارد ملی شماره ۱۵۲۸
۱۰	انواع شیرپاستوریزه و استریلیزه طعم دار		شیر(پاستوریزه یا استریلیزه) نوع طعم مصرفی	مانند: شیر کاکائو/شیر میوه/شیر عسل و.... ویژگیها مطابق استاندارد ۱۵۲۷
۱۱	نوشیدنی برپایه شیر		نوشیدنی برپایه شیر	حداقل درصد مواد لبنی در این نوشیدنی می بایست ۲۰درصد وزنی در فرمولاسیون ترکیبی باشد. ویژگیهای آن بایستی با ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت مطابقت داشته باشد.
۱۲	انواع ماست ساده		ماست پاستوریزه (نیم چرب/ کم چرب/ بدون چربی/ پرچرب/ خامه ای / ماست چکیده پاستوریزه/ بدون چربی/ کم چرب/ نیم چرب /پرچرب/ خامه ای/	ویژگیها مطابق استاندارد ۶۹۵ در انواع ماست های غلیظ تهیه شده از شیر با ماده خشک افزوده و یا تهیه شده از شیر غلیظ شده به روش اواپراسیون و یا با استفاده از سیستم u.f. نامگذاری با توجه به درصد چربی عینا مانند ماست های چکیده خواهد بود و ویژگیهای آن بایستی با استاندارد ۶۹۵ سنجیده شود.(استفاده از پارچه و کرباس برای تغلیظ ماست ممنوع می باشد)
۱۳	انواع ماست طعم دار		ماست (چکیده در صورتی که چکیده باشد) طعم دار(نوع طعم) (بدون چربی/کم چرب/ نیم چرب/ پر چرب)	ویژگیها مطابق استاندارد ۴۰۴۶ نوع طعم دهنده ها مطابق بند ۶-۳ این استاندارد. طرز نامگذاری انواع ماست غلیظ طعم دار تهیه شده به روشهای فوق الذکر عینا مانند ماست های چکیده طعم دار می باشد.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۴	انواع کشک مایع		کشک مایع حاصل از تغلیظ ماست (صنعتی) کشک مایع تهیه شده از کشک خشک	به ترتیب ویژگیها با استاندارد های شماره ۶۱۲۷ و ۲۴۵۲ سنجیده می شود. استفاده از کشک خشک حداکثر به میزان ۲ درصد در فرمولاسیون ترکیبی کشک مایع حاصل از تغلیظ ماست با اخذ مجوز از اداره کل بلامانع می باشد. تولید کننده کشک مایع به ویژگیهای کشک خشک اولیه مورد استفاده در تهیه کشک مایع در استاندارد ۱۱۸۸ و شرایط بهداشتی این کشک در بند ۶ این استاندارد توجه نماید.
۱۵	کره حیوانی		کره حیوانی پاستوریزه	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۶۲
۱۶	روغن از کره		روغن از کره	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۲۵۴
۱۷	پودر آب پنیر		پودر آب پنیر (اسیدی/ رنگی) - پودر پرمیت (رنگی) - پودر پنیر رنگی	عنوان ساده نبایستی در پروانه ساخت لحاظ گردد. در صورتیکه مخلوط پودر آب پنیر و پودر شیر می باشد درصد هر کدام از مواد اولیه می باشد ذکر گردد.
۱۸	شیرخشک صنعتی		شیرخشک صنعتی (کامل/کم چرب/ بدون چربی) شیرخشک فوری	تولید شیر خشک بسته به تجهیزات می تواند به روش افشان یا غلطکی باشد - شیرخشکهای افشان به سه دسته تقسیم میشوند. - شیرخشک تهیه شده با حرارت پائین - شیرخشک تهیه شده با حرارت متوسط - شیرخشک تهیه شده با حرارت زیاد

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۹	پودربستنی		پودر بستنی + (کاکائویی) + برپایه ژلاتین و .. + ماده مصرفی (قهوه فوری، قهوه) + بدون شکر	کلمه ساده در نام فرآورده لحاظ نمی شود بعنوان مثال: پودربستنی با قهوه (بدون شکر) - پودربستنی کاکائویی برپایه ژلاتین کلمه نیمه آماده در نامه فرآورده لحاظ نمی شود. مواد مجاز تهیه پودر بستنی طبق استاندارد بستنی ۲۴۵۰ باشد
۲۰	شیر تغلیظ شده		شیر تغلیظ شده شیرین	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۶۹۴۴
۲۱	شیر تبخیر شده		شیر تبخیر شده	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۶۹۴۵
۲۲	کره اسپرید		کره اسپرید	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۰۰۸۴
۲۳	پودر پنیر		پودر پنیر	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۵۸۷۷
۲۴	کفیر - نوشیدنی کفیر		نوشیدنی کفیر	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۱۱۷۷ در نامگذاری استفاده از عبارت "دوغ کفیر" ممنوع می باشد. به رعایت نکات برچسب گذاری طبق بند مربوط در استاندارد مذکور دقت شود.
۲۵	ماست پروبیوتیک		ماست پروبیوتیک	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۱۳۲۵. به بند نشانه گذاری در استاندارد مربوط دقت شود.
۲۶	دوغ پروبیوتیک		دوغ پروبیوتیک	ویژگیها طبق استاندارد ملی ۱۱۳۲۴. به بند نشانه گذاری در استاندارد مربوط دقت شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۷	سایر فراورده های لبنی پروبیوتیک		سایر فراورده های لبنی پروبیوتیک	ویژگیها طبق ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت. به ضابطه تولید فراورده های لبنی پروبیوتیک (موجود در سایت fdo.ir) مراجعه شود. دقت شود ادعاهای عمومی ذکر شده در روی برچسب طبق بند مربوط در این ضابطه باشد. درج ادعاهای اختصاصی پس از استعلام از اداره کل و تایید آنها امکان پذیر می باشد.
۲۸	پودر خامه		پودر خامه	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۷۶۸۶
۲۹	پودر آب پنیر		پودر آب پنیر	ویژگیها طبق استاندارد شماره ۶۹۵۹
۳۰	پودر پرمیت		پودر پرمیت	ویژگیها طبق استاندارد شماره ؟
۳۱	پودر های جانشین شیر خشک - پودر های مخلوط شیر خشک و پودر آب پنیر و یا پرمیت		پودر های جانشین شیر خشک - پودر های مخلوط شیر خشک و پودر آب پنیر و یا پرمیت	ویژگیها طبق ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت. ذکر درصد هر یک از پودر ها در عنوان پروانه ساخت الزامی است.
۳۲	انواع پودر تخم مرغ		پور تخم مرغ کامل- پودر زرده تخم مرغ- پودر سفیده تخم مرغ	ویژگیها طبق استاندارد های مربوط به شماره های..
۳۳	فراورده های تخم مرغ پاستوریزه مایع و یا منجمد		تخم مرغ کامل پاستوریزه مایع(یا منجمد)- زرده تخم مرغ پاستوریزه مایع(و یا منجمد)- سفیده تخم مرغ پاستوریزه مایع(و یا منجمد)	ویژگیها طبق ویژگیهای اعلام شده در فرمهای سه برگی ساخت برای تخم مرغ مایع یخ زده مطابق استاندارد ۶۶۹۷

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱	عسل / بسته بندی عسل	۱	عسل	صاف بودن در نام فرآورده درج نمی گردد.
		۲	عسل با موم	
۲	انواع برگر - کباب لقمه	۱	همبرگر با ذکر درصد گوشت مصرفی	گوشت حداقل ۳۰ درصد می باشد
		۲	مرغ برگر با ذکر درصد گوشت مصرفی	گوشت حداقل ۶۰ درصد می باشد
		۳	برگر گیاهی	
		۴	سویا برگر	
		۵	ماهی برگر	
		۶	میگو برگر	
		۷	کباب لقمه با درصد گوشت قرمز	کباب کوبیده براساس نوع گوشت مصرفی (حداقل گوشت ۷۰ درصد)
		۸	کباب لقمه با درصد گوشت مرغ	
۳	انواع سوسیس و کالباس	۱	کالباس + درصد گوشت مصرفی	حداقل ۴۰ درصد می باشد با (گوشت قرمز یا مرغ)
		۲	سوسیس + درصد گوشت مصرفی	
		۳	سوسیس مخلوط گوشت قرمز و مرغ	حداقل ۷۰ درصد می باشد که مقدار گوشت قرمز برابر با گوشت مرغ می باشد
۴	ژامبون و گوشت های عمل آوری شده	۱	ژامبون + درصد گوشت مصرفی	حداقل ۵۰ درصد می باشد با گوشت قرمز یا مرغ

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۵	انواع محصولات ماریناد شده	۱	گوشت یا مرغ یا بوقلمون یا ماهی عمل آوری شده	حداقل گوشت ۸۰ درصد
		۲	جوجه کباب نیمه آماده	حداقل گوشت مرغ ۹۰ درصد
		۳	شنیسل نیمه آماده	حداقل گوشت مرغ ۹۰ درصد
		۴	ران یا سینه یا بال و + ماریناد شده	یادآوری: در صورت تولید محصول دودی پروانه ساخت جدا صادر گردد
۶	ناگت	۱	ناگت + درصد گوشت مصرفی + نوع گوشت مصرفی	حداقل ۷۰ درصد می باشد
۷	انواع پیتزا	۱	پیتزا + نام مواد مصرفی قالب (اصلی) گوشت یا مرغ، قارچ و مرغ و	
۸	ساندویچ کلاب و باگت	۱	ساندویچ کلاب با درصد گوشت یا مرغ یا ماده مصرفی قالب	
		۲	ساندویچ باگت با درصد گوشت یا مرغ یا ماده مصرفی قالب	
	ساندویچ به روش تزریق مغزی به داخل نان	۱	ساندویچ با درصد گوشت یا مرغ یا ماده مصرفی قالب در مغزی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
	پیراشکی	۱	پیراشکی + درصد گوشت استفاده شده	
	فلافل	۱	فلافل	
	انواع سمبوسه	۱	سمبوسه با توجه به ترکیبات	
	انواع کوفته	۱	کوفته با توجه به ترکیبات	
	انواع کتلت	۱	کتلت با توجه به ترکیبات	
	انواع کوکو	۱	کوکو با توجه به ترکیبات	
۹	سالاد الویه	۱	سالاد الویه	
	انواع سالاد	۱	سالاد بر اساس نوع ماده مصرفی	
۱۰	کنسرو ماهی و میگو	۱	کنسرو ماهی بر اساس نوع ماهی مصرفی در آب	نوع ماهی مصرفی باید قید گردد.
		۲	کنسرو ماهی بر اساس نوع ماهی مصرفی در روغن	
		۳	کنسرو ماهی بر اساس نوع ماهی مصرفی در سس	
		۴	کنسرو میگو	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۱۱	کنسرو گوشتی	۱	کنسرو خورششت (قیمه، قورمه سبزی، کرفس و)	بر اساس نوع ماده مصرفی قالب
		۲	کنسرو کله پاچه، زبان گوسفند، مغز و	بر اساس نوع ماده مصرفی قالب
		۳	کنسرو خوراک + ماده اصلی قالب	
		۴	کنسرو مرغ	

		/				
PET) / / UV () (	()			-	() - -	
	()			-		
	()			-		
	()			-		
	()			-		
	()			-		

		/				
· PET) / / UV · () · (	.. ()			-	(-) - -	
	.. ()			-		
	.. ()		()	-		

		/				
. PET) / / UV . () (.	. ()			-	(- - -	
	. ()			-		
	. ()			-		
	. ()			-		
	) . ()			-		
	. ()			-		
	.. ()			-		

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱	آبنبات آبنبات مغزدار	۱	آبنبات	کلمه بدون قند در نام فرآورده لحاظ نمیگردد - در صورتیکه در فرمول ترکیبی محصول از طعمهای مختلف میوه استفاده شود بایستی در صد یکسان داشته باشند و نامگذاری آن به اینصورت است: - آب نبات با طعم میوه - چند مثال: آبنبات با طعم قهوه فوری - آبنبات شیری با طعم قهوه - آبنبات شیری با مغز کارامل
		۲	آبنبات بر اساس ماده خاص مصرفی (شیر، خامه، عسل، کاکائو و کره)	
		۳	آبنبات با طعم میوه مورد نظر	
		۴	آبنبات با مغزی (بر اساس نوع مغز مصرفی)	
		۵	آبنبات بدون شکر	
۲	پشمک	۱	پشمک + طعم میوه	مثال: پشمک با طعم میوه - پشمک زعفرانی - پشمک کاکائویی - پشمک با روکش کاکائویی - پشمک وانیلی
		۲	پشمک + ماده خاص مصرفی	
۳	تولید پودر، کره و مس کاکائو	۱	کره کاکائو	
		۲	پودر کاکائو	
		۳	مس کاکائو	
۴	راحت الحلقوم	۱	راحت الحلقوم	
۵	سوهان عسلی سوهان	۱	سوهان عسلی با نام مغز خوراکی	
		۲	سوهان با نام مغز خوراکی مصرفی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۶	باسلوق	۱	باسلوق	کلمه ساده در نام فرآورده لحاظ نمی شود- یک مثال: باسلوق با مغز گردو
		۲	باسلوق با مغزهای خوراکی	
۷	باقلوا	۱	باقلوا	
۸	پولکی	۱	پولکی	مثال: پولکی زعفرانی- پولکی با لیمو عمانی - پولکی با قهوه فوری
		۲	پولکی با نام ماده خاص مصرفی	
۹	دسر آماده پودر دسر	۱	کرم کارامل	
		۲	شله زرد	برای ایجاد رنگ مطلوب صرفاً بایستی از زعفران استفاده شود
		۳	مسقطی	شیرینی های سنتی با نام مرسوم در جامعه پروانه ساخت اخذ می نمایند
		۱	پودر کرم کارامل	
		۲	پودر دسر بر پایه (ژلاتین+ طعم مصرفی)	کلمه پودینگ در نام فرآورده لحاظ نمی گردد بلکه کلمه پودر دسر در نام فرآورده درج می گردد. مثال: پودر دسر با طعم پرتقال - پودر دسر کاکائویی- پودر دسر زعفرانی (و قتیکه از پودر زعفران در فرمول ترکیبی محصول استفاده می شود.) -پودر دسر با طعم وانیل - پودر دسر بر پایه ژلاتین با طعم میوه (وقتی در فرمول ترکیبی محصول طعم میوه های
		۳	پودر دسر بر پایه (کاراگینان +طعم مصرفی)	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۴	پودر دسر بر پایه آرد یا نشاسته گیاهی	مختلف با درصد یکسان باشد در فرمولاسیون پودر دسرهایی که در روش تهیه آنها، از شیر استفاده شود، کاربرد رنگ و اسانس مصنوعی غیرمجاز است.
۱۰	آدامس	۱	آدامس با صمغ طبیعی (سقز)	
		۲	آدامس دراژه	(چون در فرمول ترکیبی آدامس اغلب از صمغ مصنوعی استفاده میشود لذا کلمه صمغ مصنوعی در نام فرآورده لحاظ نمی گردد - کلمه استیک و تخت در نام فرآورده لحاظ نمی گردد و به جای آن کلمه نواری لحاظ میشود در آدامسهای بدون شکر ذکر این جمله الزامی است؛ مادران باردار و بیماران مبتلا به فنیل کتونوری منع مصرف دارند آدامس دراژه بدون پوشش نداریم، لذا نیازی به درج کلمه پوشش دار در نام فرآورده نیست - کلمه سکه ای در نام فرآورده لحاظ نمیگردد و به جای آن بادکنکی در نام فرآورده لحاظ می شود)
		۳	آدامس دراژه با مغزی	
		۴	آدامس نواری	
		۵	آدامس بادکنکی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۶	آدامس بادکنکی با مغزی	
		۷	آدامس بادکنکی روکش دار	
		۸	آدامس بادکنکی با مغزی روکش دار	کلیه آدامس ها می تواند با شیرین کننده مصنوعی تولید شود که پروانه ساخت جدا صادر می گردد.
۱۱	نقل	۱	نقل	مثال: نقل با مغزی بادام
		۲	نقل با مغزی (مغز بادام، پسته، تخم گشنیز، گردو و ...)	
		۳	نقل روکش دار	
		۴	نقل با مغزی و روکش	
		۵	دراژه بادام	
۱۲	نبات	۱	نبات	
		۲	نبات زعفرانی	
۱۳	گز	۱	گز	بعنوان مثال: در انواع گز کلمه بدون انگبین در نام فرآورده لحاظ نمیگردد (چون در حالت معمول در فرمول ترکیبی محصول انگبین مصرف نمی شود) کلمه لقمه ای در نام فرآورده لحاظ نمی گردد زیرا محصول مذکور صرفاً لقمه ای است.
		۲	گز آردی	
		۳	گز با انگبین	
		۴	گز مایع	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۴	بسته بندی پودر کاکائو	۱	پودر کاکائو قلیایی شده	
		۲	پودر کاکائو طبیعی	
		۳	پودر مخلوط کاکائویی ۳X۱	
۱۵	کرم های خوراکی	۱	کرم کاکائو	درکرم کاکائو شیری بایستی فرمول ترکیبی محصول حاوی بالای ۱۰/۵ درصد شیرخشک باشد. برای کرم کاکائو حاوی جایزه صرفاً مجوز صادر می شود و نام آن در پروانه ساخت لحاظ نمی گردد مثال : کرم کاکائو دورنگ - کرم کاکائو حاوی ارده، کرم کاکائو با مغز بادام
		۲	کرم کاکائوبا مغزهای خوراکی(بر اساس نوع مغز خوراکی)	
		۳	کرم کاکائو دو رنگ	
		۴	کرم کاکائو شیری	
		۵	کرم کاکائو حاوی ارده	
		۶	کرم های خوراکی بر اساس نوع ماده مصرفی	
۱۶	تولید انواع قهوه بسته بندی انواع قهوه	۱	پودر قهوه	لحاظ نمودن کلمات بوداده و سائیده شده در نام فرآورده صحیح نمی باشد. در پروانه هایی که جهت بسته بندی صادر می شود بایستی در پروانه ساخت قید شود این پروانه به منزله پروانه بسته بندی می باشد.
		۲	دانه قهوه	
		۳	قهوه فوری	
		۴	پودر مخلوط قهوه فوری ۳X۱	
		۵	پودر مخلوط قهوه فوری ۲X۱	
		۶	کاپوچینو	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۷	در صورتیکه بدون شکر باشند پروانه ساخت جداگانه صادر می شود	
		۸	پودر مخلوط قهوه فوری ۳X۱ و ۲X۱ و کاپوچینو می تواند طعم دار باشد	
۱۷	قرص نعناع	۱	قرص نعناع	
۱۸	تولید قند بسته بندی قند	۱	قند کله با روش پخت	کلمه شکسته در نام فرآورده لحاظ نمی شود. در روش پخت صرفاً قند کله داریم- نام پروانه بهره برداری بر اساس تجهیزات موجود و لازم مطابق ضوابط انتخاب می شود.
		۲	قند کله پرسی	
		۳	قند حبه پرسی	
		۴	قند خرد شده	
۱۹	ارده	۱	ارده	
		۲	ارده + نام ماده افزوده شده (عسل، شیره خرما، انگور و) بعنوان مثال: ارده عسلی، ارده کاکائویی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۰	ژله	۱	ژله آماده مصرف بر پایه ژلاتین، آگار آگار، پکتین، کاراگینان و + نام قطعه میوه	ژله قنادی در اوزان بالا حداکثر ۱۰ کیلوگرم پروانه داده میشود ژله با کنسانتره میوه مورد تأیید است و می توان در نام فرآورده لحاظ نمود.
		۲	ژله قنادی بر پایه ژلاتین، آگار آگار، پکتین، کاراگینان و + نام قطعه میوه	
		۳	ژله فرم دار بر پایه آگار آگار، پکتین، کاراگینان و + نام قطعه میوه	
		۴	ژله بدون شکر	
		۵	ژله نوشیدنی	ژله نوشیدنی در حالت معمول، فرمول ترکیبی آن با رنگهای مصنوعی است لذا اگر متقاضی خواهان درج کلمه بارنگ طبیعی باشد در صورت کاربرد آن در فرمولاسیون می توان در نام فرآورده لحاظ نمود.
	پودر ژله	۱	پودر ژله با طعم میوه مورد نظر بر پایه ماده ژله ای کننده	کلمه ساده در نام فرآورده ذکر نمی گردد در صورت استفاده از طعم میوه های مختلف چنانچه درصد استفاده از طعم در آنها ثابت باشد یک پروانه ساخت صادر می شود. مثالهایی از این فرآورده : پودر ژله برپایه ژلاتین پودر ژله باطعم آلبالو، بدون شکر (با ذکر نوع قند جایگزین)
		۲	پودر ژله با طعم میوه مورد نظر بر پایه ماده ژله ای کننده بدون شکر	
		۳	پودر ژله بدون رنگ و اسانس	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۲۱	پاستیل	۱	پاستیل + طعم مورد نظر	
		۲	پاستیل شکری با طعم مورد نظر	
۲۲	شکلات	۱	شکلات	شکلات محصولی است که حاوی کره کاکائو میباشد. اگر در فرمول ترکیبی محصول از طعم میوه های مختلف اما با یک درصد یکسان استفاده شود از کلمه میوه به تنهایی استفاده میشود مثلاً شکلات سفید باطعم میوه - کلمه تلخ یا تیره صرفاً وقتی شکلات ساده است در نام فرآورده لحاظ می گردد مثلاً شکلات تلخ - مثال : شکلات باقهوه فوری ، شکلات سفید شکلات با برنجک - فقط در مورد شکلات حاوی مغزهای خوراکی از کلمه مغز استفاده می شود مثلاً شکلات با مغز فندق - در غیر این صورت از کلمه مغزی استفاده می شود مثلاً شکلات با مغزی کرم کاکائو هر کدام از موارد فوق می توانند بدون شکر باشند.
		۲	شکلات سفید	
		۳	شکلات تلخ یا تیره	
		۴	شکلات شیری	
		۵	شکلات با مغزهای خوراکی (نام مغز خوراکی مصرفی)	
		۶	شکلات + ماده مصرفی (حاوی بیسکویت و ..)	
		۷	شکلات با طعم میوه یا میوه های مورد نظر)	
		۸	شکلات بدون شکر	
		۹	شکلات + نوع تزئین	
		۱۰	شکلات + درصد پروتئین مصرفی	
		۱۱	دراژه شکلاتی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۱۲	دراژه شکلاتی با مغزهای خوراکی	مغزهای خوراکی، دراژه شکلاتی روکشدار با مغزهای خوراکی- درصد مغزمصرفی در فرمولهای ترکیبی باید یکسان باشد.
		۱۳	دراژه شکلاتی روکش دار با مغزهای (خوراکی)	
		۱۴	شکلات با مغزی	
۲۳	فرآورده های کاکائویی	۱	فرآورده کاکائویی جهت مصارف قنادی و روکش بستنی	در فرمول ترکیبی این محصول از جانشین کره کاکائو استفاده میشود درج کلمه شکلات پوششی در نام فرآورده صحیح نمی باشد.
		۲	فرآورده پوششی سفید جهت مصارف قنادی و روکش بستنی می تواند حاوی مغز یا رنگ های طبیعی باشد	
۲۴	تافی تافی مغزدار	۱	تافی	مثال: تافی با مغزی پاستیل
		۲	تافی + نوع طعم مصرفی	
		۳	تافی شیری	
		۴	تافی کاکائویی	
		۵	تافی با مغزی (نوع مغز مصرفی)	
		۶	تافی روکش دار (نوع روکش مصرفی)	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۵	فرآورده های مغزدار با روکش	۱	فرآورده + مغز خوراکی مصرفی + جنس روکش مصرفی (شکلاتی/ کاکائویی)	بعنوان مثال: فرآورده بادام زمینی با روکش شکلاتی فرآورده فندوقی با روکش کاکائویی
		۲	فرآورده خرما+ مغزهای خوراکی + نام روکش	در صورت استفاده از مغزهای خوراکی متعدد باید از درصد یکسانی استفاده شود بعنوان مثال: فرآورده خرما با مغزهای خوراکی با روکش کاکائویی کلمه روکش شکلاتی صحیح نبوده و باید از کلمه روکش کاکائویی استفاده کرد.
۲۶	مخلوط فرآوری شده غلات/ مغزهای خوراکی میوه جات خشک شده و پودر آنها (به شکل بارهای فشرده)	۱	بار فشرده مخلوط غلات (بر اساس ماده مصرفی)	انواع محصولات خوراکی که به شکل بار هستند و دارای خط تولید مخصوص می باشند.
		۲	بار فشرده پودر خرما	
		۳	بارهای فشرده مخلوط غلات و مغزهای خوراکی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱	آرد سوخاری	۱	آرد سوخاری	جهت صدور پروانه بهره برداری و ساخت آرد سوخاری لازم است تجهیزات تولید نان در کارخانه مستقر باشد و می تواند از نان خشک صنعتی دارای پروانه ساخت استفاده نماید
		۲	آرد سوخاری + ادویه	
۲	آرد به روش والسی غلتکی	۱	نوع آرد با توجه به میزان خاکستر آرد گندم حاصله، طبق استاندارد مربوطه نامگذاری می شود	مثال : آرد سبوس گرفته ، آرد قنادی، آرد ستاره، آرد کامل و آرد سمولینا (در صورتیکه آرد مصرفی از نوع دوروم باشد نام فرآورده آرد سمولینا می باشد)
۳	انواع فرآورده های سیب زمینی (گرانول، پرک، پودر و)	۱	گرانول سیب زمینی	
		۲	پرک سیب زمینی	
		۳	پودر سیب زمینی	
		۴	پودر سیب زمینی با ادویه	
۴	ویفر ویفر روکش دار	۱	ویفر	چنانچه کرم ساده باشد با توجه به نوع محصول که ویفر می باشد کلمه کرمدرار درج نمی گردد. در صورتیکه کرم از نوع خاصی باشد در عنوان آن ذکر می گردد. مثلاً ویفر با کرم کاکائویی - در صورتیکه از اسانس استفاده شود نام محصول ویفر با طعم اسانس موردنظر می باشد. به طور مثال ویفر پرتقالی صحیح نمی باشد و ویفر با طعم پرتقال صحیح است. بایستی نان ویفر حاوی کاکائو باشد.
		۲	ویفر با کرم کاکائویی یا کرم.....	
		۳	ویفر با طعم میوه	
		۴	ویفر با روکش	
		۵	ویفر با تزئین	
		۶	ویفر کاکائویی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۵	انواع نان حجیم و نیمه حجیم و نان مسطح	۱	نوع نان با توجه به فرمول ارائه شده مانند نان حجیم و	کلمه ماشینی در نام فرآورده لحاظ نمیگردد- کلمه نان مغزدار صحیح نمی باشد و صحیح آن نان با مغزی مثلاً خرما می باشد - درخصوص نان بستنی نبایستی از کلمه نان قیفی استفاده شود - درصورتیکه نام نان به ماده خاصی منسوب می گردد بایستی حداقل ۱۰٪ از فرمول ترکیبی محصول را تشکیل دهد مانند نان گردویی - نام صحیح نان همبرگر " نان حجیم " می باشد .
		۲	نوع نان همراه با نام ماده خاص مصرفی مانند: نان حجیم گردویی	
		۳	نان لایه ای	
	نان نیمه آماده	۱	نان نیمه آماده پیتزا	
	انواع نان مغزدار	۱	نان با مغزی.....(بر اساس نوع مغزی مصرفی)	
۶	رشته آش و پلویی	۱	رشته آش و پلویی	
۷	بسته بندی انواع آرد	۱	بسته به نوع آرد مصرفی نامگذاری شود مانند: آرد قنادی	توضیح اینکه آرد سوخاری که در شماره ۱ اشاره شده در اینجا لحاظ نمی گردد. در پروانه های ساخت بایستی درج گردد: این پروانه به منزله پروانه بسته بندی می باشد
		۲	آرد نخودچی	
		۳	انواع آرد غلات جهت سرخ کردن	
		۴	انواع آرد غلات	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۸	ماکارونی	۱	ماکارونی	در ماکارونی سبوس دار حتماً بایستی سبوس در فرمول ترکیب وجود داشته باشد - نوع سبزیجات در نام فرآورده "ماکارونی با سبزیجات" بایستی درج گردد- در صورتیکه نام ماده ای در عنوان فرآورده درج می شود حداقل ۱۰٪ از فرمول ترکیبی محصول را باید پوشش دهد . در ماکارونی با آرد سمولینا بایستی ۱۰۰٪ آرد مصرفی سمولینا باشد. در ماکارونی با گلوتن نیز حداقل میزان گلوتن ۳٪ می باشد. چنانچه از بتاکاروتن استفاده شود تحت عنوان ماکارونی (بند ۱) پروانه ساخت صادر گردد.
		۲	ماکارونی با آرد سمولینا	
		۳	ماکارونی با گلوتن	
		۴	ماکارونی سبوس دار	
		۵	ماکارونی حاوی x٪ آرد سویا	
		۶	ماکارونی با سبزیجات	
۹	کلوچه کلوچه روکش دار	۱	کلوچه	کلوچه حتماً بایستی مغزی داشته باشد اگر مغزی حاوی گردو باشد فقط گردو به مغزی گردویی نسبت داده می شود و به خود نان کلوچه نسبت داده نمی شود. مثال : کلوچه با مغزی گردویی / مثالهای از این فرآورده : کلوچه ساده - کاکائویی مغزی گردویی و روکش شکلاتی و..
		۲	کلوچه با روکش.... (بر اساس نوع روکش مصرفی)	
		۳	کلوچه با مغز دانه های خوراکی	
		۴	کلوچه کاکائویی (بایستی نان کلوچه حاوی کاکائو باشد) و	
		۵	کلوچه با مغزی....	
		۶	کلوچه با مغزی با طعم (نام اسانس مصرفی)	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۰	کراکر کراکر روکش دار	۱	کراکر	درکراکر کنجی حداقل ۱۰٪ از فرمول ترکیبی بایستی محصولی از کنجد باشد.
		۲	کراکر با سبزیجات و	
		۳	کراکر روکش دار بر اساس نوع روکش مصرفی- کراکر با روکش...	
		۴	کراکر + (نام ماده یا ترکیب طعم دهنده مصرفی)	
		۵	کراکر کنجی یا بر اساس نوع ماده مصرفی	
		۶	کراکر همراه با کرم کاکائویی	
۱۱	کیک کیک مغزدار کیک روکش دار کیک لایه ای	۱	کیک	نام پروانه بهره برداری بسته به نوع تجهیزات لازم مشخص می گردد.- کلمه تک لایه درنام فرآورده لحاظ نمی گردد - درمورد نوع کیک : الف) چنانچه از اسانس در تهیه خمیرآن استفاده شود درنام فرآورده نوشته می شود کیک با طعم پرتقال ب) درکیک کاکائویی می بایستی حداقل از ۳٪ پودرکاکائو استفاده شود. ج) درکیکهای با مغزهای خوراکی مثل کیک گردویی باید حداقل ۱۰٪ محصول گردو باشد. د)کیک اسفنجی چند لایه، تعداد لایه ها قید شود مثل کیک اسفنجی سه لایه - درصورت درخواست متقاضی چنانچه بیش از ۱۳٪ روغن، در فرمول ترکیبی به کاررفته باشد می تواند عنوان کیک ، کیک روغنی نامیده شود. در مورد مغزی :الف) هیچوقت به جای کلمه مغزی، مغزدار درج نشود زیرا این کلمه
		۲	کیک با مغز دانه های خوراکی	
		۳	کیک کاکائویی /.....	
		۴	کیک با مغزی کرم کاکائو /	
		۵	کیک روکش دار بر اساس نوع روکش مصرفی	
		۶	کیک کشمشی	
		۷	کیک ساده - کاکائویی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۸	کیک با طعم (نام اسانس مصرفی) - به طور مثال: کیک با طعم پرتقال	تداعی کننده مغزهای خوراکی مثل گردو می باشد . مثال : کیک مغزدار (غلط است) و کیک با مغزی صحیح است . ب) چنانچه در تهیه مغزی از حداقل ۱۸٪ کره کاکائو استفاده شود می توان آن را مغزی شکلاتی نامید. (چنانچه درمغزی از روغن نباتی استفاده شود به آن کرم کاکائو گویند و نام فرآورده کیک با مغزی کرم کاکائو گفته می شود و اطلاق شکلات صحیح نمی باشد. ج) چنانچه در مغزی از مغزهای خوراکی استفاده شود و حداقل میزان آن ۱۰٪ در فرآورده نهایی باشد می توان در عنوان قید کرد مثل :کیک با مغزی گردویی - در مورد روکش : مشابه مغزی اقدام شود. - درمورد تزئین : بایستی کلمه تزئین قبل از ماده مورد نظر درج شود و میزان خاصی مورد نظر نمی باشد. مثلاً با تزئین کنجد
		۹	کیک لایه ای بر اساس تعداد لایه ها	
		۱۰	کیک لایه ای بر اساس تعداد لایه ها ساده- کاکائویی	
		۱۱	پن کیک	
		۱۲	پن کیک با مغزی	
		۱۳	پن کیک + نام ماده خاص مصرفی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۲	بیسکویت بیسکویت کرم دار بیسکویت روکش دار	۱	بیسکویت	نام پروانه بهره برداری بسته به تجهیزات لازم مشخص گردد. - چنانچه حداقل ۱۰٪ از فرمول ترکیبی از مغزهای خوراکی استفاده شود می توان در نام فرآورده لحاظ گردد. - درخصوص بیسکویت کرم دار به استثناء کرم ساده بایستی نوع کرم مشخص شود. مثلاً بیسکویت کاکائویی با کرم هوا دهی شده و روکش شکلاتی با تزئین کرم سفید
		۲	بیسکویت کرمدار (نوع کرم مصرفی)	
		۳	بیسکویت بامغزهای خوراکی (نوع مغز مصرفی)	
		۴	بیسکویت با روکش (نوع روکش مصرفی)	
		۵	بیسکویت با تزئین (تزئین مثل نارگیل و کنجد و شکر)	
		۶	بیسکویت سبوس دار	
		۷	بیسکویت بر اساس ماده قالب مصرفی (حداقل ۱۰٪) مثلاً بیسکویت نارگیلی	
		۸	بیسکویت با طعم + نام اسانس مصرفی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۳	فرآورده حجیم شده بر پایه بلغور غلات / آرد غلات	۱	فرآورده حجیم شده بر پایه (نام غلات مورد مصرف + نام و نوع رنگ مصرفی)	بایستی میزان رنگ مصرفی در متن پروانه ساخت درج گردد- حتماً بایستی نام و نوع رنگ مصرفی در عنوان پروانه ساخت درج گردد. بعنوان مثال نام فرآورده می تواند به این صورت باشد: فرآورده حجیم شده بر پایه ذرت با رنگ مصنوعی سانسست یلو درصد مغزی و روکش در پروانه ساخت ذکر گردد. مثال: فرآورده حجیم شده بر پایه ذرت با روکش شکلات
		۲	فرآورده حجیم شده بر پایه نام غله مصرفی یا غلات مصرفی + مغزی	
		۳	فرآورده حجیم شده بر پایه نام غله مصرفی یا غلات مصرفی + روکش	
۱۴	دانه غلات حجیم شده	۱	دانه + نام غله مورد مصرف - به طور مثال: دانه ذرت حجیم شده	
		۲	دانه + نام غله مورد مصرف + روکش - به طور مثال: دانه ذرت حجیم شده با روکش عسل	
		۳	دانه + نام غله مورد مصرف + طعم دهنده - به طور مثال : دانه ذرت حجیم شده با طعم پنیر	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۵	فرآورده فرموله شده بر پایه غلات و سیب زمینی (پلت)	۱	فرآورده فرموله شده بر پایه غلات (ذرت، گندم، برنج)	این محصول مصرف مستقیم انسانی نداشته و بعنوان ماده اولیه محسوب می گردد.
		۲	فرآورده فرموله شده بر پایه..... (سیب زمینی)	
		۳	فرآورده فرموله شده بر پایه..... (سیب زمینی - نوع غلات)	
		۴	فرآورده فرموله شده بر پایه + حاوی پودر سبزیجات	
۱۶	فرآورده حجیم شده و سرخ شده بر پایه غلات و سیب زمینی فرموله شده (پلت سرخ شده)	۱	فرآورده حجیم شده سرخ شده بر پایه.....(نوع غله و سیب زمینی فرموله شده) و نام طعم دهنده - بعنوان مثال: فرآورده حجیم شده و سرخ شده بر پایه گندم و سیب زمینی با پودر موسیر	
۱۷	انواع چیپس / خلال سیب زمینی	۱	چیپس ساده	چنانچه ادویه و چاشنی به کاررفته در فرمولاسیون به یک مقدار باشد میتوان یک پروانه ساخت تحت عنوان چیپس سیب زمینی با انواع چاشنی مشروط به درج نوع چاشنی مصرفی بر روی برچسب محصول صادر نمود. بدیهی است چیپس ساده و انواع متغیر چاشنی از نظر مقدار، مشمول پروانه ساخت جداگانه می باشد.
		۲	چیپس + نام ماده یا ترکیب طعم دهنده	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۸	انواع سیب زمینی نیمه سرخ شده منجمد		انواع سیب زمینی نیمه سرخ شده منجمد	
۱۹	انواع بهبود دهنده (پودر-ژل و)		بهبود دهنده + بر اساس نوع کاربرد آن بهبود دهنده بدون آنزیم	بعنوان مثال نام فرآورده می تواند به این صورت باشد: - بهبود دهنده برای انواع آردهای ضعیف - بهبود دهنده برای انواع آردهای نان تست
۲۰	فرآوری و بسته بندی غلات		بر اساس نوع محصول بطور مثال: ۱- انواع غلات بلغور شده ۲- انواع غلات پوست کنده ۳- انواع غلات پرک شده	پودر کیک به دو صورت نیمه آماده و آماده می باشد که هر دو نوع آماده آن می تواند حاوی انواع طعم دهنده وکاکائو و... باشد. - پودر کیک آماده بایستی دارای کلیه مواد اولیه جهت تهیه کیک باشد و نیازی به افزودن ماده اولیه دیگری به جز آب در زمان مصرف نداشته باشد - [درمحصول بلغور بایستی در قسمت فرمول ترکیبی و نیز برچسب محصول نوع غله درکناربلغور آورده شود مثلاً بلغورذرت - درمحصول پرک بایستی نوع غله درکنارپرک آورده شود مثلاً پرک جو] در مواردیکه فقط بسته بندی صورت می گیرد در پروانه های ساخت بایستی درج گردد: این پروانه به منزله پروانه بسته بندی می باشد

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۱	فرآوری و بسته بندی محصولات پودری		بر اساس نوع محصول به طور مثال:	
		۱	پودر کیک آماده	
		۲	پودر کیک آماده با طعم	
		۳	پودر کیکی آماده کاکائویی و	
		۴	پودر کیک نیمه آماده	
		۵	پودر کیک نیمه آماده با طعم	
		۶	پودر کیک نیمه آماده کاکائویی با طعم	
۲۲	فرآوری و بسته بندی گلوتن و نشاسته	۱	گلوتن	
		۲	نشاسته خوراکی از گندم	
		۳	نشاسته خوراکی از ذرت	
		۴	نشاسته خوراکی از سیب زمینی	
		۵	نشاسته خوراکی از برنج	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۳	تولید و بسته بندی پودر جوانه گندم		پودر جوانه گندم	تولید و بسته بندی بایستی در یک واحد تولیدی انجام گیرد
۲۴	تولید و بسته بندی آرد برنج		آرد برنج	
۲۵	شیرینی میشکا شیرینی میشکا روکش دار شیرینی آردی شیرینی آردی تخمیری شیرینی مغزدار شیرینی روکش دار	۱	میشکا	مثال: میشکا با روکش زعفرانی، میشکا با روکش کاکائویی، شیرینی تحت عنوان میکادو نداریم، میکادو نام تجاری یک محصول می باشد. نام فرآورده با توجه به روش ساخت و مواد مصرفی در فرمولاسیون مشخص گردد. نام پروانه بهره برداری بسته به تجهیزات لازم مشخص گردد. بعنوان مثال: نام فرآورده می تواند به این صورت باشد شیرینی کره ای با مغزی مارمالاد و روکش شکلاتی و تزئین مربا- در پروانه های ساخت درصد مغزی به شیرینی باید مشخص شود. در صورت وجود محدودیتها با توجه به ضوابط این اداره کل در پروانه ساخت ذکر گردد. دقت شود اوزان محصولات بر اساس ضوابط قانونی و دولتی لحاظ گردد.
		۲	میشکا + نوع روکش مصرفی	
		۳	میشکا کاکائویی	
		۴	شیرینی	
		۵	شیرینی با طعم + نام اسانس مصرفی	
		۶	شیرینی کاکائویی	
		۷	شیرینی شکلاتی	
		۸	شیرینی با مغزهای خوراکی	
		۹	شیرینی لایه ای	
		۱۰	شیرینی تخمیری	
		۱۱	شیرینی تخمیری لایه ای	
		۱۲	چنانچه ماده خاص به میزان ۱۰٪ بکار رفته باشد مثل کره تحت عنوان شیرینی کره ای	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۱۳	شیرینی روکش دار- به طور مثال: شیرینی با روکش شکلات	
		۱۴	شیرینی با مغزی کرم و	

گروه نوشتیدنی

ردیف	بهره برداری	ساخت
۱	فرآورده یخی	فرآورده یخی
۲	یخ خوراکی	یخ خوراکی
۳	پودر نوشیدنی	پودر نوشیدنی فوری، پودر نوشیدنی چای سرد و ...
۴	عصاره گیاهی	بر اساس نوع عصاره گیاهی
۵	بنیان نوشابه گازدار	بنیان لیمو بر اساس نوع بنیان بنیان کولا ...
۶	نوشیدنی مالت	۱- نوشیدنی مالت ساده ۲- نوشیدنی مالت طعم دار (در صورت یکسان بودن مقدار طعم دهنده)
۷	نوشابه گازدار	نوشابه گازدار بر اساس طعم (نوع بنیان نوشابه) شربت نوشابه بر اساس طعم یا نوع بنیان (پست میکس)- نوشابه انرژی زا- نوشابه ورزشی- نوشابه گازدار حاوی شیرین کننده مصنوعی (بر اساس طعم یا نوع بنیان)- آب گازدار
۸	عرقیات گیاهی	گلاب بر اساس درصد اسانس عرقیات گیاهی- مخلوط عرقیات گیاهی
۹	شربت	بر اساس پایه شربت- شربت مخلوط
۱۰	کنسانتره (افشره میوه)	کنسانتره بر اساس نوع میوه و پوره میوه تغلیظ شده بر اساس نوع میوه
۱۱	پوره میوه تغلیظ شده	کنسانتره بر اساس نوع میوه و پوره میوه تغلیظ شده بر اساس نوع میوه
۱۲	آب میوه	نوشیدنی میوه ای با پرک یا تکه های میوه نوشیدنی میوه ای بدون گاز بر اساس نوع میوه- نکتار بر اساس نوع میوه - آب میوه بر اساس نوع میوه - نوشیدنی چای سرد - پوره میوه بر اساس نوع میوه - بنیان نوشیدنی میوه ای بدون گاز بر اساس نوع میوه- نوشابه انرژی زا (بدون گاز)
۱۳	نکتار	نوشیدنی میوه ای با پرک یا تکه های میوه نوشیدنی میوه ای بدون گاز بر اساس نوع میوه- نکتار بر اساس نوع میوه - آب میوه بر اساس نوع میوه - نوشیدنی چای سرد - پوره میوه بر اساس نوع میوه - بنیان نوشیدنی میوه ای بدون گاز بر اساس نوع میوه- نوشابه انرژی زا (بدون گاز)
۱۴	نوشیدنی میوه ای بدون گاز	نوشیدنی میوه ای بدون گاز بر اساس نوع میوه- نکتار بر اساس نوع میوه - آب میوه بر اساس نوع میوه - نوشیدنی چای سرد - پوره میوه بر اساس نوع میوه - بنیان نوشیدنی میوه ای بدون گاز بر اساس نوع میوه- نوشابه انرژی زا (بدون گاز)
۱۵	آب سبزیجات	آب سبزیجات (سبزی یا صیفی) بر اساس نوع سبزی
۱۶	آب آشامیدنی	آب آشامیدنی- آب آشامیدنی طعم دار
۱۷	آب معدنی	آب معدنی آب آشامیدنی- آب آشامیدنی طعم دار
۱۸	امولسیون	امولسیون بر اساس طعم میوه
۱۹	شیره	شیره خرما- شیره انگور و ...
۲۰	آب گاز دار	آب گازدار

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۱	فرآوری و بسته بندی سبزی خشک شده	۱	انواع سبزی خشک شده (ساده)	
		۲	انواع سبزی خشک شده مخلوط (با ذکر نوع سبزی)	
۲	فرآوری و بسته بندی سبزی تازه	۱	انواع سبزی تازه(ساده)	
		۲	انواع سبزی تازه مخلوط (مانند سبزی خوردن) با ذکر انواع سبزی	
۳	فرآوری و بسته بندی سبزی منجمد	۱	انواع سبزی منجمد (ساده)	
		۲	انواع سبزی منجمد مخلوط با ذکر نوع سبزی	
۴	فرآوری و بسته بندی سبزی خردشده	۱	انواع سبزی خرد شده (ساده)	
		۲	انواع سبزی خرد شده مخلوط با ذکر نوع سبزی	
		۳	سالاد انواع سبزی	
۵	فرآوری و بسته بندی سبزی سرخ شده	۱	انواع سبزی سرخ شده ساده (منجمد- غیرمنجمد)	
		۲	انواع سبزی مخلوط سرخ شده (منجمد- غیرمنجمد)	
		۳	انواع سبزی نیمه سرخ شده ساده (منجمد- غیرمنجمد)	
		۴	انواع سبزی مخلوط نیمه سرخ شده (منجمد- غیرمنجمد)	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۶	فرآوری و بسته بندی رب گوجه فرنگی	۱	کنسرو رب گوجه فرنگی	در پروانه ساخت بریکس آب گوجه فرنگی صاف و تغلیظ شده بدون احتساب نمک قید گردد. بریکس محصول نهایی در پروانه ساخت و بر روی برچسب باید درج گردد.
		۲	رب گوجه فرنگی اسپتیک	
		۳	کنسرو پوره گوجه فرنگی	
۷	رب انار	۱	رب انار	
۸	بسته بندی رب گوجه فرنگی	۱	کنسرو رب گوجه فرنگی	
۹	فرآوری و بسته بندی خرما	۱	خرما با مغز دانه های خوراکی	نوع خرما در قسمت فرمول ترکیبی قید گردد
		۲	خرما قطعه شده	
		۳	خرما	
۱۰	لواشک	۱	لواشک دولایه	درج میزان اسید سیتریک مصرفی بر روی برچسب الزامی است
		۲	لواشک مخلوط (نوع میوه)	
		۳	لواشک با ذکر (نوع میوه)	
۱۱	میوه فرآوری شده	۱	مخلوط میوه فرآوری شده	
		۲	آلوجه ترش (فرآوری) شده	
۱۲	بسته بندی چای - فرآوری و بسته بندی چای - چای کیسه ای	۱	چای سیاه داخلی با اسانس مشابه طبیعی	در زمان اخذ پروانه ساخت تجهیزات مربوطه اعلام گردد
		۲	چای سیاه داخلی با اسانس صددرصد طبیعی	
		۳	چای سبز داخلی با اسانس مشابه طبیعی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۴	چای سبز داخلی با اسانس صد در صد طبیعی	
		۵	چای سیاه مخلوط	
		۶	چای سبز مخلوط	
		۷	چای سیاه داخلی	
		۸	چای سیاه خارجی	
		۹	چای سبز داخلی	
		۱۰	چای سبز خارجی	
		۱۱	چای سیاه خارجی با اسانس مشابه طبیعی	
		۱۲	چای سیاه خارجی با اسانس صد در صد طبیعی	
		۱۳	چای سبز خارجی با اسانس صد در صد طبیعی	
		۱۴	چای سبز خارجی با اسانس مشابه طبیعی	
		۱۵	مخلوط چای سبز و سیاه	
۱۳	کنسرو غیرگوشتی	۱	کنسرو بر اساس نام فرآورده	مانند کنسرو لوبیاچیتی با سس گوجه فرنگی نام فرآورده بر اساس استاندارد مربوطه درج شود.
۱۴	کمپوت	۱	کمپوت + نام میوه (در صورتیکه با درجه بندی های مختلف تولید شود یک پروانه ساخت صادر و فرمولاسیون هر نوع در همان پروانه ساخت به صورت جداگانه درج گردد)	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۱۵	انواع ترشی و شور	۱	ترشی مخلوط	
		۲	ترشی + نام میوه یا سبزی یا صیفی	
		۳	نام فرآورده + شور مانند خیارشور، زیتون شور	
		۴	شور مخلوط	
۱۶	مربا- مارمالاد	۱	مربا یا مارمالاد + نام میوه یا صیفی بدون شکر	
		۲	مربا یا مارمالاد + نام میوه یا صیفی	
		۳	مربا یا مارمالاد + نام میوه یا صیفی + بدون شکر با قند میوه	
۱۷	فرآوری و بسته بندی انواع آجیل بسته بندی انواع آجیل	۱	انواع آجیل ساده/ خام	در صورتیکه آجیل سرخ شود لازم است نوع روغن مصرفی و درصد آن در پروانه ساخت درج شود
		۲	انواع آجیل سرخ شده	
		۳	انواع آجیل ساده بوداده یا برشته شده	
		۴	انواع آجیل ساده پوشش دار	درصد نمک و درصد روغن مصرفی و نوع آن در پروانه ساخت درج شود
		۵	انواع آجیل ساده پوشش دار سرخ شده	
		۶	انواع آجیل ساده پوشش دار بوداده یا برشته شده	در صورتیکه صرفاً بسته بندی می باشد جمله " این پروانه به منزله پروانه بسته بندی می باشد " در پروانه ساخت قید گردد
		۷	انواع آجیل مخلوط	
		۸	انواع آجیل مخلوط خام	قید درصد نمک بر روی برچسب الزامی است

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۱۸	فرآوری و بسته بندی مغزانه های خوراکی	۹	انواع آجیل مخلوط سرخ شده	
		۱۰	انواع آجیل مخلوط بوداده یا برشته شده	
		۱۱	انواع آجیل مخلوط پوشش دار	
		۱۲	انواع آجیل مخلوط پوشش دار سرخ شده	
		۱۳	انواع آجیل بوداده یا برشته شده	
		۱۴	انواع آجیل مخلوط پوشش دار بوداده یا برشته شده	
	بسته بندی مغز دانه های خوراکی	۱	انواع مغز دانه های خوراکی ساده / خام	
		۲	انواع مغز دانه های خوراکی سرخ شده	
		۳	انواع مغز دانه های خوراکی ساده بوداده یا برشته شده	
		۴	انواع مغز دانه های خوراکی ساده پوشش دار	
		۵	انواع مغز دانه های خوراکی ساده پوشش دار سرخ شده	
		۶	انواع مغز دانه های خوراکی ساده پوشش دار بوداده یا برشته شده	
		۷	انواع مغز دانه های خوراکی مخلوط	
		۸	انواع مغز دانه های خوراکی مخلوط خام	
		۹	انواع مغز دانه های خوراکی مخلوط سرخ شده	
		۱۰	انواع مغز دانه های خوراکی مخلوط بوداده یا برشته شده	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

		۱۱	انواع مغزدا نه های خوراکی مخلوط پوشش دار	
		۱۲	انواع مغزدا نه های خوراکی مخلوط پوشش دار سرخ شده	
		۱۳	انواع مغزدا نه های خوراکی بوداده یا برشته شده	
		۱۴	انواع مغزدا نه های خوراکی مخلوط پوشش دار بوداده یا برشته شده	
۱۹	فرآوری و بسته بندی خلال مغزدا نه های خوراکی بسته بندی خلال مغزدا نه های خوراکی	۱	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی ساده/ خام	
		۲	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی سرخ شده	
		۳	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی ساده بوداده یا برشته شده	
		۴	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی ساده پوشش دار	
		۵	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی ساده پوشش دار سرخ شده	
		۶	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی ساده پوشش دار بوداده یا برشته شده	
		۷	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی مخلوط	
		۸	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی مخلوط خام	
		۹	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی مخلوط سرخ شده	
		۱۰	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی مخلوط بوداده یا برشته شده	
		۱۱	انواع خلال مغزدا نه های خوراکی مخلوط پوشش دار	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۱۲	انواع خلال مغزداره های خوراکی مخلوط پوشش دار سرخ شده	
		۱۳	انواع خلال مغزداره های خوراکی بوداده یا برشته شده	
		۱۴	انواع خلال مغزداره های خوراکی مخلوط پوشش دار بوداده یا برشته شده	
۲۰	سوپ و آش نیمه آماده خشک پودر فشرده حاوی عصاره خشک	۱	آش نیمه آماده خشک (بر اساس ماده مصرفی)	
		۲	سوپ نیمه آماده خشک (بر اساس ماده مصرفی)	
		۳	پودر فشرده حاوی عصاره (بر اساس عصاره مصرفی)	
۲۱	آبلیمو	۱	آبلیمو ترش	درج نام محصول به طور کامل بر روی برچسب الزامی است
		۲	آبلیمو ترش از کنسانتره طبیعی لیموترش	
۲۲	سرکه	۱	سرکه تقطیری کارامل دار	
		۲	سرکه میوه بر اساس نوع میوه یا بر پایه ماده مصرفی	
		۳	سرکه تقطیری	
۲۳	آبغوره	۱	آبغوره	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۲۴	دم نوش	۱	دم نوش بر اساس نام گیاه یا میوه	
		۲	دم نوش بر اساس نام گیاه یا میوه با ادویه مصرفی	
		۳	دم نوش مخلوط	
		۴	دم نوش مخلوط با ادویه مصرفی	
۲۵	انواع سس سرد	۱	سس مایونز	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۲	سس مایونز با چربی کاهش یافته (چربی کمتر)	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۳	سس مایونز کم چرب	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۴	سس مایونز بدون تخم مرغ	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۵	سس هزار جزیره	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۶	سس سالاد	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۷	سس سالاد تند	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۸	سس ساندویچ	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۹	سس سالاد کم چرب	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۱۰	سس سالاد با چربی کاهش یافته (چربی کمتر)	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود
		۱۱	سس سالاد بدون تخم مرغ	میزان و نوع نگهدارنده باید بر روی برچسب درج شود

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۲۶	انواع سس گرم	۱	سس گوجه فرنگی	
		۲	سس باربیکیو (کباب)	
		۳	سس سویا	
		۴	سس پیتزا	
۲۷	فرآوری و بسته بندی انواع حبوبات	۱	انواع حبوبات	درخصوص واحدهای بسته بندی جمله "این پروانه به منزله پروانه بسته بندی می باشد"
		۲	مخلوط حبوبات بر اساس نوع ماده	در پروانه ساخت درج گردد
۲۸	آرد حبوبات	۱	آرد + نام ماده اولیه	
۲۹	پروتئین سویا	۱	پروتئین سویا	در قسمت فرمول ترکیبی نوع پروتئین سویا(کنسانتره، ایزوله یا بافت دار) قید شود
۳۰	انواع دانه های موسیلاژدار	۱	خاکشیر	
		۲	تخم شربتی	
۳۱	فرآوری و بسته بندی انواع میوه های خشک شده بسته بندی انواع میوه های خشک شده فرآوری و بسته بندی انواع میوه تازه	۱	انواع میوه های خشک شده	درخصوص واحدهای بسته بندی جمله "این پروانه به منزله پروانه بسته بندی می باشد"
		۲	انواع کشمش (بیدانه، دانه دارو سبز)	در قسمت فرمول ترکیبی نوع کشمش قید شود
		۳	مخلوط میوه های خشک شده با آجیل	مخلوط نخودچی کشمش جزء این گروه می باشد

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۴	مخلوط میوه های خشک شده با مغز دانه های خوراکی	
		۵	مخلوط میوه های خشک شده با مغز دانه های خوراکی و آجیل	لیموعمانی جزء میوه های خشک شده است
		۶	انواع میوه تازه ورقه شده یا تکه شده	این پروانه برای میوه های تازه ورقه شده یا تکه شده به صورت مخلوط یا ساده می باشد
۳۲	انواع ادویه	۱	انواع ادویه	پودر لیموعمانی جزء ادویه می باشد
		۲	ادویه مخلوط+ نوع مصرف	مانند ادویه مخلوط خورشتی
		۳	ادویه کاری	بایستی حداقل دارای ۵٪ پودر کاری باشد - وانیل جزء ادویه می باشد
۳۳	زعفران، فشرده زعفران، اسپری زعفران	۱	زعفران	در قسمت توضیحات رشته ای یا بریده بودن و درجه بندی قید گردد
		۲	اسپری زعفران	
		۳	فشرده خالص زعفران	
		۴	فشرده حاوی زعفران بر اساس درصد زعفران مصرفی	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۳۴	انواع سبزی های غده ای خشک شده	۱	پیاز خشک شده (پودری - گرانول - خاللی)	
		۲	سیر خشک شده (پودری - گرانول - خاللی)	
		۳	موسیر خشک شده (پودری - گرانول - خاللی)	
		۴	هویج خشک شده	
		۵	سیب زمینی خشک شده	
۳۵	فرآورده های سویا (غیر لبنی)	۱	شیر سویا غیرلبنی	
		۲	ماست سویا غیرلبنی	
		۳	دوغ سویا غیرلبنی	
		۴	پنیر سویا غیرلبنی	
۳۶	کره انواع مغزدارانه های خوراکی	۱	کره + نام مغزدارانه خوراکی	
۳۷	قند مایع از خرما	۱	قند مایع از خرما	
۳۸	شیره خرما	۱	شیره خرما	
۳۹	خمیر خرما	۱	خمیر خرما	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۱	لوله و اتصالات پلیمری	۱	لوله و اتصالات پلیمری+ تعداد لایه+ رنگی	تعداد لایه ها+ جنس آنها + نوع مستریج
		۲	لوله و اتصالات پلیمری+ تعداد لایه ها	
۲	درب فلزی	۱	درب فلزی آسان بازشو	
		۲	درب فلزی جار	
		۳	تشتک فلزی	
۳	درب پلیمری	۱	درب بر اساس جنس و رنگدانه مصرفی	
۴	نی نوشیدنی	۱	نی نوشیدنی + نوع پلیمر+ رنگی	
		۲	نی نوشیدنی + نوع پلیمر	
۵	کیسه پلیمری	۱	کیسه پلیمری + نوع پلیمر+ تعداد لایه	ضخامت کیسه، تعداد و نوع لایه در پروانه ساخت نوشته شود - نوع مصرف کیسه ذکر شود مثلاً کیسه پلی پروپیلن جهت بسته بندی و نگهداری روغن و کره و نظایر آن مناسب می باشد.
		۲	کیسه پلیمری + نوع پلیمر+ تعداد لایه	ضخامت کیسه، تعداد و نوع لایه در پروانه ساخت نوشته شود - نوع مصرف کیسه ذکر شود مثلاً کیسه پلی اتیلنی جهت بسته بندی و نگهداری روغن و کره و نظایر آن مناسب می باشد.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۶	پوششهای مصنوعی مواد غذایی	۱	پوششهای مصنوعی برحسب تعداد لایه ها و رنگدانه	نام لایه ها به ترتیب نوشته شود- در صورت استفاده از رنگدانه نوع آن ذکر شود. تعداد لایه در عنوان ذکر شود
		۲	پوششهای مصنوعی	
۷	مقوای بهداشتی	۱	مقوای بهداشتی + تعداد لایه ها	در پروانه ساخت صادره نوع و تعداد لایه ها و گرماژ و نوع چسب مصرفی قید شود - در صورت استفاده از کاغذ باطله باید عملیات مرکب زدایی انجام شود.
۸	انواع کاغذ با کاربرد غذایی	۱	کاغذ مومی	گرماژ مواد اولیه ذکر شود- مورد مصرف در پروانه ساخت ذکر شود.
		۲	کاغذ پارشمنت	گرماژ مواد اولیه ذکر شود- مورد مصرف در پروانه ساخت ذکر شود.
		۳	کاغذ کرافت	گرماژ مواد اولیه ذکر شود- مورد مصرف در پروانه ساخت ذکر شود.
۹	لاک با درجه غذایی	۱	لاک با درجه غذایی	مورد مصرف لاک در پروانه ذکر شود مثال لاک حرارتی: به منظور چسباندن حرارتی فویل آلومینیوم به درب ظروف پلیمری مورد استفاده قرار می گیرد.
۱۰	مایع آب بندی	۱	مایع آب بندی یا پلاستیزول	
۱۱	پودر درزجوش	۱	پودر درزجوش	نوع پودر ذکر شود.
۱۲	تیوب پلیمری	۱	تیوب پلیمری + تعداد لایه ها	مورد مصرف بایستی در پروانه ساخت توضیح داده شود- جنس لایه و ضخامت باید ذکر شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۱۳	ظروف پلیمری	۱	ظروف یکبار مصرف + نوع پلیمر + رنگدانه	در صورتیکه افزودنی خاصی اضافه می شود تا خواصی را ارائه دهد باید مشخص شود در مورد بطری باید گرید براساس IV (ویسکوزیته ذاتی) مشخص گردد .
		۲	ظروف یکبار مصرف + نوع پلیمر	
		۳	پریفرم بطری PET	در صورتیکه افزودنی خاصی اضافه می شود تا خواصی را ارائه دهد باید مشخص گردد .
		۴	پریفرم بطری PET رنگی	در صورتیکه افزودنی خاصی اضافه می شود تا خواصی را ارائه دهد باید مشخص گردد .
۱۴	ظروف غذاخوری سفره	۱	ظروف غذاخوری + نوع پلیمر	
۱۵	ظروف نجسب	۱	ظروف نجسب	ضخامت آلومینیوم آستری و پوشش در پروانه ساخت ذکر گردد. کلیه مواد اولیه مصرفی در تماس مستقیم با ماده غذایی باید دارای مجوز معتبر از این اداره کل باشند. کلیه ویژگیهای مواد و ضخامت لایه ها باید با استاندارد مربوطه مطابقت داشته باشد.
۱۶	ظروف ملامین	۱	ظروف ملامین	
۱۷	ظروف آلومینیومی	۱	ظروف آلومینیومی + تعداد لایه	جنس لایه به ترتیب باید اعلام شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۱۸	ظروف بیوپلیمری (ظروف زیست تخریب پذیر گیاهی)	۱	ظروف بیوپلیمری	گرانول زیست تخریب پذیر با منشأ گیاهی
۱۹	ورق آلومینیومی	۱	ورق آلومینیومی	
۲۰	ورق پلیمری	۱	ورق + نوع پلیمر + رنگ	مانند ورق PS - ورق PP - ورق PET
۲۱	چند لایه پلیمر لمینه شده	۱	تعداد لایه + پلیمر لامینت شده	جنس لایه ها باید ذکر شود
		۲	تعداد لایه + پلیمر لامینت شده + رنگ	
	چند لایه لمینه شده با چسب	۱	تعداد لایه + پلیمر لامینت شده + چسب	جنس لایه ها باید ذکر شود
		۲	تعداد لایه + پلیمر لامینت شده + چسب + رنگ	
۲۲	فیلم پلیمری	۱	فیلم + پلیمر + تعداد لایه های مصرفی	جنس لایه ها به ترتیب ذکر شود.
۲۳	قوطی فلزی	۱	قوطی و حلب لاک دار بر حسب تعداد تکه ها	بایستی موارد کاربرد قوطی و یا حلب متناسب با نوع گروههای غذایی مشخص شود - گرماژ مواد و ضخامت ورق هر پروانه ذکر شود - جنس ورق متناسب با نوع محصول و ویژگی آن مطابق با استاندارد مربوطه باشد. - تاریخ تولید و انقضاء و مشخصات سازنده قوطی به نحوی درج گردد که با محتویات داخل قوطی تداخل نیابد و نوع لاک پوشش داده داخل قوطی یا حلب روی هرکارتن یا هر بسته بندی درج گردد.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
		۲	قوطی و حلب بدون لاک بر حسب تعداد تکه ها	بایستی موارد کاربرد قوطی و یا حلب متناسب با نوع گروههای غذایی مشخص شود - گرماژ مواد و ضخامت ورق در پروانه ذکر شود - جنس ورق متناسب بانوع محصول و ویژگی آن مطابق با استاندارد مربوطه باشد. - تاریخ تولید و انقضاء و مشخصات سازنده قوطی به نحوی درج گردد که با محتویات داخل قوطی تداخل نیابد و نوع لاک پوششی داده داخل قوطی یا حلب روی هرکارتن یا هر واحد بسته بندی درج گردد.
۲۴	افزودنی (مستریج)	۱	نام ترکیب شیمیایی افزودنی + پایه پلیمری	نوع افزودنیها مشخص گردد بعنوان مثال : مستریج قرمزبرپایه پلی استایرن -PP PE و آنتی UV بر پایه PET - در صورتیکه افزودنی خاصی اضافه می شود تا خاصیتی را ارائه دهد باید مشخص گردد - مستریج با پایه PET بعنوان افزودنی به ظروف از جنس PET مجاز می باشد. رنگدانه با پایه پلی اولفین بعنوان افزودنی به ظروف از جنس پلی اولفین (PE یا PP) مجاز می باشد.
۲۵	ورق لاک دار	۱	ورق لاک دار	بایستی موارد کاربرد ورق لاکدار تولیدی متناسب با نوع گروههای غذایی مشخص شود.
۲۶	ورق بدون لاک	۱	ورق بدون لاک	
۲۷	دستکش خانگی	۱	دستکش خانگی	اندازه دستکش روی بسته طبق استاندارد باید ذکر شود. جنس و تعداد لایه ها ذکر شود- ویژگی های محصول نهایی باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۷۱ مطابقت داشته باشد
۲۸	ظروف پخت غذا	۱	نوع ظروف پخت غذا	جنس ظروف باید ذکر شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۲۹	پستانک گول زن، سر پستانک و دندانگیر کودک	۱	پستانک گول زن کودک	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد- ویژگی های محصول نهایی باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۷۰ مطابقت داشته باشد.
		۲	سر پستانک کودک	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد- ویژگی های محصول نهایی باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۶۸ مطابقت داشته باشد.
		۳	دندانگیر کودک	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد.
۳۰	نخ دندان	۱	نخ دندان	جنس نخ ذکر شود. نخ و موم مصرفی باید از نوع مجاز باشد.
۳۱	مسواک	۱	مسواک(بر اساس گروه سنی و درجه سختی برس)	فیلامنت از جنس pvc نباشد- رنگدانه بخش در تماس با دهان و دندان از نوع درجه غذایی باشد.
۳۲	خمیربازی کودکان	۱	خمیربازی کودکان	رنگهای مصرفی باید از نوع مجاز خوراکی باشد.
۳۳	ظروف چینی غذاخوری (خانگی)	۱	ظروف چینی غذاخوری(خانگی)	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد- ویژگی های محصول نهایی باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۶۴ مطابقت داشته باشد
۳۴	ظروف شیشه ای غذاخوری (ظروف سفره)	۱	ظروف شیشه ای غذاخوری (ظروف سفره)	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد- ویژگی های محصول نهایی باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۵۴۳۵ مطابقت داشته باشد

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
۳۵	بطری آب میوه خوری و بطری شیرخوری کودک	۱	بطری آب میوه خوری کودک	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد
		۲	بطری شیرخوری کودک	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد.
۳۶	زبان پاک کن	۱	زبان پاک کن	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد.
۳۷	ظروف سرامیک غذاخوری	۱	ظروف سرامیک غذاخوری	کلیه مواد اولیه و بسته بندی باید از درجه غذایی باشد.
۳۸	نمک تصفیه خوراکی	۱	نمک تصفیه مخصوص صنایع غذایی	بر روی برچسب بسته بندی ذکر شود: نمک مخصوص صنایع غذایی - مصرف آن به عنوان نمک خانوار مجاز نمی باشد - نوع نمک، درصد خلوص برای هر دو نوع نمک روی برچسب بسته بندی باید ذکر شود. میزان ید و ذکر توصیه های کمیته IDD بر روی برچسب نمک یددار الزامی است.
		۲	نمک تصفیه خوراکی یددار	
۳۹	نمک شستشو خوراکی	۱	نمک شستشو مخصوص صنایع غذایی	بر روی برچسب بسته بندی ذکر شود: نمک مخصوص صنایع غذایی - مصرف آن به عنوان نمک خانوار مجاز نمی باشد - نوع نمک، درصد خلوص برای هر دو نوع نمک روی برچسب بسته بندی باید ذکر شود. میزان ید و ذکر توصیه های کمیته IDD بر روی برچسب نمک یددار الزامی است.
		۲	نمک شستشو خوراکی یددار	
۴۰	نمک اسیدهای مختلف	۱	نمک اسیدهای خوراکی مختلف + نوع آن	

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۴۱	نشاسته خوراکی	۱	نشاسته خوراکی با ذکر منشأ آن	
۴۲	گلوتن خوراکی	۱	گلوتن خوراکی با ذکر منشأ آن	
۴۳	گلوکز	۱	گلوکز مایع	
		۲	گلوکز پودری	
۴۴	انواع طعم دهنده های مجاز خوراکی	۱	طعم دهنده + نوع آن + مایع + منشأ آن (طبیعی، مشابه طبیعی، مصنوعی)	
		۲	طعم دهنده + نوع آن + پودری + منشأ آن (طبیعی، مشابه طبیعی، مصنوعی)	
۴۵	رنگ های مجاز خوراکی	۱	رنگ خوراکی + نوع آن + مایع + منشأ آن (طبیعی، مشابه طبیعی، مصنوعی)	
		۲	رنگ خوراکی + نوع آن + پودری + منشأ آن (طبیعی، مشابه طبیعی، مصنوعی)	
۴۶	پایدارکننده ها	۱	پایدارکننده + کاربرد	این ماده در محصولاتی می تواند مورد استفاده قرار گیرد که نوع و میزان آن در پروانه ساخت محصول نهایی ذکر شده باشد- نوع ذکر شود.

شماره	پروانه بهره برداری	شماره	پروانه ساخت	توضیحات
-------	--------------------	-------	-------------	---------

۴۷	امولسیفایرها	۱	امولسیفایر + کاربرد	این ماده در محصولاتی می تواند مورد استفاده قرار گیرد که نوع و میزان آن در پروانه ساخت محصول نهایی ذکر شده باشد- نوع ذکر شود.
۴۸	قوام دهنده ها	۱	قوام دهنده + کاربرد	این ماده در محصولاتی می تواند مورد استفاده قرار گیرد که نوع و میزان آن در پروانه ساخت محصول نهایی ذکر شده باشد- نوع ذکر شود.
۴۹	اسیدهای خوراکی	۱	اسید خوراکی + نوع آن	این ماده در محصولاتی می تواند مورد استفاده قرار گیرد که نوع و میزان آن در پروانه ساخت محصول نهایی ذکر شده باشد.