

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 کرم دار 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 مورد نظر 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		
	۱	نان نیمه آماده پیتزا		
	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 مغز.....	
		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 کنجدی 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 کنجدی 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 در نام فرآورده لحاظ نمی گردد - درمورد نوع کیک : الف) چنانچه از اسانس در تهیه خمیر آن استفاده شود در نام فرآورده نوشته می شود کیک با طعم پرتقال ب) درکیک کاکائویی می بایستی حداقل از ۳٪ پودر کاکائو 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 - در صورت درخواست متقاضی چنانچه بیش از ۱۳٪ روغن، در فرمول ترکیبی به کار رفته 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	<p>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</p>
		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 سانست 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
۲۲	فرآوری و بسته بندی گلوتن و نشاسته		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	

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