



Руководитель (Заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАТОВ К.Э.

фамилия инициалы

01 АВГ 2019

Приложение
к заявлению о сокращении области аккредитации
№ RA.RU.21ПН96
от «10» февраля 2015 г.
на 32 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Государственное бюджетное учреждение Ярославской области
Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов
150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	код ОКПД2	код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 32746-2014 П 6.1 – П 6.9	Пищевая добавка пропионовая кислота Е 280	20.14.3	2915	Отбор проб	—
					Тест на растворимость	Выдерживает – не выдерживает
					Относительная плотность: внешний вид, цвет, запах	От ,900 до 0,999
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					Пределы перегонки	(100-180) °С

1	2	3	4	5	6	7
					М.д. нелетучего остатка	(0,001-0,1) %
					М.д. альдегидов	(0,01-0,1) %
					М.д. муравьиной кислоты	(0,01-0,1) %
2.	ГОСТ 32747-2014 П 6.1 – П 6.8	Пищевая добавка глюконо- дельта-лактон	21.10.3	2932	Отбор проб	–
					Цветная реакция	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на глюконат	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. редуцирующих веществ	(0,1-1,0) %
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-10,0) %
					М.д. сульфатной золы	(0,1-5,0) %
					Отбор проб	–
3	ГОСТ 32748-2014 П 6.1 – 6.6	Пищевая добавка яблочная кислота Е 296	20.14.3	2918	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	–
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					Температура плавления	(100-150) °С
					Тест на малаты	Выдерживает – не выдерживает
					Отбор проб	–
4	ГОСТ 32777-2014 П 6.1 – 6.10	Пищевая добавка бензоат натрия Е211	20.14.3	2916	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	
					Тест на натрий ионы	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на бензоат ионы	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-40,0) %
					М.д. хлорорганических соединений	(0,01-1,0) %
					Тест на легко обугливаемые вещества	Выдерживает – не выдерживает

1	2	3	4	5	6	7
					Тест на легко окисляемые вещества	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает – не выдерживает
5	ГОСТ 32778-2014 П 6.1 – П 6.10	Пищевая добавка бензоат калия Е 212	20.14.3	2916	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	–
					Тест на калий ионы	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на бензоат ионы	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. хлорорганических соединений	(0,01-1,0) %
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. потеря при высушивании	(0,1-40,0) %
					М.д. хлорорганических соединений	(0,01-1,0) %
					Тест на легко обугливаемые вещества	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на легко окисляемые вещества	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает – не выдерживает
6	ГОСТ 32779-2014 П 6.1 – 6.9	Пищевая добавка сорбиновая кислота Е 200	20.14.3	2916	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, растворимость	–
					Растворимость	Слабо-хорошо
					Тест на сорбиновую кислоту	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на двойные связи	Выдерживает – не выдерживает
					М. д. влаги	(0,1-10,0) %
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. альдегидов	(0,01-1,0) %
					М.д. сульфатной золы	(0,05-1,0) %

1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 32781-2014 П 6.1 – П 6.6	Пищевая добавка нитрит натрия E250	20.15.2	2834	Органолептические показатели: внешний вид, цвет	–
					Тест на натрий ионы	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на нитрит ионы	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-40,0) %
8	ГОСТ 32802-2014 П 7.1 – П 7.12	Пищевая добавка карбонаты натрия E 500	20.13.4	2836	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	–
					Тест на натрий ионы	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на карбонат ионы	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-40,0) %
					Тест на нерастворимые в воде вещества	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на соли аммония	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. хлористого натрия	(0,1-1,0) %
					М.д. воды	(0,1-30,0) %
9	ГОСТ 33268-2015 П 6.1 – П 6.11	Пищевая добавка бензоат кальция E 213	20.14.3	2916	Тест на кальций ионы	Выдерживает – не выдерживает
					Тест на бензоат ионы	Выдерживает – не выдерживает
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-30,00) %
					М.д. нерастворимых в воде веществ	(0,01-1,00) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					М.д. хлорорганических соединений	(0,01-1,0) %
					Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает- не выдерживает
					Тест на легкоокисляемые вещества	Выдерживает- не выдерживает
					М.д. фторидов	(1,0-100,0) мг/кг
10	ГОСТ 33269-2015 П 6.1- П 6.10	Пищевая добавка фумаровая кислота E297	20.14.3	2917	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	—
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					pH	(1,0-5,0) ед. pH
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-30,00) %
					М.д. сульфатной золы	(0,1-5,0) %
					Тест на 1,2 дикарбоновую кислоту	Выдерживает- не выдерживает
					Тест на двойную связь	Выдерживает- не выдерживает
11	ГОСТ 33270-2015 П 7.1 – П 7.10	Пищевая добавка малат натрия E350	20.14.3	2917	Тест на малаты	Выдерживает- не выдерживает
					Тест на натрий ион	Выдерживает- не выдерживает
					М.д. основного вещества	(0,1-99,9) %
					Тест на растворимость	Хорошо - плохо
					М.д. щелочи	(0,01-10,00) %
					Тест на 1,2 дикарбоновую кислоту	Выдерживает- не выдерживает

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					М.д. потеря при высушивании	(0,1-30,00) %
12	ГОСТ 33333-2015 П 6.1, П 6.4 – П 6.12	Пищевая добавка ксантановая камедь E415	02.30.1	1301	Тест на гелеобразование	Выдерживает-не выдерживает
					М.д. основного вещества в высушенной камеди	(70-130) %
					М.д. потеря при высушивании	(0,1-30,00) %
					М.д. потеря при прокаливании	(0,1-30,00) %
					М.д. пировиноградовой кислоты	(0,1-15,00) %
					М.д. азота	(0,01-10,00) %
					М.д. этилового и изопропилового спирта	(0,001-1,00) %
13	ГОСТ 33334-2015	Пищевая добавка глюконат кальция E578	20.14.3	2918	М.д. основного вещества	(90-103) %
14	ГОСТ 33504-2015 П 7.1 – П 7.7	Пищевая добавка дигидрокверцетин	20.14.5	2932	Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет	
					М.д. сухого вещества	(80,0-99,9) %
					М.д. 2R3R изомера дигидрокверцетина в сухом веществе	(0,1-99,9) %
					М.д. дигидрокверцетина и родственных биофлавоидных соединений в сухом веществе	(0,1-99,9) %
					Температура плавления	(200-250) °C
					Посторонние примеси	(0,01–10,00) %
15	ГОСТ 33764-2016 П 6.1 – П 6.9	Пищевая добавка аскорбат натрия E301	21.10.5	2936	Тест на натрий ионы	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на аскорбат ионы	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на восстанавливающую способность	Выдерживает-не выдерживает
					М.д. основного вещества	
					М.д. потеря при высушивании	(0,1-10,0) %
					pH	(1-14) ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Удельное вращение	(150-150)
16	ГОСТ 33765-2016 П 6.1 – П 6.8	Пищевая добавка нитрат калия E252	20.15.7	2834	Тест на калий ионы	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на нитрат ионы	Выдерживает-не выдерживает
					М.д. основного вещества	
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-10,0) %
					М.д. нитритов	(1-100) мг/кг
					pH	(1-14) ед. pH
17	ГОСТ 33766-2016 П 6.1 – П 6.6	Пищевая добавка адипиновая кислота E355	20.14.3	2917	Органолептические показатели: внешний вид цвет запах	–
					М.д. основного вещества	(80,0-99,9) %
					Температура плавления	(100-200) °C
					М.д. сульфатной золы	(0,001-0,100) %
					М.д. влаги	(0,01-10,0) %
18	ГОСТ 33773-2016 П 6.1 – П 6.10	Пищевая добавка полифосфат калия E452(ii)	24.13.3	2835	Тест на растворимость	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на образование геля	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на калий ионы	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на фосфат ионы	Выдерживает-не выдерживает
					М.д. общей пятиокси фосфора	
					М.д. потерь при прокаливании	(0,01-10,0) %
					М.д. циклических фосфатов	(0,1-20,0) %
					М.д. фторидов	(1-100) мг/кг
19	ГОСТ 33767-2016	Пищевая добавка антоцианы E163	20.12.2	3203	Тест на антоцианы	Наличие - отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	П 8, П 9, П 10				М.д. основного красящего вещества	(1,0-10,0) %
20	МУК 4.2.999-00	Молочная продукция	10.51.5, 10.51.4	0403, 0406	Бифидобактерии	10^4 - 10^9
21	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемых из них	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3, 36.00.1	0301-0305 0308 1604, 1605	Парагемолитические вибрионы	Наличие/отсут ствие
22	Методические указания №5-5- 14/971	Мясное сырье, молоко и растительные корма	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0201-0210, 0401-0406	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Наличие/отсут ствие

1	2	3	4	5	6	7
23	МУК 4.2.2872-2011	Продукты питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
					Shigella	Обнаружено/ не обнаружено
					E.coli	Обнаружено/ не обнаружено
					Listeria monocytogenes	Обнаружено/ не обнаружено
					Enterobacter (Cronobacter) sakazakii	Обнаружено/ не обнаружено
					Термофильные Campylobacter spp.	Обнаружено/ не обнаружено
					C.jejuni	Обнаружено/ не обнаружено
					C.coli	Обнаружено/ не обнаружено
					C.lari	Обнаружено/ не обнаружено
24	ГОСТ ISO 22118-2013	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Обнаружение и количественный учет патогенных микроорганизмов	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 -10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

25	ГОСТ 32011-2013	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 -10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	E.coli 0157	Наличие/отсутствие
26	ГОСТ Р 53913-2010	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	E.coli 0157	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
			11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 -10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
27	МУК 4.2.2321-08 с дополнением и изменением №1	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1- 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 -10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 -	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	Campilobakter	Наличие/отсут ствие

1	2	3	4	5	6	7
			01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1			
28	МУК 4.2.762-99	Изделия кондитерские с кремом	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Стафилококк	Обнаружено/не обнаружено
					Дрожжи	-
					Плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб и смывов	обнаружено/не обнаружено
					Proteus	-
					Сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
29	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2	0201-0205, 0207, 0208, 0210	L.monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
					E.coli	
					Proteus	
					Анаэробные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
					Патогенные, в том числе сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
					L.monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
					КМАФАнМ	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

30	Методические рекомендации Обнаружение и идентификация <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/не обнаружено
----	---	------------------	--	---	-------------------------------	--------------------------

1	2	3	4	5	6	7
31	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	L.monocytogenes	Обнаружено/н е обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
32	МУ 4.2.2723-2010	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
33	ГОСТ 32197-2013 п.6., п.7.	Макаронные изделия Нет прибора	10.73.1	1902	Цвет и потемнение	-
34	ГОСТ Р 54730-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Массовая доля калий-иона	(0,01-0,25) %

1	2	3	4	5	6	7
35	ГОСТ 32154-2013	Вязкопластичные (мясные и колбасные фарши, паштеты) и упруго-эластичные (готовые мясные и колбасные изделия) мясопродукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-020, 0207,0208	Глубина пенетрации	(1- 500) единиц
36	ГОСТ Р 50814-95	Вязкопластичные (мясные и колбасные фарши, паштеты) и упруго-эластичные (готовые мясные и колбасные изделия) мясопродукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-020, 0207,0208	Пенетрация	-
37	МУК 4.1.1481—2003	Пищевые продукты Продовольственное сырье Пищевые добавки	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0208,160100, 1602, 0210	Йод	(0,004-10,0) мкг/дм3
38	ГОСТ Р 51481-99	Рафинированные жиры и масла животного и растительного происхождения	10.41.1	0209,0405, 1501,1502	Определение устойчивости к окислению жиров и масел	(0,1-50) ч
39	ГОСТ 11254-85	Пищевые и кормовые животные топленые жиры и кормовую муку животного происхождения	10.41.1	0209,0405, 1501,1502	Определение антиокислителей	(0,00-0,050) мг/см3 (0,00-0,150) мг/см3 (5-50) мкг/см3
40	ГОСТ 31795-2012	Рыба, морепродукты и продукция из них, в том числе консервах, пресервах и кормовой муке,	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0304-0306	Массовая доля: Белок	Рыба и морепродукты (10-25) % Консервы и пресервы (12-25) %
					Жир	Рыба и морепродукты (2-20) % Консервы и пресервы (2,5-30) %

1	2	3	4	5	6	7
					Вода	Рыба и морепродукты (60-85) % Консервы и пресервы (50-85) %
					Фосфор	Рыба и морепродукты (0,1-0,4) % Консервы и пресервы (0,2-0,6) %
					Кальций	Рыба и морепродукты (0,03-0,20) % Консервы и пресервы (0,15-0,50) %
					Зола	Рыба и морепродукты (1,0-2,0) % Консервы и пресервы (2-5) %
41	ГОСТ 32255-2013	Коровье молоко и продукты из коровьего молока	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Физико-химические показатели: Массовая доля жира	(0,05-30,0) %
42	ГОСТ 51412-99	Мука пшеничная	10.61.2	1101	Сырая клейковина механизированным способом	(29,4-38,5)%
43	ГОСТ 27930-88	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Общее количества бактерий	Обнаружено – не обнаружено
44	ГОСТ 31094-2002	Мука пшеничная	10.61.2	1101	Сырая клейковина механизированным способом	(29,4-38,5) %
45	ГОСТ Р 55683-	Питьевая вода	11.07.1	2201	Остаточный активный хлор	(0.15-2.0)

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	2013 П.5.					мг/дм ³
46	ГОСТ 5477-2015	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Цветность	(0-100) усл.ед.
47	ГОСТ 31638-2012 П.6.2-п. 6.11	Пищевая добавка Трифосфат	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет и запах	-
					Тест на натрий – ионы	(присутствие-отсутствие)
					Тест на калий-ионы	(присутствие-отсутствие)
					Тест на фосфат-ионы	(присутствие-отсутствие)
					Массовая доля основного вещества	-
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01-5,00) %
					pH водного раствора	(1-14) ед.pH
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-30,0) %
48	ГОСТ 31642-2012 П. 6.2.-п.6.9	Пищевая добавка Натрия лактат	10.89.1	2106	Массовая доля фторидов	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	-
					Тест на щелочную реакцию зольного остатка	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на цветную реакцию с пирокатехином	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на натрий-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на лактат –ион	(выдерживает – не выдерживает)

1	2	3	4	5	6	7
						выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(30-80) %
					pH	(0,2-14) ед.pH
					Тест на кислотность	(выдерживает – не выдерживает)
49	ГОСТ 31656-2012 П.6.2.- п.6.10	Пищевая добавка Лактат калия	10.89.1	2106	Тест на калий – ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на лактат – ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(30-80) %
					pH	(0-14) ед.pH
					Тест на редуцирующие вещества	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на свободные кислоты	(выдерживает – не выдерживает)
50	ГОСТ 31686-2012 П. 6.2.-п.6.8.	Пищевая добавка Полифосфат натрия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	
					Тест на натрий-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на фосфат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01-5,00) %
					pH водного раствора	(1-14) ед.pH
					Массовая доля потерь при прокаливании	(0,1-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Массовая доля фторидов	(1-100) мг/кг
51	ГОСТ 31687-2012 П.7.2.-п.7.10	Пищевая добавка Фосфат калия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на калий-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на фосфат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					массовая доля основного вещества	(90-99) %
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
					pH водного раствора массовой долей монофосфата калия 1%	(1-14) ед.pH
					массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,1-1,0) %
52	ГОСТ 8515-75 П.3.4. П.3.6. П.3.9.	Пищевая добавка Диаммоний фосфат	10.89.1	2106	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля фосфорсодержащих веществ	-
					Массовая доля фторидов	(1-100) мг/кг
53	ГОСТ 31725-2012 П.7.2.-п.7.11	Пищевая добавка Фосфат натрия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля потерь при прокаливании	-
					Тест на фосфат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на свободную ортофосфорную кислоту и ее двузамещенную натриевую соль	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(90-99) %
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
54	ГОСТ 31905-2012 П.6.2.-п.6.10	Пищевая добавка Лактат кальция	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на кальций-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на лактат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(90-99) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0-40) %
					pH водного раствора лактата кальция	(1-14) ед.pH
					Тест на кислотность	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля фторидов	(0-100) мг/кг
55	ГОСТ 32007-2012 П.7.2.- п.7.7.	Пищевая добавка Фосфат кальция	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на ионы кальция	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на фосфат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(10-95) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-40,0) %
					Массовая доля фторидов	(10-500) мг/кг
56	ГОСТ 32052-2013 П. 8.2.-п.8.13.	Пищевая добавка Лецитин	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция	-
					Тест на фосфор	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на холин	(выдерживает – не выдерживает)

1	2	3	4	5	6	7
						выдерживает)
					Тест на гидролизованный лецитин	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля веществ нерастворимых в толуоле	(50-99) %
					Массовая доля веществ нерастворимых в ацетоне	(0,1-10,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1 – 40,0) мг КОН/1г
					Кислотное число	(0,1 – 45,0) моль активного кислорода на 1 кг
					Переокисное число	min 0 моль активного кислорода на кг
					Цветное число	-
					вязкость	(1-1,8*10 ⁻⁸) мПа*с
					Тест на жирные кислоты	(выдерживет – не выдерживает)
57	ГОСТ Р 54538-2011 П.6.2.-п.6.9.	Пищевая добавка Цитрат кальция	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на кальций-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на цитрат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,0) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(1,0-30,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					Тест на кислотность и щелочность	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на оксалат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля фторидов	-
58	ГОСТ 31725-2012 П.7.2.-п.7.11	Пищевая добавка Фосфат натрия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживает – нет ыдерживает)
					Массовая доля потерь при прокаливании	-
					Тест на фосфат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на свободную ортофосфорную кислоту и ее двузамещенную натриевую соль	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(90-99) %
					Массовая доля общей пятиокси фосфора	(0,2-10,0) %
59	ГОСТ 32053-2013 П.6.2.-п 6.9	Пищевая добавка Ацетат калия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	--
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на натрий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на ацетат –ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля потерь при высушивании	(1,0-30,0) %
					рН водного раствора массовой долей ацетата калия 5%	(0,2-14) ед.рН
					Тест на щелочность	(выдерживет – не выдерживает)
60	ГОСТ Р 54572-2011 П.7.2.-п.7.9.	Пищевая добавка Цитрат калия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на цитрат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-10,0) %
					Тест на щелочность цитрат калия	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на оксалаты	(выдерживет – не выдерживает)
					рН водного раствора цитрата калия	(0-14) ед.рН
61	ГОСТ Р 54626-2011 П.7.2.-п. 7.15.	Пищевая добавка Ацетат натрия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на ацетат-ион	(выдерживет – не выдерживает)

1	2	3	4	5	6	7
						выдерживает)
					Тест на нагревание	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на щелочную реакцию зольного остатка	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля воды	(0,1-10,0) %
					Массовая доля ацетата натрия	(40,0-80,0) %
					Массовая доля уксусной кислоты	(200-50,0) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-50,0) %
					pH водного раствора	(0-14) ед.pH
					Тест на кислотность и щелочность	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на муравьиную кислоту и окислительные примеси	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на альдегиды	(выдерживет – не выдерживает)
62	ГОСТ Р 54979-2012 П.6 П.7.	Лактатсодержащие пищевые добавки	10.89.1	2106	Массовая доля йодосодержащего ингредиента	(0,0045-0,0450.) %
63	ГОСТ Р 54980-2012 П.6. П.7. П.8.	Лактатсодержащие пищевые добавки	10.89.1	2106	Массовая доля кальция содержащего ингредиента	(1,0 – 3,0) %
64	ГОСТ Р 54981-2012 П.6.2.-п.6.10.	Пищевая добавка Пропинат натрия		2106	Тест на железо	(выдерживет – не выдерживает)

1	2	3	4	5	6	7
			10.89.1		Органолептические показатели: внешний вид, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на пропионат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на щелочную реакцию зольного остатка	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(1,00-10,0) %
					pH водного раствора пропионата натрия массовой доли 10%	(1-14) ед.pH
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01-1,00) %
65	ГОСТ Р 55053-2012 П.7.2.-п.7.7.	Пищевая добавка Карбонат калия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет	-
					Тест на калий	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на карбонат	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-30,0) %
					Тест на кислотность	(выдерживет – не выдерживает)
66	ГОСТ Р 55054-2012 П. 7.2.-п.7.13.	Пищевая добавка Пирофосфаты	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий	(выдерживет – не выдерживает)

1	2	3	4	5	6	7
						выдерживает)
					Тест на калий	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на кальций	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на фосфат –ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(90,0-99,0) %
					Массовая доля веществ при высушивании	(0,1-10,0) %
					Массовая доля веществ при прокаливании	(0,1-50,0) %
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,1-10,0) %
					Массовая доля нерастворимых в кислоте веществ	(0,1-10,0) %
					pH водного раствора	(1-14) ед.pH
					Массовая доля фторидов	(0-100) мг/кг
67	ГОСТ 490-2006 П. 7.2.-п.7.14	Пищевая добавка Молочная кислота	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
					Тест на молочную кислоту	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на лактат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля молочной кислоты	(30-70) %
					Массовая доля железа	(0,0004-0,002) %
					Массовая доля сульфатов	(0,1-0,4) %
					Массовая доля хлоридов	(0,1-0,4) %
					Проба на редуцирующие вещества	Наличие-отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Проба на легкообугливаемые вещества	Наличие-отсутствие
					Проба на лимонную, щавелевую, фосфорную, винную кислоты	Наличие-отсутствие
					Проба на цианиды	Наличие-отсутствие
					Массовая доля золы	(0,1-0,6) %
68	ГОСТ 908-2004	Пищевая добавка Лимонная кислота моногидрат пищевая	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, структура, примеси	-
					Идентификация лимонной кислоты	Наличие – отсутствие
					Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	(0-100) %
					Массовая доля золы	(0-100) %
					Массовая доля сульфатной золы	(0-100) %
					Массовая доля сульфатов	(0-100) %
					Массовая доля оксалатов	(0-100) %
					Испытания на ферроцианиды	Наличие – отсутствие
					Испытаний на легкообугливаемые вещества	Наличие – отсутствие
69	ГОСТ 6034-74 П.3.2.-п.3.8.	Пищевая добавка Декстрины	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет	-
					Влажность	(1,0-20,0) %
					Массовая доля общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-1,00) %
					Степень растворимости декстрина на абсолютно сухое вещество	-
					Кислотность	(1-100) см3
					Количество крапин в декстрине	-

1	2	3	4	5	6	7
70	ГОСТ 11293-89 П.4.2.-п.4.17 П.4.24.	Пищевая добавка Желатин	10.89.1	2106	Масса нетто (для расфасованного)	-
					Органолептические показатели: Внешний вид, цвет Запах и вкус	-
					Размер частиц и массовая доля мелких частиц	-
					Массовая доля влаги	(1,0-30,0) %
					Прозрачность студня	(1- 20) Н
					Температура плавления	(-30 – +120) °С
					Прозрачность раствора желатина	(10-60) %
					Наличие посторонних примесей	Наличие- отсутствие
					Массовая доля сернистой кислоты в пересчете на диоксид серы	(0,001-0,100) %
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
					БГКП (колиформы)	Наличие/отсут ствие
					Патогенные примеси	Обнаружено/н е обнаружено
					Количество желатинразжижающих бактерий в 1 г желатина	Обнаружено/н е обнаружено
71	ГОСТ 21205-83 П.3.2.-п. 3.13	Пищевая добавка Винная кристаллическая кислота	10.89.1	2106	Идентификация винной кислоты	(выдерживает- невыдерживает) анализ
					Массовая доля винной кислоты	(95,0-99,9) %
					Массовая доля золы	(0,1-10,0) %
					Массовая доля свободной серной кислоты	(0,01-1,00) %
					Массовая доля хлоридов	(0,001-0,010) %
					Проба на оксалаты	(выдерживает- невыдерживает) анализ

1	2	3	4	5	6	7
					Проба на барий	(выдерживает- невыдерживает) анализ
					Проба на ферроцианиды	(выдерживает- невыдерживает) анализ
					Массовая доля сульфатов	Min 0,002 %
72	ГОСТ 14618.2-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Растворимые альдегиды	Наличие- отсутствие
73	ГОСТ 14618.12-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Температура плавления	(0-250) °С
74	ГОСТ 14618.6-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Массовая доля влаги	(0,1-99,9) %
76	ГОСТ 32745-2014 П 6.1-6.10	Пищевые добавки E131, E133, E142, E143 (триарилметановые красители)	20.12.2	3204	Отбор проб	
					Внешний вид, цвет	Соответствует – не соответствует
					Цветность	Соответствует – не соответствует
					М.д. основного вещества	(90,0-99,9) %
					М.д. веществ нерастворимых в воде	(0,01-1,00) %
					М.д. сопутствующих веществ	(0,1-10,00) %
					М.д. аминов	(0,001-0,10) %
					М.д. потерь при высушивании	(0,1-30,00) %
					М.д. лекооснования	(0,1-10,00) %
77	ГОСТ 33292-2015 П. 8, П. 9	Пищевой краситель жёлтый хинолиновый Е 104	20.12.2	3203-3204	М.д. основного красящего вещества	Наличие – отсутствие(60-

1	2	3	4	5	6	7
						95) %
78	ГОСТ 33293-2015 П. 8, П. 9	Пищевой краситель индигокармин Е 132	20.12.2	3203-3204	М.д. основного красящего вещества	Наличие – отсутствие(60- 95) %
79	ГОСТ 33294- 2015П 5, П 6	Пищевая добавка нитрит калия Е 249	20.15.2	2834	М.д. основного красящего вещества	(90 – 100) %
80	ГОСТ 32799-2014	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, соковую продукцию из фруктов и овощей обогащённую и для детского питания	10.32.1, 10.32.2	2009	Аминокислоты	(1-5000) мг/дм3

Директор ГБУ ЯО ЯГИКСПП



Г.Б.Гаврилов