

РЭА

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ИТВАК А.Г.
инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации 07 12 18
на 34 листах, лист 1

ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ
Общество с ограниченной ответственностью «Алтайский испытательный центр»
659391 РФ, Алтайский край, г. Бийск, ул. Майская, 20

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	КОД ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 9794 п.7	Продукты мясные	10.1, 10.13	0210	Массовая доля общего фосфора	-
2	ГОСТ 23231	Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные	10.1, 10.13	0210	Активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240) %
3	ГОСТ 31469 п.5 п.6	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407 11	Массовая доля жира Массовая доля сухого вещества	от 3,0 % в жидком яичном желтке: (25,0-55) % в жидком яичном меланже, жидком белке и в яичных полуфабрикатах и кулинарных изделиях: (8-25)% в сухих яичных продуктах: (75-

1	2	3	4	5	6	7
	п.8 п.9 п.10 п.11 п.12 п.13 п.14 п.15				Массовая доля белка Массовая доля свободных жирных кислот в жире Посторонние примеси Пастеризация Массовая доля хлористого натрия Массовая доля сахара Массовая доля общих углеводов Концентрация водородных ионов (рН) Растворимость	99,5) % (4,0-98,0) % (2-14) % - - (1,0-25,0) % (2,0-20,0) % (2,0-20,0) % (4,5-9,5) ед рН яичный порошок: (60-100)% сухой яичный желток⊗15-60) % сухой яичный белок: (70-100) %
4	ГОСТ 31466	Продукты переработки мяса птицы	10.1, 10.13	0207	Массовая доля костных включений	от 0,1 %
5	ГОСТ 31470 п.4 п.5 п.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1, 10.13	0207	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, консистенция, запах Кислотность Свежесть	- (0,3-10,0) °Т -
6	ГОСТ 31654 п.7.3, 7.4	Яйца куриные	01.47.2	0407	Масса Состояние воздушной камеры и ее высота Состояние и положение желтка Целостность скорлупы	-
7	ГОСТ 31727	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.13	0207	Массовая доля общей золы	(0-20) %
8	ГОСТ 31936 п.7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых	10.1, 10.13	0207	Массовая доля панировки	-

1	2	3	4	5	6	7
		субпродуктов птицы			Массовая доля мясной начинки Массовая доля мясного покрытия	
9	ГОСТ 32951 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.1, 10.13	0207	Массовая доля составных частей	-
10	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.13	0201, 0207	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
11	ГОСТ Р 51478	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.13	0201, 0207	Концентрация водородных ионов (pH)	-
12	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки	10.1, 10.13	0207	Массовая доля костных включений Массовая доля кальция	(0,1-1,5) % (0,05-0,5) %
13	ГОСТ 29245 п.6, 7	Консервы молочные	10.51.51.110, 10.51.51.120, 10.51.51.130, 10.51.51.131, 10.51.51.132, 10.51.51.133, 10.51.56.200, 10.51.56.330	0402	Масса нетто Группа чистоты	- -
14	ГОСТ 29246 п.2.2, 3.1	Консервы молочные сухие	10.51.56.200	0401	Массовая доля влаги	-
15	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие	10.51.21, 10.51.22	0402	Индекс растворимости	-
16	ГОСТ 31450 п.7.2	Молоко питьевое	10.51	0401	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция и цвет	-
17	ГОСТ 31716	Молоко сухое	10.51.21, 10.51.22	0402	Молочная кислота Лактаты	-
18	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные	10.51.52	0403	Кислотность	(50-180) °Т
19	ГОСТ 31978	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501 10	Активная кислотность	казеин сычужный (5-7) ед pH Казеин кислотный (3-6)

1	2	3	4	5	6	7
						ед рН Казеинат (5,5-7,0) ед рН
20	ГОСТ 32260 п.7.5 приложение А	Сыры полутвердые	10.51.4	0406	Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет, рисунок, внешний вид	-
21	ГОСТ 32261 п.7.4 п.7.5	Масло сливочное	10.51.30.100	0405	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет Термоустойчивость	- -
22	ГОСТ 32263	Сыры мягкие	10.51.40.111	0406	Органолептические показатели: форма, внешний вид, вкус, запах, консистенция, рисунок, цвет	-
23	ГОСТ 32892	Молоко и молочная продукция	10.51, 10.52	04.02, 10.52	Активная кислотность	(3-8) ед рН
24	ГОСТ 33613	Масло сливочное	10.51.30.100	0405	Активная кислотность	-
25	ГОСТ 33956 п.7.4	Альбумин молочный и пасты альбуминные	10.51.56.361	0404	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-
26	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция	10.51, 10.52	04.02, 10.52	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99,0) %
27	ГОСТ Р 55063 п.7.2 п. 7.3 п.7.5	Сыры и сыры плавленые, сырные продукты и плавленые сырные продукты, сырные массы	10.51.4	0406	Масса нетто Размер головки сыра Массовая доля рассола	- - -
28	ГОСТ 7631	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.11, 03.12, 03.21, 03.22	0301, 0302	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, вкус, консистенция, запах, состояние внутренней поверхности металлических банок,	

1	2	3	4	5	6	7
					признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов Посторонние примеси Степень наполнения желудка пищей Длина(высота) и масса Глубокое обезвоживание Срывы, порезы и трещины кожи	(0-4) баллов
29	ГОСТ 7636 п 3.3.1 п.3.7.1, 3.7.2 п.4.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11, 03.12, 03.21, 03.22	0301, 0302	Массовая доля влаги Массовая доля жира Массовая доля составных частей	- - -
30	ГОСТ 26185	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки	03.11.63	1212	Массовая доля воды Массовая доля золы Массовая доля общего азота Посторонние примеси	- - - -
31	ГОСТ 26829 п.2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.25, 10.20.34	1604, 0306	Массовая доля жира	-
32	ГОСТ 27001 п.2 п.3	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов	03.11, 03.12, 03.21, 03.22	0301, 0302	Массовая доля бензойнокислого натрия Массовая доля борсодержащих соединений	- -
33	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	03.11, 03.12, 03.21, 03.22	0301, 0302	Активная кислотность	-
34	ГОСТ 686 п.3.7 п.3.8	Сухари	10.72.11	1905	Кислотность Намокаемость	- -

1	2	3	4	5	6	7
35	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72.19.130	1905	Органолептические показатели: внешний вид (форма, поверхность, цвет), количество лома, внутреннее состояние, вкус, запах, хрупкость Массовая доля влаги	-
36	ГОСТ 8494 п. 3.4 п.3.5 п.3.6 п.3.3 п.3.7 п. 3.11	Сухари сдобные пшеничные	10.72.11	1905	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах Хрупкость Количество лома горбушек и сухарей уменьшенного размера Количество сухарей в 1 кг Массовая доля влаги Набухаемость	- - - -
37	ГОСТ 10843 п.4.1.2	Зерно	01.11	1001-1004, 1006	Пленчатость	-
38	ГОСТ 10842	Зерно зерновых и бобовых культур и семена масличных культур	01.11	1001-1004, 1006	Масса 1000 зерен или 1000 семян	-
39	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11, 10.61, 10.62, 10.7	1001-1004, 1006, 1101- 1103, 1905	Массовая доля белка	-
40	ГОСТ 10847	Зерно	01.11	1001-1004, 1006	Зольность	-
41	ГОСТ 10967	Зерно	01.11	1001-1004, 1006	Органолептические показатели: цвет и запах	-
42	ГОСТ 13586.4	Зерно	01.11	1001-1004, 1006	Зараженность и поврежденность вредителями	-
43	ГОСТ 13586.6	Зерно	01.11	1001-1008	Зараженность вредителями	-
44	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61	1001-1008,	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
				1103	показатели: запах, вкус, цвет Развариваемость	
45	ГОСТ 26312.3	Крупа	10.61	1001-1008, 1103	Зараженность вредителями хлебных запасов	-
46	ГОСТ 26312.4 п. 3,2 3.3, 3.8	Крупа	10.61	1001-1008, 1103	Крупность или номер Доброкачественное ядро	-
47	ГОСТ 26312.7	Крупа	10.61	1001-1008, 1103	Массовая доля влаги	-
48	ГОСТ 26971	Зерно, крупа, мука, толокно	01.11, 10.61, 10.62, 10.7	1001-1004, 1006	Кислотность	-
49	ГОСТ 27559	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105, 2302	Заражённость и загрязненность вредителями	-
50	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки	01.11, 10.61, 10.62, 10.7	1001-1004, 1006, 1101, 1102, 1905	Массовая доля жира	-
51	ГОСТ 31646	Зерновые культуры	01.11	1001-1008	Фузариозные зерна	-
52	ГОСТ 31964 п.7.1 п.7.2 п.7.5 п.7.6 п.7.9 п.7.10 п.7.11	Изделия макаронные	10.73	1902	Органолептические показатели: цвет, форма, вкус, запах Массовая доля золы нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты Массовая доля золы Металломагнитные примеси Зараженность и загрязненность вредителями Массовая доля белка	- - - - - -
53	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские	10.71, 10.72, 10.82	1905	Масса нетто Массовая доля составных	-

1	2	3	4	5	6	7
					частей	
54	ГОСТ 5901 п.10	Изделия кондитерские	10.71, 10.72, 10.82	1905	Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003- 0,00010) %
55	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные	10.71, 10.72, 10.82	1905	Намокаемость	-
56	ГОСТ 12572	Сахар	10.81	1701, 1702	Цветность	(20-200) ед оптической плотности
57	ГОСТ 12573	Сахар	10.81	1701, 1702	Массовая доля ферропримесей	-
58	ГОСТ 12574 п.7	Сахар	10.81	1701, 1702	Массовая доля золы Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,001-0,100) % -
59	ГОСТ 12575	Сахар	10.81	1701, 1702	Массовая доля редуцирующих веществ	-
60	ГОСТ 12576	Сахар	10.81	1701, 1702	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус	-
61	ГОСТ 12577 п.2	Сахар-рафинад	10.81	1701, 1702	Продолжительность растворения в воде	-
62	ГОСТ 12578	Сахар	10.81	1701, 1702	Массовая доля мелочи	-
63	ГОСТ 15810	Изделия кондитерские	10.71, 10.72, 10.82	1905	Намокаемость Плотность Толщина пряничных изделий	- - -
64	ГОСТ 19792	Мёд	01.49.21	0409	Внешний вид, аромат, вкус Признаки брожения	-
65	ГОСТ 31766	Мёд			Цвет	-
66	ГОСТ 31768 п.3.3	Мёд	01.49.21	0409	Гидроксиметилфурфураль	(1,0-85,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.4				Качественная реакция на гидроскиметилфурфураль	-
67	ГОСТ 32167 п.6	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля редуцирующих сахаров в пересчете на безводное вещество Массовая доля сахарозы в пересчете на безводное вещество	(70,00-96,00) % (1,00-26,00) %
68	ГОСТ 34201	Сахар	10.81	1701, 1702	Массовая доля диоксида серы	от 1 до 20 млн. в минус ⁻¹ (мг/кг)
69	ГОСТ Р 54642	Сахар	10.81	1701, 1702	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
70	ГОСТ Р 54386 п.7, 10	Мёд	01.49.21	0409	Диастазное число Нерастворимые в воде примеси	(3,0 - 40,0) ед. Готе (0 - 0,5) %
71	ГОСТ 31774	Мёд	01.49.21	0409	Массовая доля воды	(13,0-25,0) %
72	ГОСТ 32169	Мёд	01.49.21	0409	Водородный показатель Свободная кислотность	(3,0 - 9,0) ед.рН до 80 вкл. мэкв/кг
73	ГОСТ Р 54947	Мёд	01.49.21	0409	Массовая доля пролина	(170-770) мг/кг
74	ГОСТ 1721	Морковь	01.13.43	0706	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов Размер корнеплодов	-
75	ГОСТ 1722	Свекла	01.13.49	0706	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение, наличие больных и	-

1	2	3	4	5	6	7
					поврежденных корнеплодов Размер корнеплодов	
76	ГОСТ 1723	Лук	01.13.43	0703	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие луковиц с механическими повреждениями, зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, гнилых и запаренных, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, земли. Длина шейки и пера Размер	-
77	ГОСТ 1724	Капуста	01.12.13	0704	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов, плотность кочана, зачистка кочана	-
78	ГОСТ 1725	Томаты свежие	01.13.34	0702	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями, степень зрелости, наличие земли	-

1	2	3	4	5	6	7
					прилипшей к плодам Размер	
79	ГОСТ 1726	Огурцы	01.13.32	0707	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов Размер	-
80	ГОСТ 1750 п.2.7	Фрукты сушеные	10.39.25.130, 10.39.25.139	0803, 0805, 0813	Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция	-
	п.2.2				Масса нетто	-
	п.2.4				Массовая доля компонентов	-
	п.2.5				Зараженность вредителями хлебных запасов	-
	п.2.6				Маталломагнитные примеси	-
	п.2.8				Количество плодов в 1кг Массовая доля дефектных плодов и примесей	-
	п.2.9				Массовая доля минеральных примесей	-
	п.2.10				Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сернистого ангидрида	-
81	ГОСТ 7176	Картофель продовольственный	01.13.51	0701	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, вид внутренней	-

1	2	3	4	5	6	7
					части клубня, наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших, клубней раздавленных, половинок и частей, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», пораженных сухой или мокрой гнилью, фитофторой	
82	ГОСТ 7177	Арбузы продовольственные свежие	01.13.21	0807	Органолептические показатели: внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, поврежденных болезнями Размер	-
83	ГОСТ 7194 п.2.3	Картофель свежий	01.13.51	0701	Наличие земли прилипшей к корнеплодам Наличие земли и примесей	- -

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.4 п.2.5				Размер клубней Внешний вид клубней Наличие клубней с нарастаниями, наростами, позеленевшие, с легкой морщинистостью и увядшие, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	- -
84	ГОСТ 7968	Капуста цветная	01.13.13	0704	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потертостями, загрязненные головки Размер	-
85	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки плодов и овощей	10.31, 10.32,10.39	2001-2009	Массовая доля осадка	(0,2-10,0) %
86	ГОСТ 8756.10	Соки фруктовые и овощные	11	16-24	Объемная доля мякоти	(5,0 - 20) % объемная доля; (1,0 - 30) % массовая доля
87	ГОСТ 8756.11 п.6	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31, 10.32,10.39	2001-2009	Прозрачность	-
88	ГОСТ 8756.18 п.6 п.8	Консервы	10.13.15, 10.20.25, 10.20.34, 10.51.51, 10.51.56	0306, 0402, 0404, 1602, 1604	Внешний вид упаковки Состояние внутренней поверхности упаковки	-

1	2	3	4	5	6	7
89	ГОСТ Р ИСО 9768	Чай, чайные напитки	10.83	0902, 2101	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	-
90	ГОСТ 13340.1	Овощи сушеные	10.39.13	0712	Масса нетто Крупность помола Овощи с дефектами по внешнему виду Массовая доля составных частей Развариваемость	-
91	ГОСТ 13340.2	Овощи сушеные	10.39.13	0712	Металлические примеси Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие загнивших и заплесневевших овощей	-
92	ГОСТ 16831	Ядро миндаля сладкого	01.25.31	0802	Органолептические показатели: внешний вид, цвет кожицы, вкус и запах ядра, количество прогорклых ядер, выявление горьких ядер Масса Засоренность	-
93	ГОСТ 16832	Орехи грецкие	01.25.35	0802	Органолептические показатели: внешний вид и окраску скорлупы, качество скорлупы, поверхность орехов, отделяемость ядра от скорлупы, количество прогорклых ядер, качество ядра (цвет, вкус, запах)	-
94	ГОСТ 16833	Ядро ореха грецкого	01.25.35	0802	Органолептические показатели: внешний вид ядра, вкус, запах,	-

1	2	3	4	5	6	7
					зараженность сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей, ядер с парпинами, не соответствующих сорту по окраске	
95	ГОСТ 19215	Клюква свежая	01.25.19	0810	Органолептические показатели: внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод), наличие минеральных примесей	-
96	ГОСТ 21921	Вишня свежая	01.24.24	0809	Органолептические показатели: внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность внутри плода	-
97	ГОСТ 33823	Фрукты быстрозамороженные	10.39	0811	Органолептические показатели: внешний вид (форма, размер, цвет), вкус, запах, консистенция	-
98	ГОСТ Р 54683	Свежие и быстрозамороженные овощи, фрукты, ягоды, грибы	01.11, 01.13, 10.39	0701-0714	Органолептические показатели: внешний вид (форма, размер, цвет), вкус, запах, консистенция, цвет	-
99	ГОСТ 25555.3	Продукты переработки плодов и овощей	10.31, 10.32, 10.39	2001-2009	Массовая доля минеральных примесей	-
100	ГОСТ 25555.4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31, 10.32, 10.39	2001-2009	Щелочность общей и водорастворимой золы	-
101	ГОСТ 25555.5 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31, 10.32, 10.39	2001-2009	Массовая доля свободного и общего диоксида серы	(0,01 - 2) %
102	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и	10.31, 10.32, 10.39	2001-2009	pH	(2-12) ед pH

1	2	3	4	5	6	7
		мясорастительные				
103	ГОСТ 26323	Продукты переработки плодов и овощей	10.31, 10.32,10.39	2001-2009	Примеси растительного происхождения	-
104	ГОСТ 28875 п.3.3 п.3.2 п.3.4 п.3.5 п.3.6 п.3.7 п.3.8 п.3.9	Пряности	01.28.19, 10.84.12, 10.84.23	0709, 0909, 0910, 2103	Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), аромат и вкус Масса нетто Зараженность вредителями Металлические примеси Примеси растительного происхождения Дефекты внешнего вида Поврежденные плесенью пряности Минеральные примеси Крупность помола Легковесные зерна белого и черного перца горошка Массовая доля влаги Массовая доля золы	-
105	ГОСТ 32284 п.9.2.6 - 9.2.10	Морковь столовая свежая	01.13.41	0706 90	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми	-

1	2	3	4	5	6	7
					эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевину; зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; поломанными осевыми корешками; корнеплоды поломанные длиной не менее 70 мм и менее 70 мм; лишенные кончиков, разветвленные, загнившие, увядшие, с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, треснувшие с открытой	

1	2	3	4	5	6	7
					сердцевинной Длину корнеплодов Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Длина зеленоватых или лиловатых частей головок корнеплода Длину поломанных корнеплодов и частей корнеплодов Глубину зарубцевавшихся природных трещин	
106	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Содержание корнеплодов с отклонениями по качеству и размерам	-
107	ГОСТ 32287	Ядра орехов лещины	01.25.3	0802	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, зараженность насекомыми вредителями, наличие орехов с дефектами	-
108	ГОСТ 32288	Орехи лещины	01.25.3	0802	Органолептические показатели: внешний вид; наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности; наличие	-

1	2	3	4	5	6	7
					орехов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, других ботанических сортов и товарных сортов; посторонних примесей, половинок орехов, осколков скорлупы, остатков околоплодника и т.д.	
109	ГОСТ 32811	Орехи миндаля сладкого в скорлупе	01.25.31	0802	Органолептические показатели: внешний вид орехов миндаля, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, наличие орехов других помологических сортов, с плесенью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подверженных гниению или порчи, посторонних примесей, прогорклости ядер, ядра орехов миндаля, оставшиеся после отбора ядер с плесенью, запах, вкус	-
110	ГОСТ 32856 п. 8.4	Укроп свежий	01.13.19	0709 99	Масса нетто	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.8.5 п. 8.8 п.8.9				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, наличие растений с пожелтевшими кончиками, листьев, заглубившими стеблями, с частично сформировавшимися семенами, поврежденных болезнями, подмороженных, с признаками огрубления и самосогревания, заплесневелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей Длина Массовая доля земли прилипшей к корешкам	
111	ГОСТ 32874 п.9.3, 9.4, 9.5	Орехи грецкие	01.25.35	0802	Органолептические показатели: внешний вид, ядра недостаточно развившиеся, усохшие, с плесенью, гнилых и испорченных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, прогорклые орехи, наличие живых сельскохозяйственных	-

1	2	3	4	5	6	7
					вредителей, наличие орехов других помологических сортов, посторонние примеси, дефекты внешнего вида скорлупы, наличие орехов с плесенью, вкус, запах, степень зрелости Масса нетто Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Калибровка Массовая доля влаги	- - - -
112	ГОСТ 33977 метод А	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31, 10.32,10.39	2001-2009	Массовая доля сухих веществ	от 0,2 %
113	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощные	10.32	2009	Растворимые сухие вещества	(2 - 80) %
114	ГОСТ Р 51434	Соки фруктовые и овощные	10.32	2009	рН Титруемая кислотность	- (40-300) ммоль Н+/дм3; (2-21) г/дм3; (0,2 - 2,1) %
115	ГОСТ Р 51437	Соки фруктовые и овощные	10.32	2009	Массовая доля общих сухих веществ	(2 - 25) %
116	ГОСТ 5479	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.41.2	1507-1515	Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-2,0) %
117	ГОСТ 8285 п. 2.2 п.2.3 п.2.4.3	Жиры животные топленые	10.13.15.170	1502	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность Массовая доля влаги и летучих веществ Кислотное число	- -

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.5 п.2.6 п.2.8 п.2.9				Свободные жирные кислоты (кислотность) Массовая доля веществ не растворимых в эфире Температура плавления Массовая доля неомыляемых веществ	- - - -
118	ГОСТ 10853	Семена масличные	01.11	1205, 1207	Заражённость вредителями	-
119	ГОСТ 10854	Семена масличные	01.11	1205, 1207	Сорная, масличная и особо учитываемая примесь	-
120	ГОСТ 10857 экстракционный метод	Семена масличные	01.11	1205, 1207	Масличность	-
121	ГОСТ 27988	Семена масличные	01.11	1205, 1207	Органолептические показатели: цвет и запах	-
122	ГОСТ 31762 п.4.2 п.4.3, 4.4 п.4.6, 4.7, 4.9 п.4.8 п.4.11 п.4.13 п.4.15 п.4.16 п.4.18 п.4.21	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103	Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус Массовая доля влаги Массовая доля жира Массовая доля сухого яичного желтка Кислотность Стойкость эмульсии Перекисное число жировой фазы Массовая доля белковых веществ рН	- (1,0-95,0) % (5,0-95,0) % (5,0-80,0) % (0,5-5,0) % (0,05-10,0) % - (0,1-45) ммоль/О ₂ кг (0,1-10,0) % -
123	ГОСТ 31753 п.4	Масла растительные	10.41.2	1507-1515	Массовая доля фосфорсодержащих	

1	2	3	4	5	6	7
					веществ: в пересчете на стеароолеолецин в пересчете на P_2O_5	(0,005-6,0) % (0,0005-0,53) %
124	ГОСТ 32189 п. 5.2 п.5.3 п.5.4-5.7 п. 5.8 п.5.10 п.5.11-5.14 п.5.15 п.5.20-5.21 п.5.25 п.5.30, приложение Б	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	15.17	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция Прозрачность Массовая доля влаги и летучих веществ Кислотность Массовая доля жира Температура плавления Массовая доля поваренной соли Массовая доля консервантов рН	- - - (0-5) % (0,5-3,0) °K - - (0-1,5) % (0,05-0,20) % (0-14) ед рН
125	ГОСТ Р 53989 п.5.1 п.5.2 п.6	Сырье эфиромасличное травянистое и цветочное	01.28.30.110	-	Массовая доля посторонней влаги Влажность Массовая доля примесей	- (5 - 70) % (0 - 25,0) %
126	ГОСТ 3639 п.2, 3	Растворы водно-спиртовые	11.01.10.110	2208	Концентрация этилового спирта	(30 - 100) %
127	ГОСТ 4011 п.3, 4	Вода питьевая	36.00.11	-	Массовая концентрация общего железа	(0,05- 0,20) мг/дм ³ без разбавления пробы
128	ГОСТ 4245 п.2	Вода питьевая	36.00.11	-	Хлориды	-
129	ГОСТ 4389 п.2	Вода питьевая	36.00.11	-	Сульфаты	-
130	ГОСТ 6687.2 п.3, 4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07.1, 11.07.19	2202	Массовая доля сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
131	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы	11.07.1, 11.07.19	2202	Кислотность	Квасы:(1-5) см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 на 100см ³ Сиропы: (10- 20) см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 на 100см ³
132	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкогольной промышленности	11.07.1, 11.07.19	2202	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, запах, вкус	-
133	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья	11.07.1, 11.07.19	2202	Стойкость	-
134	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы	11.07.1, 11.07.19	2202	Массовая доля спирта	(0,0-7,0) %
135	ГОСТ 31494 п7.5	Квасы	11.07.19.120	2202	Объемная доля спирта	-
136	ГОСТ 13192	Вина, виноматериалы и коньяки	11.01	16-24	Массовая концентрация сахара	
137	ГОСТ 18165 п.5	Вода	11.07.1, 36.00.11, 36.00.12	-	Массовая концентрация алюминия	(0,01- 0,50) мг/дм ³
138	ГОСТ 18308	Вода питьевая	36.00.11	-	Молибден	-
139	ГОСТ 23268.1	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.1, 36.00.11, 36.00.12		Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах и вкус Объем	-
140	ГОСТ 23943	Алкогoльная продукция	11.01, 11.02, 11.03, 11.05	2204, 2205, 2206	Полнота налива	-

1	2	3	4	5	6	7
141	ГОСТ 30060	Пиво, пивные напитки	11.05	2203	Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, аромат и вкус Объем Высота пены Пеностойкость	-
142	ГОСТ 31685	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья	11.01.10.110	2208	Массовая концентрация сухого остатка	(1 - 20) мг/дм ³
143	ГОСТ 31711	Пиво	11.05	2203	Объемная доля спирта	-
144	ГОСТ 31764	Пиво	11.05	2203	pH	(3,8 – 4,8) ед. pH
145	ГОСТ 31866	Вода питьевая	36.00.11	-	Массовая концентрация висмута Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация марганца Массовая концентрация меди Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация ртути Массовая концентрация свинца Массовая концентрация сурьмы Массовая концентрация цинка	(0,001-0,2) мг/дм ³ (0,0001-1,0) мг/дм ³ (0,002-0,5) мг/дм ³ (0,0005-5,0) мг/дм ³ (0,001-0,20) мг/дм ³ (0,00005-0,010) мг/дм ³ (0,0001-1,0) мг/дм ³ (0,0001-0,1) мг/дм ³ (0,0005-10,0) мг/дм ³
146	ГОСТ 31858	Вода питьевая	36.00.11	-	Хлорорганические пестициды: ГХЦГ и его изомеры	(0,1-

1	2	3	4	5	6	7
					ДДТ и его метаболиты альдрин гексахлорбензол гептахлор	6,0) мкг/дм ³ (0,02- 1,2) мкг/дм ³
147	ГОСТ 31940 п.4	Вода питьевая	36.00.11	-	Сульфат-ионы	(25-500) мг/дм ³
148	ГОСТ 31956 п.4	Вода	11.07.1, 36.00.11, 36.00.12	-	Хром (VI), общий хром	от 0,0025 мг/дм ³
149	ГОСТ 31957	Вода	11.07.1, 36.00.11, 36.00.12	-	Щелочность Массовая концентрации карбонатов и гидрокарбонатов	(0,1- 100) ммоль/дм ³ (6-6000) мг/дм ³ и (6,1- 6100) мг/дм ³
150	ГОСТ 32000	Продукция алкогольная и сырье для её производства	11.01	16-24	Массовая концентрация приведённого экстракта	-
151	ГОСТ 32013	Спирт этиловый	11.01.10.110	2208	Наличие фурфурола	-
152	ГОСТ 32035 п.5.3.1 п.5.4	Водки и водки особые	11.01.10.110	2208	Крепость Щелочность	(30 - 100) % (0,5 – 3,5) см ³ /100 см ³
153	ГОСТ 32036	Спирт этиловый из пищевого сырья	11.01.10.110	2208	Объемная доля этилового спирта Полнота налива Определение чистоты Определение окисляемости Массовая концентрация свободных кислот	- - - - (7 - 22) мг/дм ³
154	ГОСТ 32038	Пиво	11.05	2203	Массовая доля двуокиси углерода	-
155	ГОСТ 32037	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы	11.07.1, 11.07.19	2202	Массовая доля двуокиси углерода	-
156	ГОСТ 32080 п.5.1	Изделия ликероводочные	11.01.10.120,	2204	Полнота налива	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.2.1 п.5.3 п.5.4.1 п.5.5 п.5.6 п.5.8		11.01.10.121, 11.01.10.129, 11.01.10.139		Цвет Крепость Массовая концентрация общего экстракта Массовая концентрация сахара Массовая концентрация кислот Герметичность укупоривания бутылок	- (30-100)% (0,1- 47) г/100см ³ (0,1- 1,5) г/100см ³ без разбавления (0,1- 1,3) г/100см ³ -
157	ГОСТ 32081	Продукция алкогольная и сырье для её производства	11.01, 11.02	2203, 2204, 2208	Относительная плотность	-
158	ГОСТ 32095	Продукция алкогольная и сырье для её производства	11.01, 11.02	2203, 2204, 2208	Объемная доля этилового спирта	(0 - 100) %
159	ГОСТ 32115	Продукция алкогольная и сырье для её производства	11.01, 11.02	2203, 2204, 2208	Массовая концентрация свободного и ² общего диоксида серы	-
160	ГОСТ 32114	Продукция алкогольная и сырье для её производства	11.01, 11.02	2203, 2204, 2208	Массовая концентрация титруемых кислот	-
161	ГОСТ 33045 п.5 п.7 п.9	Вода	11.07.1, 36.00.11, 36.00.12	-	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония Массовая концентрация нитритов Массовая концентрация нитратов	(0,1- 300) мг/дм ³ (0,25- 10,0) мг/дм ³ (0,1- 200) мг/дм ³
162	ГОСТ 33817	Спирт этиловый из пищевого сырья, водки и водки особые	11.01.10.110	2208	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах и аромат, вкус	-
163	ГОСТ Р 55684	Вода питьевая	36.00.11	-	Перманганатная окисляемость	(0,25- 100) мгО/дм ³
164	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая	36.00.11	-	Органолептические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
					вкус, привкус, запах мутность	(0-5) баллов -
165	ПНД Ф 14.1:2:3:4.264	Питьевые, поверхностные, подземные пресные воды	36.00.11, 36.00.12	-	Массовая концентрация бария	(0,1-6,0) мг/дм ³
166	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Вода	11.07.1, 36.00.11, 36.00.12	-	Водородный показатель	(1,0-14,0) pH
167	ГОСТ 7047	Витамины, витаминные препараты и пищевые продукты	10, 21.10.5	0201-0210, 0301-0307, 0401-0410, 0501-0511, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1109, 1201-1214, 1501-1522, 1601-1605, 1701-1704, 1801-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2100-2106, 2936	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус Массовая доля влаги Витамин С	- - -
168	ГОСТ 7698 п.2.2 п.2.4 п. 2.5 п. 2.6	Крахмал	10.62	1108	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах Массовая доля влаги Массовая доля общей золы Массовая доля золы (песка) нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.7 п. 2.8 п. 2.9 п.2.12				Кислотность Массовая доля протеина Массовая доля сернистого ангидрида Цветная реакция с йодом	- - - -
169	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные	10.13.1, 10.20.25, 10.20.34, 10.51.51, 10.51.56	0306, 0402, 0404, 1602, 1604,	Масса нетто или объем	-
170	ГОСТ 15113.1 п.3 п.4 п.5 п.7	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Масса нетто Объемная масса воздушных зерен Массовая доля отдельных компонентов Крупность помола	- - - -
171	ГОСТ 15113.2	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Массовая доля примесей Заражённость вредителями	-
172	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция Готовность к употреблению	-
173	ГОСТ 15113.4 п.2, 3	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220,	1901, 2101	Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
			11.07.19.160			
174	ГОСТ 15113.5	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Кислотность	-
175	ГОСТ 15113.6 п.3	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Массовая доля сахарозы	-
176	ГОСТ 15113.7 п.2	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Массовая доля поваренной соли	-
177	ГОСТ 15113.8	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Массовая доля золы Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	-
178	ГОСТ 15113.9 п.3, 4	Концентраты пищевые	10.83.12, 10.83.14, 10.89.19.140, 10.91.10.210, 10.91.10.220, 11.07.19.160	1901, 2101	Массовая доля жира	-
179	ГОСТ 24027.1	Сырье лекарственное растительное	02.30.40.140	2304-2306	Зараженность амбарными вредителями Измельченность	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля примесей	
180	ГОСТ 28886	Прополис	01.49.2	1521	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, структура, консистенция Окисляемость Массовая доля воска Массовая доля механических примесей Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений Йодное число Количество окисляемых веществ в 1 см ³ раствора окислителя на 1 мг прополиса	-
181	ГОСТ 28887	Пыльца цветочная(обножка)	01.49.2	1521	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, обножки, размер зерна, цвет, запах, вкус Массовая доля механических примесей Массовая доля влаги Концентрация водородных ионов(pH) 2% водного раствора пыльцы Массовая доля флавоноидных соединений Массовая доля сырой золы Массовая доля минеральных примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля сырого протеина Показатель окисляемости	
182	ГОСТ 31767 п.6.2, 6.3	Маточное молочко пчелиное адсорбированное	01.49.2	1521	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус	-
183	ГОСТ 31776	Перга	01.49.2	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, поражение восковой молью, запах, вкус Механические примеси Массовая доля воды Окисляемость Концентрация водородных ионов(pH) водного раствора массовой долей 2% Массовая доля флавоноидных соединений в пересчете на рутин Массовая доля сырого протеина Массовая доля воска	-
184	ГОСТ 33769	Соль пищевая	10.84.30	2501	Массовая доля хлор-иона	(58,0-61,0) %
185	ГОСТ 33770	Соль пищевая	10.84.30	2501	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах	-
186	ГОСТ 33824	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01, 03, 10, 11	0201-0210, 0301-0307, 0401-0410, 0501-0511, 0701-0714, 0801-0814,	Массовая доля (концентрация) кадмия Массовая доля (концентрация) свинца Массовая доля (концентрация) меди	(0,002- 5,0) мг/кг(дм ³) (0,004- 5,0) мг/кг(дм ³) (0,004- 100) мг/кг(дм ³)

1	2	3	4	5	6	7
187	МУК 4.4.1.011 полуколичественный флуориметрический метод	Продовольственное сырье и пищевые продукты		0901-0910, 1001-1008, 1101-1109, 1201-1214, 1501-1522, 1601-1605, 1701-1704, 1801-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2100-2106	Массовая доля (концентрация) цинка Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	(0,5– 250) мг/кг(дм³) от 0,001 мг/кг
188	ГОСТ 13496.9 п. 4	Комбикорма	10.91.10.180	2309	Металломагнитные примеси	-
189	ГОСТ 13496.13	Комбикорма	10.91.10.180	2309	Запах Зараженность вредителями хлебных запасов	-
190	ГОСТ 13496.18	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10.180	2309	Кислотное число жира	-
191	ГОСТ 13496.19	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье.	10.91.10.180	2309	Массовая доля нитратов Массовая доля нитритов	- -
192	ГОСТ 13979.3	Жмыхи и шроты	10.41.4	2304	Массовая доля суммарных растворимых протеинов	-
193	ГОСТ 26226	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10.180	2309	Массовая доля золы	-
194	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково-витаминно- минеральные концентраты	10.91.10.180	2309	Переокисное число (масса гидроперекисей и пероксидов)	(0,5- 300,0) 1/2O мМоль/ кг
195	ГОСТ 31640	Корма	10.91.10.180	2309	Массовая доля сухого вещества	(5-95)%
196	ГОСТ 32044.1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10.180	2309	Массовая доля азота и сырого протеина	-
197	ГОСТ 32045	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10.180	2309	Массовая доля золы нерастворимой в соляной	-

1	2	3	4	5	6	7
					кислоте	
198	ГОСТ Р 54078 приложение А	Зерно кормовое	10.91.10.180	2309	Содержание обменной энергии	-
199	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	10.91.10.180	2309	Массовая доля влаги	-
200	Методика расчета обменной энергии/ наставление- Дубровицы 2008	Корма	10.91.10.180	2309	Содержание обменной энергии	-

Директор ООО «АИЦ»
М.П.

Н.Л. Федосов

