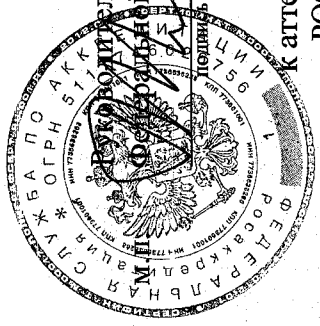


действ.



Заместитель руководителя (заместитель по аккредитации)
ЛИТВАК А.Г.
инициалы, фамилия

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Приложение
к аттестату аккредитации
РОСС RU.0001.511087
27.07.2015

№ _____ от « _____ » _____ 2017 г.
на 54 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике- Чувашии в г. Шумерля»
наименование испытательной лаборатории (центра)

- 1) 429120, Чувашская Республика, г. Шумерля, ул. Щербакова, д. 9;
- 2) 429820, Чувашская Республика, г. Алатырь, ул. Кирова, 75
адрес места осуществления деятельности

№ 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 26929-94 п. 3.4 п 4.4	1) Сырье и продукты пищевые	-	из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206,	Подготовка проб	-
2.	ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые		из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из	Мышьяк	-
3.	ГОСТ Р 51301-99	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-		Содержание токсичных элементов (кадмия, свинца,	-

1	2	3	4	5	6	7
4.	МУ 31-04/04 ФР.1.31.2004.00986	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-	1602, из 0301-0307, 1604, из 0401-0406, из 2105, из 0701-из 0709, из 0714, из 0801-0810, из 1202, из 0710-0714, из 0811, из 2105, из 2001-2009, из 2202, из 2104, из 1901, из 1904, из 2103, из 2202, из 1704, из 1805, из 1806, из 1905, из 0409	меди и цинка) Цинк Кадмий Свинец Медь Мышьяк	(0,5-100,0) мг/кг (0,0015-1,0) мг/кг (0,01-6,0) мг/кг (0,05-30,0) мг/кг (0,005-5,0) мг/кг
5.	МУ 31-05/04 ФР.1131.2004.01119	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-			
6.	МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987	Вода природная, питьевая и сточная			Цинк Кадмий Свинец Медь Мышьяк	(0,0005-0,1) мг/дм ³ (0,0002-0,005) мг/дм ³ (0,0002-0,05) мг/дм ³ (0,0006-1,0) мг/дм ³ (0,002-0,5) мг/дм ³
7.	МУ 31-09/04 ФР.1.31.2004.01324	Вода природная питьевая, минеральная и сточная			Ртуть	(0,00004-0,002) мг/дм ³
8.	МУ 08-47/162 ФР.1131.2004.01119	Вода природная, питьевая и очищенная сточная				
9.	МУ 2142-80	Продукты питания	-	из 1601, из 1602, из 1604, из 0301-0306, из 0401-0407, из 0409, из 0701-0709, из 0710, из 0801-0810, из 0811, из 1202, из	ДДТ, ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,05-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				1206, из 1207, из 2001-2009, из 2104, из 1901-1905, из 2101-2105, из 2201-2208		
10.	ГОСТ 9792-73 п. 2 П. 3	Колбасные изделия		1601 00	Отбор проб	
11.	ГОСТ 19342-73 п. 1.3	Пищевые субпродукты	-	0206	Органолептические показатели	-
12.	ГОСТ 16677-71 п. 1.2	Пищевые субпродукты	-	0206	Органолептические показатели	
13.	ГОСТ 16594-85 п. 2.3	Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов	-	1601 00	Органолептические показатели	-
14.	ГОСТ 18256-85 п. 2.3	Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов	-	1601 00	Органолептические показатели	-
15.	ГОСТ 9793-74	Продукты мясные	-	1602	Массовая доля влаги	(0,7-80) % (8-99,8) %
16.	ГОСТ Р 51480-99	Мясо и мясные продукты	-	02, 1602	Массовая доля хлоридов	(1-25,0) %
17.	ГОСТ 26186-84	Консервы мясные и мясорастительные	-	1602	Массовая доля хлоридов	
18.	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75)	Мясо и мясные продукты	-	02, 1602	Массовая доля нитрита	-
19.	ГОСТ 8756.1-79	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие		1602	Органолептические показатели, массы нетто или объема массовой доли составных частей	
20.	ГОСТ 8756.0-70	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови		1602, 1604	Отбор проб и подготовка к испытанию	

1	2	3	4	5	6	7
21.	ГОСТ 26671-2010	прочие Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие		1602	Подготовка проб	
22.	ГОСТ 26186-84	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие		1602	Массовая доля хлоридов	-
23.	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) п. 4	Мясо и мясные продукты		02	Отбор проб	
24.	ГОСТ 4288-76 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.3 п. 2.5 п. 2.6.	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса		1602	Отбор проб Определение массы Органолептические показатели Массовая доля влаги Кислотность	- - - - -
25.	ГОСТ Р 51944-2002 п. 6	Мясо и мясные продукты		из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206, из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из 1602	Органолептические показатели	-
26.	ГОСТ 9792-73 п. 2, п. 3	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.			Отбор проб	
27.	ГОСТ Р 52819-07 п. 4.2.1	Консервы из мяса птицы		1602	Органолептические показатели	

1	2	3	4	5	6	7
28.	ГОСТ 30650-99 п. 4.2.1	Консервы птицы		1602	Органолептические показатели	
29.	ГОСТ 608-93 п. 1.4.3	Консервы мясные		1602	Органолептические показатели	
30.	ГОСТ Р 52704-2006 п. 4.2.1	Консервы мясорастительные из мяса птицы		1602	Органолептические показатели	
31.	ГОСТ 52705-2006 п. 4.2.1	Консервы на основе мяса птицы		1602	Органолептические показатели	
32.	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты		0401	Кислотность	(2,0-250) °Т
33.	ГОСТ Р 54669-11	Молоко и продукты переработки молока	-	0401-0402	Кислотность °Т	(2,0-250,0) °Т
34.	ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг (0,05-2,0) мг/кг
35.	ГОСТ Р ИСО 707-10 п. 6	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	Отбор проб	
36.	ГОСТ 13928-84 п. 2	Молоко и молочные продукты		0401	Отбор проб	-
37.	ГОСТ Р 54758-11	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
38.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	СОМО	(0,5-99,0) %
39.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	Массовая доля влаги	(1-25,0) %
40.	ГОСТ 5867-90	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляная паста, сливочно-растительный спред и		из 0401-0406	Массовая доля жира	(1-40) %

1	2	3	4	5	6	7
		сливочно-растительная топленая смесь, мороженое				
41.	ГОСТ 55063-2012 п. 7.8 п. 7.6	Сыры		0406	Массовая доля жира Массовая доля влаги и сухих веществ	
42.	ГОСТ 22760-77	Молоко и молочные продукты		из 0401-0406	Массовая доля жира	(0,5-30)%
43.	ГОСТ 3626-73 п. 2 п. 6	Молоко и молочные продукты		Из 0401-0406	Влага и сухие вещества	-
44.	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и молочные продукты		Из 0401-0406	Плотность	(1015-1040) кг/м3
45.	ГОСТ 29245-01 п. 3	Консервы молочные		из 0401-0406	Органолептические показатели	
46.	ГОСТ 29247-91	Сухие молочные и молокосодержащие консервы		0402	Массовая доля жира	(1 – 100,0) %
47.	ГОСТ 30305.1-95 п. 4	Консервы молочные сгущенные		Из 0401-0406	Массовая доля влаги	(0,40-2,0) %
48.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5	Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты		из 0401-0404	Кислотность	(1-150) °Т
49.	ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты		0401	Белок	(5-30,0) %
50.	ГОСТ 25179-90	Молоко		0401	Массовая доля белка	(5-30,0) %
51.	ГОСТ Р 54662-2011	Сыры и сыры плавленые	-	0406	Белок	(5-30,0) %
52.	ГОСТ Р 53951-10	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	-	0402	Массовая доля белка	(5-30,0) %
53.	ГОСТ 30648.2-99	Продукты молочные для детского питания	-	0402	Массовая доля общего белка	(5-30,0) %
54.	ГОСТ 29246-91	Сухие молочные и молокосодержащие		из 0401, из 0402,	Массовая доля влаги	(0,5 – 25) %

1	2	3	4	5	6	7
		консервы				
55.	ГОСТ Р 53502-2009 п. 5.1.3	Продукты сырные плавленые		0406	Органолептические показатели	-
56.	ГОСТ Р 53512-2009 п. 5.1.4	Продукты сырные		0406	Органолептические показатели	-
57.	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты		0402	Хлористый натрий	-
58.	ГОСТ Р 52253-2004	Масло и паста масляная из коровьего молока		0405	Органолептические показатели	-
59.	ГОСТ Р 52100-2003 п. 5.2.2 п. 7.5	Среды и смеси тошленые		из 0401, из 0402, из 0403, из 0404, из 0405, из 0406	Органолептические показатели Перекисное число	-
60.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные		1507-1514	Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг
61.	ГОСТ 30648.1-99	Продукты молочные для детского питания		Из 0401-0406	Массовая доля жира	-
62.	ГОСТ 30648.3-99	Продукты молочные для детского питания		0402	Массовая доля влаги	(0,5 - 100,0) %
63.	ГОСТ 30648.4-99	Продукты молочные для детского питания		0402	Кислотность	(2,0-250) °Т
64.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые			Массовая доля жира	-
65.	ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые		из 1101	Загрязненность вредителями хлебных запасов	-
66.	ГОСТ 7631-2008 п. 6	Рыба, нерыбные объекты, продукция, вырабатываемая из них		из 0301-0305	Органолептические показатели	-
67.	ГОСТ 31339-2006 п. 5 п. 4.3.1.2	Рыба, нерыбные объекты, продукция, вырабатываемая из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Отбор проб Массовая доля снега, массовая доля глазури	- (0 - 100) %

1	2	3	4	5	6	7
68.	ГОСТ 814-96 п. 4.2.4	Рыба охлажденная		0302	Органолептические показатели	-
69.	ГОСТ 3948-90 п. 1.3.5	Филе рыбное		0304	Органолептические показатели	-
70.	ГОСТ 1168-86 п. 1.22	Рыба мороженая		0302	Органолептические показатели	-
71.	ГОСТ 17660-97 п. 4.2.8	Рыба мороженая		0302	Органолептические показатели	-
72.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Масса нетто Массовая доля составных частей	
73.	ГОСТ 280-2009 п. 4.2.6	Консервы из копченой рыбы		1604	Органолептические показатели	-
74.	ГОСТ 3945-78 п. 1.6	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
75.	ГОСТ 7144-2006 п. 5.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
76.	ГОСТ 7454-2007 п. 5.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
77.	ГОСТ 7457-2007 п. 5.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
78.	ГОСТ 9862-90 п. 1.2.6	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
79.	ГОСТ 10119-2007 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
80.	ГОСТ 10979-2009 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
81.	ГОСТ 12161-2006 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
82.	ГОСТ 12292-2000 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов, Консервы рыбные с растительными гарнирами		1604	Органолептические показатели	-
83.	ГОСТ 13865-2000 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из		1604	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
		рыбы и морепродуктов			показатели	
84.	ГОСТ 19588-2006 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
85.	ГОСТ 20546-2006 п. 4.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
86.	ГОСТ 29275-92 п. 1.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
87.	ГОСТ 29275-92 п. 1.2.5	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
88.	ГОСТ 813-2002 п. 4.2.4	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Органолептические показатели	-
89.	ГОСТ 815-2004 п. 4.2.4	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Органолептические показатели	-
90.	ГОСТ 1084-88 п. 1.3.1	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Органолептические показатели	-
91.	ГОСТ 7636-85 п. 3.5 п. 3.6 п. 7.12	Рыба		0305	Хлористый натрий Кислотность Перекисное число	
92.	ГОСТ 7448-2006 п. 4.2.5	Рыба соленая		0305	Органолептические показатели	-
93.	ГОСТ 11482-96 п. 3.3.4	Рыба копченая		0305	Органолептические показатели	-
94.	ГОСТ 28698-90 п. 2.1.4	Рыба соленая		0305	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
95.	ГОСТ 13586.3-83	Зерно, мукомольные и крупяные продукты		1001-1008	показатели Отбор проб	-
96.	ГОСТ 13586.4-83	Зерно, мукомольные и крупяные продукты		1001-1008	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи, амбарные вредители. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	-
97.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа		1103	Отбор проб	-
98.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа		1103	Органолептические показатели	-
99.	ГОСТ 572-60 п. 2	Крупа пшено		1103 11	Органолептические показатели	-
100.	ГОСТ 3034-75 п. 1.3	Крупа овсяная		1103 19 400 0	Органолептические показатели	-
101.	ГОСТ 5550-74 п. 1.3	Крупа гречневая		1103 13 900 0	Органолептические показатели	-
102.	ГОСТ 5784-60 п. 6	Крупа ячменная		1103 19 200 0	Органолептические показатели	-
103.	ГОСТ 6292-93 п. 1.4	Крупа рисовая		1103 19 500 0	Органолептические показатели	-
104.	ГОСТ 7022-97 п. 3.4	Крупа манная		1103 11	Органолептические показатели	-
105.	ГОСТ 21149-93 п. 1.5	Хлопья овсяные		1104 12	Органолептические показатели	-
106.	ГОСТ 6002-69 п. 2.3	Крупа кукурузная		1103 13	Органолептические показатели	-
107.	ГОСТ 18271-72 п. 1.2	Крупа пшеничная		1103 11	Органолептические показатели	-
108.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа		1103	Зольность	(0,1-5,0)%
109.	ГОСТ 20239-74	Крупа		1103	Металломагнитная примесь	-
110.	ГОСТ 27668-88 п. 2	Мука		1103	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
111.	ГОСТ 27558-87	Мука		1103	Органолептические показатели	-
112.	ГОСТ 12183-66 п. 1.3	Мука ржано-пшеничная		1103	Органолептические показатели	-
113.	ГОСТ Р 52809-07 п. 4.2	Мука ржаная		1103	Органолептические показатели	-
114.	ГОСТ 52189-2003 п. 4.7	Мука пшеничная		1103	Органолептические показатели	-
115.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби		1103	Влажность	-
116.	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби		110100, из 1102, из 1103	Зольность	(0,1 – 5,0) %
117.	ГОСТ 27559-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, фрукты семечковые сушеные, зерновые, бобовые, плодовоовощная продукция		из 1101	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи, амбарные вредители)	-
118.	ГОСТ 30483-97 п. 3.1 п.3.5	Зерно		Из 1101	Сорная и зерновая примесь Металломагнитная примесь	-
119.	Инструкция № 1100/2451-98-115	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, фрукты семечковые сушеные, зерновые, бобовые, плодовоовощная продукция		из 1001-1008	Заражённость возбудителем «картофельной болезни»	-
120.	ГОСТ 24557-89 п. 1.2.2	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
121.	ГОСТ 2077-84 п. 1.3	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
122.	ГОСТ 25832-89 п. 1.2.4	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
123.	ГОСТ 25832-89 п. 1.2.4	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
124.	ГОСТ 26987-86 п. 1.3	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
					показатели	
125.	ГОСТ 27842-88 п. 1.2.2	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
126.	ГОСТ 27844-88 п. 1.2.2	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
127.	ГОСТ 21094-75	Изделия хлебобулочные		1905	Влажность	-
128.	ГОСТ 5670-96	Изделия хлебобулочные		1905	Кислотность	-
129.	ГОСТ 5669-96	Изделия хлебобулочные		1905	Пористость	(1,0 – 99,0) %
130.	ГОСТ 5672-68	Изделия хлебобулочные		1905	Массовая доля сахара	(1,0 – 20) %
131.	ГОСТ 5668-68	Изделия хлебобулочные		1905	Массовая доля жира	(0,7 – 50) %
132.	ГОСТ 5667-65 п. 2 п. 5а п. 6	Хлеб и хлебобулочные изделия		1905	Отбор проб Органолептические показатели Масса изделий	-
133.	ГОСТ 11270-88 п. 1.2.2	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
134.	ГОСТ 7128-91 п. 1.2.3	Изделия хлебобулочные бараночные		1905	Органолептические показатели	-
135.	ГОСТ 8494-96 п. 1.2.2 п. 3.7	Сухари едобные пшеничные		1905	Органолептические показатели Влажность	-
136.	ГОСТ Р 54645-2011 п. 5.2.1	Изделия хлебобулочные сухариные		1905	Органолептические показатели	-
137.	ГОСТ 28402-89 п. 1.2.3	Сухари панировочные		1905	Органолептические показатели	-
138.	ГОСТ 686-83 п. 1.4	Сухари армейские		1905	Органолептические показатели	-
139.	ГОСТ 28881-90 п. 1.2.2	Палочки хлебные		1905	Органолептические показатели	-
140.	ГОСТ 5897-90 п. 2 п. 3, п. 4, п. 5	Изделия кондитерские		1704	Органолептические показатели Определение размеров, массы нетто и составных частей	-
141.	ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские		1704	Кислотность и щелочность	-

1	2	3	4	5	6	7
142.	ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские		1704	Массовая доля сахара	(0,2 – 80) %
143.	ГОСТ 5904-82 ч. 2	Изделия кондитерские		1704	Отбор проб	-
144.	ГОСТ 6477-88 п. 1.1.8	Изделия кондитерские		1704	Органолептические показатели	-
145.	ГОСТ Р 50230-92 п 1.1.3	Изделия кондитерские		1704	Органолептические показатели	-
146.	ГОСТ 14032-68 п. 1.4	Изделия кондитерские		1905	Органолептические показатели	-
147.	ГОСТ 14621-78 п. 1.4	Изделия кондитерские		1905	Органолептические показатели	-
148.	МУ 1-40/3805-91 п. 1.1 п. 2.1	Готовые пищевые продукты Продукция для питания детей раннего возраста, дошкольников и школьников, используемая в производстве продуктов детского и организации общественного питания		из 0201-0210, из 0301-0308, из 0401-0408, 0409000000, 0410000000, из 0701, 0702000000, из 0703-0706, 070700, из 0708 -0714, из 0801- 0813, 0814000000, из 1001-1008, 110100, из 1102-1108, из из 1201, из 1202, 120400, из 1205, 120600, из 1207-1212, из 1214, из 1302, из 1501, из 1502, из 1504, 1506000000, из 1507-1509,	Отбор проб Сухие вещества или влажность Качество термообработки Углеводы Энергетическая ценность	

1	2	3	4	5	6	7	
				151000, из 1511-1517, 151800, 160100, из 1602, 160300, из 1604, 1605, из 1701-1704, 1801000000, из 1803, 1804000000, 1805000000, из 1806, из 1901-1905, из 2001-2009, из 2101-2104, 210500, из 2106, из 2201-2202			
149.	МУ 5048-89	Свежие и свежемороженые, сухие овощи и фрукты, ягоды		0701, 0702000000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707, 0807	Нитраты	(50 – 3000) мг/кг	
150.	ГОСТ 25555.4-91 п. 3 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей		из 2001-2009	Щелочность общей золы Щелочность водорастворимой золы		
151.	ГОСТ 13340.2-77	Овощи сушеные		0712	Массовая доля металлической примеси Зараженность вредителями хлебных запасов	-	
152.	ГОСТ 13341-77 п. 2	Овощи сушеные		0712	Отбор проб		
153.	ГОСТ 1750-86 п. 2.5	Фрукты сушеные		0806, 0813	Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие	-	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.7				доля металлической примеси Органолептические показатели	-
	п. 2.9				Влага	-
154.	ГОСТ 28562-90	Продукты переработки плодов и овощей		из 2001-2009	Массовая доля сухих веществ	-
155.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные		из 1507, из 1508, из 1509, из 1510, из 1512, из 1515, из 1516, из 1517, из 2103, 2201 00, 2202 00	Органолептические показатели	-
156.	ГОСТ Р 50457-92 п. 4	Растительные масла (все виды) и продукты их переработки		из 1507, из 1508 из 1512, из 1513 из 1514, из 1515	Кислое число	(0,5 – 3,0) °К (0,1 – 30) мг КОН/г
157.	ГОСТ 8285-91 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.4.2	Жиры животные топленые, масла растительные		из 0201-0210, из 1601, из 1602, из 1604, из 0301-0306, из 0401-0407, из 0409, из 0701-0709, из 0710, из 0801- 0810, из 0811, из 1202, из 1206, из 1207, из 2001-2009, из 2104, из 1901-1905, из 2101-2105, из	Отбор проб Органолептические показатели Перекисное число	(1-100) %

1	2	3	4	5	6	7
158.	ГОСТ 6687.5-86 п. 2	Продукция безалкогольной промышленности		2201-2208	Органолептические показатели	-
159.	ГОСТ 6687.0-86 п. 2	Продукция безалкогольной промышленности		2202	Отбор проб	-
160.	ГОСТ 6687.2-90	Напитки безалкогольные		2202-2203	Сухие вещества	-
161.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные		2202-2203	Кислотность	(1-20) см ³ NAOH/100 см ³
162.	ГОСТ 7698-93 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.4 п. 2.7	Крахмалы		из 1108	Отбор проб Органолептические показатели Массовая доля влаги Кислотность	- - (1-50) % (1,4-50) см ³
163.	ГОСТ Р 53876-2010 п. 4.1.1	Крахмалы		1108	Органолептические показатели	-
164.	ГОСТ 7047-55 п. 3	Компоты, напитки (3 блюда)			Витамин С	от 0,1 мг
165.	ГОСТ 28561-90 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей			Сухие вещества или влага	-
166.	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны			Азота диоксид	(1-250) мг/м ³
167.					Аммиак	(10-1000) мг/м ³
168.					Ацетон	(100-10000) мг/м ³
169.					Бензин	(500-4000) мг/м ³
170.					Бензол	(100-1500) мг/м ³
171.					Ксилолы	(20-1500) мг/м ³
172.					Озон	(0,05-15) мг/м ³
173.					Ртуть	(0,003-0,1) мг/м ³
174.					Сероводород	(10-1500) мг/м ³
175.					Серы диоксид	(5-130) мг/м ³
176.					Стирол	(5-500) мг/м ³
177.					Толуол	(25-2000) мг/м ³
178.					Уайт-спирит	(50-4000) мг/м ³
179.					Углеводороды нефти (алифатические предельные (в пересчете на углерод))	(50-4000) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
180.					Уксусная кислота	(2-300) мг/м ³
181.					Фенол	(0,3-3,0) мг/м ³
182.					Формальдегид	(0,25-5,0) мг/м ³
183.					Хлор	(0,5-200) мг/м ³
184.	МУ № 1638-77				Азота диоксид	от 3 мг/м ³
185.	МУК 4.1.2465-09				Азота диоксид	(1-20) мг/м ³
186.	МУК 4.1.2469-09				Формальдегид	(0,25-3) мг/м ³
187.	МУ № 1461-76 (выпуск XIII)				Фенол	-
188.	МУ 4945-88 п. 3.1 (стр. 7-9) (стр. 26-28) п. 3.1 (стр. 29-31)				Марганец Свинец Кремния диоксид	-
189.	МУ 1639-77 (выпуск с 1-5 стр. 62-64)				Озон	от 0,05 мг/м ³
190.	МУ 1641-77 (сборник МУ выпуск 1-5 стр. 69-70)				Серная к-та и сульфаты	от 5 мг/м ³
191.	МУ 5836-91 (сборник выпуск 11 стр. 78-79)				Индустриальные масла	(2,5-25) мг/м ³
192.	МУ 4.1.2.2468-09				Пыль	(1-250) мг/м ³
193.	МУК 4.1.2471-09				Серы диоксид	(5-125) мг/м ³
194.	Инструкция на ЭЛАН-СО-50	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны			Углерода оксид	(0-50) мг/м ³
195.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			Азота диоксид	(0,02-1,4) мг/м ³
196.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.1	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			Аммиак	(0,01-2,5) мг/м ³
197.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6				Пыль (взвешенные частицы)	(0,26-50) мг/м ³
198.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.7.1				Серы диоксид	(0,04 5,0) мг/м ³
199.	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.5				Фенол	(0,004-0,2) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
200.	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.7				Формальдегид	(0,01-0,22) мг/м ³
201.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.3.4				Хлор	(0,012-1,0) мг/м ³
202.	МУ № 11-3/204-09	Средства для дезинфекции	-	3808	четвертичные аммонийные соединения рН	- (9-12) ед. рН
203.	ГОСТ 14193-78 п. 4.4				Массовая доля активного хлора	-
204.	МУ № 11-3/150-09				Массовая доля активного хлора	-
205.	МУ-17-12				Массовая доля активного хлора	-
206.	МУ № 11-3/199-09				Глутаровый альдегид Дидециламин	-
207.	МУ № 28-6/23				Массовая доля активного хлора	-
208.	МУ № 1100/1255-99-113				Четвертичные аммонийные соединения	-
209.	ГОСТ 177-88 п. 3.3				Массовая доля перекиси водорода	-
210.	МУ 2142-80	Вода	-		ДДТ, ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/л
211.	МУК 4.3.2900-11	Вода горячего водоснабжения			температура	(от -50 до 300) °С
212.	РД 52.24.496-2005	Поверхностные воды суши, сточная вода, в том числе очищенная, ливневая и талая			температура	(от -20 до 100) °С
213.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая		2201 10	Мутность	(0,5 – 50,0) мг/дм ³
214.	ГОСТ 31868-2012 метод Б	централизованного и нецентрализованного водоснабжения; горячая вода, подаваемая населению;			Цветность	от 1 градуса цветности
215.	ГОСТ 4011-72	вода поверхностных водных объектов для целей			Общее железо	(0,10 – 2,0) мг/дм ³
216.	ГОСТ 33045-2014 Метод А Метод Д Метод Б				Аммоний Нитраты Нитриты	(0,1-3,0) мг/дм ³ (0,1-2,0) мг/дм ³ (0,003-3,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
217.	ГОСТ 4386-89	питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая, расфасованная в емкости			Фториды	(0,05 – 1,0) мг/дм ³
218.	ГОСТ 4974-2014				Марганец	(0,01 – 0,2) мг/дм ³
219.	ГОСТ 18165-2014				Алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм ³
220.	ГОСТ 18308-72				молибден	от 2,5 мкг/дм ³
221.	ГОСТ 31940-2012 метод 3				Сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³
222.	ПНДФ 14.1.2.3:4.121-97				Водородный показатель pH	(1-14) pH
223.	ГОСТ 31954-2012				Жесткость общая	(0,1-10,0) °Ж
224.	ПНДФ 14.2:4.154-99				Окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мг/дм ³
225.	РД 52.24.403-07				Кальций	(1-200) мг/дм ³
226.	ПНДФ 14.1:2.4.137-98				Магний	(0,04-5,0) мг/дм ³
227.	РД 52.24.433-2005				Кремний	(0,5-15,0) мг/дм ³
228.	ГОСТ 18164-72				Сухой остаток	(10-500) мг/дм ³
229.	ПНДФ 14.1:2:4.114-97				Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³
230.	ГОСТ 4245-72				Хлориды	(10-200) мг/дм ³
231.	ГОСТ 18190-72				Остаточный хлор	(0,15-2,0) мг/дм ³
232.	ГОСТ 31857-2012 метод 3				ПАВ (анионо-активные)	(0,025-2,0) мг/дм ³
233.	ГОСТ 31956-2012				Хром (VI)	(0,005-0,05) мг/дм ³
234.	РД 52.24.488-2006				Фенолы	(2,0-30,0) мкг/дм ³
235.	ПНДФ 14.1:2:3:4.245-07				Щелочность	(0,005-10) ммоль/дм ³
236.	ПНДФ 14.1:2:4.178-02				Сероводород, сульфиды и гидросульфиды	(0,002-10,0) мг/дм ³
237.	ГОСТ 31859-2012				Химическое потребление кислорода	(10-800) мг О/дм ³
238.	ПНДФ 14.1:2.100-97				кислорода	(4-80) мг О/дм ³
239.	ПНДФ 14.1:2:4.123-97				Биохимическое потребление кислорода БПК ₅	(0,5-1000) мг О/дм ³
240.	ГОСТ Р 55683-2013				Питьевая вода (в том числе вода бассейнов)	остаточный хлор (0,15-2,0) мг/дм ³
241.	МВИ 01.02.117 ФР.1.31.2007.03234				Питьевые, природные и сточные воды	Нефтепродукты (0,03-5,0) мг/дм ³
242.	ПНДФ 14.1:2:4.15-95	Питьевые, поверхностные и сточные воды	АПав	(0,01-10,0) мг/дм ³		
243.	ПНДФ 14.1:2:4.112-97		Фосфаг-ион	(0,05-80) мг/дм ³		
244.	ПНДФ 14.1:2:4.179-02		Фторид-ион	(0,1-1,0) мг/дм ³		
245.	ПНДФ 14.1:2.110-97		Взвешенные вещества	(3-50) мг/дм ³		

1	2	3	4	5	6	7
246.	ПНДФ 14.1.2:101-97	сточные воды Вода дистиллированная			Растворенный кислород	(1,0-15) мг/дм ³
247.	РД 52.24.419-2005				Растворенный кислород	(1,0-15) мг/дм ³
248.	ПНДФ 14.1.2:4.158-2000				Сульфаты	(10-1000) мг/дм ³
249.	ГОСТ 6709-72				Остаток после выпаривания Аммиак Нитраты Сульфаты Железо Кальций Медь Свинец Цинк Вещества восстанавливающие KMnO ₄ рН	(0-5,0) мг/дм ³ (0-0,02) мг/дм ³ (0-0,2) мг/дм ³ (0-0,5) мг/дм ³ (0-0,05) мг/дм ³ (0-0,8) мг/дм ³ (0-0,02) мг/дм ³ (0-0,05) мг/дм ³ (0-0,2) мг/дм ³ (0-0,08) мг/дм ³ (1-14) ед. рН (10 ⁻⁴ – 10) см/м
250.	Руководство к прибору «Анион-4120				удельная электропроводимость	
251.	ГОСТ 31296.2-2006	Измерение шума на местности			Уровень звукового давления	
252.	ГОСТ 31296.1-2005	Измерение шума на местности			Уровень звукового давления	
253.	ГОСТ Р 53187-2008	Шумовой мониторинг городских территорий				
254.	ГОСТ 31191.1-2004	Здания и сооружения			Общая вибрация	
255.	ГОСТ 31191.2-2004	Здания и сооружения			Общая вибрация	
256.	ГОСТ 31192.1-2004	Рабочие места			Локальная вибрация	
257.	ГОСТ 31192.2-2005	Рабочие места			Локальная вибрация	
258.	МУ 2.2.4.706-98	Рабочие места			Освещенность	
259.	ГОСТ Р 50949-2001	Рабочие места			ЭМП	5 В/м -1000 В/м 0,5 В/м-40 В/м
260.	ГОСТ Р 50923-96 п. 6.1	Рабочие места			Освещенность	
261.	МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.1018-01	Вода источников питьевого и хозяйственно-питьевого		2201.10	Отбор Общее микробное число	(1-50-1*10 ²) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7	
	<p>МУК 4.2.1018-01</p> <p>ГОСТ 52426-05</p> <p>МУК 4.2.1018-01</p> <p>МУК 4.2.1018-01</p> <p>МУК 4.2.1884-04</p> <p>МУК 4.2.588-99</p> <p>МУК 4.2.1884-04</p> <p>МР МЗ СССР от 1984 г.</p> <p>МУ 4.2.2218-07</p> <p>МУК 4.2.2870-11</p> <p>МУК 4.2.1884-04</p> <p>МУК 4.2.2314-2008</p> <p>МУК 4.2.2661-10</p>	<p>водоснабжения.</p> <p>Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения .</p> <p>Горячая вода , подаваемая населению.</p> <p>Вода питьевая, расфасованная в емкости.</p> <p>Вода бассейнов.</p> <p>Вода поверхностных объектов для целей питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения.</p> <p>Вода водоемов в местах купания.</p> <p>Сточная вода.</p> <p>Мясо и мясные субпродукты.</p> <p>Колбасные изделия и продукты из мяса. Готовые мясные и мясосеркащие</p>			<p>Общие колиформные бактерии</p> <p>Термотолерантные колиформные бактерии</p> <p>Глюкозоположительные колиформные бактерии</p> <p>Колифаги</p> <p>Споры сульфитредуцирующих клостридий</p> <p>Возбудители кишечных инфекций</p> <p>Золотистый стафилококк</p> <p><i>P. aeruginosa</i></p> <p><i>V.cholera</i></p> <p>Паразитологические показатели:</p> <p>Яйца и личинки гельминтов жизнеспособные.</p> <p>Цисты кишечных патогенных простейших,</p> <p>Ооцисты криптоспоридий</p> <p>КМАФАнМ</p> <p><i>L. monocytogenes</i></p> <p><i>Proteus</i></p> <p><i>Enterococcus</i></p> <p>Промышленная стерильность</p>		
262.	ГОСТ 10444.15-94			0201-0204			
263.	МУК 4.2.1122-02			0206-0209			
264.	ГОСТ 28560-90			1602			
265.	ГОСТ 28566-90						
266.	ГОСТ 30425-97			1602			

1	2	3	4	5	6	7
<p>ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.1-84</p>	<p>продукты. Кулинарные изделия из мяса. Консервы из мяса, мясных субпродуктов, мясорастительные</p>		<p>спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В <i>S cereus</i>, <i>B polymyxa</i>, <i>B subtilis</i>, мезофильные клостридии, неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы,;</p>			
267.	ГОСТ 7702.2.1-95	Колбасные изделия, копченые, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	0201-0204 0206-0209 1602	КМАФАнМ		
268.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты		<i>L monocygenes</i>		
269.	ГОСТ 7702.2.6-93	переработки яиц		Сульфитредуцирующие клостридии		
270.	ГОСТ 28566-90	сельскохозяйственной		<i>Enterococcus</i>		
271.	ГОСТ 28560-90	птицы, яйца куриные		<i>Proteus</i>		
272.	ГОСТ 30425-97	пищевые	1602	Промышленная стерильность		
	ГОСТ 10444.9-88			спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В <i>S cereus</i> , <i>B polymyxa</i> , <i>B subtilis</i> , мезофильные клостридии, неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы,;		
273.	ГОСТ 30347-97			<i>S aureus</i>		

1	2	3	4	5	6	7
					L monocytogenes	
274.	МУК 4.2.1122-02			1602	Промышленная стерильность	
275.	ГОСТ 30425-97				спорообразующие	
	ГОСТ 10444.9-88				мезофильные аэробные и	
	ГОСТ 10444.1-84				факультативно-анаэробные	
					микроорганизмы группы	
					В cereus, В polydyma, В	
					subtilis,	
					мезофильные клостридии,	
					неспорообразующие	
					микроорганизмы и	
					(или) плесневые грибы, и (или)	
					дрожжи, молочнокислые	
					микроорганизмы;	
276.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	
277.	МУК 4.2.1122-02				L monocytogenes	
278.	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	
279.	ГОСТ 28560-90				Proteus	
280.	ГОСТ 30425-97				Промышленная стерильность	
	ГОСТ 10444.9-88				спорообразующие	
	ГОСТ 10444.1-84				мезофильные аэробные и	
					факультативно-анаэробные	
					микроорганизмы группы	
					В cereus, В polydyma, В	
					subtilis,	
					мезофильные клостридии,	
					неспорообразующие	
					микроорганизмы и	
					(или) плесневые грибы, и	
					(или) дрожжи, молочнокислые	
					микроорганизмы;	

1	2	3	4	5	6	7
281.	МУК 3.2.988-00				Паразитологические показатели: личинки в живом виде	
282.	ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые	-	02	E. coli	
283.	ГОСТ 10444/15-94	Изделия хлебобулочные, бараночные, сухари.		1905	КМАФАнМ	
284.	ГОСТ 28560-90	Мучные кондитерские. Изделия кондитерские.		1704	Proteus	
285.	Инструкция 1100/2451- 98-115				возбудители картофельной болезни	
286.	ГОСТ 10444.15-94	Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукты общественного питания		0201-0210	КМАФАнМ	
287.	ГОСТ 28560-90			0301-0308	Proteus	
288.	МУК 4.2.1122-02			0401-0410	L monocytogenes	
				0701-0708		
				0414		
				0801-0814		
				1001-1008		
				1101-1108		
				1214		
				1302		
				1501-1508		
				1201-1212		
				1601-1605		
				1701-1704		
				1801-1806		
				1901-1905		
				2001-2009		
				2101-2106		
				2201-2202		
289.	ГОСТ 10444.15-94	Свежие и замороженные		0701-0707	КМАФАнМ	
290.	МУК 4.2.1122-02	овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы.		0807	L monocytogenes	
291.	ГОСТ 30425-97	Продукты переработки плодов, овощей. Консервы овощные, фруктовые, ягоды		2001-2009	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы	
	ГОСТ 10444.9-88					
	ГОСТ 10444.1-84					

1	2	3	4	5	6	7
		е				В cereus, В ролупуха, В subtilis, мезофильные клостридии, неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы,;
292.	. ГОСТ 10444.15-94	Продукты безалкогольной продукции, напитки безалкогольной промышленности		2202-2203	КМАФАНМ	
293.	. ГОСТ 10444.15-94	Крахмал		1108	КМАФАНМ	
429820, Чувашская Республика, г. Алатырь, ул. Кирова, 75						
294.	ГОСТ 28038-89	Продукты переработки плодов и овощей		2001-2009	Пагулин	-
295.	ГОСТ Р 51440-99	Сок яблочный		2009	Пагулин	-
296.	МУ МЗ СССР 5177-90	Зерно		1001-1006, 1008	Дезоксиваленол (вомитоксин) Зеараленон	от 0,2 мг/кг от 0,1 мг/кг
297.	ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые		0201-0208, 0210, 1601, 1602, 1604, 0301-0307, 0401-0406, 2105, 0701- 0709, 0714, 0801-0810, 1202, 0710- 0714, 0811, 2105, 2001- 2009, 2202, 2104, 1901, 1904, 2103, 2202, 1704,	Алфатоксин В1 Алфатоксин М1	(0,003-0,02) мг/кг (0,0005-0,005) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
298.	ГОСТ 26483-85	Почва		1805, 1806, 1905, 0409		(1-14) ед. рН
299.	ГОСТ 26951-86					
300.	СанПиН 42-128-4433-87					
301.	МУ № 1623-77					
302.	МУ № 1645-77					
303.	МУ № 3141-84	Воздух рабочей зоны				
304.	МУ № 1671-77	Воздух рабочей зоны				
305.	МУ № 5973-91	Воздух рабочей зоны				
306.	Инструкция к газоанализатору «Палладий-3»	Атмосферный воздух, воздух помещений, воздух рабочей зоны				
307.	МУ 5048-89	Свежие и замороженные, сухие овощи и фрукты, ягоды		0701, 070200000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707, 0807		(50 – 3000) мг/кг
308.	ГОСТ 32037-2013	Продукция безалкогольной промышленности		2202		двуокись углерода
309.	МУ 2142-80	Продукты питания	-	из 1601, из 1602, из 1604, из 0301-0306, из 0401-0407, из 0409, из 0701-0709, из 0710, из 0801-0810, из 0811, из 1202, из 1206, из 1207, из 2001-2009, из 2104, из 1901-1905, из 2101-2105, из		ДДТ, ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)

1	2	3	4	5	6	7
310.	ГОСТ 9792-73 п. 2 П. 3	Колбасные изделия		2201-2208 1601 00	Отбор проб	
311.	ГОСТ 19342-73 п. 1.3	Пищевые субпродукты	-	0206	Органолептические показатели	-
312.	ГОСТ 16677-71 п. 1.2	Пищевые субпродукты	-	0206	Органолептические показатели	
313.	ГОСТ 16594-85 п. 2.3	Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов	-	1601 00	Органолептические показатели	-
314.	ГОСТ 18256-85	Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов	-	1601 00	Органолептические показатели	-
315.	ГОСТ 9793-74	Продукты мясные	-	1602	Массовая доля влаги	(0,7-80) % (8-99,8) %
316.	ГОСТ Р 51480-99	Мясо и мясные продукты	-	02, 1602	Массовая доля хлоридов	(1-25,0) %
317.	ГОСТ 26186-84	Консервы мясные и мясорастительные	-	1602	Массовая доля хлоридов	
318.	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75)	Мясо и мясные продукты	-	02, 1602	Массовая доля нитрита	-
319.	ГОСТ 8756.1-79	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие		1602	Органолептические показатели, массы нетто или объема массовой доли составных частей	
320.	ГОСТ 8756.0-70	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных		1602, 1604	Отбор проб и подготовка к испытанию	

1	2	3	4	5	6	7
		субпродуктов или крови прочие				
321.	ГОСТ 26671-2010	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие		1602	Подготовка проб	
322.	ГОСТ 26186-84	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие		1602	Массовая доля хлоридов	-
323.	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты		02	Отбор проб	
324.	ГОСТ 4288-76 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.3 п. 2.5 п. 2.6.	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса		1602	Отбор проб Определение массы Органолептические показатели Массовая доля влаги Кислотность	- - - - -
325.	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо и мясные продукты		из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206,	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
326.	ГОСТ Р 52702-2006	Мясо и мясные продукты		из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из 1602	Органолептические показатели	
327.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.		из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206, из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из 1602	Отбор проб	
328.	ГОСТ Р 52819-07	Консервы из мяса птицы		1602	Органолептические показатели	
329.	ГОСТ 30650-99	Консервы птицы		1602	Органолептические показатели	
330.	ГОСТ 608-93	Консервы мясные		1602	Органолептические показатели	
331.	ГОСТ Р 52704-2006	Консервы мясорастительные из мяса птицы		1602	Органолептические показатели	
332.	ГОСТ 52705-2006	Консервы на основе мяса птицы		1602	Органолептические показатели	
333.	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты		0401	Кислотность	(2,0-250) °Т

1	2	3	4	5	6	7
334.	ГОСТ Р 54669-11	Молоко и продукты переработки молока	-	0401-0402	Кислотность 0Т	(2,0-250) °Т
335.	ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,05-2,0) мг/кг
336.	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты		0401	ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
337.	ГОСТ Р ИСО 707-10 п. 6	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	Отбор проб	-
338.	ГОСТ 13928-84 п. 2	Молоко и молочные продукты		0401	Отбор проб	-
339.	ГОСТ Р 54758-11	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
340.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	СОМО	(0,5-99,0) %
341.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и молочные продукты	-	0401-0402	Массовая доля влаги	(1-25,0) %
342.	ГОСТ 5867-90	Молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое		из 0401-0406	Массовая доля жира	(1 - 40) %
343.	ГОСТ 55063-2012 п. 7.8 п. 7.6	Сыры		0406	Массовая доля жира Массовая доля влаги и сухих веществ	
344.	ГОСТ 22760-77	Молоко и молочные продукты		из 0401-0406	Массовая доля жира	(0,5-30) %
345.	ГОСТ 3626-73 п. 2 п. 6	Молоко и молочные продукты		Из 0401-0406	Влага и сухие вещества	-

1	2	3	4	5	6	7
346.	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и молочные продукты		Из 0401-0406	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
347.	ГОСТ 29245-01 п. 3	Консервы молочные		из 0401-0406	Органолептические показатели	
348.	ГОСТ 29247-91	Сухие молочные и молокосодержащие консервы		0402	Массовая доля жира	(1 – 100,0) %
349.	ГОСТ 30305.1-95	Консервы молочные сгущенные		Из 0401-0406	Массовая доля влаги	(0,40-2,0) %
350.	ГОСТ 30305.3.3-95	Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты		из 0401-0404	Кислотность	(1-150) ⁰ Т
351.	ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты		0401	Белок	(5-30,0) %
352.	ГОСТ 25179-90	Молоко	-	0401	Массовая доля белка	(5-30,0) %
353.	ГОСТ Р 54662-2011	Сыры и сыры плавленые		0406	Белок	(5-30,0) %
354.	ГОСТ Р 53951-10	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	-	0402	Массовая доля белка	(5-30,0) %
355.	ГОСТ 30648.2-99	Продукты молочные для детского питания	-	0402	Массовая доля общего белка	(5-30,0) %
356.	ГОСТ 29246-91	Сухие молочные и молокосодержащие консервы		из 0401, из 0402,	Массовая доля влаги	(0,5 – 25) %
357.	ГОСТ Р 52686-2006	Сыры		0406	Органолептические показатели	
358.	ГОСТ Р 53502-2009	Продукты сырные плавленые		0406	Органолептические показатели	-
359.	ГОСТ Р 53512-2009	Продукты сырные		0406	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
360.	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты		0402	Хлористый натрий	-
361.	ГОСТ Р 52253-2004	Масло и паста масляная из коровьего молока		0405	Органолептические показатели	-
362.	ГОСТ Р 52100-2003 п. 5.2.2 п. 7.5	Среды и смеси топлёные		из 0401, из 0402, из 0403, из 0404, из 0405, из 0406	Органолептические показатели Перекисное число	-
363.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные		1507-1514	Перекисное число	(0,1-40) мМоль/кг
364.	ГОСТ 30648.1-99	Продукты молочные для детского питания		Из 0401-0406	Массовая доля жира	-
365.	ГОСТ 30648.3-99	Продукты молочные для детского питания		0402	Массовая доля влаги	(0,5 – 100,0) %
366.	ГОСТ 30648.4-99	Продукты молочные для детского питания		0402	Кислотность	(2,0-250) °Т
367.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые			Массовая доля жира	-
368.	ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые		из 1101	Загрязненность вредителями хлебных запасов	-
369.	ГОСТ 7631-2008	Рыба, нерыбные объекты, продукция, вырабатываемая из них		из 0301-0305	Органолептические показатели	-
370.	ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты, продукция, вырабатываемая из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Отбор проб Массовая доля снега, массовая доля глазури	- (0 – 100) %
371.	ГОСТ 814-96	Рыба охлажденная		0302	Органолептические показатели	-
372.	ГОСТ 3948-90	Филе рыбное		0304	Органолептические показатели	-
373.	ГОСТ 1168-86	Рыба мороженая		0302	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
374.	ГОСТ 17660-97	Рыба мороженая		0302	Органолептические показатели	-
375.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Масса нетто Массовая доля составных частей	
376.	ГОСТ 280-2009	Консервы из копченой рыбы		1604	Органолептические показатели	-
377.	ГОСТ 3945-78	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
378.	ГОСТ 7144-2006	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
379.	ГОСТ 7454-2007	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
380.	ГОСТ 7457-2007	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
381.	ГОСТ 9862-90	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
382.	ГОСТ 10119-2007	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
383.	ГОСТ 10979-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
384.	ГОСТ 12161-2006	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
385.	ГОСТ 12292-2000	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов, Консервы рыбные с растительными гарнирами		1604	Органолептические показатели	-
386.	ГОСТ 13865-2000	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
387.	ГОСТ 19588-2006	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
388.	ГОСТ 20546-2006	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
389.	ГОСТ 29275-92	Консервы и пресервы из		1604	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
		рыбы и морепродуктов			показатели	
390.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604	Органолептические показатели	-
391.	ГОСТ 813-2002	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Органолептические показатели	-
392.	ГОСТ 815-2004	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Органолептические показатели	-
393.	ГОСТ 1084-88	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них		из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 0306, из 0307, из 01604, из 01605	Органолептические показатели	-
394.	ГОСТ 7636-85 п. 3.5 п. 3.6 п. 7.12	Рыба		0305	Хлористый натрий Кислотность Перекисное число	
395.	ГОСТ 7448-2006	Рыба соленая		0305	Органолептические показатели	-
396.	ГОСТ 6606-83	Рыба копченая		0305	Органолептические показатели	-
397.	ГОСТ 11482-96	Рыба копченая		0305	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
398.	ГОСТ 28698-90	Рыба соленая		0305	Органолептические показатели	-
399.	ГОСТ 13586.3-83	Зерно, мукомольные и крупяные продукты		1001-1008	Отбор проб	-
400.	ГОСТ 13586.4-83	Зерно, мукомольные и крупяные продукты		1001-1008	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи, амбарные вредители. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	-
401.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа		1103	Отбор проб	-
402.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа		1103	Органолептические показатели	-
403.	ГОСТ 572-60	Крупа пшено		1103 11	Органолептические показатели	-
404.	ГОСТ 3034-75	Крупа овсяная		1103 19 400 0	Органолептические показатели	-
405.	ГОСТ 5550-74	Крупа гречневая		1103 13 900 0	Органолептические показатели	-
406.	ГОСТ 5784-60	Крупа ячменная		1103 19 200 0	Органолептические показатели	-
407.	ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая		1103 19 500 0	Органолептические показатели	-
408.	ГОСТ 7022-97	Крупа манная		1103 11	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
409.	ГОСТ 21149-93	Хлопья овсяные		1104 12	Органолептические показатели	-
410.	ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная		1103 13	Органолептические показатели	-
411.	ГОСТ 18271-72	Крупа пшеничная		1103 11	Органолептические показатели	-
412.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа		1103	Зольность	(0,1 – 5,0) %
413.	ГОСТ 20239-74	Крупа		1103	Металломагнитная примесь	-
414.	ГОСТ 27668-88	Мука		1103	Отбор проб	-
415.	ГОСТ 27558-87	Мука		1103	Органолептические показатели	-
416.	ГОСТ 12183-66	Мука ржано-пшеничная		1103	Органолептические показатели	-
417.	ГОСТ Р 52809-07	Мука ржаная		1103	Органолептические показатели	-
418.	ГОСТ 52189-2003	Мука пшеничная		1103	Органолептические показатели	-
419.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби		1103	Влажность	-
420.	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби		110100, из 1102, из 1103	Зольность	(0,1 – 5,0) %
421.	ГОСТ 27559-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобучлочные изделия, фрукты семечковые сушеные, зерновые, бобовые, плодовоовощная		из 1101	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи, амбарные вредители)	-

1	2	3	4	5	6	7
		продукция				
422.	ГОСТ 30483-97 п. 3.1 п.3.5	Зерно		Из 1101	Сорная и зерновая примесь Металломагнитная примесь	-
423.	Инструкция № 1100/2451-98-115	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобучулочные изделия, фрукты семечковые сушеные, зерновые, бобовые, плодовоовощная продукция		из 1001-1008	Заражённость возбудителем «картофельной болезни»	-
424.	ГОСТ 24557-89	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
425.	ГОСТ 2077-84	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
426.	ГОСТ 25832-89	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
427.	ГОСТ 9511-80	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
428.	ГОСТ 26987-86	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
429.	ГОСТ 27842-88	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
430.	ГОСТ 27844-88	Изделия хлебобучулочные		1905	Органолептические показатели	-
431.	ГОСТ 21094-75	Изделия хлебобучулочные		1905	Влажность	-
432.	ГОСТ 5670-96	Изделия хлебобучулочные		1905	Кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
433.	ГОСТ 5669-96	Изделия хлебобулочные		1905	Пористость	(1,0 – 99,0) %
434.	ГОСТ 5672-68	Изделия хлебобулочные		1905	Массовая доля сахара	(1,0 – 20) %
435.	ГОСТ 5668-68	Изделия хлебобулочные		1905	Массовая доля жира	(0,7 – 50) %
436.	ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия		1905	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	
					Масса изделий	
437.	ГОСТ 11270-88	Изделия хлебобулочные		1905	Органолептические показатели	-
438.	ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные		1905	Органолептические показатели	-
439.	ГОСТ 8494-96	Сухари едобные пшеничные		1905	Органолептические показатели Влажность	-
440.	ГОСТ Р 54645-2011	Изделия хлебобулочные сухарные		1905	Органолептические показатели	-
441.	ГОСТ 28402-89	Сухари панировочные		1905	Органолептические показатели	-
442.	ГОСТ 686-83	Сухари армейские		1905	Органолептические показатели	-
443.	ГОСТ 28881-90	Палочки хлебные		1905	Органолептические показатели	-
444.	ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские		1704	Органолептические показатели Определение размеров, массы нетто и составных частей	-
445.	ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские		1704	Кислотность и щелочность	-
446.	ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские		1704	Массовая доля сахара	(0,2 – 80) %
447.	ГОСТ 5904-82 ч. 2	Изделия кондитерские		1704	Отбор проб	-
448.	ГОСТ 6477-88 п. 1.1.8	Изделия кондитерские		1704	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
		Изделия кондитерские			показатели	
449.	ГОСТ Р 50230-92 п 1.1.3	Изделия кондитерские		1704	Органолептические показатели	-
450.	ГОСТ 14032-68	Изделия кондитерские		1905	Органолептические показатели	-
451.	ГОСТ 14621-78 п. 1.4	Изделия кондитерские		1905	Органолептические показатели	-
452.	МУ 1-40/3805-91 п. 1.1 п. 2.1 п.2.2 п.7.1	Готовые пищевые продукты Продукция для питания детей раннего возраста, дошкольников и школьников, используемая в производстве продуктов детского и организации общественного питания		из 0201-0210, из 0301-0308, из 0401-0408, 0409000000, 0410000000, из 0701, 070200000, из 0703-0706, 070700, из 0708 -0714, из 0801- 0813, 0814000000, из 1001-1008, 110100, из 1102-1108, из из 1201, из 1202, 120400, из 1205, 120600, из 1207-1212, из 1214, из 1302, из 1501,из 1502, из 1504, 1506000000, из 1507-1509, 151000, из 1511 -1517, 151800, 160100, из	Отбор проб Сухие вещества или влажность Качество термообработки Углеводы Энергетическая ценность Массовая доля жира	

1	2	3	4	5	6	7	
				1602, 160300, из 1604, 1605, из 1701-1704, 1801000000, из 1803, 1804000000, 1805000000, из 1806, из 1901- 1905, из 2001- 2009, из 2101- 2104, 210500, из 2106, из 2201-2202			
453.	МУ 5048-89	Свежие и замороженные, сухие овощи и фрукты, ягоды		0701, 070200000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707, 0807 из 2001-2009	Нитраты	(50 – 3000) мг/кг	
454.	ГОСТ 25555.4-91 п. 3 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей			Щелочность общей золы Щелочность водорастворимой золы		
455.	ГОСТ 13340.2-77	Овощи сушеные		0712	Массовая доля металлической примеси Зараженность вредителями хлебных запасов	-	
456.	ГОСТ 13341-77 п. 2	Овощи сушеные		0712	Отбор проб		
457.	ГОСТ 1750-86 п. 2.5 п. 2.7	Фрукты сушеные		0806, 0813	Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие доля металлической примеси Органолептические показатели	- -	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.9				Влага	-
458.	ГОСТ 28562-90	Продукты переработки плодов и овощей		из 2001-2009	Массовая доля сухих веществ	-
459.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные		из 1507, из 1508, из 1509, из 1510, из 1512, из 1515, из 1516, из 1517, из 2103, 2201 00, 2202 00	Органолептические показатели	-
460.	ГОСТ Р 50457-92 п. 4	Растительные масла (все виды) и продукты их переработки		из 1507, из 1508 из 1512, из 1513 из 1514, из 1515	Кислотное число	(0,5 – 3,0) ° К (0,1 – 30) мг КОН/г
461.	ГОСТ 8285-91 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.4.2	Жиры животные топленые, масла растительные		из 0201-0210, из 1601, из 1602, из 1604, из 0301-0306, из 0401-0407, из 0409, из 0701-0709, из 0710, из 0801- 0810, из 0811, из 1202, из 1206, из 1207, из 2001-2009, из 2104, из 1901-1905, из 2101-2105, из 2201-2208	Отбор проб Органолептические показатели Перекисное число	(1-100) %
462.	ГОСТ 6687.5-86 п. 2	Продукция безалкогольной промышленности		2202	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
463.	ГОСТ 6687.0-86 п. 2	Продукция безалкогольной промышленности		2202	Отбор проб	-
464.	ГОСТ 6687.2-90	Напитки безалкогольные		2202-2203	Сухие вещества	-
465.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные		2202-2203	Кислотность	(1-20) см ³ NaOH/100 см ³
466.	ГОСТ 7698-93 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.4 п. 2.7	Крахмалы		из 1108	Отбор проб Органолептические показатели Массовая доля влаги Кислотность	- - (1-50) % (1,4-50) см ³
467.	ГОСТ Р 53876-2010 п. 4.1.1	Крахмалы		1108	Органолептические показатели	-
468.	ГОСТ 7047-55 п. 3	Компоты, напитки (3 блока)			Витамин С	от 0,1 мг
469.	ГОСТ 28561-90 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей			Сухие вещества или влага	-
470.	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны			Азота диоксид	(1-250) мг/м ³
471.					Аммиак	(10-1000) мг/м ³
472.					Ацетон	(100-10000) мг/м ³
473.					Бензин	(500-4000) мг/м ³
474.					Бензол	(100-1500) мг/м ³
475.					Ксилолы	(20-1500) мг/м ³
476.					Озон	(0,05-15) мг/м ³
477.					Ртуть	(0,003-0,1) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
478.					Сероводород	(10-1500) мг/м ³
479.					Серы диоксид	(5-130) мг/м ³
480.					Стирол	(5-500) мг/м ³
481.					Толуол	(25-2000) мг/м ³
482.					Уайт-спирит	(50-4000) мг/м ³
483.					Углеводороды нефти (алифатические предельные (в пересчете на углерод))	(50-4000) мг/м ³
484.					Уксусная кислота	(2-300) мг/м ³
485.					Фенол	(0,3-3,0) мг/м ³
486.					Формальдегид	(0,25-5,0) мг/м ³
487.					Хлор	(0,5-200) мг/м ³
488.	МУ № 1638-77				Азота диоксид	от 3 мг/м ³
489.	МУК 4.1.2465-09				Азота диоксид	(1-20) мг/м ³
490.	МУК 4.1.2469-09				Формальдегид	(0,25-3) мг/м ³
491.	МУ № 1461-76 (выпуск XIII)				Фенол	-
492.	МУ 4945-88 п. 3.1 (стр. 7-9) (стр. 26-28) п. 3.1 (стр. 29-31)				Марганец Свинец Кремния диоксид	-

1	2	3	4	5	6	7
493.	МУ 1639-77 (выпуск с 1-5 стр. 62-64)				Озон	от 0,05 мг/м ³
494.	МУ 1641-77 (сборник МУ выпуск 1-5 стр. 69-70)				Серная к-та и сульфаты	от 5 мг/м ³
495.	МУ 5836-91 (сборник выпуск 11 стр. 78-79)				Индустриальные масла	(2,5-25) мг/м ³
496.	МУ 4.1.2.2468-09				Пыль	(1-250) мг/м ³
497.	МУК 4.1.2471-09				Серы диоксид	(5-125) мг/м ³
498.	Инструкция на ЭЛАН-СО-50	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны			Углерода оксид	(0-50) мг/м ³
499.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			Азота диоксид	(0,02-1,4) мг/м ³
500.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.1				Аммиак	(0,01-2,5) мг/м ³
501.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6				Пыль (взвешенные частицы)	(0,26-50) мг/м ³
502.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.7.1				Серы диоксид	(0,04-5,0) мг/м ³
503.	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.5				Фенол	(0,004-0,2) мг/м ³
504.	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.7				Формальдегид	(0,01-0,22) мг/м ³
505.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.3.4				Хлор	(0,012-1,0) мг/м ³
506.	МУ № 11-3/204-09	Средства для дезинфекции		3808	четвертичные аммонийные соединения рН	- (9-12) ед. рН
507.	ГОСТ 14193-78				Массовая доля активного	-

1	2	3	4	5	6	7
508.	МУ № 11-3/150-09				хлора	-
509.	МУ-17-12				Массовая доля активного хлора	-
510.	МУ № 11-3/199-09				Глутаровый альдегид	-
511.	МУ № 28-6/23				Дициламин	-
512.	МУ № 1100/1255-99-113				Массовая доля активного хлора	-
513.	ГОСТ 177-88 п. 3.3				Четвертичные аммонийные соединения	-
514.	МУ 2142-80	Вода			Массовая доля перекиси водорода	-
515.	МУК 4.3.2900-11	Вода горячего водоснабжения			ДДТ, ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/л
516.	РД 52.24.496-2005	Поверхностные воды суши, сточная вода, в том числе очищенная, ливневая и талая			температура	(-50 до 300) °С
517.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая		2201 10	температура	(-20 до 100) °С
518.	ГОСТ 31868-2012 метод Б	централизованного и децентрализованного водоснабжения; горячая вода, подаваемая населению;			Мутность	(0,5 – 50,0) мг/дм³
519.	ГОСТ 4011-72	вода, подаваемая населению;			Цветность	от 1 градуса цветности
520.	ГОСТ 33045-2014 Метод А Метод Д Метод Б	вода поверхностных водных объектов для целей питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения			Общее железо	(0,10 – 2,0) мг/дм³
521.	ГОСТ 4386-89				Аммоний Нитраты Нитриты Фториды	(0,1-3,0) мг/дм³ (0,1-2,0) мг/дм³ (0,003-3,0) мг/дм³ (0,05 – 1,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
522.	ГОСТ 4974-2014	вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая, расфасованная в емкости			Марганец	(0,01 – 0,2) мг/дм ³
523.	ГОСТ 18165-2014		Алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм ³		
524.	ГОСТ 18308-72		молибден	от 2,5 мкг/дм ³		
525.	ГОСТ 31940-2012 метод 3		Сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³		
526.	ПНДФ 14.1.2.3:4.121-97		Водородный показатель pH	(1-14) pH		
527.	ГОСТ 31954-2012		Жесткость общая	(0,1-10,0) °Ж		
528.	ПНДФ 14.2:4.154-99		Окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мг/дм ³		
529.	РД 52.24.403-07		Кальций	(1-200) мг/дм ³		
530.	ПНДФ 14.1.2.4.137-98		Магний	(0,04-5,0) мг/дм ³		
531.	РД 52.24.433-2005		Кремний	(0,5-15,0) мг/дм ³		
532.	ГОСТ 18164-72		Сухой остаток	(10-500) мг/дм ³		
533.	ПНДФ 14.1:2:4.114-97		Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³		
534.	ГОСТ 4245-72		Хлориды	10-200) мг/дм ³		
535.	ГОСТ 18190-72		Остаточный хлор	(0,15-2,0) мг/дм ³		
536.	ГОСТ 31857-2012 метод 3		ПАВ (анионо-активные)	(0,025-2,0) мг/дм ³		
537.	ГОСТ 31956-2012		Хром (VI)	(0,005-0,05) мг/дм ³		
538.	РД 52.24.488-2006		Фенолы	(2,0-30,0) мкг/дм ³		
539.	ПНДФ 14.1:2:3:4.245-07		Щелочность	(0,005-10) ммоль/дм ³		
540.	ПНДФ 14.1:2:4.178-02		Сероводород, сульфиды и гидросульфиды	(0,002-10,0) мг/дм ³		
541.	ГОСТ 31859-2012		Химическое потребление кислорода	(10-800) мг О/дм ³		
542.	ПНДФ 14.1:2.100-97			(4-80) мг О/дм ³		
543.	ПНДФ 14.1:2:4.123-97		Биохимическое потребление кислорода БПК5	(0,5-1000) мг О/дм ³		
544.	ГОСТ Р 55683-2013		Питьевая вода (в том числе вода бассейнов)	остаточный хлор (0,15-2,0) мг/дм ³		
545.	МВИ 01.02.117 ФР.1.31.2007.03234		Питьевые, природные и сточные воды	Нефтепродукты (0,03-5,0) мг/дм ³		
546.	ПНДФ 14.1:2:4.15-95		Питьевые, поверхностные и сточные воды	АПАВ (0,01-10,0) мг/дм ³		
547.	ПНДФ 14.1:2:4.112-97			Фосфат-ион (0,05-80) мг/дм ³		
548.	ПНДФ 14.1:2:4.179-02			Фторид-ион (0,1-1,0) мг/дм ³		
549.	ПНДФ 14.1:2.110-97	Природные и очищенные сточные воды	Взвешенные вещества (3-50) мг/дм ³			
550.	ПНДФ 14.1:2:101-97		Растворенный кислород (1,0-15) мг/дм ³			

1	2	3	4	5	6	7
551.	РД 52.24.419-2005				Растворенный кислород	(1,0-15) мг/дм ³
552.	ПНДФ 14.1.2:4.158-2000				Сульфаты	(10-1000) мг/дм ³
553.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная			Остаток после выпаривания	(0-5,0) мг/дм ³
					Аммиак	(0-0,02) мг/дм ³
					Нитраты	(0-0,2) мг/дм ³
					Сульфаты	(0-0,5) мг/дм ³
					Железо	(0-0,05) мг/дм ³
					Кальций	(0-0,8) мг/дм ³
					Медь	(0-0,02) мг/дм ³
					Свинец	(0-0,05) мг/дм ³
					Цинк	(0-0,2) мг/дм ³
					Вещества восстанавливающие KMnO ₄	(0-0,08) мг/дм ³
554.	Руководство к прибору «Анион-4120				pH	(1-14) ед. pH
555.	ГОСТ 31296.2-2006	Измерение шума на местности			удельная электропроводимость	(10-4 д-10) см/м
556.	ГОСТ 31296.1-2005	Измерение шума на местности			Уровень звукового давления	
557.	ГОСТ Р 53187-2008	Шумовой мониторинг городских территорий			Уровень звукового давления	
558.	ГОСТ 31191.1-2004	Здания и сооружения			Общая вибрация	
559.	ГОСТ 31191.2-2004	Здания и сооружения			Общая вибрация	
560.	ГОСТ 31192.1-2004	Рабочие места			Локальная вибрация	
561.	ГОСТ 31192.2-2005	Рабочие места			Локальная вибрация	
562.	МУ 2.2.4.706-98	Рабочие места			Освещенность	
563.	ГОСТ Р 50949-2001	Рабочие места			ЭМП	5 В/м -1000 В/м 0,5 В/м-40 В/м
564.	ГОСТ Р 50923-96 п. 6.1	Рабочие места			Освещенность	
565.	МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.1018-01	Вода источников питьевого и хозяйственно-питьевого		2201.10	Отбор Общее микробное число	

1	2	3	4	5	6	7	
	<p>МУК 4.2.1018-01 ГОСТ 52426-05 МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.1018-01</p> <p>МУК 4.2.1884-04 МУК 4.2.588-99 МУК 4.2.1884-04</p> <p>МР МЗ СССР от 1984 г.</p> <p>МУ 4.2.2218-07 МУК 4.2.2870-11</p> <p>МУК 4.2.1884-04 МУК 4.2.2314-2008 МУК 4.2.2661-10</p>	<p>водоснабжения. Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения . Горячая вода , подаваемая населению. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Вода бассейнов. Вода поверхностных объектов для целей питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения. Вода водоемов в местах купания. Сточная вода.</p>			<p>Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Глюкозоположительные колиформные бактерии Колифаги Споры сульфитредуцирующих клостридий Возбудители кишечных инфекций Золотистый стафилококк P. aeruginosa V/cholela</p> <p>Паразитологические показатели: Яйца и личинки гельминтов жизнеспособные. Цисты кишечных патогенных простейших, Ооцисты криптоспоридий</p>		
566.	ГОСТ 10444.15-94	<p>Мясо и мясные субпродукты. Колбасные изделия и продукты из мяса. Готовые мясные и мясосервацие продукты. Кулинарные</p>		0201-0204 0206-0209 1602	КМАФАнМ		

1	2	3	4	5	6	7
		изделия из мяса. Консервы из мяса, мясных субпродуктов, мясорастительные				
567.	МУК 4.2.1122-02				L monocytogenes	
568.	ГОСТ 28560-90				Proteus	
569.	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	
570.	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.1-84			1602	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В cereus, В polydympha, В subtilis, мезофильные клостридии, неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы;	
571.	ГОСТ 7702.2.1-95	Колбасные изделия, копченые, кулинарные изделия с использованием мяса птицы Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной		0201-0204 0206-0209 1602	КМАФАнМ	

1	2	3	4	5	6	7
		птицы, яйца куриные пищевые				
572.						
573.	МУК 4.2.1122-02				L monocytogenes	
574.	ГОСТ 7702.2.6-93				Сульфитредуцирующие кlostридии	
575.	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	
576.	ГОСТ 28560-90				Proteus	
577.	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88			1602	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В cereus, В polyuxa, В subtilis, мезофильные klostридии, неспоробразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы,;	
578.	ГОСТ 30347-97				S aureus	
579.	МУК 4.2.1122-02				L monocytogenes	

1	2	3	4	5	6	7
580.	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.1-84			1602	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В cereus, В polypuxa, В subtilis, мезофильные клостридии, неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы;	
581.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	
582.	МУК 4.2.1122-02				L monocytogenes	
583.	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	
584.	ГОСТ 28560-90				Proteus	
585.	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.1-84				Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В cereus, В polypuxa, В subtilis, мезофильные клостридии,	

1	2	3	4	5	6	7
					неспорозобразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы,;	
586.	МУК 3.2.988-00				Паразитологические показатели: личинки в живом виде	
587.	ГОСТ 10444/15-94	Изделия хлебобулочные, бараночные, сухари. Мучные кондитерские. Изделия кондитерские.		1905 1704	КМАФАнМ	
588.	ГОСТ 28560-90				Proteus	
589.	Инструкция 1100/2451-98-115				возбудители картофельной болезни	
590.	ГОСТ 10444.15-94	Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукты общественного питания		0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0708 0414 0801-0814 1001-1008 1101-1108 1214 1302 1501-1508 1201-1212 1601-1605 1701-1704 1801-1806	КМАФАнМ	

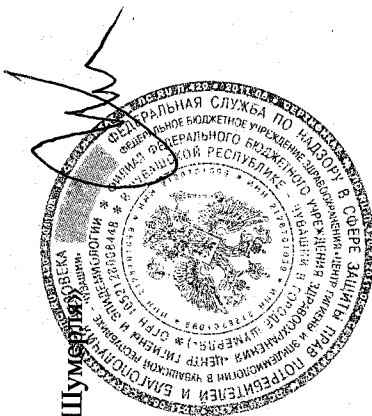
1	2	3	4	5	6	7
591.	ГОСТ 28560-90			1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2202		
592.	МУК 4.2.1122-02				Proteus L monocytogenes	
593.	ГОСТ 10444.15-94	Свежие и замороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы. Продукты переработки плодов, овощей. Консервы овощные, фруктовые, ягодные		0701-0707 0807 2001-2009	КМАФАнМ	
594.	МУК 4.2.1122-02				L monocytogenes	
595.	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ10444.1-84				Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В сereus ,B polyмуха, B subtilis, мезофильные клостридии, неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, молочнокислые микроорганизмы.;	

1	2	3	4	5	6	7
596.	ГОСТ 10444.15-94	Продукты безалкогольной продукции, напитки безалкогольной промышленности		2202-2203	КМАФАнМ	
597.	ГОСТ 10444.15-94	Крахмал		1108	КМАФАнМ	

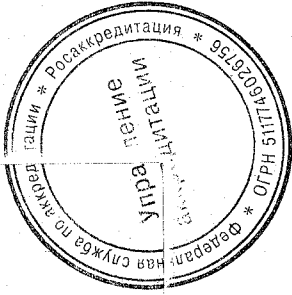
_____ должность уполномоченного лица подпись уполномоченного лица инициалы, фамилия уполномоченного лица

м.п. (в случае, если имеется)

Руководитель Испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля»
А.Н. Гусельщиков



54 листа



Руководитель экспертной группы:

Трюхан Е.А.

Член экспертной группы

Панкратов И.В.