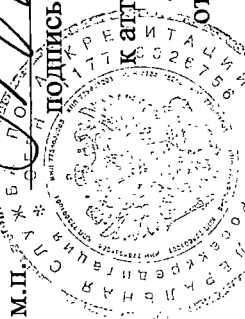


Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

М.П.  Подпись
инициалы, фамилия

Приложение

к аттестату об аккредитации

№ RA.RU.22AD70

от " " 20 г.

на 39 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

300419

Испытательная лаборатория экспертизы пищевой продукции Общества с ограниченной ответственностью
"ВИКИН"

наименование испытательной лаборатории (центра)

129281, г. Москва, ул. Лётчика Бабушкина, дом 32, корпус 3, этаж 3, пом. I, комн. 12

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 Р 57164 п.5	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения.	36.00.11 36.00.12 20.13.52.1 20	2201 2853 2201 10 2201	Запах, запах при 20°C (при 60°C) Вкус и привкус	От 0 до 5 баллов От 0 до 5 баллов
2	ГОСТ Р 57164 п.6	Вода источников нецентрализованного водоснабжения.	10.86.10.3 10 08.93.10.1 40 36.00.20.1 30	90 000 0	Мутность	по каолину 0,58-8,7 мг/дм3 по формазину от 1 до 15 ЕМФ
3	ГОСТ 4974 метод А				Марганец	0,01-5,0 мг/дм3
4	ГОСТ 31868 п.5 метод Б	Вода питьевая			Цветность	От 1 до 50 Св.50 градусов

5	ГОСТ 33045 метод Б	расфасованная в емкости. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.			Нитриты	0,003 -30 мг/дм ³
6	ГОСТ 33045 метод А				Аммиак	0,1-300,0 мг/дм ³
7	ГОСТ 33045				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
	метод Д				Сульфаты	2-50 мг/дм ³
8	ГОСТ 31940				Сульфаты	25-500 мг/дм ³
9	ГОСТ 31940 метод 1				Общее железо	0,05-2,0 мг/дм ³
10	ГОСТ 4011 п.3				Фториды	0,05-1,0 мг/дм ³
11	ГОСТ 4386 п.1 вариант А				Алюминий	0,04-0,56 мг/дм ³
12	ГОСТ 18165 метод Б				Общая минерализация	от 150мг/дм ³
13	ГОСТ 18164 п.3				Щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
14	ГОСТ 31957 метод А.2				Перманганатная окисляемость	от 0,5 до 10 мг О ₂ /дм ³ от 0,25 до 100 мг О ₂ /дм ³
15	ГОСТ Р 55684 метод Б				Хлориды	От 20 мг/дм ³
16	ГОСТ 4245 п.2				Жесткость	от 0,10°Ж (мгэкв./дм ³)
17	ГОСТ 31954 п.4				Фосфорсодержащие вещества	Ортофосфаты и полифосфаты-(0,01-40) мг/дм ³
18	ГОСТ 18309 (метод А)				Кальций	от 1 мг/дм ³
19	ГОСТ 23268.5 п. 2				Хлор остаточный свободный	От 0,1 мг/дм ³
20	ГОСТ 18190 п.2				Хлор остаточный связанный	От 0,1 мг/дм ³
21	ГОСТ 18190 п.4				Кадмий	(0,0005-1,0) мг/л
22	ПНД Ф 14.1:2:4.69				Свинец	(0,001-1,0) мг/л
					Медь	(0,001-1,0) мг/л

					Цинк	(0,010-10) мг/л
23	ПНД Ф 14.1:2:4.221				Мышьяк	(0,002-2,0) мг/л
24	ГОСТ 31866				Ртуть	(0,00010-0,0050) мг/л
					Кадмий	(0,0001-1,0) мг/л
					Свинец	(0,0001-1,0) мг/л
					Медь	(0,0005-5,0) мг/л
					Цинк	(0,0005-10) мг/л
					Мышьяк	(0,001-0,20) мг/л
					Ртуть	(0,00005-0,01) мг/л
25	ПНДФ 14.1:2:3:4.121	Вода централизован ных систем хозяйственно- питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализован ного водоснабжения. Вода питьевая расфасованная в емкости. Дистиллированн ая вода.			Водородный показатель (рН)	1-14 ед. рН
26	ГОСТ 6709 п.3.5	Вода дистиллированна			Аммиак и аммонийные соли	Менее-более норматива качества (0,02 мг/дм ³)
27	ГОСТ 6709 п.3.6	я			Нитраты	Менее-более норматива качества (0,2 мг/дм ³)
28	ГОСТ 6709 п.3.7				Сульфаты	Менее-более норматива качества (0,5 мг/дм ³)

29	ГОСТ 6709 п.3.8				Хлориды	Менее-более норматива качества (0,02 мг/дм ³)
30	ГОСТ 6709 п.3.9а				Алюминий	Менее-более норматива качества (0,05 мг/дм ³)
31	ГОСТ 6709 п.3.10				Железо	Менее-более норматива качества (0,05 мг/дм ³)
32	ГОСТ 6709 п.3.11				Кальций	Менее-более норматива качества (0,8 мг/дм ³)
33	ГОСТ 6709 п.3.15				Вещества восстанавливающие кмп04	Менее-более норматива качества (0,08 мг/дм ³)
34	ГОСТ 6709 п.3.3				Масса сухого остатка	до 2,5 мг/500 см ³
35	ГОСТ 31861	Вода			Отбор проб	—
36	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах			Отбор проб	—
37	ГОСТ 8558.1 п.7	Мясо и мясопродукты	10.11	0201	Нитрит натрия	0,00002% - 0,012%
38	ГОСТ 29299	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.12	0202	Нитрит натрия	20-200 мг/кг
39	ГОСТ 9793 п.8-9	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и	10.13	0203	Влага	1,0-85%
40	ГОСТ 10574 п.7		10.86.	0207	Массовая доля крахмала	0,3-15,4%
41	ГОСТ 9959			0210	Внешний вид	—
				1601 00	Консистенция	
				1602 10 00	Цвет	
				1602 20	Запах	
				1602 50	Вкус	
				1602 90	Массовая доля общего фосфора	0,01-1,50 %
42	ГОСТ 32009				Остаточная активность кислот фосфатазы	(0,0012-0,0240)%
43	ГОСТ 23231				Остаточная активность кислот фосфатазы	(0-0,012)%
44	ГОСТ 31787					

45	ГОСТ 23042 п.8	говядины				Массовая доля жира	(0,2-50) %
46	ГОСТ Р 51480					Массовая доля хлоридов (поваренной соли, хлористого натрия)	Св.1,0 %
47	ГОСТ 25011 п.6					Массовая доля белка	1-55 %
48	ГОСТ 32008					Массовая доля азота	Менее 5,0 % От 5,0% и более
49	ГОСТ Р 51478					pH	От 1,0 до 14,0
50	ГОСТ 31727 п.8.4					Массовая доля общей золы	(0,0-20,0) %
51	ГОСТ 4288 п.2.5					Влага	0-99%
52	ГОСТ 4288 п.2.2					Масса, масса нетто и массовая доля составных частей	0-100%
53	ГОСТ 4288 п.2.3					Внешний вид Качество фарша Запах Вкус	-
54	ГОСТ 4288 п.2.8					Массовая доля хлеба	-
55	ГОСТ 4288 п.2.6					Кислотность	От 0,001 °Г
56	ГОСТ 9957 п.7-8					Массовая доля поваренной соли	0,1-7,0%
57	ГОСТ 4288 п.2.1	Мясо				Отбор проб	-
58	ГОСТ 7269 п.5					Внешний вид и цвет поверхности туши мышцы на разрезе консистенция Запах Состояние жира, сухожилий прозрачность и аромат бульона	-
59	ГОСТ 7269 п.4					Отбор проб	-
60	ГОСТ Р 51447					Отбор проб	-
61	ГОСТ 31470 п.12					Массовая доля крахмала (углеводов, хлеба)	(2,0 – 20,0) %

		субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13 10.86. 10.11.39			Общая кислотность	(0,3-10,0) °Т
62	ГОСТ 31470 п.5					Внешний вид	–
63	ГОСТ 31470 п.4					Консистенция	
						Цвет	
						Запах	
64	ГОСТ 31470 п.6					Свежесть мяса с реактивом Несслера	Обнаружено/не обнаружено
65	ГОСТ 31470 п.11					Качественное определение добавок – хлеб, крахмал, каши и др. углеводов	Обнаружено/не обнаружено
66	ГОСТ Р 51944					Внешний вид	–
						Консистенция	
						Цвет	
						Запах	
						Мышцы на разрезе	
						Прозрачность и аромат бульона	
						Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	
67	ГОСТ 32951 п.7.13					Массовая доля составных частей (начинки или покрытия)	0-100%
68	ГОСТ Р 52417 п.5					Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
69	ГОСТ 31466 п.6					Массовая доля костных включений	Св 0,1%
70	ГОСТ 31930 п.5					Массовая доля технологически добавленной влаги	0-99%
71	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов				Внешний вид	–
						Цвет	
						Состояние мышц на разрезе	
						Консистенция	
						Запах	
						Прозрачность и аромат бульона	

72	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.13.1 22	0302 0304	Внешний вид Запах	—
73	ГОСТ 26664 п.4		10.85.12.0 00	0302 91- 0302 99	Вкус Консистенция	0-100%
74	ГОСТ 26664 п.3		03.2	0303 91- 0303 99	Массовая доля составных частей Масса нетто	—
75	ГОСТ 27207		17	0304	Массовая доля поваренной соли	0,3-64,8%
76	ГОСТ 27082 п.4		47.23.10.0	0304 49 10	Общая кислотность	От 0,01 %
77	ГОСТ 26808 п.2-3		00	0305	Сухие вещества	1-90%
78	ГОСТ 27001 п.2		10.20.31.1	0306		
79	ГОСТ 28972		10	0307	Массовая доля бензоата (бензойнокислого) натрия	От 0,003%
80	ГОСТ 8756.4		10.20.33.1	0308	Активная кислотность (pH)	От 1,0 до 14,0
81	ГОСТ 26829 п.4		10		Минеральные примеси	От 0,01%
82	ГОСТ 7631 п.6 ГОСТ 7636	Рыба, нерыбные объекты и продукты из них	13		Массовая доля жира	От 0%
83	ГОСТ 7636 п.8.9.1		10.20.25.1 11		Внешний вид Консистенция	—
84	ГОСТ 7636 п.3.7		10.20.25.1 12		Цвет	
85	ГОСТ 7636 п.3.5.1		10.20.25.1 19		Запах	
86	ГОСТ 7636 п.3.3		10.85.12.0 00		Вкус	
87	ГОСТ Р 55503		10.20.25.1 90		Массовая доля белка(белковых веществ)	От 0%
					Массовая доля жира	От 0%
					Массовая доля поваренной соли	От 0%
					Влага	От 0%
					Массовая доля соединений фосфора	Ортофосфаты – (0,5-20) % Общий фосфор (0,8-20) %

88	ГОСТ 7636 п.8				Металлопримеси	Полифосфаты 1-20 ‰ 0,01 мг/кг
89	ГОСТ 7636 п.8.14				Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
90	ГОСТ 7636 п.11.8				Минеральные примеси	От 0,0001%
91	ГОСТ 7636 п.3.2.3				Качественная реакция на аммиак	Обнаружено/не обнаружено
92	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2а				Массовая доля глазури (рыба)	От 0%
93	ГОСТ 31339				Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	–
94	ГОСТ 5472-50	Масла растительные и жиры животные (топленые)	10.41.19.0 00 10.41.60.1 10 10.41.59.1 10 10.41.29.1 10 10.41.60.1 20 10.41.54.0 00	0405 1501 1502 1502 10 1502 90 1507 1508 1509 1510 00 1511 1512 1513 1514 1516 1517	Вкус Запах Цвет Прозрачность Влага и летучие вещества Перекисное число Кислотное число Массовая доля фосфорсодержащих веществ	– 0,06 -1,0% 0,1-40 ммоль/кг 0,1-30 мг КОН/г (2,0-2300) мк/кг (0,0005 - 6,0) % - стеароолецитин (0,0005 до 0,53) на оксид фосфора (P ₂ O ₅) 0,1-45 ммоль ½ O ₂
95	ГОСТ 11812					
96	ГОСТ 26593					
97	ГОСТ 31933 п.7					
98	ГОСТ 31753 п.4					
99	ГОСТ Р 51487				Перекисное число в жире	Св 0,04 %
100	ГОСТ 5481 п.5				Массовая доля нежировых примесей	0,1-50%
101	ГОСТ Р 50456				Влага и летучие вещества	

	метод А						
102	ГОСТ 8285 п.2.2					Консистенция Цвет Запах Вкус	—
						Прозрачность	
103	ГОСТ 8285 п.2.1					Отбор проб	—
104	ГОСТ 32190					Отбор проб	—
	ГОСТ 32189 п.5.1					Отбор проб	—
	ГОСТ 32189 п.5.2	Маргарины и жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной				Вкус Запах Цвет Консистенция	—
105	ГОСТ 32189 п.5.4-5.8	промышленност и, растительно-сливочные				Влага и летучие вещества	От 0 до 60% (0-5)%
106	ГОСТ 32189 п.5.10	спреды и смеси				Кислотность	0,5 ⁰ К-3,0 ⁰ К
107	ГОСТ 32189 п.5.20	топленые				Массовая доля поваренной соли	от 0 до 1,5%
108	ГОСТ 32189 приложение Б					pH	От 0 до 14 ед. pH
109	ГОСТ 32189 п.5.11-5.14					Массовая доля общего жира	(40,0-100,0) %
110	ГОСТ Р 55361 п.7.15	Жир молочный, масло и паста				Кислотность жировой фазы	(1-6) °К
111	ГОСТ Р 55361 п.7.16	масляная, сливочно-				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
112	ГОСТ Р 55361 п.7.14	растительные				Кислотность продукта	(1,0-6,0) °К
113	ГОСТ Р 55361	спреды и смеси топленые				Массовая доля поваренной соли (хлористого	(0,5-3,0) %

	п.7.12				натрия)	
114	ГОСТ Р 55361 п.7.13				Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0) %
115	ГОСТ Р 55361 п.7.6-7.8				Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
116	ГОСТ Р 55361 п.7.9-7.10				Массовая доля сухих обезжиренных веществ	(1,0-25)%
117	ГОСТ Р 55361 п.7.4-7.5				Массовая доля жира	От 50 до 75% От 70 до 85 % Для сливочного масла и масляных паст с м.д.ж. (39-85)%
118	ГОСТ Р 55361 п.7.11				Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	От 0,1%
119	ГОСТ Р 55361 п.7.26				Калорийность	Расчетный метод
120	ГОСТ Р 55361 п.5				Отбор проб	—
121	ГОСТ 5897 п.2	Сахар и кондитерские изделия Изделия кондитерские мучные Изделия кондитерские сахаристые.	10.81.12.1 10 10.72.10.1 20 10.72.19.1 10 10.72.12.1 30 10.82.23 10.82.23.1 49 10.82.22.1 30	1701 1704 1806 1905 1905 20	Форма Поверхность Цвет Вкус Запах Вид в изломе Вид в разрезе Промессы Пропеченность	—
122	ГОСТ 5897 п.5				Массовая доля глазури и составных частей	0-100%
123	ГОСТ 5903 п.6				Массовая доля сахара	0,2-80%

124	ГОСТ 5900 п.6		10.82.22.1 36		Влага и сухие вещества	0,5-50%
125	ГОСТ 5902		10.82.23.2 90		Определение степени измельчения и плотности пористых изделий	0-100%
126	ГОСТ 5898 п.2-3		10.7		Кислотность	0,2-50 град.
127	ГОСТ 5898 п.4				Щелочность	от 0,1 град.
128	ГОСТ 31902 п.7				Жир	от 0 до 60%
129	ГОСТ 26811				Массовая доля сернистой кислоты	(0,002-0,100)%
130	ГОСТ 5901 п.8				Массовая доля золы	(0,02-0,2) %
131	ГОСТ 5901 п.10				Металломагнитные примеси	(0,00003-0,00010) %
132	ГОСТ 5901 п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,02-0,1) %
133	ГОСТ 10114				Намокаемость	0-100%
134	ГОСТ 12576 п.8				Внешний вид Цвет Вкус Запах Сыпучесть Чистота раствора	—
135	ГОСТ Р 54642				Влага и сухое вещество	От 0,1 до 1,0%
136	ГОСТ Р 54640				Отбор проб	—
137	МУ 5048 п.2	Плодоовощная продукция. Соковая продукция из	10.39.11.0 00 01.13.51 01.13.33.0	0803 0804 0805 0806	Нитраты	36-9000 мг/кг

138	ГОСТ 29270 п.5	фруктов и овощей, в т.ч. для детского питания.	00	0807	Нитраты	6-9000 мг/кг
139	ГОСТ 29030		01.13.49.1	0808	Относительная плотность	(1,0157-1,1056) г/см ³
140	ГОСТ 28561 п.2	Продукты переработки	90	0809	Содержание растворимых сухих веществ	
141	ГОСТ 29031	плодов и овощей	01.13.90.0	0810	Сухие вещества и влага	от 0,1%
142	ГОСТ ISO 750 п.2.2		00	0811		
143	ГОСТ Р 51437		01.13.12.1	0803	Сухие вещества не растворимые в воде	От 0%
144	ГОСТ ISO 762		20	0804		
145	ГОСТ 25555.3 п.2		10.39.17.1	0805	Кислотность	от 0,1 ммольН+
146	ГОСТ 13340.1 п.7	Овощи сушеные	19	0806		
147	ГОСТ 1750	Фрукты сушеные	01.13.1.00	0807	Сухие вещества	2-25%
148	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные плоды и ягоды моченые	0	0808	Массовая доля минеральных примесей	От 0,0001%
149	ГОСТ 12231	Овощи сушеные	01.13.12	0809	Массовая доля посторонних примесей	
150	ГОСТ 13340.2 п.4		01.13.41	0701		
			10.39.17.1	0702 00		
			11	000		
			10.86.10.2	0703		
			11	0704	Вкус	—
			01.13.19.0	0705	Запах	
			00	0706	Внешний вид	
			10.32.17.1	0707	Консистенция	
			10	0708		
			10.32.19.1	0709	Вкус	—
			12	0710	Запах	
			10.32.16.1	0712	Внешний вид	
			20	0713	Консистенция	
			10.32.19.1	2001	Отбор проб	
			10	2002		
			10.86.10.2	2003	Вкус	—
			43	2004	Запах	
			10.39	2005	Внешний вид	
			10.39.22.1	2006	Консистенция	
			10	2007	Масса нетто	—
					Массовая доля составных частей	
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
					Наличие загнивших и заплесневевших	

			01.23.12.0 00	2008 2009	овошей	
151	ГОСТ 26313		01.24.10.0 00		Отбор проб	—
152	ГОСТ 12231		10.39.25.1		Отбор проб	—
153	ГОСТ 27853		10 10.39.21.1 10 01.21.11.0 00 10.86.10.2 42 10.32.19.1 30 10.39.10.1 14 01.13.34.0 00 01.13.32.0 00 010.39.14. 000		Отбор проб	—
154	ГОСТ 29245 п.3	Консервы молочные	10.51.51.1 13 10.51.56.2 00 10.51.51.1 13 10.89.15.1 10 10.39.17.1	0402 0404 10 0701 0702 0703 0704 0705 0706 0707	Вкус Консистенция Цвет Запах Влага Влага Влага	— 0-100% 0-100% 2,5-50%
155	ГОСТ 8764 п.7					
156	ГОСТ 29246					
157	ГОСТ 30305.1 п.4					

158	ГОСТ 30305.3		00	0708	Кислотность	От 0,1 °Т
159	ГОСТ 29247		10.86.10.2 42	0709 0710	Массовая доля жира	От 0%
160	ГОСТ 29245 п.7		10.32.19.1 30	0712 2001	Группа чистоты	I-III
161	ГОСТ 29248		10.39.17.1 11	2002 2003	Массовая доля сахарозы, лактозы (молочного сахара)	От 0%
162	ГОСТ 8764 п.1		10.39.12.0 00	2004 2005	Отбор проб	—
163	ГОСТ 15113.3 п.2	Концентраты пищевые	10.13.15.1 19	2006 2007	Цвет Запах	—
164	ГОСТ 15113.4		10.13.15.1 10	2008 0803	Внешний вид Влага	0,5-50%
165	ГОСТ 15113.7 п.2		10.51.21.1 10	0804 0805	Массовая доля поваренной соли	0,3-36%
166	ГОСТ 15113.5 п.2-3			0806 0807	Кислотность	0,07-40%
167	ГОСТ 15113.0 п.2			0808 0809	Отбор проб	—
168	ГОСТ 8756.18	Продукты пищевые консервированн ые Продукты переработки плодов овощей и фруктов (в том числе и соковая продукция), консервы мясные и мясорастительны		0810 0811 0402 1604 1605 1602	Внешний вид, герметичность тары и состояние внутренней поверхности металлической тары Внешний вид Консистенция Цвет Запах Вкус Масса нетто	—
169	ГОСТ 33741 п.7 ГОСТ 8756.1 п.2					—
170	ГОСТ 8756.1 п.3					—
171	ГОСТ 8756.1 п.4				Массовая доля составных частей	0-100%
172	ГОСТ 33741 п.8				Масса нетто	—

186	ГОСТ 8756.0				Отбор проб	—
187	ГОСТ 31964 п.7.1-7.2	Изделия макаронные	10.73.11.1 10	1902	Цвет Вкус Запах Наличие крошки	—
188	ГОСТ 31964 п.7.7				Состояние после варки	—
189	ГОСТ 31964 п.7.3				Влага	0-100%
190	ГОСТ 31964 п. 5				Отбор проб	—
191	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.73.11.1 50 10.73.11.1 40 10.73.11.1 90 10.73.11.1 20 10.73.11.1 30 10.61.21.1 10 10.71.11.1 10 10.72.19.1 30 10.72.19.1	905 1905 40 1101 00 1102 1103 1104 1105 1106	Внешний вид Форма Поверхность Цвет Вкус Запах Масса изделия Массовая доля начинки Влажность Пористость мякиша Массовая доля поваренной соли Сахар Жир Кислотность	—
192	ГОСТ 24557 п.3					— 0-100%
193	ГОСТ 21094					1,0-80%
194	ГОСТ 5669					0-100%
195	ГОСТ 5698 п.2					0,14-5,0%
196	ГОСТ 5672 п. 2-3					0-99 %
197	ГОСТ 5668 п.2-3					0,7-50%
198	ГОСТ 5670					От 0,5 град.

199	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные	90		Влажность (массовая доля влаги)	0-100%
200	ГОСТ 7128 п.3.10		10.71.11.1 00		Набухаемость (коэффициент набухаемости)	0-100%
201	ГОСТ 8494 п.3.7	Сухари	10.71.11.1 11		Влажность (массовая доля влаги)	0-100%
202	ГОСТ 8494 п.3.11	пшеничные	10.61.32.1 13		Набухаемость	Полная/неполная
203	ГОСТ Р 54645 п.8.10	Изделия хлебобулочные сухарные	10.61.31.1 10		Набухаемость	Полная/неполная
204	ГОСТ 5667 п.2		10.61.32.1 16		Отбор проб	—
205	ГОСТ 27558 п.3	Продукция мукомольно- крупяной промышленности и Мука и отруби. Крупы	10.61.32.1 15		Цвет, запах, вкус, хруст	—
206	ГОСТ 26312.2 п.3		10.61.32.1 19		Цвет Запах Вкус	—
207	ГОСТ 27493		10.61.32.1 11		Кислотность	от 0,01 град.
208	ГОСТ 26312.6		10.61.31.1 20		Кислотность	от 0,01 град.
209	ГОСТ 26312.5		10.61.11.0 00		Массовая доля золы	От 0%
210	ГОСТ 27494 п.6.4		10.61.32.1 17		Массовая доля золы	От 0,38 до 1,94% в муке От 4,45 до 6,05% в отрубях
211	ГОСТ 20239 п.3.1.2 п.3.2.2.		10.61.32.1 10		Металломагнитная примесь	От 0,0001 мг/кг
212	ГОСТ 26312.4		10.61.31.1 11		Недодир, сорная примесь, необрушенные зерна, испорченные, битые ядра, мучка, доброкачественное ядро	0-100%
213	ГОСТ 26312.2 п.3.5		10.61.32.1 20		Развариваемость (крупы)	От 0,01 мин

214	ГОСТ 26312.3		00 10.61.33.1 40		Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не обнаружена обнаружена
215	ГОСТ 27559		10.72.19.1 90		Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не обнаружена - обнаружена
216	ГОСТ 26312.1 п.2		10.61.33.1 30		Отбор проб	-
217	ГОСТ 27668 п.2		10.72.11.1 40 10.72.11.1 20 10.89.19.1 30		Отбор проб	-
218	ГОСТ 28283	Молоко и продукты переработки молока, молочные продукты в т.ч. для детского питания.	10.51.11.1 10 10.51.11.1 20 10.86.10.1 10 10.51.11.1 30 10.51.40.3 00 10.86.10.1 26 10.51.40.3 50 10.51.40.1 12 10.51.52.1	0401 0402 0403 0403 10 0404 0405 0406 0406 10 0406 30 0406 90 0401 20	Внешний вид Консистенция Цвет Запах Вкус Консистенция Цвет Запах Внешний вид Запах Цвет Консистенция	-
219	ГОСТ Р ИСО 22935					-
220	ГОСТ Р ИСО 22935-2					-
221	ГОСТ Р 54668 п.7-8				Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	0,5-99,0%
222	ГОСТ 3626 п.2-9				Влага и сухое вещество	1-90%
223	ГОСТ 3624 п.3				Титруемая кислотность	От 0,1 °Г

224	ГОСТ 3624 п.3.3.4.3		22 10.51.56.1	Кислотность молочной плазмы	От 0,1 °Т
225	ГОСТ 3624 п.3.3.4.2		50 10.51.52.1	Кислотность жировой фазы	От 0,1 °К
226	ГОСТ 30648.3 п.4,6		20 10.51.52.1	Влага и сухие вещества	0-100%
227	ГОСТ 30648.4 п.4		11 10.51.52.1	Кислотность	От 0,1 °Т
228	ГОСТ Р 54669 п.7		12 10.51.52.1	Кислотность	2-250°Т
229	ГОСТ 3627 п.2,5		90 10.51.56.1	Массовая доля поваренной соли	0,10-7,0%
230	ГОСТ 5867 п.2		20 10.51.56.1	Массовая доля жира	0-40 %
231	ГОСТ 30648.1 п.4		10 10.51.56.1	Массовая доля жира	0-40%
232	ГОСТ 3623 п.7		10.51.40.1 00	Фосфатаза	Обнаружено/не обнаружено
233	ГОСТ Р 54758 п.6		10.51.40.1 20	Плотность	1015-1040кг/м ³
234	ГОСТ 23327		10.51.40.1 10	Массовая доля белка (молочного белка)	0-90%
235	ГОСТ Р 53951		10.51.56.1 52	Массовая доля белка (молочного белка)	(0,10—100,00)%
236	ГОСТ Р 30648.2 п.4		10.51.40.1 31	Массовая доля белка (молочного белка)	0-90%
237	ГОСТ Р 54667 п.6		10.51.40.1 41	Массовая доля сахара (сахарозы, общего сахара)	(1,0-50,0)%
238	ГОСТ 33613		10.51.40.1 21	Активная кислотность плазмы рН	(3-9) ед.
239	ГОСТ 32892		10.51.52.2 00	Активная кислотность рН	(3,0-8,0) ед.
340	ГОСТ 8218		10.51.52.2	Группа чистоты	I-III

341	ГОСТ Р 54761 п.6-8		12 10.51.52.2		Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	(0,5-99) %
342	ГОСТ 26809.1 п.4		10 10.51.52.1		Отбор проб	—
343	ГОСТ Р 55063 п.7.9	Сыры и сыры плавленые	40		Массовая доля поваренной соли	0,5-10,0 %
344	ГОСТ Р 55063 п.7.6-7.7				Массовая доля влаги	(3,0-70) %
345	ГОСТ Р 55063 п.7.8				Массовая доля жира	(7,0-39,0)%
346	ГОСТ Р 51457				Массовая доля жира	До 30,0% Более 30%
347	ГОСТ Р 54662				Массовая доля белка	(5,0-55) %
348	ГОСТ Р 52686 п.8.8				Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	0-100%
349	ГОСТ Р 55063 п.5				Отбор проб	—
350	ГОСТ 31981 п.7.9	Йогурты			Сухой обезжиренный молочный остаток(СОМО)	От 0%
351	ГОСТ 31976				Кислотность	(50-180) °Т
352	ГОСТ 31762 п.4.3-4.4	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.1 30	2103 90 900 1	Влага	1,0-95,0%
353	ГОСТ 31762 п.4.13		10.84.12.1 40		Кислотность	0,05-10,0%
354	ГОСТ 31762 п.4.16		10.81.12.1 30		Перекисное число	0,1 до 45 ммоль акт. О ₂ /кг
355	ГОСТ 31762 п.4.7-4.9				Массовая доля жира	от 5 до 95%

		питания.		2007 10	Вкус	
365	МУ №1-40/3805 п.7.2.1	Фритюрный жир. Готовые блюда		1601 00 1602 1604 1605	Степень термического окисления жира	менее 1%/ более 1%
366	МУ №1-40/3805 п.7.1.2			1901 10 1904 10 2103 10 2104 10	Качество термической обработки	Положительная/отрицательная
367	МУ №1-40/3805 п. 2.7				Массовая доля золы	От 0%
368	МУ №1-40/3805 п. 7.4.5				Калорийность	Расчетный метод
369	МУ №1-40/3805 п.п. 2.2.1, 2.2.6				Массовая доля жира	0-100%
370	МУ №1-40/3805 п. 2.1.1-2.1.2				Массовая доля сухих веществ	0-100%
371	ГОСТ Р 54607.4				Массовая доля влаги	0-100%
372	ГОСТ Р 54607.3 п.7.2				Массовая доля сухих веществ	Положительная/отрицательная
373	ГОСТ Р 54607.3 п.6.2				Проба на фосфатазу	Менее 1%/ более 1%
374	ГОСТ Р 54607.5 п.7.1				Степень термического окисления жира	0-100%
375	МУ №1-40/3805 п.1				Массовая доля жира	—
376	ГОСТ Р 54607.1				Отбор проб	—
					Отбор проб	—

	п.4								
377	МосМР 2.3.2.006							Отбор проб	—
378	ГОСТ 6687.5 п.2	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы	11.07.19.1 20	2201 2202				Вкус Аромат	—
			11.07.19.1 90	0901 0902				Цвет Внешний вид Объем продукции Посторонние примеси	
379	ГОСТ 6687.4		10.62.13.1 90	0903				Кислотность	1-20см ³ /100см ³
380	ГОСТ 6687.7		10.62.13.1 20					Массовая доля этилового спирта	(0-7,01) %
381	ГОСТ 1936 п.2.4	Чай	10.83.13.1 20					Цвет Запах Настой Цвет разваренного листа	—
382	ГОСТ 32572		10.83.13.1 10 10.83.13.1 30					Внешний вид Цвет Вкус Аромат настоя Внешний вид разваренного листа	—
383	ГОСТ 1936 п.2.3		10.83.11.1 20 10.83.11.1 10 11.07.19.1 30					Отбор проб	—
384	ГОСТ Р 51881	Кофе растворимый и зерновой	11.07.19.1 33					Вкус Запах Цвет Внешний вид	—
385	ГОСТ 32776 приложение Б							Внешний вид Цвет Вкус Аромат	—

386	ГОСТ 32775 приложение Б				Внешний вид Цвет Вкус Аромат	—
387	ГОСТ 6687.2 п.3	Сиропы			Массовая доля сухих веществ	(4,002-14,507) %.
388	ГОСТ Р 52482 п.5	Соль поваренная пищевая	10.84.30.1 30	0904 0905	Цвет Запах	—
389	ГОСТ 33770 п.4		10.84.30.1 40	0906 0907	Внешний вид	—
390	ГОСТ 13685 п.2.2		08.93.10.1 10	0908 0909	Вкус	—
391	ГОСТ Р 54729		10.84.23.1 64	0910 2501 00 91	Цвет Запах	От 0 до 10%
392	ГОСТ Р 52482 п.4		10.84.12.1 50		Влага	От 0,05 до 5,0%
393	ГОСТ 28875 п.3.3	Пряности и приправы	01.27.19.1 10		Массовая доля влаги	—
394	ГОСТ 28875 п.3.8		10.84.22.1 10		Отбор проб	—
395	ГОСТ 28875 п.3.5				Вкус Запах Внешний вид Массовая доля влаги	— 0-100%
					Массовая доля минеральных(посторонних) примесей	От 0,0001%

		Плодоовощная продукция Масличное сырье и жировые продукты и др. продукты Масличное сырье и жировые продукты и др. продукты Молоко и молочные продукты	10.85.14 10.85.19	1509 1510 00 1511 1512 1513 1514 1516 1517 0401 0402 0403 0403 10 0404 0406 0406 10 0406 30 0406 90 0401 20	Цинк	(0,5-100,0) мг/кг (I способ подготовки пробы) (0,5-250,0) мг/кг (II способ подготовки пробы) (1,0-400,0) мг/кг (III способ подготовки пробы)
					Кадмий	(0,0015-1,5000) мг/кг (I способ подготовки пробы) (0,002-5,000) мг/кг (II способ подготовки пробы) (0,002-5,000) мг/кг (III способ подготовки пробы)
					Свинец	(0,01-6,00) мг/кг (I способ подготовки пробы) (0,004-5,000) мг/кг (II способ подготовки пробы) (0,02-50,00) мг/кг (III способ подготовки пробы)
					Медь	(0,1-1,5) мг/кг (I способ подготовки пробы) (0,04-100,00) мг/кг (II способ подготовки пробы) 0,6-200,0 мг/кг (III способ подготовки пробы)
					Цинк	(0,2 -50,0) мг/кг (I способ подготовки пробы)

		о сырье: - жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной	10.85.12.0 00,10.86.1 0.330,10.8 9.11114.10 .89.11.124,	0307,0511 91		
		промышленност и, - маргарины, спреды, топленые смеси, - плоды и овощи и продукты их переработки, - зерно и продукты его переработки - мясо и мясные продукты, - рыба и продукты из нее, нерыбные объекты - яйца и продукты их переработки - чай, кофе, какао -молоко и продукты его переработки - безалкогольные напитки	10.89.14.1 20, 10.51,10.8 9.19.210			
401	ГОСТ 23337	Помещения			Шум	12-120дБ., 16-8000дБ., 10%

		жилых и общественных зданий				
402	ГОСТ ISO 9612	Производственные помещения			Шум	12-120дБ., 16-8000дБ., 10%
403	МУК 4.3.2812	Производственные рабочие места			Освещенность, Коэффициент естественной Освещенности	10-200000Лк
404	ГОСТ 24940	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места			Освещенность, Коэффициент естественной Освещенности	10-200000Лк
405	ГОСТ 33393	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места			Световая среда: Коэффициент пульсации	(0,1-100) %
406	ГОСТ 30494	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места			Относительная влажность, температура воздуха, скорость движения воздуха	0-99% минус 20+70°C
407	МУК 4.3.2756	Производственные рабочие места			Относительная влажность, температура воздуха, скорость движения воздуха	0-99% минус 20+70°C
408	МУК 4.3.2491	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места			Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц)	50 В/м до 50 кВм
409	ГОСТ 12.1.045				Напряженность (индукция) магнитного поля промышленной частоты (50 Гц)	От 800мА/м до 4 кА/м (от 1 мкТл до 5 мкТл)
					Напряженность электростатического поля	0.3 кВ/м-180 кВ/м

				Напряженность электрического поля в диапазоне частот:	
				5 Гц-2кГц	от 5 В/м до 1000 В/м
				2кГц-400кГц	от 0,5 В/м до 40 В/м
				45 Гц-55 Гц	от 5 В/м до 1000 В/м
				5 Гц-22кГц	от 5 В/м до 1000 В/м
				Напряженность магнитного поля в диапазоне частот:	
				5 Гц-2кГц	от 80 мА/м до 8 А/м (от 100 нТл до 10 мкТл);
				2 кГц-400 кГц	от 4 мА/м до 400 мА/м (от 5 нТл до 500 нТл);
				от 45 Гц до 55 Гц;	от 80 мА/м до 8 А/м (от 100 нТл до 10 мкТл);
				от 5 Гц до 2 кГц; за исключением полос частот от 45 Гц до 55 Гц	от 80 мА/м до 8 А/м (от 100 нТл до 10 мкТл).
410	МУ 4109	Территория жилой застройки		Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц)	50 В/м до 50 кВм
411	ГОСТ 12.1.002			Напряженность (индукция) магнитного поля промышленной частоты (50 Гц)	от 800 мА/м до 4 кА/м (от 1 мкТл до 5 мТл)
412	ГОСТ 31191.1	Производственные помещения рабочие места, помещения жилых и общественных зданий		Корректированное ускорение	(56-192) дБ отн. 1 мкм/с ² (Wd)
413	ГОСТ 31191.2				(60-192) дБ отн. 1 мкм/с ² (Wk)
414	ГОСТ 31319				(60-192) дБ отн. 1 мкм/с ² (Wh)
415	ГОСТ 31192.1				(58-192) дБ отн. 1 мкм/с ² (Wm)
416	ГОСТ 31192.2			Уровень ускорения в октавных и 1/3	(60-192) дБ отн. 1 мкм/с ²

					октавных полосах частот	
417	МУК 4.2.2316	Готовые питательные среды			Контроль питательных сред	Есть рост/нет роста
418	МУ 2.1.4.1057					
419	ГОСТ ISO 11133					
420	МУК 4.2.1018	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости	36.00.11	2201	Колифаги	обнаружено/не обнаружено
421	МУК 4.2.2794	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения	36.00.12		Споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено/не обнаружено
422	МУК 4.2.2314	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения			Общие колиморфные бактерии, Термотолерантные колиморфные бактерии	обнаружено/не обнаружено
423	МУК 4.2.1884	Вода нецентрализованного водоснабжения			Стафилококк	обнаружено/не обнаружено
424	МУ 2.1.4.1184	Вода плавательных бассейнов			Яйца гельминтов, Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
425	ГОСТ 18963				Общее микробное число 37°C	обнаружено/не обнаружено
					Общее микробное число 22°C	2×10 ¹ КОЕ/мл
					Глюкозоположительные колиморфные бактерии	1×10 ² КОЕ/мл
					<i>P.aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
426	МУ-287-113	Изделия медицинского назначения	32.50.13.1	5601	Стерильность	Рост есть/роста нет
		Инструментарий из косметических салонов и парикмахерских	90			
			21.20.23.1			
			99			
			32.50.50.0			
			00			
427	МУК 4.2.1036	Паровые и воздушные стерилизаторы			Определение эффективности работы с использованием индикаторов биологических, содержащих штамм <i>B.steatothemophilus</i> для контроля паровой стерилизации бикл-ИЛЦ и индикаторов биологических, содержащих штамм	Рост есть/роста нет

434	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты, в том числе мясо и мясная	10.11.13.1	1601	КМАФАнМ	$10^1 - 5 \times 10^6$ КОЕ/г
435	ГОСТ 31747	мясная	10	1602	БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
436	ГОСТ 31746	мясная	10.12.20.1	0201	S.aureus	обнаружено/не обнаружено
437	ГОСТ 31659	продукция;	10	0202	патогенные в т.ч.	обнаружено/не обнаружено
438	МУК 4.2.2723	птица, яйца и продукты их	01.47.21	0401	сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
439	ГОСТ 32031	переработки.	10.51.11.1	0402	Listeria monocytogenes	обнаружено/не обнаружено
440	МУК 4.2.1122	Молоко и молочные	10	0403	бактерии рода Proteus	обнаружено/не обнаружено
441	ГОСТ 28560	продукты.	10.51.11.1	0404	дрожжи	$10^1 - 10^3$ КОЕ/г
442	ГОСТ 10444.12	Рыба, нерыбные объекты	12	0405	плесени	
443	ГОСТ Р ИСО 21527	промышленные продукты, вырабатываемые из них.	10.20.13.1	0302	Бактерии рода Enterococcus	$10^1 - 10^4$ КОЕ/г
444	ГОСТ 28805	Зерно, мукомольно-крупяные,	22	0303	B.cereus	$10^1 - 10^3$ КОЕ/г
445	ГОСТ 28566	хлебобулочные и кондитерские изделия.	10.20.13.1	0305	E.coli	обнаружено/не обнаружено
446	ГОСТ 10444.8	Плодоовощная продукция.	10	0306	Молочнокислые бактерии	От 10^1 до 10^{10}
447	ГОСТ 30726	Зерно, мукомольно-крупяные,	10.20.25.1	0307	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
448	ГОСТ 31708 (ИСО 7251:2005)	хлебобулочные и кондитерские изделия.	13	1101	БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
449	ГОСТ 10444.11	Плодоовощная продукция.	10.71.11.1	1102	плесени	$10^1 - 10^2$ КОЕ/г
450	ГОСТ 33951	Зерно, мукомольно-крупяные,	10	1103	дрожжи	$10^1 - 5 \times 10^4$ КОЕ/г
451	ГОСТ 29185	хлебобулочные и кондитерские изделия.	10.61.22.1	1104	КМАФАнМ	
452	ГОСТ 26972	Зерно, мукомольно-крупяные,	10.72.19.1	0701		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0702		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10.39.18.1	0703		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0704		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10.39.25.1	0705		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0706		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10.11.13.1	0707		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0708		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10.12.20.1	0709		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0710		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0711		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	0712		
		Зерно, мукомольно-крупяные,	10	1101		

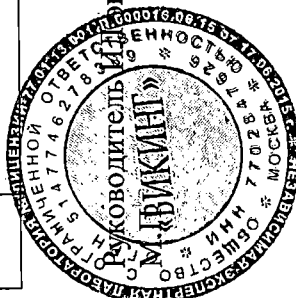
462	ГОСТ 30347		10	0807, 0808	S.aureus	обнаружено/не обнаружено
463	МУК 4.2.999		10.39.25.1 34	0809, 0810 0811,0812	Бифидобактерии	10 ¹ -10 ¹⁰ КОЕ/г
464	МУК 4.2.577	Продукты детского, лечебного питания	10.39.22.1 20	0813 0701	БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
			01.13.19.0 00	0702 0703	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
			01.13.90.0 00	0704 0705	S.aureus	обнаружено/не обнаружено
			01.13.80.0 00	0706	Бифидобактерии	10 ¹ -5x10 ¹⁰ КОЕ/г
			10.39.21.1 20	0707 0709 0701	КМАФАнМ	10 ¹ -10 ³ КОЕ/г
			10.39.21.1 10	070200 0703	плесени, дрожжи	10 ¹ -10 ² КОЕ/г
			10.20.25.1 90	0704 0705	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
			10.20.13.1 22	0706 0707	E.coli	10 ¹ -10 ⁸ КОЕ/г
			10.20.13.1 10	0302 0303	Молочнокислые бактерии	От 15 до 10 ¹⁰ КОЕ/г
			10.20.25.1 10	0304	Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
465	ГОСТ 30705		10	0305	КМАФАнМ	10 ¹ -5x10 ⁵ КОЕ/г
466	ГОСТ 30706		10.20.31.1 10	0306,0307 0308	Плесени, дрожжи	10 ¹ -10 ² КОЕ/г
467	ГОСТ 30425	Консервированные пищевые продукты, кроме пастеризованных мясных продуктов	10.20.33.1 10	1602	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы: B.subtilis; B.cereus и (или) B.polymixa;	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
468	ГОСТ 8756.18		10.20.25. 10.13.15			
469	Инструкция №01-19/9-11		10.39.18 10.89.19.2 90			

			10.85.13. 10.51.11.1 10 10.51.22.1 13		Мезофильные клостридии; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи; Молочнокислые микроорганизмы; Газообразующие спорообразующие Мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы: В. polymixa; Негазообразующие спорообразующие Clostridium butulinum Bacillus cereus Clostridium perfringens (определение) Clostridium perfringens (подсчёт) Мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы Бактерии группы кишечных палочек Дрожжи и плесневые грибы Молочнокислые микроорганизмы S. aureus Salmonella Мезофильные клостридии Личинки паразитов, опасных для здоровья человека (нематод, цестод, трематод, скребней)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено от 1x10 ¹ КОЕ/г обнаружено/не обнаружено от 1x10 ¹ КОЕ/г от 1x10 ¹ КОЕ/г обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
470	ГОСТ 10444.7					
471	ГОСТ 10444.8					
472	ГОСТ 10444.9					
473	ГОСТ 31744					
474	ГОСТ Р 52711	Сок, соковая продукция				
475	МУК 3.2.988	Рыба, нерыбные объекты				
476	ГОСТ Р 54378	Промысла и продукты, их переработки				

477	МУК 4.2.3016	Плодоовощная, растительная продукция; соковая продукция из фруктов и овощей; орехи, сухофрукты, другие продукты			Яйца, личинки гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
478	ГОСТ ISO 7218	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	-----
479	ГОСТ 26669					
480	ГОСТ 26670					
481	ГОСТ ISO 11133					
482	ГОСТ 31904	Молоко и молочные продукты				
483	ГОСТ Р ИСО 707					
484	ГОСТ 26809.2					
485	ГОСТ 13928	Мясо и мясные продукты				
486	ГОСТ Р 51447					
487	ГОСТ 9792					
488	ГОСТ Р 51448	Мясо птицы				
489	ГОСТ Р ИСО 17604					
490	ГОСТ 7702.2.0					
491	ГОСТ Р 50396.0					

492	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервирован- ные					
493	ГОСТ 31942	Вода-питьевого и хозяйственно- бытового назначения				отбор проб	-----
494	ГОСТ 31861	Вода плавательных бассейнов				общие требования к отбору проб	-----
495	МУК 4.2.3016	Свежая и свежеморожен- ная зелень столовая, овощи, фрукты и ягоды. Свежеотжатые соки. Грибы. Готовые кулинарные изделия.				отбор проб для паразитологических исследований	-----
496	МУК 4.2.2747	Мясо и мясное сырье				Отбор проб для паразитологических исследований	-----
497	МУК 3.2.988	Рыба, ракообразные, моллюски, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки.				Отбор проб для паразитологических исследований	-----
498	МУК 4.2.2661	Смывы с поверхностей				Отбор проб	-----

499	ГОСТ Р 51479	Мясо и мясо продукты				влага	-
500	СанПиН 42-123-4083	Рыба и рыбопродукты				гистамин	10-175 мг/кг
501	ГОСТ Р 51432	Соковая продукция				Массовая доля золы	Массовая концентрация- (1,0-15,0) г/дм ³
		плодов и овощей					Массовая доля – (1,0-15,0) г/кг
502	ГОСТ 54346	Продукты мясные				Перекисное число	(0,0-40,0) ммоль 1/2O2/кг
503	ГОСТ 5900 п.8	Сахар и кондитерские изделия				массовая доля влаги	0,5-50%
	Определение массовой доли сухих веществ с помощью рефрактометра						
504	ГОСТ Р 51433	Плодоовощная продукция.				массовая доля сухих веществ	2-80%
505	ГОСТ ISO 2173	Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. детского питания					-



экспертизы пищевой продукции ООО «ВИКИНГ»

Е.В. Ефремова