

УОР

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
М. П. Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А. Г.

подпись 29 ЯНВ 2018 инициалы, фамилия



Приложение
к аттестату аккредитации RA.RU.21PX39
на 62 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательного Центра

Тамбовского областного государственного бюджетного учреждения «Тамбовская областная ветеринарная лаборатория»

(ТОГБУ «Тамбовоблветлаборатория»)

392000, г. Тамбов, ул. Московская, д. 11 «а»

(место 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 7269-79, п. 2	Мясо	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201-0208, кроме 0206 10 100 0, 0206 22 000 1, 0206 29 100 0, 0206 30 000 1, 0206 30 000 3,	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, прозрачность, запах, цвет, и др.	-----

1	2	3	4	5	6	7
2	ГОСТ 7269-2015, р. 5			0201-0210, кроме 0206 10 100 0, 0206 22 000 1, 0206 29 100 0, 0206 30 000 1, 0206 30 000 3, 0206 41 000 1, 0206 49 000 1, 0206 80 100 0, 0206 90 100 0, 0208 30 000 0, 0208 40, 0208 50, 0208 60, 0208 90, 0210 91 000 0, 0210 92		
3	ГОСТ 21237-75	Мясо	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3	0206 41 000 1, 0206 49 000 1, 0206 80 100 0, 0206 90 100 0,	Методы бактериологического анализа	-----
4	ГОСТ 23392-78, п. 2.2, р. 3	Мясо	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3	0208 30 000 0, 0208 40, 0208 50,	Свежесть	-----
5	МУК 4.2.2747-10	Мясо	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3	0208 60, 0208 90	Паразитологические исследования (личинки трихинелл, финны)	-----
6	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1	0201-0210, кроме 0206 10 100 0, 0206 22 000 1, 0206 29 100 0,	Подготовка проб к микробиологическим исследованиям	-----

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

7	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1	0206 30 000 1, 0206 30 000 3, 0206 41 000 1, 0206 49 000 1, 0206 80 100 0, 0206 90 100 0, 0208 30 000 0, 0208 40, 0208 50, 0208 60, 0208 90, 0210 91 000 0, 0210 92 1601-1602, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	Escherichia coli	Наличие/отсутствие
8	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1		Salmonella	Наличие/отсутствие
9	ГОСТ Р 54354-2011, п. 8.12, п. 8.13, п. 8.16	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1		Yersinia interocolitica бактерии рода Campylobacter и рода Pseudomonas	Наличие/отсутствие
10	ГОСТ 25011-81, п. 2	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1		Белок	От 5,0 % и более
11	ГОСТ Р 50453-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1		Азот	От 5,0 % и более
12	ГОСТ 32008-2012	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1		Азот	От 5,0 % и более
13	ГОСТ 23042-86, п. 4	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.12.3, 10.12.4		Жир	1,0-80,0 %
14	ГОСТ 23042-2015, п. 7					
15	ГОСТ Р 51479-99	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.12.3, 10.13.1		м.д. влаги	0,7-80,0 %
16	ГОСТ ИСО 13493- 2005	Мясо	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2		Левомицетин	От 6,5 мкг/кг и более
17	ГОСТ ISO 13493- 2014					

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

18	ГОСТ Р 51478-99 (ИСО 2917-74)	Мясо	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2	0209-0210, кроме 0210 91 000 0, 0210 92, 0210 93 000 0 1601-1602, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	pH	1-14
19	ГОСТ Р 51482-99 (ИСО 13730-96)	Мясные и мясосодержащие продукты	10.13.1		м. д. общего фосфора	0,01-1,5 %
20	ГОСТ 32009-2013	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.12.3, 10.13.1		м. д. общего фосфора	0,01-1,5 %
21	ГОСТ 9794-74, р. 3	Мясные продукты	10.13.1		м. д. общего фосфора	20,0-250,0 мг/100г
22	ГОСТ 9794-2015, р. 8					
23	ГОСТ 9793-74, р. 3, р. 4	Мясные продукты	10.13.1		Влага	0,7-80,0 %
24	ГОСТ 10574-91	Мясные продукты	10.13.1		м. д. крахмала	0,7-15,4 %
25	ГОСТ 9957-73, р. 2	Мясные продукты	10.13.1		Хлористый натрий	0,2-29,2 %
26	ГОСТ 9957-2015, р.7					
27	ГОСТ 31787-2012	Мясные продукты	10.13.1		Остаточная активность кислой фосфатазы	0-0,012 %
28	ГОСТ 9959-91	Мясные продукты	10.13.1	Органолептические показатели	-----	

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

29	ГОСТ 8558.2-78	Мясные продукты, рассолы и посолочные смеси	10.13.1, 10.85.11, 10.89.14, 10.89.19		Нитраты	0,01-1000,0 мг/дм ³
30	Методика выполнения измерений содержания нитрит-ионов потенциометрическим методом с использованием электрода «ЭЛИТ-071»	Мясные продукты	10.13.1		Нитрит	0,01-1000,0 мг/дм ³
31	ГОСТ 26671-85 (СТ СЭВ 4233-83)	Мясные, мясо-растительные консервы, продукты переработки плодов и овощей	10.13.11-10.13.15, 10.85.11, 10.85.13, 10.85.19, 10.89.15.119, 10.32.1, 10.32.2, 10.31.11, 10.31.14, 10.39.11, 10.39.12, 10.39.14-10.39.18, 10.39.21, 10.39.22, 10.39.24, 10.39.25, 10.89.19.290	0201-0210, кроме 0206 10 100 0, 0206 22 000 1, 0206 29 100 0, 0206 30 000 1, 0206 30 000 3, 0206 41 000 1, 0206 49 000 1, 0206 80 100 0, 0206 90 100 0, 0208 30 000 0, 0208 40, 0208 50, 0208 60, 0208 90, 0210 91 000 0, 0210 92, 0210 93 000 0	Подготовка для лабораторных анализов	-----
32	ГОСТ 26669-85	Пищевые продукты	10.1-10.9		Подготовка для микробиологических исследований	-----
33	ГОСТ 26929-94	Пищевые продукты и сырье	10.1-10.9		Подготовка для токсикологических исследований	-----

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

34	ГОСТ 26670-91, п.4.1-4.3	Пищевые продукты	10.1-10.9	1601-1605, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	Культивирование микроорганизмов	-----
35	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002)	Пищевые продукты	10.1-10.9	0301-0308	Salmonella	Наличие/отсутствие
36	ГОСТ 31659-2012	Пищевые продукты	10.1-10.9	0401-0407, 0409-0410, кроме	Salmonella	Наличие/отсутствие
37	ГОСТ Р 52816-2007, р.4, р.5	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.1-10.9, 10.6-10.9	0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0402 29 110 0 0407 10	БГКП	Наличие/отсутствие
38	ГОСТ 31747-2012, р.4, р.5	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.1-10.9, 10.6-10.9	0701-0714, 0803-0814, 1101-1103, 1106, 1202, 1208,	БГКП	Наличие/отсутствие
39	ГОСТ Р 51921-2002	Пищевая продукция	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.42.1, 10.84.12.130, 10.84.12.140, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.1, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.85.1	1212 21 000 0, 1212 91 1517, 1701,	Listeria monocytogenes	Наличие/отсутствие
40	ГОСТ 32031-2012			1901 20 000 0, 1902, 1904-1905	Listeria monocytogenes	Наличие/отсутствие
41	ГОСТ 28560-90			2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1,	Proteus	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
42	ГОСТ 32064-2013	Пищевые продукты и корма для животных. Пробы окружающей среды	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1-10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.92.1, 10.91.1, 10.92.2	2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2, 2103, 2105	Enterobacteriaceae	Наличие/отсутствие
43	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1-10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1		Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Наличие/отсутствие
44	ГОСТ Р 52815-2007	Пищевая продукция кроме молока и молочной продукции	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1-10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1,		Staphylococcus aureus	Наличие/отсутствие

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

45	ГОСТ 31746-2012	Пищевая продукция кроме молока и молочной продукции	10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1		Staphylococcus aureus	Наличие/отсутствие
46	ГОСТ 10444.8-88	Пищевые продукты и корма	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1-10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.92.1, 10.91.1, 10.92.2, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1		Bacillus cereus	Наличие/отсутствие
47	ГОСТ 10444.11-89	Пищевые и кисломолочные продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1-10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.52, 10.51.56.320, 10.51.56.15, 10.51.40.3, 10.51.56.1		Молочнокислые микроорганизмы	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
48	ГОСТ 29185-91	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.1	0201-0210, кроме 0206 10 100 0, 0206 22 000 1, 0206 29 100 0, 0206 30 000 1, 0206 30 000 3, 0206 41 000 1, 0206 49 000 1, 0206 80 100 0, 0206 90 100 0, 0208 30 000 0, 0208 40, 0208 50, 0208 60, 0208 90, 0210 91 000 0, 0210 92, 0210 93 000 0 1601-1605, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0 0301-0308	Сульфитредуцирую- щие клостридии	Наличие/отсутствие
49	ГОСТ 10444.7-86, п.5.4	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.1	0401-0407, 0409-0410, кроме 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0402 29 110 0 0407 10	Ботулинические токсины и Clostridium botulinum	Наличие/отсутствие
50	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1,	Clostridium perfringens	Наличие/отсутствие	
51	ГОСТ 30726-2001	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1,	E. coli	Наличие/отсутствие	
52	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1,	Энтерококки	Наличие/отсутствие	
53	ГОСТ Р 53912-2010	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1,	Антибиотики	-----	
54	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1,	Антибиотики	-----	

1	2	3	4	5	6	7
55	МУ 5178-90 МЗ СССР	Пищевые продукты и сырье	10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1, 01.1, 01.2, 01.3	0701-0714, 0803-0814, 1101-1103, 1106, 1202, 1208, 1212 21 000 0, 1212 91 1517, 1701, 1901 20 000 0, 1902, 1904-1905 2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2, 2103, 2105, 1001-1008	Общая ртуть	0,005-0,03 мг/кг
56	ГОСТ 26927-86, р.2	Пищевые продукты и сырье			Ртуть	0,003-5,0 мг/кг
57	ГОСТ 26928-86	Пищевые продукты и сырье			Железо	0,015-120,0 мг/кг
58	ГОСТ 26930-86	Пищевые продукты и сырье			Мышьяк	0,01-2,0 мг/кг
59	Приказ Минздрава СССР № 4082-86, р.1, р.3	Пищевые продукты и сырье			Афлатоксин В1	0,0001-0,2 мг/кг
60	ГОСТ Р 51650-2000, р.5	Пищевые продукты и сырье			Афлатоксин М1	0,0005-0,2 мг/кг
61	ГОСТ Р 54016-2010	Пищевые продукты			Бенз(а)пирен	0,01-0,02 мкг/см ³
62	ГОСТ 32161-2013				Цезий-137	5,0-20,0*10 ³ Бк
63	ГОСТ Р 54017-2010	Пищевые продукты			Стронций -90	1,0-20,0*10 ³ Бк
64	ГОСТ 32163-2013				Цезий-137	5,0-20,0*10 ³ Бк
65	МУ №2.6.1.1194-03	Пищевые продукты	Стронций-90	1,0-20,0*10 ¹ Бк		

1	2	3	4	5	6	7
66	ГОСТ 30711-2001 р.3, р.4	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.1	Коды ТН ВЭД, указанные на пищевые продукты, кроме группы кодов 0401-0410.	Афлатоксин М1	0,0005-0,005 мг/кг
		Молоко и молочные продукты		0401-0407, 0409-0410, кроме 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0402 29 110 0, 0407 10	Афлатоксин В1	0,0005-0,003 мг/кг
		Продукты пищевые (кроме молока и молочных продуктов)		Коды ТН ВЭД, указанные на пищевые продукты, кроме группы кодов 0401-0410.	Афлатоксин В1,	0,003-0,02 мг/кг
67	ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005)	Пищевые продукты и корма	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.92.1, 10.91.1, 10.92.2, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.1	1104 и коды ТН ВЭД, указанные на пищевые продукты	Escherichia coli	Наличие/отсутствие
68	ГОСТ 31708-2012				ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	
69	Методы определения микроколичеств пестицидов под ред. Клисенко, т. 1,2, 1992 г.	Пищевые продукты и корма			ДДТ и его метаболиты	0,005-2,0 мг/кг
70	МУ № 2142-80				ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты	

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

71	Методика измерения удельной активности природных радионуклидов с применением спектрометра-радиометра гамма и бета-излучений МКГБ-01 «РАДЭК» и гамма-спектрометра МКСП-01 «РАДЭК»				Цезий-137	5,0-20,0*10 ³ Бк		
					Стронций-90	1,0-20,0*10 ¹ Бк		
72	ГОСТ 8756.1-79, р.2, р.3, р.4	Продукты пищевые консервированные	10.13.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.85.1	1602-1605, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, м.д. составных частей	-----		
73	ГОСТ 33741-2015, р. 7, 8, 9					2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2	Внешний вид, герметичность тары и др.	-----
74	ГОСТ 8756.18-70, р.2, р.3, р.4					75	ГОСТ 8756.4-70	Продукты пищевые консервированные

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

76	ГОСТ 26935-86		10.13.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.85.1		Олово	5,0-250,0 мг/кг
77	ГОСТ 15113.4-77, р.2, р.3	Концентраты пищевые	10.89.19.140	2106 10	Влага	0-100,0 %
78	ГОСТ 15113.3-77, р.2				Органолептические показатели	-----
79	ГОСТ 15113.9-77, р.3, р.6				м.д. жира	0,5-50,0 %
80	ГОСТ 15113.7-77, р.2				Хлористый натрий	0,2-30,0%
81	ГОСТ 15113.5-77, р.2, р.4				Общая кислотность	2,0-14,0 ед. рН
82	ГОСТ 15113.2-77, р.2-5				Примеси	-----
					Зараженность вредителями	-----

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

83	ГОСТ 30178-96	Пищевые продукты, сырье	10.1-10.9	См. графу «Пищевые продукты и корма»	Кадмий, свинец	0,001-1,0 мг/кг
84	МУ 01-19/47-11-92				Цинк	1,0-100,0 мг/кг
					Свинец	0,01-0,02 мг/кг
					Кадмий	0,001-0,002 мг/кг
					Хром	0,003-0,006 мг/кг
					Никель	0,01-0,02 мг/кг
					Медь	0,002-0,003 мг/кг
					Цинк	0,001-0,002 мг/кг
85	МУК 4.1.1912-04, р. 4	Продукты питания и корма для животных	10.1-10.9	См. графу «Пищевые продукты и корма»	Железо	0,007-0,015 мг/кг
86	ГОСТ Р 52173-2003				Левомецетин	0,01-10,0 мг/кг
87	Приказ Главного государственного санитарного врача СССР №1541-76 МУ (Методические указания)				ГМИ	Наличие/отсутствие
					2, 4-дихлор-феноксиуксусная кислота	0,02-0,1 мг/кг

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

88	ГОСТ Р 53944-2010, р. 7-11	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.1	0407 20, 0407 90	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Наличие/отсутствие		
89	ГОСТ 32149-2013				БГКП	Наличие/отсутствие		
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Наличие/отсутствие		
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Наличие/отсутствие		
					<i>Staphylococcus aureus</i>	Наличие/отсутствие		
90	ГОСТ Р 53669-2009, п. 5	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.1	0407 20, 0407 90	Органолептические показатели	-----		
91	ГОСТ 31720-2012, р. 5							
92	ГОСТ 31469-2012, р.5, р.6, р.8-10, р.12, р.14, р.15						Свободные жирные кислоты	2,0-14,0 %
							м.д. жира	3,0-30,0 %
				Растворимость яичных продуктов	15,0-100,0 %			
				Сухие вещества	8,0-99,5 %			
				рН	4,5-9,5			
				Хлористый натрий	1,0-25,0 %			
		м.д. белка	4,0-98,0 %					
		Посторонние примеси	-----					

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

93	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.85.1	0701-0714, 0803-0814, 2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2	Жир	1,0-80,0 %	
94	ГОСТ 26186-84, п.3				NaCl	0,2-10,0 %	
95	ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	0701-0714, 0803-0814, 2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2	Минеральная примесь	-----	
96	ГОСТ 28561-90				Сухие вещества	1,0-100,0 %	
97	ГОСТ 25555.0-82, п.3, п.4				Титруемая кислотность	0,1-45,0 %	
98	ГОСТ ISO 750-2013				Примеси растительного происхождения	-----	
99	ГОСТ 26323-84					Нитраты	36,0-200,0 мг/кг св. 200,0-9000,0 мг/кг
100	ГОСТ 26323-2014						
101	ГОСТ 29270-95, п.5					Сорбиновая кислота	0,005-0,075%
102	ГОСТ Р 50476-93						

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

103	ГОСТ 8756.9-78	Консервированные пищевые продукты (соки, экстракты)	10.32.1, 10.32.2		Осадок	-----	
104	ГОСТ 8756.9-2016						
105	ГОСТ 28562-90	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2		Растворимые сухие вещества	1,5-80,0 %	
106	ГОСТ ISO 2173- 2013					Растворимые сухие вещества	1,5-80,0 %
107	ГОСТ 26188-84					Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2
108	ГОСТ 26188-2016						
109	ГОСТ 31930-2012	Мясо птицы замороженное	10.12.2	0207 12, 0207 14, 0207 25, 0207 27, 0207 42, 0207 45, 0207 52, 0207 55	Технологически добавленная влага	-----	
110	ГОСТ Р 54349-2011	Мясо и субпродукты птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Правила приемки	-----	
111	ГОСТ Р 51944-2002, р.6	Мясо птицы	10.12.1, 10.12.2	0207	Органолептические показатели	-----	
112	ГОСТ Р 53853-2010, р.4					Микроскопический анализ	Наличие/отсутствие
113	ГОСТ 31931-2012, р.4						

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

114	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы и субпродукты из мяса птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Наличие/отсутствие
115	ГОСТ 31468-2012				Бактерии рода Salmonella	Наличие/отсутствие
116	ГОСТ Р 53665-2009				Сульфидредуцирующие клостридии	Наличие/отсутствие
117	ГОСТ 7702.2.6-93					
118	ГОСТ 7702.2.6-2015				Proteus	Наличие/отсутствие
119	ГОСТ 7702.2.7-95/ ГОСТ Р 50396.7-92					
120	ГОСТ 7702.2.7-2013					
121	ГОСТ Р 54374-2011				БГКП	Наличие/отсутствие
122	ГОСТ 20235.1-74, п.1.1, п.1.3, п.2	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208 10	Свежесть	-----
123	ГОСТ 20235.2-74				Бактериологический анализ	Наличие/отсутствие
124	ГОСТ 10444.1-84	Консервы	10.13.1, 10.20.2	1602-1605, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	Подготовка к микробиологическим исследованиям	-----

1	2	3	4	5	6	7
125	ГОСТ 8285-91, п. 2.2-2.5	Жиры животные топлены	10.11.50	1501-1502	Органолептические показатели	-----
					Влага и летучие вещества	0,05-10,0 %
					Степень порчи жира	От «свежего» до «испорченного»
					Свободные жирные кислоты	0,1-20,0 мг КОН/г
126	ГОСТ 23452-79, р.2, р.3	Молоко и молочные продукты	10.51, 10.52	0401-0407, 0409-0410, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0407 10	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	От 0,05-2,0 мг/кг
127	ГОСТ 23452-2015, р. 8, 9				ДДТ и его метаболиты	От 0,05-2,0 мг/кг
128	ГОСТ 3623-73, р.2(Б), р.3(А), р. 4	Молоко и молочные продукты	10.51, 10.52	0401-0407, 0409-0410, кроме 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0402 29 110 0 0407 10	Фосфатаза	От 2,0 %
129	ГОСТ 3623-2015, п.6.2, 7.1, р. 8				Пероксидаза	От 5,0 %
					Кислая фосфатаза	От слабо-розового до темно-розового
130	ГОСТ 26809-86, п. 3	Молоко и молочные продукты	10.51, 10.52	0401-0407, 0409-0410, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0407 10	Подготовка для определения физико- химических показателей	-----
131	ГОСТ 26809.2-2014, р. 5					
132	ГОСТ 5867-90				Жир	0-10,0 %
133	ГОСТ 3626-73				Сухие вещества	1,0-90,0 %

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

134	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15, п.7.16	Молочный жир, масло, масляная паста	10.51.3	0401-0407, 0409-0410, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0407 10	Кислотность жировой фазы	1,0-6,0 °К
135	ГОСТ Р 52253-2004 п. 7.4				Кислотность плазмы	10,0-70,0 °Т
136	ГОСТ 23327-98				Молоко и молочные напитки	10.51.1, 10.51.5
137	ГОСТ Р 51600-2010, п.5.2	м.д. белка	0,5-5,0 %			
138	ГОСТ 31502-2012, р. 5.2	Антибиотики	-----			
139	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты, закваски	10.51, 10.52		Staphylococcus aureus	Наличие/отсутствие
140	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко и продукты переработки молока	10.51, 10.52	0401-0407, 0409-0410, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0407 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микробов	Наличие/ отсутствие
					Микроорганизмов групп кишечной палочки	Наличие/отсутствие

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

141	ГОСТ Р 54669-2011, р.6, р.7					Кислотность	2,0-250,0 °Т
142	ГОСТ Р 54668-2011, р.7, р.8					м.д. влаги и сухое вещество	0,5-99,0%
143	ГОСТ Р 54758-2011, р.6					Плотность	1000,0-1040,0 кг/м ³
144	ГОСТ Р 53359-2009					рН	3,0-8,0 ед. рН
145	ГОСТ 32892-2014						
146	ГОСТ 28283-89	Молоко	10.51.11, 10.51.56.42, 01.41.2, 01.45.2, 01.49.22	0401		Органолептические показатели	-----
147	ГОСТ 26754-85					Температура	0-100 °С
148	ГОСТ 25179-90		01.41.2, 01.45.2, 01.49.22			м.д. белка	1,5-3,5 %
149	ГОСТ 8218-89	Молоко и молочные консервы	01.42.2, 01.45.2, 01.49.22, 10. 51.1, 10.51.56.36, 10.51.56.42, 10.51.56.43			Чистота	-----
150	ГОСТ 24067-80	Молоко	10.51.11, 10.51.56.42, 01.41.2, 01.45.2, 01.49.22			Перекись водорода	Наличие/отсутствие
151	ГОСТ 25101-82					Точка замерзания	От 0 до -0,530
152	ГОСТ 30562-97						
153	ГОСТ Р 54077-2010		01.41.2, 01.45.2, 01.49.22			Количество соматических клеток	90-1500 тыс./см ³
154	ГОСТ 23453-2014						
155	ГОСТ 23454-79, р. 2		10.51.11, 10.51.56.42, 01.41.2, 01.45.2, 01.49.22			Ингибирующие вещества	Наличие/отсутствие

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

156	ГОСТ 24065-80				м.д. соды	0,05-1,0 %
157	ГОСТ 13928-84, р.1	Молоко и сливки заготавливаемые	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22, 10.51.56.42, 10.51.56.43	0401-0406, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1	Правила приемки	-----
158	ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22, 10.51.56.42, 10.51.56.43, 10.51.1	0401 20 110 1, 0401 20 910 1	Термоустойчивость	Наличие/отсутствие
159	ГОСТ Р 53951-2010	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	10.51.40.3, 10.51.2, 10.51.5	0401-0407, 0409-0410, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0407 10	м.д. общего белка	0,1-100,0 %
160	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты	10.51.40.1, 10.51.56.15, 10.51.40.2, 10.51.30	0402-0410, кроме 0402 29 110 0, 0407 10	Хлористый натрий	0,1-7,0 %
161	ГОСТ Р 54667-2011		10.51, 10.52		м.д сахара	1,0-50,0 %
162	ГОСТ 30305.2-95	Молочные консервы, смеси для мороженого	10.51.51, 10.51.56.21	0402, кроме 0402 29 110 0 0404	м.д. сахарозы	От -40,0 до +120 °S
163	ГОСТ 30305.3-95, р.4, р.5				Кислотность	1,0-150,0 °T
164	ГОСТ 29245-91, р.2-7	Молочные консервы	10.51.51, 10.51.56.21, 10.51.2		Органолептические показатели	-----
165	ГОСТ 29247-91				Жир	0-80,0 %
166	ГОСТ 29248-91, р.4, р.5				м.д. сахара	0,5-80,0 %
					м.д. сахарозы	0,2-30,0 %

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

167	ГОСТ 29246-91, р.2, р.3	Консервы молочные сухие	10.51.2, 10.51.56.21	0402, кроме 0402 29 110 0 0404	Влага	0,5-25,0%
168	ГОСТ 30305.1-95, р. 4	Консервы молочные сгущенные	10.51.51		м.д. влаги	0,5-99,0%
169	ГОСТ Р 54666-2011, п. 7.3, п. 7.5	Консервы молочные	10.51.51.11		м.д. сухих веществ	0,1-99,0%
					м.д. сухого обезжиренного молочного остатка	-----
170	ГОСТ 30305.4-95	Продукты молочные сухие	10.51.2, 10.51.56.21		Индекс растворимости	0,1-10,0 см ³
171	ГОСТ Р 51331-99, п. 7.10, п. 7.12, п. 7.13, п. 7.17, п. 7.18	Йогурты	10.51.52.11	0403 10	м.д. жира	0,05-10,0 %
					Титруемая кислотность	1,0-150,0 °Т
					Сухие вещества	1,0-90,0 %
					Молочнокислые микроорганизмы	Наличие/отсутствие
172	ГОСТ 31981-2013, п.7.17				Bifidobacterium	Наличие/отсутствие
173	ГОСТ Р 51455-99				Титруемая кислотность	1,0-150,0 °Т
174	ГОСТ 31976-2012	Йогурты и продукты йогуртные			Титруемая кислотность	50,0-180,0 °Т
175	ГОСТ Р 53435-2009, п. 8.4-8.6	Сливки-сырье	10.51.56.43	0401	Фальсификация	-----

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

176	ГОСТ Р 53421-2009, п. 8.20	Сыры рассольные	10.51.40.16	0405	м.д. рассола	5,0-60,0%
177	ГОСТ Р 53437-2009, п. 7.17	Сыры Сулугуни и Слоистый	10.51.40.16		м.д. сахарозы	5,0%-30,0%
178	ГОСТ Р 52685-2006, п. 8.10	Сладкие плавленые сыры	10.51.40.17		м.д. глазури	5,0-50,0%
179	ГОСТ 31690-2013, п. 7.10				м.д. лептоспироза	0,0-0,0%
180	ГОСТ Р 52790-2007, п. 8.1	Сырки творожные глазированные	10.51.56.152		Органолептические показатели	-----
181	ГОСТ 32189-2013, п. 5.2-5.8, п. 5.10-п. 5.16, п. 5.20	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42.10	1517	Прозрачность	От прозрачного до мутного
					м.д. влаги и летучих веществ	0-5,0 %
					Кислотность	0,5-3,0 °К
					м.д. жира	40,0-95,0 %
					Температура плавления жира	20,0-50,0 °С
					Температура застывания	0-50,0 °С
					Хлористый натрий	0-1,5 %
					РН	0-14,0 ед. рН

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

182	ГОСТ 7631-85, р.1, р.3	Рыба и рыбопродукты	10.20.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.85.12	0301-0308, кроме 0303 81	Правила приемки	-----						
					Органолептические показатели	-----						
					Аммиак и сероводород	-----						
					м.д. влаги	1,0-90,0 %						
					Жир	1,0-80,0 %						
					Кислотное число	0,14-28,0 мгКОН/г						
					Перекисное число	0,03-1,3 %						
183	ГОСТ 7636-85, п. 3.2.3, п. 3.2.4, п. 3.3.1, п. 3.3.2, п. 3.5.1, п. 3.7.1, п. 7.9, п. 7.12				Хлористый Na	0,3-64,8 %						
					V.parahaemolyticus	Наличие/отсутствие						
184	Инструкция по санитарно- микробиологическо му контролю № 5319-91, р.7							Гистамин	От 10 мг/кг и более			
								185	СанПиН 42-123- 4083-86 Дополнение № 4274-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2	1604-1605
186	ГОСТ 26664-85, р. 2, 3, 4							Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2			
										187	ГОСТ 27082-89, р. 2, р. 3	

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

188	ГОСТ 26829-86, р. 2		10.20.25.11. 10.20.25.12		Жир	0-80,0%
189	ГОСТ 27207-87		10.20.2		Хлористый натрий	0,2-30,0 %
190	ГОСТ 26808-86, р. 2				м.д. сухих веществ	10,0-70,0%
191	ГОСТ 28972-91				рН	1,0-7,0 ед. рН
192	ГОСТ 1368-2003	Рыба	03.11.1, 03.11.2, 03.12.1, 03.12.2	0301-0303, кроме 0303 81	Длина и масса	-----
193	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы морских рыб и икры № 462 от 13.10.2008 г.				Паразитарная чистота	-----
194	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков под ред. Г.А. Зайцевой, 1989 г.				Паразитарная чистота	-----
195	МУК 3.2.988-00 от 01.01.2001 г.				Паразитарная чистота	-----

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

196	ГОСТ 27001-86, р. 2	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2	1604-1605	Бензойнокислый натрий	0-1,0%
197	ГОСТ 5667-65, р.5а, р.6	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.1	1905	Органолептические показатели	-----
198	ГОСТ 5668-68		10.71.1, 10.72.1		м.д. жира	0,7-50,0 %
199	ГОСТ 5698-51, п.II				м.д. NaCl	0,14-5,0 %
200	ГОСТ 21094-75				Влажность	1,0-80,0 %
201	ГОСТ 5669-96				Пористость	20,0-80,0%
202	ГОСТ 5670-96				Кислотность	0,2-50,0 град.
203	ГОСТ 5672-68				м.д. сахара	1,0-20,0 % (в пересчете на сухое вещ-во)
204	ГОСТ Р 54645-2011, п. 8.6-8.11				10.72.11.120	Органолептические показатели
			Влажность	0-100,0 %		
			Набухаемость	-----		
205	ГОСТ 24557-89, п.3.3	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71.11.130	1905	м.д. начинки	5,0-35,0%
206	ГОСТ 7128-91, п. 3,6, п. 3.10	Бараночные хлебобулочные изделия		1905	Органолептические показатели	-----
					Влажность	0-100,0 %
					Набухаемость	-----

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

207	ГОСТ 8494-96, п. 3.3-3.6, п. 3.7, п. 3.11	Сухари сдобные пшеничные	10.72.11.120, 10.72.11.190	1905 40 100 0	Органолептические показатели	-----
					Влажность	0-20,0%
					Набухаемость	-----
208	ГОСТ 27839-2013	Мука	10.61.21.1	1101-1103	Клейковина	0-150,7ед. ИДК
209	ГОСТ 28797-90				Сухая клейковина	-----
210	ГОСТ 28796-90				Сырая клейковина	10,0-50,0%
211	ГОСТ 26361-84				10.61.21.1. 10.61.22.11	Белизна
212	ГОСТ 31699-2012	Пшеница и пшеничная мука	10.61.21.11, 01.11.1		Клейковина	0-150,7 ед.ИДК
213	ГОСТ 27668-88, п.1	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1103, 2302	Правила приемки	-----
214	ГОСТ 27558-87, п.3				Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст.	-----
215	ГОСТ 9404-88				Влажность	1,0-30,0 %
216	ГОСТ 27494-87				Зольность	0,1-5,0 %
217	ГОСТ 27494-2016					
218	ГОСТ 27560-87				Крупность	-----
219	ГОСТ 27493-87				Кислотность по балтушке	0,3-50,0 град.218
220	ГОСТ 27559-87				Зараженность и загрязненность вредителями	-----

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

221	ГОСТ 20239-74, п.3.1.2, п.3.2.2	Мука, крупа и отруби	10.61.2, 10.61.4, 10.61.3	1101-1103, 2302	Металломагнитная примесь	-----
222	ГОСТ 26312.1-84, р.1	Крупа	10.61.3	1103	Правила приемки	-----
223	ГОСТ 26312.2-84, р.3				Органолептические показатели: развариваемость	-----
224	ГОСТ 26312.3-84				Зараженность вредителями	-----
225	ГОСТ 26312.4-84				Крупность, примесь, доброкачественное зерно	-----
226	ГОСТ 26312.7-88				Влажность	0,5-50,0 %
227	ГОСТ 26312.5-84				Зольность	0,1-5,0 %
228	ГОСТ 26312.6-84				Кислотность по балтушке	0,5-50,0 град.
229	ГОСТ 30483-97	Зерно и зернобобовые культуры	01.11.1, 01.11.2, 01.11.3, 01.11.7	1001-1008	Примеси (сорная, зерновая, металломагнитная и др.)	-----
230	ГОСТ 10967-90				Органолептические показатели	-----

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

231	ГОСТ 10844-74				Кислотность по болтушке	0,5-50,0 град.
232	ГОСТ 10847-74				Зольность	0,1-5,0 %
233	ГОСТ Р 54895-2012	Зерно	01.11.1, 01.11.3	1001-1008	Натура	-----
234	ГОСТ 10987-76		01.11.1, 01.12.1		Стекловидность	-----
235	ГОСТ 13496.11-74		01.11.1, 01.11.2, 01.11.3, 01.11.7, 01.12.1		Спорынья и головня	-----
236	ГОСТ 3040-55				Влажность	0-100,0 %
237	ГОСТ Р 54478-2011, п.9.2, п.9.4		01.11.1		Клейковина	0-150,7 ед.ИДК
238	ГОСТ 13586.4-83		01.11.1, 01.11.2, 01.11.3, 01.11.7, 01.12.1		Зараженность и поврежденность вредителями	-----
239	ГОСТ 13586.6-93				Влажность	0-100,0 %
240	ГОСТ 13586.5-93					
241	ГОСТ 13586.5-2015					
242	ГОСТ 29144-91	Зерно и зернопродукты	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 2302-2303	Влажность	0-100,0 %
243	ГОСТ 29143-91					
244	ГОСТ 31646-2012	Зерновые культуры	01.11.1	1001-1008	Фузариозные зерна	-----
245	ГОСТ 29305-92	Кукуруза	01.11.2	1005	Влажность	0-100,0 %
246	ГОСТ 31700-2012	Зерно и продукты его переработки	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 2302-2303	Кислотное число жира	2-200 мг КОН/г
247	ГОСТ Р 52466-2005				Кислотное число жира	2-200 мг КОН/г

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

248	ГОСТ 10846-91				Белок	От 5 % и более
249	ГОСТ Р 51411-99				м.д. золы	0,1-5,0 %
250	ГОСТ 29033-91				м.д. жира	0-80,0%
251	ГОСТ 13496.19-93, р.2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4, 10.91.10.18	1103-1104, 2302-2306	Нитраты	0,01-1000,0 мг/дм ³
252	ГОСТ 13496.19- 2015, р. 7				Нитриты	0,01-1000,0 мг/дм ³
253	ГОСТ 13496.20-87, р.2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4, 10.91.10.18	1103-1104, 2302-2306	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	от 0,01мг/кг
254	ГОСТ 13496.20- 2014				ДДТ и его метаболиты	от 0,05мг/кг
255	ГОСТ 31653-2012	Корма	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4, 10.91.10.18	1001-1008, 1104	Афлатоксин В1	0,00004-0,001мкг/см ³
					Охратоксин А	0,00008-0,002мкг/см ³
					Т-2 токсин	0,0004-0,01мкг/см ³
					Зеараленон	0,0004-0,01мкг/см ³
					Фумонизин В1	0,001-0,1 мкг/см ³
256	Правила бактериологического исследования кормов от 10.06.75 г. п.2.1, п.2.2, п.2.5, п.2.6	Корма, комбикорма	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4, 10.91.10.18, 10.61.2, 10.13.13.130, 10.13.16.111, 10.13.16.112, 10.13.16.113, 10.20.22.120, 10.20.34.140, 10.20.41.110	1103-1104, 2302-2306	Общее количество микробных клеток	Наличие/отсутствие
					Бактерии рода сальмонелл	Наличие/отсутствие
					E.coli	Наличие/отсутствие
					анаэробы	Наличие/отсутствие

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

257	ГОСТ 25311-82	Мука кормовая животного происхождения	10.13.16.111, 10.13.16.112, 10.13.16.113, 10.20.41.110, 10.20.41.120	2301	Общее количество микробных клеток	Наличие/отсутствие
					БГКП	Наличие/отсутствие
					Бактерии рода сальмонелл	Наличие/отсутствие
					анаэробы	Наличие/отсутствие
258	ГОСТ 20083-74, п.3.11, п.3.12	Дрожжи кормовые	10.91.10.151	2303 30 000 0	Живые клетки продуцента	Наличие/отсутствие
259	ГОСТ 28178-89, п.18, п.19				Общая бактериальная обсемененность	Наличие/отсутствие
					Бактерии рода сальмонелл	Наличие/отсутствие
260	ГОСТ 31964-2012, п.7.1, п.7.2, п.7.3.1, п.7.3.2, п.7.7	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Органолептические показатели	-----
261	ГОСТ 12570-98	Сахар	10.81.1		Влага	0,02-5,0%
262	ГОСТ Р 54642-2011	Продукция сахарной промышленности			Сухие вещества	5,0-100%
					Влага и сухие вещества	0,02-5,0 %
263	ГОСТ 12571-98				Сахароза	97,0-99,99 %

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

264	ГОСТ 12578-67			1701	м.д. мелочи (осколков, кристаллов и пудры)	-----	
265	ГОСТ 26968-86				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Наличие/отсутствие	
266	ГОСТ 5897-90, п.2-5	Изделия кондитерские	10.71.1, 10.72.1	1704, 1905 20-1905 32	Органолептические показатели	-----	
267	ГОСТ 5900-73, п.2, п.3				Влага	0,5-50 %	
268	ГОСТ 5900-2014, п.7, п.8				Сахар	0,2-80,0 %	
269	ГОСТ 5903-89, п.3, п.6				Кислотность	0,2-50,0 град.	
270	ГОСТ 5898-87				Щелочность	0,2-50,0 град.	
271	ГОСТ 5901-87, п.2, п.4	Изделия кондитерские	10.71.1, 10.72.1	1704, 1905 20-1905 32	м.д. золы	0,05-1,0%	
272	ГОСТ 26811-86				10.71.1, 10.72.1	Металломагнитная примесь	-----
273	ГОСТ 26811-2014				10.71.1, 10.72.1	м.д. общей сернистой кислоты	0,001-0,2 %
274	ГОСТ 5902-80, п. 5				10.71.1, 10.72.1	Плотность	0,2-2,0 г/см ³

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

275	ГОСТ 10114-80		10.71.12, 10.72.12		Намокаемость	-----
276	ГОСТ Р 54053-2010		10.71.1, 10.72.1		м.д. жира	0-60,0 %
277	ГОСТ 19792-2001, п. 6.7-6.12, п. 6.14, п. 6.19	Мёд натуральный	01.49.21	0409	Органолептические показатели	-----
					Пыльцевой анализ	-----
					м.д. влаги	13,0-25,0 %
					Редуцирующие сахара	55,0-90,0 %
					Сахароза	1,0-20,0 % (к безводному веществу)
					Диастазное число	3,0-40,0 ед. Готе
					Оксиметилфурфурол	От отсутствия изменения окраски до наличие вишневого окрашивания
					Механические примеси	-----
					Общая кислотность	1,0-10,0 см ³ NaOH/100г
278	ГОСТ 32168-2013, п. 6.7.3	Мёд	01.49.21	0409	Падь	От «без изменения жидкости» до «выпадение хлопьев»

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

279	ГОСТ 31766-2012, п.6.2-6.5	Меды монофлорные	01.49.21	0409	Пыльцевой анализ	-----
					РН	2,0-14,0
					Цвет	-----
					м.д. золы	0,05-0,55%
280	ГОСТ 28886-90, п. 3.2-3.7	Прополис	01.49.24.170	0410	Органолептические показатели	-----
					Окисляемые вещества	0,4-1,5 см ³ /мг
					Окисляемость	10,0-60,0 с
					м.д. воска	1,0-30,0%
					м.д. механических примесей	-----
					м.д. флавоноидных соединений	20,0-50,0%

1	2	3	4	5	6	7	
281	ГОСТ 28887-90, п. 3.2, п. 3.4-3.10	Пыльца	01.49.24.140	0410	Органолептические показатели	-----	
					рН	2,0-14,0	
					м.д. влаги	0-100,0 %	
					м.д. механические примеси	-----	
					м.д. сырого протеина	От 5 % и более	
					м.д. минеральных примесей	-----	
					Флавоноидные соединения	2,0-5,0 %	
					Окисляемость	10,0-60,0 с	
282	ГОСТ 28888-90, п.3.2, п. 3.4, п. 3.9	Маточное молочко	01.49.24.150	0410	рН	2,0-14,0	
					м.д. сухих вещ-в	25,0-40,0 %	
					Органолептические показатели	-----	
283	ГОСТ 21180-2012, п.6.2-6.6	Вощина	01.49.26.11	0410	Органолептические показатели	-----	
284	ГОСТ 8756.11-70, р.2	Плоды. Овощи и продукты их переработки	10.32.1, 10.32.2	0701-0713 0802-0811 2001-2007, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0,	Прозрачность	-----	
285	ГОСТ 8756.11-2015, р.6				10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	Бензойная кислота	0,005-0,1 %
286	ГОСТ 28467-90						

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

287	ГОСТ 30349-96, р.4, р.5		10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.31.1	2007 10 911 0	Остаточные количества хлорорганических пестицидов	0,01-1,0 мг/кг
288	ГОСТ 30710-2001, р.4, р.5		10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.31.1		Остаточные количества фосфорорганических пестицидов	0,002-0,2 мг/кг
289	МУК 4.2.3016-12, п.6.1, п.6.2, п.7.1-7.3	Флодоовошная, плодово-ягодная и растительная продукция	01.21.1-01.25.1, 01.25.90, 01.13.1-01.13.9, кроме 01.13.80	0701 – 0713 0801 - 0811	Паразитологические показатели	-----
290	ГОСТ 7194-81, п.2.3	Овощи свежие	10.31.1	0701-0710	Примеси	-----
291	ГОСТ 13341-77	Овощи сушеные	10.39.13, 10.31.12	0712	Подготовка проб к исследованиям	-----
292	ГОСТ 13340.1-77, р.2-р.6			0712	Органолептические показатели	-----
293	ГОСТ 13340.2-77, р. 3, р. 4			0712	Металлическая примесь	-----
					Зараженность вредителями	-----
294	ГОСТ 1750-86, п.2.1, 2.2, 2.4-2.8	Фрукты сушеные	10.39.25.13	0811-0814	Зараженность вредителями	-----
					Примеси	-----
					Органолептические показатели	-----

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

295	ГОСТ Р 51808-2013, п. 8.3.1-8.3.5, п. 8.3.7-8.3.10	Картофель свежий	10.31.1	0701	Органолептические показатели	-----
296	ГОСТ 31822-2012, п.9.1-9.3	Кабачки свежие	01.13.39.110	0709 93 100 0	Органолептические показатели	-----
297	ГОСТ Р 54752-2011 п. 8.3	Огурцы свежие	01.13.32	0707	Органолептические показатели	-----
298	ГОСТ 33932-2016					
299	ГОСТ Р 51811-2001, п.7.1-7.3	Свекла столовая	01.13.49.110	0706 90 900 1	Органолептические показатели	-----
300	ГОСТ Р 54697-2011, п.8.3	Яблоки свежие	01.24.1	0808 10	Органолептические показатели	-----
301	ГОСТ 27569-87, п.3.2.1, п.3.2.2	Чеснок свежий	01.13.42	0703 20 000 0	Органолептические показатели	-----
302	ГОСТ Р 51783-2001, п.7.1, п.7.3	Лук репчатый	01.13.43.110	0703 10	Органолептические показатели	-----
303	ГОСТ Р 51810-2001 п.7.1-7.4	Томаты свежие	01.13.34	0702	Органолептические показатели	-----
304	ГОСТ Р 51782-2001, п.7.1, п.7.3	Морковь свежая	01.13.41.110	0706 10 000 1	Органолептические показатели	-----
305	ГОСТ Р 51809-2001, п.7.1, п.7.3	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 90 100 1	Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
306	ГОСТ 31412-2010, р.6	Водоросли, морские травы и продукты из них	03.11.63, 10.85.19.000	1212 21 000 0	Органолептические показатели	-----
307	МУ № 5048-89	Продукты растениеводства	10.31.1, 01.13.12.120, 01.13.41.110, 01.13.34, 01.13.32, 01.13.49.110, 01.13.43.110, 01.13.1, 01.13.39.130, 01.13.39.110, 01.13.21, 01.21.11, 01.21.1, 01.24.21	0701 – 0713, 0801 – 0811, 1001-1008, 1101-1103, 1106, 1212 21 000 0	Нитраты	0,01-1000,0 мг/дм ³
308	ГОСТ Р 51434-99	Соковая продукция	10.32.1, 10.32.2	2009	Титруемая кисл-ть	0,2-2,1 %
309	ГОСТ Р 51431-99				Плотность	1000,0-1400,0 кг/м ³
310	ГОСТ 51433-99				Растворимые сухие вещества	1,5-80,0%
311	ГОСТ 5479-64	Масла растительные	10.41.2	1507-1514 1517, 0209	Неомыляемые вещества	0,05-5,0 %
312	ГОСТ 5481-89, р.2, р.3				Нежировые примеси, отстой	-----
313	ГОСТ 11812-66, р.1, р.2				Влага и летучие вещества	0,06-1,0 %
314	ГОСТ 31933-2012, р.7, р.9				Кислотное число	1,0-30,0 мг КОН/г
315	ГОСТ Р 52110-2003, р.7, р.9				Кислотное число	1,0-30,0 мг КОН/г

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

316	ГОСТ 5480-59, р.1				Мыло	От бесцветного до окрашенного
317	ГОСТ 5472-50				Органолептические показатели	-----
318	ГОСТ 26593-85				Перекисное число	0,1-40,0 ммоль/
319	ГОСТ Р 51487-99, п.9.2.2	Жиры и масла животные и растительные	10.41.2, 10.41.1, 10.41.6	1507-1514 1517, 0209	Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода/кг
320	ГОСТ Р 50456-92, р.6				Влага и летучие вещества	0,1-50,0 %
321	ГОСТ ISO 6320-2012				Показатель преломления	1,3000-1,7000 ед.
322	ГОСТ Р 50457-92				Кислотное число и кислотность	1,0-75,0 мг КОН/г
323	ГОСТ Р 53595-2009, п. 4.2-4.4, п. 4.6, п. 4.8, п.4.13,	Майонезы, соусы майонезные	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103 90 900 1	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	1,0%-95,0%
					м.д. жира	5,0%-95,0%
					Кислотность	0,05%-10,0%

1	2	3	4	5	6	7
324	ГОСТ 10853-88	Семена масличные	01.11.9, 01.11.99.190, 01.11.82	1204-1207	Зараженность вредителями	-----
325	ГОСТ 10854-88				Сорная, масличная, особо учитываемая примеси	-----
326	ГОСТ 10856-96, п.4.2, п.4.3				Влажность	0-100,0 %
327	ГОСТ 27988-88				Органолептические показатели	-----
328	ГОСТ 10858-77, п.3				Кислотное число масла	0,8-25,0 мгКОН
329	ГОСТ 28666.3-90	Зерновые и бобовые	01.11.1, 01.11.2, 01.11.3, 01.11.7	1001-1008, 0713	Зараженность вредителями	-----
330	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1- 10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.92.1, 10.91.1, 10.92.2, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.1	1601-1605, 0710-0712, 0714, 0305, 1701-1704, 1901-1905, 0402-0406, 2001-2009, 1108 2309	Плесневые грибы и дрожжи	Наличие/отсутствие
331	ГОСТ 30425-97	Консервы	10.13.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.85.1	1602, 1604 2001-2006 1605	Промышленная стерильность	Наличие/отсутствие

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

332	ГОСТ 19182-89	Пресервы рыбные	10.20.25.120	1604	Буферность	1-14 ед. рН
333	ГОСТ 19182-2014					
334	ГОСТ 32157-2013	Консервы рыбные	10.20.25.11	1604	м.д. отстоя в масле	-----
335	ГОСТ 32288-2013, п. 9.3-9.5	Орехи лещины	01.25.39	0802 21 000 0 0802 22 000 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100%
336	ГОСТ 6829-89, п. 3.2, 3.3	Смородина черная свежая	01.25.19.110	0810 30 100 0	Органолептические показатели	-----
337	ГОСТ 7967-87, п. 3.2, 3.3	Капуста краснокочанная свежая	01.13.12.130	0704 90 100 9	Органолептические показатели	-----
338	ГОСТ 7967-2015					
339	ГОСТ 32857-2014, п. 9.3-9.6	Ядра миндаля сладкого	01.25.31	0802 12 900 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100%
340	ГОСТ 32287-2013, п. 9.3-9.5	Ядра орехов лещины	01.25.39	0802 22 000 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100%
341	ГОСТ 27572-87, п. 3.2-3.5	Яблоки свежие для промышленной переработки	01.24.1	0808 10	Органолептические показатели	-----
					м.д. растворимых сухих веществ	0-25,0%

1	2	3	4	5	6	7
342	ГОСТ Р 51809-2001, п. 7.2, 7.3	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 90 100 1	Органолептические показатели	-----
343	ГОСТ 32285-2013, п. 9.2-9.4	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	Органолептические показатели	-----
344	ГОСТ 32284-2013, п. 9.2-9.4	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706 10 000 1	Органолептические показатели	-----
345	ГОСТ Р 55906-2013, п. 9.2, 9.3	Томаты свежие	01.13.34	0702	Органолептические показатели	-----
346	ГОСТ 31852-2012, п. 6.3-6.7	Орехи кедровые очищенные	01.25.39.000	0802 90 500 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100,0%
347	ГОСТ Р 54903-2012, п. 9.3, 9.4	Капуста цветная свежая	01.13.12.190	0704 10 000 0	Органолептические показатели	-----
348	ГОСТ 16832-71, п. 3.1-3.7	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31 000 0 0802 32 000 0	Органолептические показатели	-----
349	ГОСТ 32874-2014, п. 9.3-9.6	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31 000 0 0802 32 000 0	Влажность ядра	0-100,0%
350	ГОСТ 31484-2012, п. 6.1	Комбикорма, белково- витаминно- минеральные концентраты, премиксы	10.91.10.18, 10.91.10.17, 10.91.10.22, 10.91.10.21, 10.91.10.23	1103-1104, 2302-2306	Металломагнитная примесь	0-100,0%

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

351	ГОСТ 7194- 81	Картофель свежий	10.31.1	0701100000	Органолептические показатели	-----
352	ГОСТ 27198-87, п. 1	Виноград свежий	01.21.1	0806 10	м.д. сахаров	5,0-50,0 г/100см ³
353	ГОСТ Р 55909-2013, п. 9.3, 9.4	Чеснок свежий	01.13.42	0703 20 000 0	Органолептические показатели	-----
354	ГОСТ 31920-2012	Воск пчелиный	01.49.26.111	1521 90 910 0 1521 90 990 0	Влажность	0,1-3,0%
355	ГОСТ 5474-66	Масла растительные	10.41.2	1507-1516	м.д. золы	0,003-1,0%
356	ГОСТ 5478-2014	Масла растительные	10.41.2	1507-1516	Число омыления	100,0-400,0 мгКОН/г
357	ГОСТ 8756.10-70	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2	м.д мякоти	-----
358	ГОСТ 8756.10-2015				м.д. сахара	3,0-80,0%
359	ГОСТ 8756.13-87					
360	ГОСТ 12231-66	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	10.39.18	0711 90 0811	Составные части	-----

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

361	ГОСТ 25555.1-82	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009	Летучие кислоты	4×10^{-2} -1,0%
362	ГОСТ 25555.1-2014				м.д. золы	0,1-5,0%
363	ГОСТ 25555.4-91, п. 2, п.3				Щелочность золы	1,0-10,0 г/дм ³
364	ГОСТ Р 51436-99	Соки фруктовые и овощные	10.32.1, 10.32.2	2009	Общая щелочность золы	5,0-80,0 ммоль NaOH/кг
365	ГОСТ Р 51439-99	Соки фруктовые и овощные	10.32.1, 10.32.2	2009	м.д. хлоридов	0,001-1,0 %
366	ГОСТ 26181-84, п. 3	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2,	Сорбиновая кислота	0,025-0,5 %
367	ГОСТ 28038-2013, п. 6	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2,	Патулин	0,001-0,0075 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
368	ГОСТ 18691-88, п. 3.3	Корма травяные искусственно высушенные	10.91.20, 10.91.10.110	2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2,	Органолептические показатели	-----
369	ГОСТ Р 56383-2015, п. 7.2				Органолептические показатели	-----
370	ГОСТ Р 55452-2013, п. 7.2, 7.3	Сено и сенаж	10.91.10.110, 10.91.10.290	1214 90	Органолептические показатели	-----
371	ГОСТ Р 55986-2014, п. 8.2, 8.3, 8.15	Силос из кормовых растений	10.91.10.110	1214 90	Органолептические показатели	-----
372	ГОСТ 13496.17-95, п. 2	Корма	10.91.10.110, 10.91.10.290	1214 90	Каротин	1-230 мг/кг
373	ГОСТ 31640-2012	Корма	10.91.10, кроме 10.91.10.210, 10.91.10.220	1001-1008 2309	Сухое вещество	5,0-95,0%
374	ГОСТ 32045-2012	Корма , комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1- 10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306	Зола	0,05-5,0%
375	ГОСТ 26180-84, п. 3	Корма	10.91.10.110	1001-1008 2309	pH	1-14,0 ед. pH
376	ГОСТ 18057-88	Корма грубые	10.91.10.290	1214 90	Микроскопические грибы	Наличие/отсутствие

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

377	ГОСТ 30692-2000	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306, 2309	Медь	1,0-200,0 мг/кг
					Свинец	0,1-10,0 мг/кг
					Цинк	1,0-200,0 мг/кг
					Кадмий	0,1-10,0 мг/кг
378	ГОСТ 31674-2012	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306, 2309	Общая токсичность	Токсично/нетоксично
379	ГОСТ 13496.6-71	Комбикорм	10.91.10.18	1214 90	Микроскопические грибы	Наличие/отсутствие
380	ГОСТ 13496.5-70				Спорынья	Наличие/отсутствие
381	МУ 5177-90, п. 2.4	Зерно и зернопродукты	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 2302-2306	Дезоксиневаленол (вомитоксин)	От 0,05 мг/кг
382	ГОСТ 80-96	Жмых подсолнечный	10.41.41.120-10.41.41.122, 10.41.41.129	2306 30 000 0	Органолептические показатели	-----
					Посторонние примеси	0-100%
383	ГОСТ 13979.4-68	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.41	2304-2306, 2103 30 100 0	Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
384	ГОСТ 13456-82, п. 3.3-3.7	Жом сушеный	10.81.20.112, 10.81.20.113	2303 20 100 0	м.д влаги	0-50%
					м. д. Сахара	0-30,0%
					м.д сырого протеина	0-30,0%
					Механические примеси	Наличие/отсутствие
					Металломагнитные примеси	Наличие/отсутствие
385	ГОСТ 30561-2013, п. 7.3-7.6, 7.9	Меласса свекловичная	10.81.14.110	1703, 2303 20 900 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. сухих веществ	0-95,0%
					рН	1-14 ед рН
386	ГОСТ Р 54705-2011, п. 4, 5	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.41	2304-2306 2103 30 100 0	Влага и летучие вещества	2,0-20,0%
387	ГОСТ 13979.6-69				м.д. золы	От 0 до 30%
388	ГОСТ 13979.5-68	Комбикорма	10.91.10.18	-----	м.д. металлопримесей	-----
389	ГОСТ 13496.13-75				Органолептические показатели	-----
390	ГОСТ 13496.9-96				м.д. металлопримесей	-----
391	ГОСТ Р 51550-2000, п.6.2	Комбикорма- концентраты для свиней	10.91.10.183	-----	Органолептические показатели	-----
392	ГОСТ 10385-2014, п. 8.2	Комбикорма для рыб	10.91.10.188	-----	Органолептические показатели	-----

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

393	ГОСТ Р 54379-2011, п. 6.2	Крупка комбикормовая	10.91.10.18	1103	Органолептические показатели	-----
394	ГОСТ Р 54951-2012	Корма для животных	10.9	2302-2306, 2309	м.д. влаги	0-100%
395	ГОСТ 13496.15-97	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1- 10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306, 2309	м.д. жира	0-100%
396	ГОСТ 32905-2014					
397	ГОСТ 13496.8-72	Комбикорма	10.91.10.18	-----	Крупность размола	-----
398	ГОСТ 13496.12-98	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1- 10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306, 2309	Общая кислотность	1-14 ед. рН
399	ГОСТ 13496.18-85				Кислотное число жира	0-60,0 мгКОН/г
400	ГОСТ 13496.1-98, п. 4.3				Хлорид натрия	0-10%
401	ГОСТ 13496.10-74	Комбикорм	10.91.10.18	-----	Споры головневых грибов	Наличие/отсутствие
402	ГОСТ Р 51899-2002, п. 5.2, 5.9	Комбикорма гранулированные	10.91.10.18	-----	Органолептические показатели	-----
403	ГОСТ 17536-82, п.3.1а	Мука кормовая животного происхождения	10.13.16.111, 10.13.16.112, 10.13.16.113, 10.20.41.110, 10.20.41.120	2301	Органолептические показатели	-----
404	ГОСТ 17681-82, п. 2.1, 2.2, 2.3, 2.7, 2.11, 2.14	Мука животного происхождения	10.13.16.111, 10.13.16.112, 10.13.16.113, 10.20.41.110, 10.20.41.120	2301	Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
405	ГОСТ Р 55301-2012, п. 7.18, 7.19	Дрожжи кормовые	10.91.10.151	2303 30 000 0	Органолептические показатели	-----
406	ГОСТ 28178-89, п. 3-6	Дрожжи кормовые	10.91.10.151	2303 30 000 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-50%
					м.д. золы	0-30,0%
					м.д. сырого протеина	10,0-80,0%
407	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.2, 7.3, 7.5, 7.6, 7.8, 7.9, 7.12.	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100, 10.51.40.110, 10.51.40.111, 10.51.40.112	0406	Масса нетто	-----
					Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги и сухого вещества	3,0-70,0%
					м.д. жира	7,0-39,0%
					м.д. хлористого натрия	0,5-10,0%
					м.д. сахарозы	5,0-32,0%
408	ГОСТ Р 54662-2011	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100, 10.51.40.110, 10.51.40.111, 10.51.40.112	0406	м.д. белка	5,0-55,0%

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

409	ГОСТ 24066-80	Молоко	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22	0401	Аммиак	Наличие/отсутствие
410	ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье	10.1-10.9, 10.6-10.9	0201-0210, 0301-0308, 0401-0408, 1501-1502, 1504, 1517, 1601-1605, 2001-2006, 0701-0713, 0801-0811, 1701, 1704	Кадмий	0,001-50,0 мг/кг
					Свинец	0,004-50,0 мг/кг
					Медь	0,002-200,0 мг/кг
					Цинк	0,01-400 мг/кг
411	ГОСТ 5477-93, п. 1	Масла растительные	10.41.2	1507-1515	Цветность	-----
412	ГОСТ 5475-69				Йодное число	5,0-200,0 гJ ₂ /100г
413	ГОСТ 1129-2013, п. 8.3	Масло подсолнечное	10.41.24, 10.41.54	1512 11 910 0	Органолептические показатели	-----
414	ГОСТ Р 52465-2005, п. 8.3					
415	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом	10.71.12, 10.72.12	2106 90 980 9	КМАФАнМ	Наличие/отсутствие
					БГКП	Наличие/отсутствие
					Salmonella	Наличие/отсутствие
					Staphylococcus aureus	Наличие/отсутствие
					Плесневые грибы и дрожжи	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
416	ГОСТ 32124-2013, п. 8.7.2, 8.7.8, 8.12	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72.11.110	1905	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100,0%
					Набухаемость	-----
417	ГОСТ 686-83, п.3.4, 3.5, 3.7, 3.8	Сухари армейские	10.72.11.120	1905 40 100 0	Органолептические показатели	-----
					Кислотность	1,0-35,0°
418	ГОСТ Р 51413-99	Продукты переработки зерна	10.61.2, 10.61.3, 10.73.11.110	1101-1106, 2302	Кислотное число жира	0,1-30,0 КОН/г
419	ГОСТ 12572-93, п. 2	Сахар-песок и сахар-рафинад	10.81.1	1701	Цветность	0,1-5,0 у.е.
420	ГОСТ Р 52305-2005, п. 6.3.1	Сахар-сырец	10.81.11.1	1701	Органолептические показатели	-----
421	ГОСТ 12574-93, п. 5	Сахар-песок и сахар-рафинад	10.81.1	1701	м.д. золы	0-1,0%
422	ГОСТ 12574-2016, р. 7					
423	ГОСТ 12575-2001, п. 4, 5	Сахар	10.81.1	1701	Редуцирующие вещества	0,01-0,1%
424	ГОСТ 12577-67, п. 2	Сахар-рафинад	10.81.1	1701	Продолжительность растворения в воде	-----

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

425	ГОСТ 12573-67	Сахар	10.81.1	1701	м.д. ферропримесей	-----
426	ГОСТ 12573-2013					-----
427	ГОСТ 12579-2013	Сахар	10.81.1	1701	Гранулометрический состав	-----
428	ГОСТ 5899-85, р. 3, 4	Изделия кондитерские	10.71.1, 10.72.1	1704, 1905 20-1905 32	м.д. жира	1,0-60,0 %
429	ГОСТ 31902-2012, п. 8					
430	ГОСТ 27676-88	Зерно и продукты его переработки	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 2302-2303	Число падения	0-900,0 с.
431	ГОСТ 30044-93	Пшеница твердая	01.11.11	1001 11 000 0	Стекловидность	-----
432	ГОСТ 10843-76	Зерно	01.11.49.110, 01.11.42, 01.11.33, 01.12.10	1001-1008	Пленчатость	-----
433	ГОСТ 10940-64	Зерно	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008	Типовой состав	-----
434	ГОСТ 10842-89	Зерновые и бобовые	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 0713	Масса 1000 зерен	-----
435	ГОСТ ISO 520-2014					-----
436	ГОСТ Р 56105-2014, п. 4	Гречиха	01.11.49.110	1008 10	Органолептические показатели	-----
437	ГОСТ Р 53901-2010, п. 4	Овес кормовой	01.11.33	1004 90	Органолептические показатели	-----
438	ГОСТ Р 55289-2012, п. 5	Рис	10.12.10.110	1006	Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
439	ГОСТ 10857-64	Семена масличные	01.11.9, 01.11.99.190, 01.11.82	1204-1207	Масличность	10,0-70,0%
440	ГОСТ 10855-64	Семена масличные	01.11.9, 01.11.99.190, 01.11.82	1204-1207	Лузжистость	10,0-70,0%
441	ГОСТ Р 51410-99	Семена масличные	01.11.9, 01.11.99.190, 01.11.82	1204-1207	Кислотность масел	0-60,0 мгКОН/г
442	ГОСТ 28238-89	Подсолнечник	01.11.95	1206	м.д. олеиновой кислоты	58,0-100,0%
443	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.05.10	2203	Органолептические показатели	-----
444	ГОСТ 12788-87	Пиво	11.05.10	2203	Кислотность	1,3-6,0 см ³
445	ГОСТ 12789-87	Пиво	11.05.10	2203	Цвет	-----
446	ГОСТ 30712-2001, п. 6.1, 6.3, 6.4	Продукты безалкогольной промышленности	11.07	2201-2202	КМАФАнМ БГКП Плесневые грибы и дрожжи	Наличие/отсутствие
447	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы	11.07	2201-2202, 2106 90 590 0, 2106 90 980 9	Кислотность	1,0-20,0 см ³ /100см ³
448	ГОСТ 6687.2-90, п.4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2201-2202	м.д. сухих веществ	0-100,0%
449	ГОСТ 8.579-2002	Фасованные товары	-----	-----	Масса нетто	-----

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

450	ГОСТ 26972-86	Пищевые концентраты	97 1520, 92 9400	2106 10	КМАФАнМ	Наличие/отсутствие
					БГКП	
					Плесневые грибы и дрожжи	
451	ГОСТ 31903-2012	Продукты пищевые	10.1-10.9	0201-0210, 0301-0308, 0401-0408, 1501-1502, 1504, 1517, 1601-1605, 2001-2006, 0701-0713, 0801-0811, 2103 90 900 1	Антибиотики	-----
452	ГОСТ 8285-95, п. 2.2-2.9	Жиры животные топленые	10.13.15.170	1501-1502	Органолептические показатели	-----
					Влага и летучие вещества	0,05-10,0 %
					Степень порчи жира	От «свежего» до «испорченного»
					Свободные жирные кислоты	0,1-20,0 мг КОН/г
					м.д веществ нерастворимых в эфире	0-100,0%
					Температура застывания жирных кислот	0-100°С

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

					Температура плавления	0-100°C
					м.д. неомыляемых веществ	0-10,0%
453	Индикация бактерий рода <i>Proteus</i> в кормах утв. ГУВ МСХ СССР 21.05.1981	Корма для животных растительного происхождения, животного происхождения, комбикорма	10.91.10	-----	<i>Proteus</i>	Наличие/отсутствие
454	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки. 21.03.1986	Корма для животных растительного происхождения, животного происхождения, комбикорма	10.91.10	-----	Энтерококки	Наличие/отсутствие
455	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы от 16.07.1987	Корма для животных растительного происхождения, животного происхождения, комбикорма	10.91.10	-----	Пастерелла	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
456	ГОСТ 32901-2014	Молоко и продукты переработки молока	10.51-10.52	0401-0407, 0409-0410, кроме 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0402 29 110 0 0407 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Наличие/отсутствие
					Микроорганизмов групп кишечной палочки	
457	ГОСТ Р 51432-99	Соки фруктовые и овощные	10.32.1, 10.32.2	2009	м.д. золы	1,0-15,0 г/кг
458	ГОСТ 31643-2012	Продукция соковая	10.32.1, 10.32.2	2009	Аскорбиновая кислота	5,0-1000,0 мг/дм ³
459	ГОСТ 31753-2012, п. 4	Масло растительное	10.42.2	1507-1515	Фосфорсодержащие вещества	2,0-2300,0 мг/кг
460	МУК 4.2.1018-01, п. 8.1, 8.3	Вода питьевая	36.00.11	-----	Общее число микроорганизмов	Наличие/отсутствие
					Общие и термотолерантные колиформные бактерии	

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

461	МУ 2657-82	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, смывы на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-----	-----	Staphilococcus aureus	Наличие/отсутствие
					БГКП	
					Общая бактериальная обсемененность	
					Бактерии рода Proteus	
462	Инструкция 1400/1751 от 27.06.2000 г. Минсельхозпрод РФ	Смывы на предприятиях по производству мясопродуктов, птицепродуктов, яиц	-----	-----	Staphilococcus aureus	Наличие/отсутствие
					БГКП	
					КМАФАнМ	
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
463	Инструкция № 01-19/9-11 от 21.07.1992 Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора РФ	Смывы на предприятиях по производству консервов	-----	-----	МАФАнМ	Наличие/отсутствие
					БГКП	
					Бактерии рода Proteus	

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

464	Инструкция №5319-91 от 01.10.1991 МЗ СССР	Смывы на предприятиях по производству пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных	-----	-----	КМАФАнМ	Наличие/отсутствие
					БГКП	
					Плесневые грибы	
465	МУ 4.2.2723-10	Смывы на предприятиях по производству молочной продукции Вода питьевая смывы с поверхностей	-----	-----	Salmonella	Наличие/отсутствие
466	МР 2.3.2.2327-08	Воздух, смывы и вода на предприятиях молочной промышленности	-----	-----	КМАФАнМ	Наличие/отсутствие
					Плесени	
					Дрожжи	
					БГКП	

1	2	3	4	5	6	7
467	Инструкция ГОСАГРОПРОМ СССР от 24.06.1986	Смывы на предприятиях по производству быстрозамороженн ой плодоовощной продукции	-----	-----	БГКП Общая бактериальная обсемененность Дрожжевые и плесневые грибы	Наличие/отсутствие
		Воздух на предприятиях по производству быстрозамороженн ой плодоовощной продукции			КМАФАнМ Плесени Дрожжи	Наличие/отсутствие
468	МУК 4.2.2661-10, п. 10	Смывы с поверхностей	-----	-----	Яйца глист и цисты простейших	-----
469	Инструкция №5319-91 от 22.02.1991 МЗ СССР	Воздух на предприятиях производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных	-----	-----	МАФАнМ Плесневые грибы	Наличие/отсутствие
470	Инструкция ГОСАГРОПРОМ СССР № 93	Воздух холодильных камер на мясоперерабатыва ющих предприятиях	-----	-----	Общее количество плесеней	Наличие/отсутствие

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

471	СП 4695-88	Воздух холодильников распределительных производственных цехов, хладокомбинатов	-----	-----	Общее количество плесеней	Наличие/отсутствие
					Кладоспориум, тамнидиум	
472	ГОСТ 13496.4-93, п. 2	Корма , комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306	Сырой протеин	10,0-80,0%
473	ГОСТ 32044.1-2012	Корма , комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306	Сырой протеин	10,0-80,0%
474	ГОСТ 32587-2013	Зерно и продукты его переработки, комбикорма	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 1103-1104, 2302-2306	Охратоксин А	0,0025-1,0 мг/кг
475	МУ 4082-86, п. 1, 2	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1-10.9	1001-1008, 1507-1515	Сумма афлатоксинов В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂	0,0001-0,2 мг/кг

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

476	ГОСТ 31768-2012, р.3	Мёд натуральный	01.49.21	0409	Гидроксиметил- фурфураль	-----
477	ГОСТ 31762-2012, п. 4.2-4.4, п. 4.6, п. 4.8, п.4.13,	Майонезы, соусы майонезные	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103 90 900 1	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	1,0%-95,0%
					м.д. жира	5,0%-95,0%
					Кислотность	0,05%-10,0%
478	ГОСТ Р 50846-96, п. 4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	92 4000, 92 6000 92 0001, 92 0002 92 0003	0301-0308 1603-1605	м. д. аммиака	От 0.05%

Руководитель ИЦ ТОГБУ «Тамбовоблветлаборатория»

должность уполномоченного лица



подпись уполномоченного лица

В.И. Петров

инициалы, фамилия уполномоченного лица