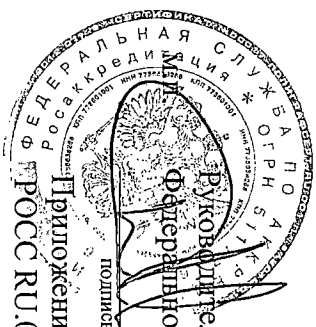


Э КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
П. А. МАКАРЕНКО
инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации
РОСС RU.0001.511087

от «27» июля 2015 г.
на 153 листах, лист 1

07 НОЯ 2019

Область аккредитации

Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в

Чувашской Республике- Чувашии в городе Шумерля»

наименование испытательной лаборатории (центра)

- 1) 429120, РОССИЯ, Чувашская Республика – Чувашия, Шумерля, ул. Щербакова, д. 9, литер А
 - 2) 428820, РОССИЯ, Чувашская Республика – Чувашия, Алатырь, ул. Кирова, д. 75, Литер А
 - 3) 428820, РОССИЯ, Чувашская Республика – Чувашия, Алатырь, ул. Кирова, д. 75, Литер Б
- 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 26671	Мясные и мисорастительные консервы	-	1602	Отбор проб и подготовка к испытанию	-
2.	ГОСТ 9792	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из	-	1601 00	Отбор проб	-

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

		свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты				
3.	ГОСТР 51447 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	-	0201-0207, 0210	Отбор проб	-
4.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты	-	0401-0406	Отбор проб	-
5.	ГОСТ 13928 р. 2	Заготавливаемые молоко и сливки	-	0401	Отбор проб	-
6.	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные, молочные составные и молжосодержащие продукты	-	Из 0401-0404, из 0406	Отбор проб, Подготовка проб	-
7.	ГОСТ 26809.2 р. 5	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные смеси и топлёные смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	-	0405 – 0406, Из 2106	Отбор проб	-
8.	ГОСТ 32190	Растительные масла, в том числе подвергнутые переработке с изменением химического состава, любого места происхождения, назначения, способа производства	-	из 1512, из 1509	Отбор проб	-
9.	ГОСТ 33444	Крахмал и крахмалопродукты	-	Из 1108	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		(декстрины, глюкоза, патока, сиропы, саго, глотен, зародыш кукурузный, кормовые и другие продукты)				
10.	ГОСТ 31654 п. 7.1	Пищевые куруиные яйца - диетические и столовые, предназначенные для реализации	-	Из 0407	Отбор проб	-
11.	ГОСТ 13586.3 р.5	Зерно зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках	-	1001-1008	Отбор проб	-
12.	ГОСТ 27668 п. 2	Мука и отруби	-	1103	Отбор проб	-
13.	ГОСТ 26312.1 р.2	Крупа	-	из 1103	Отбор проб	-
14.	ГОСТ 5904 ч. 2	Кондитерские изделия	-	1704, 1905, 1806	Отбор проб	-
15.	ГОСТ 12569	Сахар белый, прочие виды сахара и тростниковый сахар-сырец	-	Из 1701	Отбор проб	-
16.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	-	из 2001, из 2002, из 2004 - 2007, из 2009	Отбор проб	-
17.	ГОСТ 6687.0	Жидкие безалкогольные и	-	Из 2202, из	Отбор проб	-

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

	р. 2	слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат кислого вкуса, колер		2203 00		
18.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	-	Из 0201-0207, из 0209-0210, из 0301-0305, из 0701-0709, из 0710, из 0714, из 0801-0810, из 0811, из 0901, из 0902, из 1101 00, 1102, 1103, 1104, 1105, 1108, из 1202, из 1206 00, из 1501, из 1502, из 1512, из 1517, из 1601 - 1602, из 1604, из 1704, из 1805 00 000 0, из 1806, из 1901, из 1902, из 1904, из	Отбор проб для м/б испытаний	-

1	2	3	4	5	6	7
				1905, из 2001- из 2009, из 2101, из 2103, из 2104, из 2105, из 2202, из 2203 00, из 2501 00		
19.	ГОСТ Р 56237 (ИСО 5667-5:2006)	Питьевая вода, предназначенная для потребления человеком	-		Отбор проб	-
20.	МУК 4.2.2218-07	Вода поверхностных водоемов	-	2201-2202	Отбор проб	-
21.	ГОСТ 7269 р. 4	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	-	Из 0201, из 0203, из 0206	Отбор проб	-
22.	ГОСТ 31720 р. 4 ГОСТ 31720 р. 5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	-	Из 0408	Отбор проб	-
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					текстура и консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
23.	ГОСТ 31749 п. 6.2	Макаронные изделия быстрого приготовления, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле	-	Из 1902	Отбор проб	-
24.	ГОСТ 31749 п. 5.2.1 таблица 1				Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние изделий после приготовления	Соответствует/не соответствует (описание)
25.	ГОСТ 32124 п. 5.2.1 таблица 1	Бараночные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	Из 1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус, запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрупкость	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 32124 п.8.1, 8.1.1, 7.6.1				Отбор проб	-
26.	ГОСТ 26929 п.3.4, п.4.4	Пищевые сырье и продукты	-	из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206, из	Подготовка проб	-
27.	ГОСТ 26930	Пищевые сырье и продукты	-		Мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
28.	МУ 31-04/04	Пищевые продукты и продовольственное сырье,	-		Цинк	(0,5- 100,0) мг/кг
					Кадмий	(0,0015- 1,0) мг/кг

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

29.	МУ 31-05/04 ФР.1.31.2004.01119	корма и продукты их переработки	-	0207, из 0208, из 0210, из 0301-0307, из 0401- 0408, из 0701 - 0713, из 0801- 0813, из 1101, из 1201 -1202, из 1206 00, из 1501, из 1601 00, из 1602, 1604, из 1701, из 1704, из 1901, из 1902, из 1904, из 1905, из 2001-2009, из 2103, из 2104, из 2105, из 2201, из 2202, из 2203 00, из 2204, из 2205, из 2206 00, из 2208, из 2501 00	Свинец	(0,01 - 6,0) мг/кг
					Медь	(0,05- 30,0) мг/кг
					Мышьяк	(0,005- 5,0) мг/кг
30.	МУ 2142-80	Вода	-	из 1601, из 1602, из	ДУТ, ГХЦП (α, β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг

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

		Продукты питания		1604, из 0301-0306, из 0401-0407, из 0409, из 0701-0709, из 0710, из 0801-0810, из 0811, из 1202, из 1206, из 1207, из 2001-2009, из 2104, из 1901-1905, из 2101-2105		
31.	ГОСТ 9793 р.9	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	из 2201-2208	ДЦП, ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,05-2,0) мг/кг (0,05-2,0) мг/кг
32.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	Из 0201, из 0202, из 0203, из 0206, из 0207, из 0210	Массовая доля влаги	(1,0-85) %
33.	ГОСТ 32125 п. 5.1.3 таблица 2	Мясные консервы - мясо тушеное, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	Из 1602	Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса	Соответствует/не

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ 26186 р. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	-	1602, 2001 – 2002, 2004 - 2008	Посторонние примеси	соответствует (описание)
					Внешний вид бульона	Соответствует/не соответствует (описание)
					Массовая доля хлоридов	Отсутствие (0-5,0)%
					Отбор проб	-
35.	ГОСТ 4288 п. 2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	-	1602	Определение массы	(5,0-2100,0) гр.
	ГОСТ 4288 п. 2.2				Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 4288 п. 2.3				Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
36.	ГОСТ 4288 п. 2.5				Массовая доля сухих веществ/массовая доля влаги	Расчетный метод
	ГОСТ 4288 п. 2.6.				Кислотность	(2-50) ⁰ Т
	ГОСТ Р 51944 р. 6	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	-	из 0207	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Прозрачность и аромат бульона	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция и состояние мышц на разрезе	Соответствует/не соответствует

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

37.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0209	Внешний вид и цвет поверхности	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет и вид на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах (аромат)	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
38.	ГОСТ 31790 п. 5.1.2 таблица 1	Мясные продукты – вареные продукты из свинины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	Из 1601 00	Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид и цвет на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

39.	ГОСТ Р 54043 п. 5.2.1, таблицы 1 - 4	Мясные копчено-вареные продукты из свинины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	1601 00	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид и цвет на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
40.	ГОСТ 20402 п. 4.2.2, таблицы 1 - 2	Фаршированные вареные мясные колбасы, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	1601 00	Вид на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма и размер	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет и вид на разрезе	Соответствует/не соответствует
41.	ГОСТ Р 52196 п. 4.2.1, таблицы 1-5	Вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд	-	1601 00	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет и вид на разрезе	Соответствует/не соответствует
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет и вид на разрезе	Соответствует/не соответствует

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

		и закусок			Запах и вкус	(описание) Соответствует/не соответствует (описание)
42.	ГОСТ 9957 р. 7 Метод Мора	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и масосодержащие продукты	-	Из 1601 00 Из 0210	Форма, размер	Соответствует/не соответствует (описание)
					Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
43.	ГОСТ 8558.1 р. 8	Мясо, мясные и масосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	-	Из 0210, из 1601, из 1602	Массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %
44.	ГОСТ 9936 п. 4.3.1 таблица 1	Рубленые мясные стерилизованные консервы "Завтрак туриста", предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	Из 1602	Внешний вид и консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Посторонние примеси	Отсутствие
45.	ГОСТ 33610 п. 4.3.1 таблица 1	Кушковые мясные пастеризованные консервы из	-	Из 1602	Внешний вид	Соответствует/не соответствует

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

		шпика и бекона, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок			(описание) Цвет Соответствует/не соответствует (описание) Вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание) Консистенция Соответствует/не соответствует (описание) Посторонние примеси Отсутствие
46.	ГОСТ 28589 п. 4.3.1 таблица 1	Стерилизованные консервы из мяса птицы в собственном соку, предназначенные для длительного хранения и выработанные из мяса цыплят-бройлеров, кур, индеек, индюшат, гусей, уток, утят с добавлением моркови или белых корней, соли, специй	-	Из 1602	Внешний вид Соответствует/не соответствует (описание) Цвет мяса Соответствует/не соответствует (описание) Цвет желе (бульона) Соответствует/не соответствует (описание) Запах и вкус Соответствует/не соответствует (описание) Посторонние примеси Отсутствие Консистенция Соответствует/не соответствует (описание)
47.	ГОСТ 31470 р. 4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	цвет Соответствует/не соответствует (описание) запах Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
48.	ГОСТ Р 54669 р.7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0404, 0406	консистенция	(описание) Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Кислотность	(2,0-250,0) °Т
					ЛХЦ (α, β, γ-изомеры) ДЦТ	(0,05-2,0) мг/кг (0,05-2,0) мг/кг
49.	ГОСТ 23452 р.8	Молоко и молочные продукты	-	0401-0404, 0406	Плотность	(1015-1040) кг/м³
50.	ГОСТ Р 54758 Р.6	Молоко и продукты переработки молока	-	0401	СОМО	(0,5-99,0) %
51.	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция	-	0401-0404, 0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5 - 99,0) %
52.	ГОСТ Р 54668 Р.7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0404, 0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5 - 90,0) %
53.	ГОСТ 5867 (СТ СЭВ 3838-82) Р.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, мороженое	-	из 0401-0404, 0406	Массовая доля жира	(1 - 40) %
54.	ГОСТ 55063 р.5	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Отбор проб	-
	ГОСТ 55063 п. 7.6				Массовая доля влаги и сухих веществ	(3,0 – 70,0) %
	ГОСТ 55063 п. 7.8				Массовая доля жира	(7,0 – 39,0) %
	ГОСТ 55063 п. 7.10				Массовая доля хлористого натрия	(1,0 – 8,0) %
55.	ГОСТ 29245	Консервы молочные	-	из 0402	состояние внутренней	Соответствует/не

1	2	3	4	5	6	7
	р. 3				поверхности металлических банок	соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
56.	ГОСТ 29247 р.3	Сгущенные и сухие молочные консервы	-	0402	Массовая доля жира	(1 – 100,0) %
57.	ГОСТ 30305.1 р. 4	Сгущенные молочные консервы	-	Из 0402	Массовая доля влаги	(2,0-50,0)%
58.	ГОСТ 30305.3 р. 5	Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты	-	из 0402	Кислотность	(1-150) °T
59.	ГОСТ Р 53502 п. 5.1.3 таблица № 2	Плавленые сырные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании	-	0406	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					рисунок	Соответствует/не соответствует (описание)
60.	ГОСТ Р 52253	Масло из коровьего молока	-	0405	цвет теста	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.1.8, таблица 5, приложение Б	массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0% включительно, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в смежных отраслях промышленности			консистенция и внешний вид	соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
61.	ГОСТ 32899 п. 5.1.2 таблица 1, приложение А2, таблица А2	Сливочное масло с вкусовыми компонентами, изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей	-	из 0405	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
62.	ГОСТ 31450 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для	-	Из 0401	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)

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

		непосредственного использования в пищу			цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
63.	ГОСТ 31451 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термообработанные в потребительской таре питьевые сливки, предназначенные для использования в пищу	-	Из 0401	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
64.	ГОСТ 31452 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованная в потребительскую тару сметана, изготовляемая из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления, и предназначенную для непосредственного использования в пищу	-	Из 0401 50	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
65.	ГОСТ 31453 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованный в потребительскую тару творог, изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенный для непосредственного	-	Из 0406	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
		использования в пищу			цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
66.	ГОСТ 31454 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованный в потребительскую тару кефир, изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов и предназначенный для непосредственного использования в пищу	-	Из 0403	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
67.	ГОСТ 31455 п. 5.1.2. таблица 1	Упакованная в потребительскую тару ряженка, изготовляемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием, предназначенную для непосредственного использования в пищу	-	Из 0403	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
68.	ГОСТ 31456 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованная в потребительскую тару простокваша, изготовляемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенная для	-	Из 0403	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)

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

		непосредственного использования в пищу			цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
69.	ГОСТ 3623 п. 6.2	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыворожку и устанавливает методы определения пастеризации, а также на творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты при оценке эффективности пастеризации сырья, из которого они вырабатаны	-	0401 – 0406	Пероксидаза	Наличие/отсутствие
70.	ГОСТ 31981 п.5.1.2 таблица 1	Упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	0403	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
71.	ГОСТ 31534 п. 4.1.2 таблица 1	Упакованный в потребительскую тару зерненный творог, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли и предназначенный для непосредственного употребления в пищу	-	Из 0406	консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует
72.	ГОСТ 31680 п. 5.1.2 таблица 1	Творожная масса «Особая», предназначенная для	-	Из 0406	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует

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

		непосредственного употребления в пищу				(описание) Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
73.	ГОСТ 32260 п. 5.1.3	Полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0% до 69,0%, изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки	-	Из 0406	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					рисунок	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
74.	ГОСТ 31690 п. 5.1.4 таблица 2	Плавленые сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании	-	Из 0406	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

75.	ГОСТ 32263 п. 4.1.4 таблица 2	Мягкие сыры (Русский камамбер, Любительский, Адыгейский, Адыгейский копченый, Моалге, Останкинский, Клиньковский), изготавливаемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки	-	Из 0406	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					рисунок	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
76.	ГОСТ 32261 п. 5.1.3	Сливочное масло, изготавливаемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности	-	Из 0405	вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
77.	ГОСТ 32262 п. 4.1.2	Топленое масло, изготавливаемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, и молочный жир, изготавливаемый из молока и/или молочных продуктов	-	Из 0405	внешний вид и консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
78.	ГОСТ 30648.1 п.4	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты для детского питания	-	Из 0401-0404, 0406	Массовая доля жира	(0-18,0) %
79.	ГОСТ 30648.3 п. 4	Все виды молочных продуктов для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	-	0402 Из 0401-0404, 0406	Массовая доля сухих веществ и влаги	(0-25,0)%
80.	ГОСТ 30648.4 п.4	Молочные продукты для детского питания	-	0402	Кислотность	(0-150,0)°Т
81.	ГОСТ 7631 п. 6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	из 0301-0305	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					наличие посторонних примесей	Отсутствие
					состояние внутренней поверхности металлических банок	Соответствует/не соответствует (описание)
82.	ГОСТ 31339 р. 5	Рыба, нерыбные объекты, продукция, вырабатываемая из них	-	из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 1604	Отбор проб	-
	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2				Массовая доля снега, массовая доля глазури	(0 – 100) %
83.	ГОСТ 814	Охлажденная рыба всех	-	0302	Внешний вид	Соответствует/не

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

84.	ГОСТ 3948 п. 4.2.12, таблица 1	Мороженое филе из рыб всех семейств, предназначенное для пищевых целей	-	0304	Разделка	соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса	Соответствует/не соответствует (описание)
85.	ГОСТ 32366 п. 5.2.12, таблица 1	Рыба мороженая	-	0302	Цвет мяса	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах (после размораживания)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах (после варки)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

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

86.	ГОСТ 17660 п. 4.2.8, таблица 1	Мороженая рыба специальной разделки	-	0303	Запах после размораживания	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция (после размораживания)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах (после размораживания)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы и кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
87.	ГОСТ 3945 п. 1.6 таблица 2	Пресервы, приготовленные из неразделанной рыбы следующих видов: каспийской, балтийской и североморской кильки; салаки; анчоуса; толпки; хамсы; атлантической, тихоокеанской мелкой, тихоокеанской мелкой (озерной), беломорской, азово-черноморской (мелкой и средней), тулуна и круглой сельди; жирной мойвы; озерных и прудовых пелетиди и чира; кильки черноморской; сайры; рипушки и рипуса, а также из обезглавленной жирной мойвы и салаки.	-	1604		

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

88.	ГОСТ 7144 п. 5.2.5 таблица 3	Консервы, изготовленные из копченой рыбы всех видов, кроме илиши, карпа, маринки, османа, толстолобика, форели и океанических хрищевых рыб в масле	-	1604	Наличие налета белкового происхождения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние заливки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожных покровов	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Количество тушек, кусков филе, филе-кусочков	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие

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

89.	ГОСТ 7457 п. 4.2.6. таблица 3	Консервы-паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, китового мяса, икры, молока, печени и сердца рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции с использованием растительных компонентов и пищевых добавок, пряностей, с добавлением или без добавления белковой пасты "Океан"	-	1604	<table><tr><td>Вкус</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Консистенция</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Состояние</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Цвет</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Наличие посторонних примесей</td><td>Отсутствие</td></tr></table>	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)	Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)	Наличие посторонних примесей	Отсутствие
Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)																
Запах	Соответствует/не соответствует (описание)																
Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)																
Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)																
Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)																
Наличие посторонних примесей	Отсутствие																
90.	ГОСТ 9862 п. 1.2.6 таблица 2	Пресервы специального посола, изготовленные из сельдей.	-	1604	<table><tr><td>Вкус</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Консистенция</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Состояние рыбы и кожных покровов</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Характеристики разделки</td><td>Соответствует/не соответствует (описание)</td></tr><tr><td>Цвет рыбы</td><td>Соответствует/не соответствует</td></tr></table>	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)	Состояние рыбы и кожных покровов	Соответствует/не соответствует (описание)	Характеристики разделки	Соответствует/не соответствует (описание)	Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует
Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)																
Запах	Соответствует/не соответствует (описание)																
Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)																
Состояние рыбы и кожных покровов	Соответствует/не соответствует (описание)																
Характеристики разделки	Соответствует/не соответствует (описание)																
Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует																

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

91.	ГОСТ 10119 п. 4.2.5 таблица 3	Консервы из атлантических и тихоокеанских сардин в масле	-	1604	Порядок укладки	(описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие налета белкового происхождения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние заливки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Отсутствие
					Запах	Отсутствие
					Консистенция	Отсутствие
					Состояние	Отсутствие
92.	ГОСТ 10979 п. 4.2.5 таблица 3	Пресервы специального посола, изготовленные из	-	1604	Цвет кожных покровов	Отсутствие
					Характеристика разделки	Отсутствие
					Наличие чешуи	Отсутствие
					Порядок укладки	Отсутствие
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует

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

93.	ГОСТ 12161 п. 4.2.5 таблица 3	Рыборастительные консервы в томатном соусе	-	1604	сайры	(описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
94.	ГОСТ 12292 п. 4.2.5 таблица 3	Консервы, изготовленные из сырой или термически обработанной рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий	-	1604		соответствует (описание)
					Цвет томатного соуса	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Количество кусков тушек рыб, фаршевых изделий и фаршированных овощей	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)

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

95.	ГОСТ 13865 п. 4.2.5 таблица 2	Рыбные натуральные консервы с добавлением масла	-	1604	Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Количество кусков	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие

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

96.	ГОСТ 19588 п. 4.2.4. таблица 3	Пресервы специального посола, изготовленные из кильки, мойвы, салаки, тюльки и хамсы	-	1604	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
97.	ГОСТ 20546 п. 4.2.4 таблица 3	Пресервы пряного посола, изготовленные из океанической рыбы - сардины атлантической, сардины тихоокеанской (иваси), сардинеллы, сардинопса, атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии и океанической	-	1604	Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

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

98.	ГОСТ 813 п. 4.2.4 таблица 1	Рыба холодного копчения	-	из 0305	Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет чешуйчатого или внешнего покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие

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

99.	ГОСТ 815 п. 4.2.4 таблица 1	Соленые сельди	-	из 0305	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция сельди	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
100.	ГОСТ 7636 п. 3.5 ГОСТ 7636 п. 3.6	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	из 0301, из 0302, из 0303, из 0304, из 0305	Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Хлористый натрий	(0-5,0)%
					Кислотность	(0-1,0) в пересчете на яблочную кислоту %
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
101.	ГОСТ 7448 п. 5.2.8 таблица 2	Соленая рыба, предназначенная на пищевые цели	-	0305	Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция сельди	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)

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

102.	ГОСТ 11482 п. 3.3.4 таблица 1	Рыба холодного копчения	-	0305		соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
103.	ГОСТ 28698 п. 2.1.4	Мелкая соленая рыба	-	0305	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
104.	ГОСТ 6606 п. 5.2.4 таблица 2	Мелкая рыба горячего копчения, предназначенная для пищевых целей	-	Из 0305	Готовность продукта	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)

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

105.	ГОСТ 10531 п. 4.2.5 таблица 3	Консервы, изготовленные из обжаренной рыбы в маринаде	-		Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет маринада	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)

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

106. ГОСТ 12028 п. 5.2.4 таблицы 2		Консервы из мелких сельдевых рыб в масле	-	Из 1604	Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Прозрачность среды	Соответствует/не соответствует (описание)

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

107.	ГОСТ 27082 р. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	-	1604	Состояние среды	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие
					Общая кислотность	(0-1,0) в пересчете на яблочную кислоту %
					Готовность продукта	Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует/не соответствует (описание)
108.	ГОСТ 812 п. 4.2.6 таблица 1	Сельди горячего копчения, предназначенные для пищевых целей	-	из 0305	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Отсутствие

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

109.	ГОСТ 26593	Все виды растительных масел различной степени очистки	-	1507-1514	Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг
110.	ГОСТ 5472	Растительные масла	-	из 1507, из 1508, из 1509, из 1510, из 1512	запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					прозрачность	(1-50) фем
111.	ГОСТ 8285 п. 2.1	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	-	Из 1502	Отбор проб	-
	ГОСТ 8285 п. 2.2				запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 8285 п. 2.4.2				Перекисное число	более 3,00 ммоль акт. О ₂ /кг
112.	ГОСТ 32189 п. 5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной	-	Из 1517	Отбор проб	-
	ГОСТ 32189 п. 5.2				цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах и вкус	Соответствует/не

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 32189 п. 5.4, 5.6	промышленности				соответствует (описание)
	ГОСТ 32189 п. 5.11				консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 32189 п. 5.10				прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Массовая доля влаги и летучих веществ	15-40 %
113.	ГОСТ 31933 р. 7	Растительные масла	-	Из 1512, 1509	Массовая доля жира	60-95 %
114.	ГОСТ 1129 п. 5.2.3 таблица 2	Подсолнечное масло, предназначаемое для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов, в том числе для детского питания, и промышленной переработки	-	Из 1512	Кислотность	(0,5 – 3,0) °К
					Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
					Прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
115.	ГОСТ 32188 п. 5.2.4 таблица 2	Маргарины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности.	-	1517	Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

116.	ГОСТ 31762	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Отбор проб	-
	р. 4.1					Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762					Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 4.2					Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762				запах	Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 4.3					Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762					Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 4.8					Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762					Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 4.13				вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762					Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 4.16					Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762					Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762					Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 4.21				Влага	(1,0 – 95,0) %
						(1,0 – 95,0) %
						(1,0 – 95,0) %
						(1,0 – 95,0) %
						(1,0 – 95,0) %
117.	ГОСТ 15113.9	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входят жир и жиросодержащие компоненты	-	2106, 0404	Жир	(5,0 – 80,0) %
	Р. 6.					(5,0 – 80,0) %
						(5,0 – 80,0) %
						(5,0 – 80,0) %
						(5,0 – 80,0) %
118.	ГОСТ 15113.2	Концентраты пищевые	-	2106	Кислотность	(0,05 – 10,0) %
	р.5					(0,05 – 10,0) %
						(0,05 – 10,0) %
						(0,05 – 10,0) %
						(0,05 – 10,0) %
119.	ГОСТ 7698	Картофельный, кукурузный,	-	из 1108	Перекисное число	(0,1 – 45) ммольО ₂ /кг
						(0,1 – 45) ммольО ₂ /кг
						(0,1 – 45) ммольО ₂ /кг
						(0,1 – 45) ммольО ₂ /кг
						(0,1 – 45) ммольО ₂ /кг
		Картофельный, кукурузный,	-	из 1108	pH	(0-14) ед. pH
						(0-14) ед. pH
						(0-14) ед. pH
						(0-14) ед. pH
						(0-14) ед. pH
		Картофельный, кукурузный,	-	из 1108	Массовая доля жира	(0-40)%
						(0-40)%
						(0-40)%
						(0-40)%
						(0-40)%
		Картофельный, кукурузный,	-	из 1108	Загрязненность вредителями хлебных запасов	Наличие/отсутствие
						Наличие/отсутствие
						Наличие/отсутствие
						Наличие/отсутствие
						Наличие/отсутствие
		Картофельный, кукурузный,	-	из 1108	внешний вид	Соответствует/не
						Соответствует/не
						Соответствует/не
						Соответствует/не
						Соответствует/не

1	2	3	4	5	6	7
п. 2.2		амилопектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный крахмалы				соответствует (описание)
	ГОСТ 7698 п. 2.4				цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 7698 п. 2.7				запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Массовая доля влаги	Соответствует (0-20)%
120. ГОСТ Р 53876 п. 4.1.1 таблица 1		Крахмал, получаемый механической переработкой картофеля	-	1108	Кислотность	(0-20) см ³
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
121. ГОСТ 30483 п. 3.1		Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей	-	из 1001, из 1002, из 1003, из 1005, из 1006, из 1007, из 1008	Сорная и зерновая примесь	(0-10,0)%
	ГОСТ 30483 п. 3.5				Металломагнитная примесь	(0,001-5,0) мг/кг
122. ГОСТ 20239		Мука, крупа и отруби	-	1103	Металломагнитная примесь	(0,01-5,0) мг/кг
123. ГОСТ 12183 п. 4.2, таблица 1		Хлебопекарная ржаная мука, вырабатываемая из зерна ржи	-	1103 19 200 0	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
124.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	-	из 1101 00, из 1102, из 1103	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие минеральных примеси	Наличие/отсутствие хруста
					Металломатная примесь	(0,01-5,0) мг/кг
					Влажность	(0-20,0)%
125.	ГОСТ 27494	Мука и отруби	-	из 1101 00, из 1102, из 1103	Зольность	(0,38-6,29) %
126.	ГОСТ 27559	Мука и отруби	-	из 1101 00, из 1102, из 1103	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Наличие/отсутствие
127.	ГОСТ 27839	Пшеничная мука	-	Из 1101 00, из 1103	Качество сырой клейковины Количество сырой клейковины	(0 – 150,7) ед. ИДК (0 до 40)%
128.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	-	Из 110100, из 1102, из 1103	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
129.	ГОСТ 26312.2 п.3.1, 3.2, 3.3	Крупа	-	из 1103	цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

130.	ГОСТ 572 п. 4.2, таблица 1	Крупа пшено шлифованное, получаемая из зерна проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша	-	1103 11	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					развариваемость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
131.	ГОСТ 3034 п. 1.3, таблица 2	Овсяная крупа, предназначенная для пищевых целей	-	1103 19 400 0	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
132.	ГОСТ Р 55290 п. 5.2, таблица 2	Гречневая крупа, получаемая из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения плодовых оболочек от ядра	-	1103 13 900 0	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)

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

133.	ГОСТ 6292 п. 1.4, таблица 2	Рисовая крупа, предназначенная для пищевых целей и производства продуктов детского питания	-	1103 19 500 0	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
134.	ГОСТ 7022 п. 3.4 таблица 1	Манная крупа, вырабатываемая из твердой или мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы, с примесью твердой до 20% и предназначенную для пищевых целей	-	1103 11	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
135.	ГОСТ 21149 п. 1.5 таблица 1	Овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей	-	1104 12	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
136.	ГОСТ 6002 п. 2.3 таблица 3	Кукурузная крупа, получаемая в результате переработки зерна кукурузы	-	1103 13	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

						(описание)
137.	ГОСТ 31964 р.5	Макаронные изделия	-	Из 1902	Отбор проб	-
	ГОСТ 31964 п. 7.1, 7.2				цвет и форма макаронных изделий	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					зараженность и загрязненность вредителями	Наличие/отсутствие
					Кислотность	(0-6) град.
	ГОСТ 31964 п. 7.4				Влажность	(0-10,0) %
	ГОСТ 31964 п. 7.3				Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 31964 п. 7.10					
138.	ГОСТ 24557 п. 1.2.2 таблица 1	Сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14% и более	-	1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние мякиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
139.	ГОСТ 2077 п. 1.3 таблица 1	Хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси	-	из 1905		

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

		различных сортов ржаной и пшеничной муки, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба			Состояние мякиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние мякиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
140.	ГОСТ 27844 п. 1.2.2 таблица 2	Булочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья	-	1905		
141.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Влажность	(0-50,0) %
142.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, а также на хлебобулочные изделия пониженной влажности	-	1905	Кислотность	(0-10,0) град
143.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	-	1905	Пористость мякиша	(0-85,0) %
144.	ГОСТ 5672 Р.4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку	-	1905	Массовая доля сахара	от 1 % до 20 % (в пересчете на сухое вещество)
145.	ГОСТ 5668 Р.4 Р.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку	-	1905	Массовая доля жира	(0,7 – 50) %
146.	ГОСТ 5667	Хлеб, булочные, сдобные и	-	1905	Отбор проб	-

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

	р. 2 ГОСТ 5667 р. 5а	диетические изделия			внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 5667 р. 6				вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Масса изделий	(5,0-2100,0) г
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
147.	ГОСТ 26983 п. 4.1.2. таблица 1	Дарницкий хлеб, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д	-	из 1905	состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
148.	ГОСТ 31805	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей,	-	Из 1905	состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

		сухарей, гренок и др			запах	соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
149.	ГОСТ 31752 п. 4.2.1 таблица 1	Упакованные в потребительскую тару хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе и предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	Из 1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние мякиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
150.	ГОСТ 31751 п. 5.2.1 таблица 1	Жареные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	Из 1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние мякиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние начинки	Соответствует/не соответствует (описание)
151.	ГОСТ Р 56631 п. 5.2.1 таблица 1	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, предназначенные для	-	Из 1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
		непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок, сухого хлебного кваса и др.			состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
152.	ГОСТ 11270 п.1.1.2 таблица 1	Соломка, изготавливаемая из пшеничной муки первого и высшего сортов с добавлением сахара, жира и другого сырья	-	1905	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрускость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
153.	ГОСТ 7128 п. 1.2.3 таблица 2	Бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сортов и другого сырья	-	1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрускость	Соответствует/не соответствует (описание)

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

154.	ГОСТ 8494 п. 1.2.2 таблица 2	Сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов	-	1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
155.	ГОСТ 8494 п. 3.7			1905	хрупкость	Соответствует/не соответствует (описание)
					влажность	Соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
156.	ГОСТ Р 54645 п. 5.2.1 таблица 1	Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные для употребления в пищу	-	1905	Хрупкость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)

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

157.	ГОСТ 28402 п. 1.2.3 таблица 1	Панировочные сухари, представляющие собой продукт, предназначенный для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании	-	1905	Внешний вид	Соответствует/не (описание)
158.	ГОСТ 686 п. 1.4 таблица 1	Армейские сухари, представляющие собой ломти хлеба, высушенные для придания им стойкости при хранении	-	1905	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
159.	ГОСТ 28881	Хлебные палочки,	-	1905	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)

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

160.	ГОСТ 14031 п. 5.1.2 таблица 1	Вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее, представляющие собой мучное кондитерское изделие		Из 1905		соответствует (описание)
					Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрупкость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Строение в изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах начинки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет начинки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция начинки	Соответствует/не соответствует (описание)

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

161.	ГОСТ 14033 п. 5.1.2 таблица 1	Крекер в потребительской упаковке и в транспортной упаковке (весовой), представляющий собой мучное кондитерское изделие слоистой структуры	-	Из 1905	Вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание) Форма Соответствует/не соответствует (описание) Поверхность Соответствует/не соответствует (описание) Цвет Соответствует/не соответствует (описание) Вид на изломе Соответствует/не соответствует (описание)
162.	ГОСТ 15052 п. 5.1.2 таблица 1	Кексы, представляющие собой мучное кондитерское изделие	-	Из 1905	Вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание) Поверхность Соответствует/не соответствует (описание) Вид в изломе Соответствует/не соответствует (описание) Начинка Соответствует/не соответствует (описание) Структура Соответствует/не соответствует (описание) Форма Соответствует/не соответствует (описание)
163.	ГОСТ 15810 п. 5.1.2 таблица 1	Пряничные изделия: пряники, коврижки	-	Из 1905	Вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание)

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

164.	ГОСТ 24901 п. 5.1.2 таблица 1	Печенье, представляющее собой мучное кондитерское изделие	-	Из 1905	Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид в изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
165.	ГОСТ Р 50228 п. 1.1.3 таблица 1	Мучные восточные сладости, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира,	-	Из 1905	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид в изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
165.	ГОСТ Р 50228 п. 1.1.3 таблица 1	Мучные восточные сладости, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира,	-	Из 1905	Форма, поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
		орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья			Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид на изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
166.	ГОСТ 5897 п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Размер и количество штук изделий	(0-15,0) см
167.	ГОСТ 5897 п. 3				Масса нетто изделий	(5,0-2100,0) г
	ГОСТ 5897 п. 4				Массовая доля составных частей	(0-100) %
	ГОСТ 5897 п. 5				Щелочность	(0-3,0) град
168.	ГОСТ 5898 Р.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704	Массовая доля сахара	(0-70,0) %
169.	ГОСТ 5903 Р.5	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704	Массовая доля сахара	(0-70,0) %
	ГОСТ 5903 п. 6.2				Вкус и запах	Соответствует/не
170.	ГОСТ 6477	Карамель, изготовляемую для	-	1704		

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

171.	ГОСТ Р 50230 п. 1.1.3 таблица 1	Восточные сладости типа матки конфет, изготовляемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, сбитых белков или крахмала, с применением различных видов сырья, вкусовых и ароматических веществ	-	1704	Цвет	соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
172.	ГОСТ 31902 п. 9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	Из 1704	Форма и поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Структура и консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Массовая доля жира	(2 – 60,0) %
173.	ГОСТ 5901 Р.9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	Из 1704	Массовая доля золы	(0,020 – 0,200) %
					Металломагнитная примесь	(0,00003 – 0,00010) %
174.	ГОСТ 6442 п. 5.1.2 таблица 1	Мармелад, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Вкус, запах и цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует

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

175.	ГОСТ 6478 п. 5.1.2 таблица 1	Ирис, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
176.	ГОСТ 6502 п. 5.1.2 таблица 1	Халва, представляющая собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

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

177.	ГОСТ 4570 п. 5.1.2 таблица 1	Конфеты, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
					Вкус и запахи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
178.	ГОСТ 5900 р. 7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	Из 1704	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Влага и сухие вещества	(0,5 – 50) %
					Нитраты	(50 – 3000) мг/кг
179.	МУ 5048-89	Свежие и свежемороженые, сухие овощи и фрукты, ягоды Продукция растениеводства	-	0701, 0702 00000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, из 0709	Отбор проб	-
					Щелочность общей золы	(0-3,0) град
					Щелочность водорастворимой золы	(0-3,0) град
180.	ГОСТ 25555.4 р. 3	Продукты переработки плодов и овощей	-	из 2001- 2002, 2004 - 2009	Массовая доля сухих веществ	(10,0-90,0) %
					рН	от 2 до 12 ед. рН
181.	ГОСТ ISO 2173 р. 4	Продукты переработки фруктов и овощей	-	из 2001- 2002, 2004 - 2008	рН	от 2 до 12 ед. рН
182.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе мясные и мясорастительные консервы	-	Из 0210 (соленое, копченое мясо), 1602 (консервы)	рН	от 2 до 12 ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
				Ваннны продукты из маса) Из 2001, из 2002, из 2004, из 2005, из 2006, из 2007		
183.	МУ № 01-19/139-11	Свежие овощи и фрукты	-	0701, 0702, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707, 0807	Нитраты	(10 – 200) % от ПДК
184.	ГОСТ 12576	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок	-	Из 1701, из 1702	внешний вид и цвет запах чистота раствора вкус Цвет Внешний вид Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
185.	ГОСТ 33222 п. 4.1.8 таблица 1	Белый сахар - пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья - сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца	-	Из 1701	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

186.	ГОСТ 6687.5 р. 2	Безалкогольные напитки (газированные и негазированные, содовая и сельтерская вода), квасы и товарные сиропы	-	2202	Чистота раствора внешний вид прозрачность цвет аромат и вкус	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
187.	ГОСТ 6687.2	Продукция безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, подлежащие реализации в розничной торговой сети, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер и др.)	-	Из 2202	Сухие вещества	(0-12,0) %
188.	ГОСТ 6687.4	Безалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы	-	Из 2202	Кислотность	1-5 см ³ гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ напитка
189.	МУ 1-40/3805-91 п. 1.1	Продукция общественного питания	-	0201-0410, 0701-0910,	Отбор проб	10-20 см ³ гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сиропа

1	2	3	4	5	6	7
	МУ 1-40/3805-91 п. 2.1.2			1101-1109, 1501-2106	Массовая доля сухих веществ/влаги	Расчетный метод
	МУ 1-40/3805-91 п.2.2.5				Массовая доля жира/жир	Расчетный метод
	МУ 1-40/3805-91 п. 4.6.2.6.				Массовая доля сахара	Расчетный метод
	МУ 1-40/3805-91 п.7.1.1				Пероксидаза	Наличие/отсутствие
	МУ 1-40/3805-91				Масса	(5,0-2100,0) г
	МУ 1-40/3805-91				Химический состав и энергетическая ценность	Расчетный метод
	МУ 1-40/3805-91				Витамин С	(0-80,0) мг
190.	ГОСТ 7047 р. 3, Арбитражный метод, пункт о)	Пищевые продукты и готовая пища	-			
191.	МУ 31-03/04 ФР 1.31.2004.00987	Вода природная, питьевая и сточная	-	2201-2202	Цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм ³
					Свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм ³
					Медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм ³
192.	МУ 31-09/04 ФР.1.31.2004.01324	Вода природная питьевая, минеральная и сточная	-	2201-2202	Мышьяк	(0,002-0,5) мг/дм ³
					Ртуть	(0,00004-0,002) мг/дм ³
					Температура	(0-50) °С
193.	МУ 08-47/162 ФР.1.31.2005.01450	Вода природная, питьевая и очищенная сточная	-	2201-2202	Прозрачность	(0-30) см
					Запах	(0-5) балл
194.	РД 52.24.496-2018	Природные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Запах при 60°С	(0 -5) балл
					Запах при 20°С	(0-5) балл
195.	ГОСТ Р 57164	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	-	2201-2202	Вкус, привкус	(0-5) балл
					Мутность	(1,0-40,0) ЕМФ
					Фосфоросодержащие вещества	(0,01 – 0,4) мг/дм ³
196.	ГОСТ 18309 Р.5 метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная) и сточная вода	-	2201-2202		

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

197.	ПНД Ф 14.1:2.4.4-95	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения; горячая вода, подаваемая населению; вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая, расфасованная в емкости; поверхностные воды; сточные воды, вода дистиллированная	-	2201-2202	Нитраты	(0,1 – 100,0) мг/дм ³
198.	ГОСТ 31956 (ISO 9174:1998, ISO 11083:1994, ISO 18412:2005) Р.5 метод Б	Природная (поверхностная и подземная) вода, питьевая вода, в том числе расфасованная в емкость, и сточная вода	-	2201-2202	Хром (VI)	(0,025-3,0) мг/дм ³
199.	Термометр лабораторный электронный ЛТ-300 Руководство по эксплуатации	Различные объекты	-		Температура	(от -50 до 300) °С
200.	ПНД Ф 14.1:2.100-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	-	2201-2202	Химическое потребление кислорода	(4,0-2000) мг/дм ³
201.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.123-97	Природные поверхностные пресные, грунтовые, сточные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Биохимическое потребление кислорода БПК ₅	(0,5-1000) мг О ₂ /дм ³
202.	ГОСТ Р 55683	Питьевая вода (в том числе вода бассейнов)	-	2201-2202	Остаточный хлор	(0,15-2,0) мг/дм ³
203.	МВИ 01.02.117 ФР.1.31.2007.03234	Питьевые, природные и сточные воды	-	2201-2202	Нефтепродукты	(0,03-5,0) мг/дм ³
204.	ПНД Ф 14.1:2.4.15-95	Питьевые, поверхностные и сточные воды	-	2201-2202	АПВВ	(0,01-10,0) мг/дм ³
205.	ПНД Ф 14.1:2.4.112-97	Природные и очищенные	-	2201-2202	Фосфат-ион	(0,05-80,0) мг/дм ³

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

		сточные воды				
206.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-2002	Питьевые, поверхностные, подземные пресные и сточные воды	-	2201-2202	Фторид-ион	(0,1-5,0) мг/дм ³
207.	ПНД Ф 14.1.2.110-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые, очищенные) воды	-	2201-2202	Взвешенные вещества	(3,0 – 5000,0) мг/дм ³
208.	ПНД Ф 14.1.2.3.101-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, очищенные) воды	-	2201-2202	Растворенный кислород	(1,0-15,0) мг/дм ³
209.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000	Природные, а также неопалесцирующие, неокрашенные или слабоокрашенные пробы сточной воды	-	2201-2202	Сульфаты	(10-1000) мг/дм ³
210.	ПНД Ф 14.1.2.4.178-02	Питьевые, природные и сточные воды	-	2201-2202	Сероводород, Сульфиды, гидросульфиды	(0,002-10,0) мг/дм ³
211.	РД 52.24.433-2018	Поверхностные воды суши	-	2201-2202	Кремний	(0,5-15,0) мг/ дм ³
212.	ГОСТ 18164	Питьевая вода	-	2201-2202	Сухой остаток	(100-25000) мг/дм ³
213.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97	Питьевые, поверхностные и сточные воды	-	2201-2202	Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³
214.	ГОСТ 4245 Р.2	Питьевая вода	-	2201-2202	Хлориды	(10-1000) мг/дм ³
215.	ГОСТ 18190 Р.2.	Питьевая вода	-	2201-2202	Остаточный активный хлор	(0,3-3,5) мг/дм ³
	ГОСТ 18190 Р.3.				Свободный остаточный хлор	(0,1-1,5) мг/дм ³
216.	ГОСТ 31857	Питьевая вода, в том числе	-	2201-2202	ПАВ (аннионо-активные)	(0,015-0,25) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	Р. 5 метод 3	расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе источники питьевого водоснабжения				
217.	РД 52.24.488-2006	Природные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Фенолы	(2,0-30,0) мкг/дм ³
218.	РД 52.24.403-2018	Природные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Кальций	(1-2000) мг/дм ³
219.	ГОСТ 31954 Р.4 метод А	Природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения, а также на питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	-	2201-2202	Жесткость общая	(0,1-20,0) °Ж
220.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (в том числе поверхностных и подземных источников водоснабжения) и сточная вода (в том числе очищенная и ливневая)	-	2201-2202	Окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мг/дм ³
221.	МУК 4.3.2900-11	Горячая вода систем централизованного горячего водоснабжения	-	2201-2202	Температура	(от +20 до +100) °С
222.	ГОСТ 31868 р. 5 метод Б	Питьевая, в том числе расфасованную в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	-	2201-2202	Цветность	(1-70) градусов цветности
223.	ГОСТ 4011 р.2	Питьевая вода	-	2201-2202	Общее железо	(0,10 – 2,0) мг/дм ³
224.	ГОСТ 33045	Питьевая (в том числе	-	2201-2202	Аммиак и ион аммония	(0,1-3,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
226.	Р.5 Метод А	расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			(суммарно)	
	ГОСТ 33045				Нитриты	(0,003-0,3) мг/дм ³
	Р.6 Метод Б				Нитраты	(0,1-2,0) мг/дм ³
225.	ГОСТ 33045					
	Р.9 Метод Д					
226.	ГОСТ 4386	Питьевая вода	-	2201-2202	Фториды	(0,05 – 1,0) мг/дм ³
	Р.1 вариант А					
227.	ГОСТ 4974	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	-	2201-2202	Марганец	(0,01 – 5,0) мг/дм ³
	Р.6 метод А					
227.	ГОСТ 18165	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная и сточная вода, вода дистиллированная	-	2201-2202	Алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм ³
	Р.6 метод Б					
228.	ГОСТ 18308	Питьевая вода	-	2201-2202	Молибден	(0,0025 - 0,06) мг/дм ³
229.	ГОСТ 31940	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	-	2201-2202	Сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³
230.	Р.6 метод З	Дистиллированная вода	-	-	Удельная электропроводимость	(10 ⁻⁴ – 10) см/м
	Кондуктометр/концентрато мер АНИОН 4120					
231.	Руководство по эксплуатации	Воздух рабочей зоны	-	-		
	ГОСТ 12.1.014					
					Азота диоксид	(1-250) мг/м ³
					Аммиак	(2-100) мг/м ³
					Ацетон	(100-10000) мг/м ³
					Бензин	(50-4000) мг/м ³
					Бензол	(100-1500) мг/м ³
					Ксилолы	(20-1500) мг/м ³
					Озон	(0,05-15) мг/м ³
					Ртуть	(0,003-0,1) мг/м ³
					Сероводород	(2-120) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
232.	МУ № 1638-77 вып. 1-5, М., 1981. С. 60-61				Серы диоксид	(2-130) мг/м ³
233.	МУК 4.1.2469-09				Стирол	(5-500) мг/м ³
234.	МУ № 1461-76 (выпуск XIII)				Толуол	(25-2000) мг/м ³
235.	МУ 4945-88 М., 1992. С. 4 п.3.1 (стр. 7-8)				Уайт-спирит	(50-4000) мг/м ³
	МУ 4945-88 М., 1992. С. 4 (стр. 26-28)				Углеводороды нефти (по гексану)	(50-4000) мг/м ³
	МУ 4945-88 М., 1992. С. 4 (стр. 29-31)				Уксусная кислота	(2-300) мг/м ³
	МУ № 4945-88 п.3.1 метод 2 стр. 37 - 39				Фенол	(0,3-3,0) мг/м ³
236.	МУ 1639-77 (выпуск с 1-5 стр. 62-64)				Формальдегид	(1,0 - 100,0) мг/м ³
237.	МУ 1641-77 (сборник МУ выпуск 1-5, стр. 69-70, 1981)				Хлор	(0,5-200) мг/м ³
238.	МУ 5836-91 (сборник выпуск 11, стр. 78-79, 1992)				Азота диоксид	(3-20) мг/м ³
239.	МУК 4.1.2468-09	Атмосферный воздух, воздух	-	-	Формальдегид	(0,25-3,0) мг/м ³
240.	МУК 4.1.2471-09				Фенол	(0,04 - 2,00) мг/м ³
241.	Инструкция на ЭПАН-СО-				Марганец	(0,05 - 1,25) мг/м ³
					Свинец	(0,005-0,12) мг/м ³
					Кремния диоксид	(0,5 - 12,5) мг/м ³
					Озон	(0,05 - 1,3) мг/м ³
					Озон	(0,05 - 1,3) мг/м ³
					Серная кислота	(0,5 - 9,0) мг/м ³
					Индустриальные масла	(2,5-25) мг/м ³
					Пыль	(1-250) мг/м ³
					Серы диоксид	(5-125) мг/м ³
					Углерода оксид	(0-50) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
	50	закрытых помещений, воздух рабочей зоны				
242.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений	-	-	Азота диоксид	(0,02-1,40) мг/м³
	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.1				Аммиак	(0,01-2,5) мг/м³
	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6				Пыль (взвешенные частицы)	(0,26-50) мг/м³
	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.5				Фенол	(0,004-0,2) мг/м³
243.	РД 52.04.823-2015				Формальдегид	(0,01 - 0,20) мг/м³
244.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух	-	-	Диоксид серы	(0,03-5,0) мг/м³
245.	РД 52.04.798-2014				Хлор	(0,05-0,72) мг/м³
246.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания и помещения	-	-	Уровень шума	(20-140) дБ
247.	ГОСТ 23337	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания и помещения	-	-	Общий шум	(20-140) дБ
248.	ГОСТ ISO 9612	Рабочие места	-	-	Шум, воздействующий на работника на его рабочем месте.	(20-140) дБ
249.	МУ 1844-78	Рабочие места	-	-	Шум на рабочих местах	(20-140) дБ
250.	МУК 4.3.3221-14	Жилые и общественные здания	-	-	Вибрация общая и локальная	(60-170) дБ
251.	ГОСТ 31319-2006 (ЕН 14253:2003)	Рабочие места	-	-	Вибрация общая и локальная	(60-170) дБ
252.	МУ 3911-85	Рабочие места	-	-	Вибрация общая и локальная	(60-170) дБ
253.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения	-	-	Микроклимат: - температура воздуха, - относительная влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	(0-50) °C (10-98) % (0-+20) м/с
254.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 2.3	Физические факторы неионизирующей природы на рабочих местах	-	-	Параметры микроклимата температура влажность, скорость движения воздуха	(0-50) °C (10-98) % (0-+20) м/с

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

255.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 4.3					Вибрация	Общая (60-170) дБ Локальная (60-170) дБ
	СанПиН 2.2.4.3359-16 п.3.1, 3.2.1, 3.3					Уровни звука и звукового давления	(20-150) дБА
	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 7.3.7					Электромагнитные поля ПЭВМ: -напряженность электрического поля: От 5 Гц до 2 кГц От 2 кГц до 400 кГц -напряжённость магнитного поля: (5 – 2000) Гц (2 – 400) кГц	5 В/м -1000 В/м 0,5 В/м-40 В/м
	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 10.3					Освещенность	50 мА/м - 4А/м (62,5нТл - 5мкТл) 4 мА/м – 400 мА/м (5 нТл -500 нТл) (10 -200000) лк
255.	ГОСТ 24940 Р.4, 5, 6	Помещения зданий и сооружений, рабочие места, места производства работ вне зданий, улицы, дороги, площади	-	-		Коэффициент естественного освещения (КЕО) естественная, искусственная освещенность	(1-100) % (1-200000) лк
256.	Прибор комбинированный елайт01 Руководство по эксплуатации						
257.	ГОСТ 26824	Здания и сооружения, дорожные покрытия улиц, дорог и площадей, фасадов зданий и сооружений, рекламных установок	-	-		Яркость	(1-200000) кд/м ²
258.	ГОСТ 12.1.002	Рабочие места	-	-		Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц) -напряженность	5 В/м -1000 В/м;

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

					электрического поля: от 45 Гц до 55 Гц -напряжённость магнитного поля: от 45 Гц до 55 Гц	50 мА/м - до 8 А/м (от 62,5 нТл до 10 мкТл)
259.	ГОСТ 31296.2 (ИСО 1996-2:2007)	Измерение шума на местности	-	-	Уровень звукового давления	(20-140) дБ
260.	ГОСТ 31296.1 (ИСО 1996-1:2003)	Измерение шума на селитебной территории	-	-	Уровень звукового давления	(20-140) дБ
261.	ГОСТ Р 53187	Шумовой мониторинг городских территорий	-	-	Уровень звукового давления	(20-140) дБ
262.	ГОСТ 31191.1 (ИСО 2631-1:1997)	Транспортные средства, здания	-	-	Общая вибрация	(60-170) дБ
263.	ГОСТ 31191.2 (ИСО 2631-2:2003)	Здания и сооружения	-	-	Общая вибрация	(60-170) дБ
264.	ГОСТ 31192.1 (ИСО 5349-1:2001)	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация	(60-170) дБ
265.	ГОСТ 31192.2 (ИСО 5349-2:2001)	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация	(60-170) дБ
266.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Рабочие места	-	-	Освещенность	(10 – 200000) лк
267.	ГОСТ Р 50949	Рабочие места	-	-	Электромагнитные поля ПЭВМ: -напряженность электрического поля: От 5 Гц до 2 кГц От 2 кГц до 400 кГц -напряжённость магнитного поля: (5 – 2000) Гц (2 – 400) кГц	50 мА/м - 4А/м (62,5нТл - 5мкТл) 4 мА/м – 400 мА/м (5 нТл -500 нТл)
268.	ГОСТ Р 50923 п. 6.2	Индивидуальное рабочее место оператора, снабженное	-	-	Освещенность	(10 – 200000) лк

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

		средствами отображения информации на электронно-лучевых трубах (дисплей, видеомонитор, видеомодуль, видеодисплейный терминал				
269.	ГОСТ 22046 п. 7.1	Мебель, предназначенная для оборудования помещений общеобразовательных и профессиональных школ, средних специальных и высших учебных заведений, выпускаемая предприятиями (организациями) любых форм собственности, а также индивидуальными изготовителями	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
270.	ГОСТ 11015 (ИСО 5970-79) Р.2	Учебнические столы для оборудования рабочих мест учащихся в классах и учебных кабинетах	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
271.	ГОСТ 5994 (ИСО 5970-79) Р.2	Парты, предназначенные для оборудования I-IV классов общеобразовательных школ и лечебно-воспитательных учреждений	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
272.	ГОСТ 11016 (ИСО 5970-79) Р.2	Учебнические стулья для оборудования рабочих мест учащихся в классах и учебных кабинетах	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
273.	ГОСТ 19301.2	Детские стулья, предназначенные для использования в дошкольных учреждениях и в быту	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
274.	ГОСТ 19301.1	Детские столы, предназначенные для	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м

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

		использования в дошкольных учреждениях и в быту				
275.	ГОСТ 25779 п. 3.65-3.67	Игрушки, предназначенные для детей в возрасте до 14 лет	-	-	Эквивалентный уровень звука игрушек	(20-140) дБ
276.	МУК 4.1/4.3.2038-05 п. 10.1					
277.	ГОСТ Р 53906 п. 8.31					
278.	ГОСТ Р 56991	Средства для дезинфекции	-	3808	Перекись водорода Отбор проб	(0,1-25,0) % -
279.	ГОСТ Р 57001	Средства для дезинфекции	-	3808	Активный хлор Отбор проб	(0,2-10,0) % (3,0-200,0) г/дм³ -
280.	ГОСТ 14193 п. 4.4	Средства для дезинфекции	-	3808	Массовая доля активного хлора Отбор проб	(25,0-50,0) % -
281.	ГОСТ 177 п. 3.3	Средства для дезинфекции	-	3808	Массовая доля перекиси водорода Отбор проб	(30,0-40,0) % -
282.	ГОСТ 13586.6	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей	-	1001-1008	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи, амбарные вредители. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	(0-20) Экз/кг (0-20) Экз/кг
283.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утвержденная ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25 ноября 2011 г. и согласованная с	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, фрукты семечковые сушеные, зерновые, бобовые, плодовоовощная продукция	-	из 1001-1008	Зараженность возбудителем «картофельной болезни»	Выявлено/ не выявлено

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

	Российским союзом пекарей 25 ноября 2011 г.					
284.	ГОСТ 34130 р. 10	Фрукты и овощи сушеные		из 0803-0810, 0813	массовая доля компонентов в смесях Масса нетто дефекты внешнего вида и посторонние примеси развариваемость сушеных овощей зараженность вредителями хлебных запасов внешний вид цвет консистенция запах и вкус Массовая доля металлических примесей Зараженность вредителями хлебных запасов Массовая доля влаги	(0-100,0) % (5,0-2100,0) г Наличие/отсутствие Соответствует/не соответствует (описание) Наличие/отсутствие Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Наличие/отсутствие (0-25,0)%
285.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.121-97	Вода (природная, подземная, поверхностная, сточная, очищенная сточная, питьевая)	-	2201-2202	водородный показатель рН / рН активности ионов водорода	(1,0-14,0) рН
286.	ГОСТ 6709	Дистиллированная вода,	-	2201-2202	Остаток после выпаривания	обнаружено более 5

1	2	3	4	5	6	7
		получаемая в перетонных аппаратах и применяемая для анализа химических реактивов и приготовления растворов реактивов				
					Аммиак	мг/дм ³ / не обнаружено менее 5 мг/дм ³ обнаружено более 0,02 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,02 мг/дм ³
					Нитраты	обнаружено более 0,2 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,2 мг/дм ³ обнаружено более 0,5 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,5 мг/дм ³
					Сульфаты	обнаружено более 0,05 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,05 мг/дм ³
					Железо	обнаружено более 0,8 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,8 мг/дм ³
					Кальций	обнаружено более 0,02 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,02 мг/дм ³
					Медь	обнаружено более 0,02 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,02 мг/дм ³
					Свинец	обнаружено более 0,05 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,05 мг/дм ³
					Цинк	обнаружено более 0,2 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,2 мг/дм ³
					Вещества восстанавливающие КМnO ₄	обнаружено более 0,08 мг/дм ³ / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					рН удельная электропроводимость	менее 0,08 мГ/дм ³ от 1 до 14 ед. рН от 0,001 до 100 См/м
287.	ГОСТ 19301.3 Р.3	Детские кровати, предназначенные для использования в спальных помещениях дошкольных учреждений и в быту	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0)м
288.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	-	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106, 2309	- бактерии вида <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i> , эшерихии <i>E. coli</i>)	обнаружены/не обнаружены
289.	ГОСТ 28566				- энтерококки (бактерии рода <i>Enterococcus</i>)	обнаружены/не обнаружены
290.	ГОСТ 10444.15				- количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	от 1,0 до 9,9х10 ⁴
291.	ГОСТ 28560				- бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> (бактерии рода <i>Proteus</i>)	обнаружены/не обнаружены
292.	ГОСТ 10444.9				- <i>Clostridium perfringens</i> (в составе показателей промышленной стерильности)	от 1,0 до 9,9х10 ⁴
293.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106,	- сульфитредуцирующие клубоцидии, растущие в анаэробных условиях (сульфитредуцирующие)	от 1,0 до 9,9х10 ⁴

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

					(стафилококки <i>S. aureus</i>)	обнаружены от 1,0 до 9,9x10 ⁶
298.	ГОСТ 7702.2.6		-		-Сульфитредуцирующие кислотридии	присутствие/отсутствие
299.	МУК 3.2.988-00	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-		-личинки гельминтов	Обнаружены/не обнаружены
300.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, техническая, природная, сточная Вода горячего водоснабжения Вода плавательных бассейнов	-		-отбор проб -ОМЧ при температуре 37°C -Общие колиформные бактерии -Термотолерантные колиформные бактерии -Споры сульфитредуцирующих кислотридий -колифаги	- от 1,0 до 9,9x10 ⁶ от 0,3 до более 240 от 0,3 до более 240 обнаружены/не обнаружены От 0,1 до 16,1 (от 0,1 до 113,9)
301.	МУК 4.2.1884-04	Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости	-	-	Отбор проб -Общие колиформные бактерии -Термотолерантные колиформные бактерии колифаги -патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода <i>Salmonella</i> -ОМЧ при температуре 22°C -ОМЧ при температуре 37°C -споры сульфитредуцирующих кислотридий - <i>Escherichia coli</i> -энтерококки	- от менее 50 до более 24000 от менее 30 до более 11000 от менее 1 до более 240 обнаружено/не обнаружено от менее 50 до более 24000 от менее 30 до более 11000 от 1,0 до 9,9x10 ⁶ от 1,0 до 9,9x10 ⁶ от менее 1 до более 240

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

					-стафилококки -айца гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших -Ооцисты криптоспоридий	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены/не обнаружены
302.	МУК 4.2.2314-08 кроме п.5.2, 5.3	Питьевая вода Вода бассейнов	-		-Ооцисты криптоспоридий Цисты лямблий Яйца гельминтов -отбор проб	Обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены -
303.	МУК 4.2.2661-10 кроме 4.3, 4.4, 4.6, 11, 13, 14, 15.5, 15.6, 15.7, 16, 17	Почва Вода Стоки Сточная вода, осадки сточных вод, донные отложения Навоз, навозные стоки Снег Смывы с поверхностей Твердые бытовые отходы Пыль, воздух Трава, растения, сено	-		- ийца гельминтов, -личинки гельминтов -цисты кишечных простейших отбор проб	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены -
304.	МУК 4.2.2870-11	Продовольственное сырьё и пищевые продукты Вода питьевая, природная, сточная Смывы Питательные среды микробиологические (щелочной агар, основной петтон) Биологический материал от людей	-		-Возбудитель холеры -Антиген возбудителя холеры	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены

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

2) 428820, РОССИЯ, Чувашская Республика – Чувашия, Алатырь, ул. Кирова, д. 75, литер А						
305.	ГОСТ 26671	Мясные и мясорастительные консервы	-	1602	Отбор проб и подготовка к испытанию	-
306.	ГОСТ 9792	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты	-	1601 00	Отбор проб	-
307.	ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	-	0201-0207, 0210	Отбор проб	-
308.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты	-	0401-0406	Отбор проб	-
309.	ГОСТ 13928 р. 2	Заготавливаемые молоко и сливки	-	0401	Отбор проб	-
310.	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	-	Из 0401-0404, из 0406	Отбор проб, Подготовка проб	-
311.	ГОСТ 26809.2 р. 5	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты,	-	0405 – 0406, Из 2106	Отбор проб	-

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

		плавленые сыры, плавленые сырные продукты				
312.	ГОСТ 32190	Растительные масла, в том числе подвергнутые переработке с изменением химического состава, любого места происхождения, назначения, способа производства	-	из 1512, из 1509	Отбор проб	-
313.	ГОСТ 33444	Крахмал и крахмалопродукты (лекстрины, глюкоза, патока, сиропы, саго, глотен, зародыш кукурузный, кормовые и другие продукты)	-	Из 1108	Отбор проб	-
314.	ГОСТ 31654 п. 7.1	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые, предназначенные для реализации	-	Из 0407	Отбор проб	-
315.	ГОСТ 13586.3 р.5	Зерно зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках	-	1001-1008	Отбор проб	-
316.	ГОСТ 27668 п.2	Мука и отруби	-	1103	Отбор проб	-
317.	ГОСТ 26312.1 р.2	Крупа	-	из 1103	Отбор проб	-
318.	ГОСТ 5904 ч. 2	Кондитерские изделия	-	1704, 1905, 1806	Отбор проб	-
319.	ГОСТ 12569	Сахар белый, прочие виды сахара и тростниковый сахар-сырец	-	Из 1701	Отбор проб	-
320.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержажие напитки, фруктовые и овощные	-	из 2001, из 2002, из 2004 - 2007, из 2009	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы				
321.	ГОСТ 6687.0 р. 2	Жидкие безалкогольные и слабобалкольные напитки, сиропы, концентрат кислого вкуса, концентраты и экстракты квасов, колер	-	Из 2202, из 2203 00	Отбор проб	-
322.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	-	Из 0201-0207, из 0209-0210, из 0301-0305, из 0701-0709, из 0710, из 0714, из 0801-0810, из 0811, из 0901, из 0902, из 1101 00, 1102, 1103, 1104, 1105, 1108, из 1202, из 1206 00, из 1501, из 1502, из	Отбор проб для м/б испытаний	-

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

				1512, из 1517, из 1601 - 1602, из 1604, из 1704, из 1805 00 000 0, из 1806, из 1901, из 1902, из 1904, из 1905, из 2001- из 2009, из 2101, из 2103, из 2104, из 2105, из 2202, из 2203 00, из 2501 00		
323.	ГОСТ Р 56237 (ИСО 5667-5:2006)	Питьевая вода, предназначенная для потребления человеком	-		Отбор проб	-
324.	МУК 4.2.2218-07	Вода поверхностных водоемов	-	2201-2202	Отбор проб	-
325.	ГОСТ 7269 р. 4	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	-	Из 0201, из 0203, из 0206	Отбор проб	-
326.	ГОСТ 31720 р. 4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу, яичный меланж, яичный белок, яичный желток	-	Из 0408	Отбор проб	-
	ГОСТ 31720 р. 5				внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
		жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка			цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					текстура и консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
327.	ГОСТ 31749 п. 6.2 ГОСТ 31749 п. 5.2.1 таблица 1	Макаронные изделия быстрого приготовления, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле	-	Из 1902	Отбор проб	-
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние изделий после приготовления	Соответствует/не соответствует (описание)
328.	ГОСТ 32124 п. 5.2.1 таблица 1	Бараночные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	Из 1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус, запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрупкость	Соответствует/не соответствует

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

	ГОСТ 32124 п.8.1, 8.1.1, 7.6.1				Отбор проб	(описание)
329.	ГОСТ 26483	Почва	-	-	Водородный показатель/pH	(1 -14) ед.pH
330.	СанПиН 42-128-4433-87		-	-	Сульфат-ион	(1,0 -1000) мг/кг
331.	ГОСТ 26951		-	-	Нитраты	(2,8- 109,0) мг/кг
332.	МУ 2142-80	Вода	-	из 1601, из 1602, из 1604, из 0301-0306, из 0401-0407, из 0409, из 0701-0709, из 0710, из 0801-0810, из 0811, из 1202, из 1206, из 1207, из 2001-2009, из 2104, из 1901-1905, из 2101-2105	ДЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					ГХЛП (α, β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг
333.	ГОСТ 9793 р.9	Продукты питания	-	из 2201-2208	ДЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					ГХЛП (α, β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг
					Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
334.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	Из 0201, из 0202, из 0203, из	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %

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

335.	ГОСТ 32125 п. 5.1.3 таблица 2	Мясные консервы - мясо тушеное, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	0206, из 0207, из 0210 Из 1602	Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид бульона	Соответствует/не соответствует (описание)
					Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
					Массовая доля хлоридов	(0-5,0) %
336.	ГОСТ 26186 р. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	-	1602, 2001 – 2002, 2004 – 2008	Массовая доля хлоридов	(0-5,0) %
337.	ГОСТ 4288 п. 2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	-	1602	Отбор проб	-
	ГОСТ 4288 п. 2.2				Масса	(5,0-2100,0) г
	ГОСТ 4288 п. 2.3				Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 4288 п. 2.5				Массовая доля влаги	Расчетный метод

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

	ГОСТ 4288 п. 2.6.				Кислотность	(2-50)°Г
338.	ГОСТ Р 51944 р. 6	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	-	из 0207	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Прозрачность и аромат бульона	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция и состояние мышц на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид и цвет поверхности	Соответствует/не соответствует (описание)
339.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0209	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет и вид на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах (аромат)	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
340.	ГОСТ 31790 п. 5.1.2 таблица 1	Мясные продукты – вареные продукты из свинины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд	-	Из 1601 00	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)

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

341.	ГОСТ Р 54043 п. 5.2.1, таблицы 1 - 4	Мясные копчено-вареные продукты из свинины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	1601 00	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид и цвет на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
342.	ГОСТ 20402 п. 4.2.2, таблицы 1 - 2	Фаршированные вареные мясные колбасы, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	1601 00	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид и цвет на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

343.	ГОСТ Р 52196 п. 4.2.1 таблицы 1-5	Вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	1601 00	Форма и размер соответствует (описание) Внешний вид Соответствует/не соответствует (описание) Консистенция Соответствует/не соответствует (описание) Цвет и вид на разрезе Соответствует/не соответствует (описание) Запах и вкус Соответствует/не соответствует (описание) Форма, размер Соответствует/не соответствует (описание)	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
344.	ГОСТ 9957 р. 7 Метод Мора	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	Из 1601 00 Из 0210	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
345.	ГОСТ 8558.1 р. 8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассола, посолочные смеси и др.)	-	Из 0210, из 1601, из 1602	Массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %
346.	ГОСТ 9936 п. 4.3.1 таблица 1	Рубленые мясные стерилизованные консервы	-	Из 1602	Внешний вид и консистенция	Соответствует/не соответствует

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

		"Завтрак туриста", предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок			Запах и вкус Соответствует/не соответствует (описание) Цвет Соответствует/не соответствует (описание) Посторонние примеси Наличие/отсутствие
347.	ГОСТ 33610 п. 4.3.1 таблица 1	Кусковые мясные пастеризованные консервы из шпика и бекона, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок	-	Из 1602	Внешний вид Соответствует/не соответствует (описание) Цвет Соответствует/не соответствует (описание) Вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание) Консистенция Соответствует/не соответствует (описание) Посторонние примеси Наличие / отсутствие
348.	ГОСТ 28589 п. 4.3.1 таблица 1	Стерилизованные консервы из мяса птицы в собственном соку, предназначенные для длительного хранения и вырабатанные из мяса цыплят-бройлеров, кур, индеек, индюшат, гусей, уток, утят с добавлением моркови или белых корней, соли, специй	-	Из 1602	Внешний вид Соответствует/не соответствует (описание) Цвет мяса Соответствует/не соответствует (описание) Цвет желе (бульона) Соответствует/не соответствует (описание) Запах и вкус Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
349.	ГОСТ 31470 р. 4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
350.	ГОСТ Р 54669 р. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0404, 0406	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Кислотность	(2,0-250,0) °Т
					ГХЦП (α, β, γ-изомеры)	(0,05-2,0) мг/кг
351.	ГОСТ 23452 р.8	Молоко и молочные продукты	-	0401-0404, 0406	ДЦП	(0,05-2,0) мг/кг
352.	ГОСТ Р 54758 р.6	Молоко и продукты переработки молока	-	0401	Плотность	(1015-1040) кг/м³
353.	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция	-	0401-0404, 0406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка /СОМО	(0,5-99,0) %
354.	ГОСТ Р 54668 р.7 ГОСТ Р 54668 р.8.1	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0404, 0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5 - 99,0) %
					Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5 - 90,0) %
					Массовая доля жира	(1 – 40) %
355.	ГОСТ 5867 (СТ СЭВ 3838-82) р.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные	-	из 0401-0404, 0406		

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

		продукты, мороженое				
356.	ГОСТ 55063	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Отбор проб	-
	р.5					
	ГОСТ 55063				Массовая доля влаги и сухих веществ	(3,0 – 70,0) %
	п. 7.6				Массовая доля жира	(7,0 – 39,0) %
	ГОСТ 55063					
	п. 7.8					
	ГОСТ 55063				Массовая доля хлористого натрия	(1,0 – 8,0) %
	п. 7.10					
357.	ГОСТ 29245	Консервы молочные	-	из 0402	состояние внутренней поверхности металлических банок	Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 3				вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует (описание)
358.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные консервы	-	0402	Массовая доля жира	(1 – 100,0) %
359.	ГОСТ 30305.1	Сгущенные молочные консервы	-	Из 0402	Массовая доля влаги	(2,0-50,0) %
	р. 4					
360.	ГОСТ 30305.3	Сгущенные молочные, молокосодержающие консервы и сухие молочные продукты	-	из 0402	Кислотность	(1-150) °T
	р. 5					
361.	ГОСТ Р 53502	Плавленые сырные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании	-	0406	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
	п. 5.1.3 таблица № 2				вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
						Соответствует (описание)

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

362.	ГОСТ Р 52253 п.5.1.8, таблица 5, приложение Б	Масло из коровьего молока массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0%* включительно, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в смежных отраслях промышленности	-	0405	консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					рисунок	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет теста	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
363.	ГОСТ 32899 п. 5.1.2 таблица 1, приложение А2, таблица А2	Сливочное масло с вкусовыми компонентами, изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей	-	из 0405	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
364.	ГОСТ 31450 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного использования в пищу	-	Из 0401	внешний вид соответствует (описание) консистенция Соответствует/не соответствует (описание) вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание) цвет Соответствует/не соответствует (описание)	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
365.	ГОСТ 31451 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термообработанные в потребительской таре питьевые сливки, предназначенные для использования в пищу	-	Из 0401	внешний вид Соответствует/не соответствует (описание) консистенция Соответствует/не соответствует (описание) вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание) цвет Соответствует/не соответствует (описание)	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
366.	ГОСТ 31452 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованная в потребительскую тару сметана, изготавливаемая из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления, и предназначенную для непосредственного	-	Из 0401 50	внешний вид Соответствует/не соответствует (описание) консистенция Соответствует/не соответствует (описание) вкус и запах Соответствует/не соответствует (описание)	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)

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

367.	ГОСТ 31453 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованный в потребительскую тару творог, изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенный для непосредственного использования в пищу	-	Из 0406	цвет консистенция и внешний вид вкус и запах цвет	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
368.	ГОСТ 31454 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованный в потребительскую тару кефир, изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов и предназначенный для непосредственного использования в пищу	-	Из 0403	консистенция и внешний вид вкус и запах цвет	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
369.	ГОСТ 31455 п. 5.1.2. таблица 1	Упакованная в потребительскую тару ряженка, изготовляемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием, предназначенную для непосредственного использования в пищу	-	Из 0403	консистенция и внешний вид вкус и запах цвет	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
370.	ГОСТ 31456 п. 5.1.2 таблица 1	Упакованная в потребительскую тару простокваша, изготовляемая из коровьего молока и/или	-	Из 0403	консистенция и внешний вид вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)

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

		молочных продуктов, предназначенная для непосредственного использования в пищу			цвет	соответствует (описание)
371.	ГОСТ 3623 п. 6.2	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыровотку и устанавливает методы определения пастеризации, а также на творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты при оценке эффективности пастеризации сырья, из которого они выработаны	-	0401 – 0406	Пероксидаза	Наличие/отсутствие
372.	ГОСТ 31981 п.5.1.2 таблица 1	Упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	0403	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
373.	ГОСТ 31534 п. 4.1.2 таблица 1	Упакованный в потребительскую тару зерненный творог, изготовляемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли и предназначенный для непосредственного употребления в пищу	-	Из 0406	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

374.	ГОСТ 31680 п. 5.1.2 таблица 1	Творожная масса «Особая», предназначенная для непосредственного употребления в пищу	-	Из 0406	консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
375.	ГОСТ 32260 п. 5.1.3	Полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0% до 69,0%, изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки	-	Из 0406	вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					рисунк	Соответствует/не соответствует (описание)
376.	ГОСТ 31690 п. 5.1.4 таблица 2	Плавленые сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании	-	Из 0406	цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид на разрезе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

377.	ГОСТ 32263 п. 4.1.4 таблица 2	Мягкие сыры (Русский камамбер, Лубительский, Адыгейский, Адыгейский копченый, Моалге, Останкинский, Клиньковский), изготавливаемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки	-	Из 0406	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					рисунок	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
378.	ГОСТ 32261 п. 5.1.3	Сливочное масло, изготавливаемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности	-	Из 0405	вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
379.	ГОСТ 32262 п. 4.1.2	Топленое масло, изготавливаемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, и молочный жир, изготавливаемый из молока и/или молочных продуктов	-	Из 0405	вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид и консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

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

					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
380.	ГОСТ 30648.1 п.4	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты для детского питания	-	Из 0401-0404, 0406	Массовая доля жира	(0-18,0) %
381.	ГОСТ 30648.3 п. 4	Все виды молочных продуктов для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	-	0402 Из 0401-0404, 0406	Массовая доля сухих веществ и влаги	(0-25,0) %
382.	ГОСТ 30648.4 п.4	Молочные продукты для детского питания	-	0402	Кислотность	(0-150,0)°T
383.	ГОСТ 7631 п. 6	Рыба, нерыбные объекты и продукцию из них	-	из 0301-0305	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
384.	ГОСТ 31339 р. 5	Рыба, нерыбные объекты, продукция, вырабатываемая из них	-	из 0301, из 0302, из 0304, из 0305, из 1604	состояние внутренней поверхности металлических банок	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2				Отбор проб	-
					Массовая доля снега, массовая доля глазури	(0 – 100) %
385.	ГОСТ 814 п. 4.2.4, таблица 1	Охлажденная рыба всех семейств и видов	-	0302	Внешний вид	Соответствует/не соответствует

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

386.	ГОСТ 3948 п. 4.2.12, таблица 1	Мороженое филе из рыб всех семейств, предназначенное для пищевых целей	-	0304	Разделка	(описание) Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса	Соответствует/не соответствует (описание)
387.	ГОСТ 32366 п. 5.2.12, таблица 1	Рыба мороженая	-	0302	Цвет мяса	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах (после размораживания)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах (после варки)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах после размораживания	Соответствует/не соответствует (описание)

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

388.	ГОСТ 17660 п. 4.2.8, таблица 1	Мороженая рыба специальной разделки	-	0303	Наличие посторонних примесей	соответствует (описание) Наличие/отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция (после размораживания)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах (после размораживания)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
389.	ГОСТ 3945 п. 1.6 таблица 2	Пресервы, приготовленные из неразделанной рыбы следующих видов: каспийской, балтийской и североморской кильки; салаки; анчоуса; тюльки; хамсы; атлантической, тихоокеанской мелкой, тихоокеанской мелкой (озерной), беломорской, азово-черноморской (мелкой и средней), тулуна и круглой сельди; жирной мойвы; озерных и прудовых пелетди и чира; кильки черноморской; сайры; рипушки и рипуса, а также из обезглавленной жирной мойвы и салаки.	-	1604	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы и кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)

1

390.	ГОСТ 7144 п. 5.2.5 таблица 3	Консервы, изготовленные из копченой рыбы всех видов, кроме илещи, карпа, маринки, османа, толстолобика, форели и океанических хрящевых рыб в масле	-	1604	Наличие налета белкового происхождения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние заливки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожных покровов	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Количество тушек, кусков филе, филе-кусочков	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие

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

391.	ГОСТ 7457 п.4.2.6. таблица 3	Консервы-паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, китового мяса, икры, молок, печени и сердца рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции с использованием растительных компонентов и пищевых добавок, пряностей, с добавлением или без добавления белковой пасты "Океан"	-	1604	Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие / отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
392.	ГОСТ 9862 п. 1.2.6 таблица 2	Пресервы специального посола, изготовленные из сельдей.	-	1604	Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы и кожных покровов	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристики разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)

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

393.	ГОСТ 10119 п. 4.2.5 таблица 3	Консервы из атлантических и тихоокеанских сардин в масле	-	1604	Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие налета белкового происхождения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние заливки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожных покровов	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)

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

394.	ГОСТ 10979 п. 4.2.5 таблица 3	Пресервы специального посола, изготовленные из сайры	-	1604	Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
395.	ГОСТ 12161 п. 4.2.5 таблица 3	Рыбонасильные консервы в томатном соусе	-	1604	Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

396.	ГОСТ 12292 п. 4.2.5 таблица 3	Консервы, изготовленные из сырой или термически обработанной рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий	-	1604	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет томатного соуса	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Количество кусков тушек рыб, фаршевых изделий и фаршированных овощей	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

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

397.	ГОСТ 13865 п. 4.2.5 таблица 2	Рыбные натуральные консервы с добавлением масла	-	1604	Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладывания	Соответствует/не соответствует (описание)
					Количество кусков	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)

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

398.	ГОСТ 19588 п. 4.2.4. таблица 3	Пресервы специального посола, изготовленные из кильки, мойвы, салаки, толпыки и хамсы	-	1604	Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
399.	ГОСТ 20546 п. 4.2.4 таблица 3	Пресервы прямого посола, изготовленные из океанической рыбы - сардины	-	1604	Цвет рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

		атлантической, сардины тихоокеанской (иваси), сардинеллы, сардинопса, атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии и океанической ставриды			Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет чешуйчатого или внешнего покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
400.	ГОСТ 813 п. 4.2.4 таблица 1	Рыба холодного копчения	-	из 0305	Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)

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

401.	ГОСТ 815 п. 4.2.4 таблица 1	Соленые сельди	-	из 0305	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
402.	ГОСТ 7636 п. 3.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	из 0301, из 0302, из 0303, из 0304, из 0305	Консистенция сельди	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Хлористый натрий	(0-5,0) %
					Кислотность	(0-1,0) в пересчете на избыточную кислоту %
403.	ГОСТ 7448 п. 5.2.8 таблица 2	Соленая рыба, предназначенная на пищевые цели	-	0305	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует

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

404.	ГОСТ 11482 п. 3.3.4 таблица 1	Рыба холодного копчения	-	0305		(описание)
					Консистенция сельди	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
405.	ГОСТ 28698 п. 2.1.4	Мелкая соленая рыба	-	0305	Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
406.	ГОСТ 6606	Мелкая рыба горячего	-	Из 0305	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Готовность продукта	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
407.	ГОСТ 10531 п. 4.2.5 таблица 3	Консервы, изготовленные из обжаренной рыбы в маринаде	-	Из 1604		соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет маринада	Соответствует/не соответствует (описание)

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

408.	ГОСТ 12028 п. 5.2.4 таблицы 2	Консервы из мелких сельдевых рыб в масле	-	Из 1604	Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция мяса рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние рыбы	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Характеристика разделки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие чешуи	Соответствует/не соответствует (описание)

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

					Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Прозрачность среды	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние среды	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
409.	ГОСТ 27082 р. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	-	1604	Общая кислотность	(0-1,0) в пересчете на яблочную кислоту %
410.	ГОСТ 812 п. 4.2.6 таблица 1	Сельди горячего копчения, предназначенные для пищевых целей	-	из 0305	Готовность продукта	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наружные повреждения	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет кожного покрова	Соответствует/не соответствует (описание)
					Разделка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
						(описание)
411.	ГОСТ 26593	Все виды растительных масел различной степени очистки	-	1507-1514	Порядок укладки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
412.	ГОСТ 5472	Растительные масла	-	из 1507, из 1508, из 1509, из 1510, из 1512	Перекисное число	(0,1-40,0) мМоль/кг
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
413.	ГОСТ 8285 п. 2.1	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	-	Из 1502	Отбор проб	-
	ГОСТ 8285 п. 2.2				запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 8285 п. 2.4.2				Перекисное число	более 3,00 ммоль акт.О ₂ /кг
414.	ГОСТ п. 5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	-	Из 1517	Отбор проб	-
	ГОСТ 32189 п. 5.2				цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 32189 п. 5.4, 5.6				Массовая доля влаги и летучих веществ	15-40 %
	ГОСТ 32189 п. 5.11				Массовая доля жира	60-95 %
	ГОСТ 32189 п. 5.10				Кислотность	(0,5 – 3,0) °K
415.	ГОСТ 31933 р. 7	Растительные масла	-	Из 1512, 1509	Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
416.	ГОСТ 1129 п. 5.2.3 таблица 2	Подсолнечное масло, предназначаемое для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов, в том числе для детского питания, и промышленной переработки	-	Из 1512	Прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
417.	ГОСТ 32188 п. 5.2.4 таблица 2	Маргарины, предназначенные для непосредственного	-	1517	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует

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

418.	ГОСТ 31762	употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищекокцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Консистенция и внешний вид	(описание) Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762				Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762				Отбор проб	-
	ГОСТ 31762				консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 31762				внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Влага	(1,0 – 95,0) %
					Жир	(5,0 – 80,0) %
ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	ГОСТ 31762	Кислотность	(0,05 – 10,0) %
					Перекисное число	(0,1 – 45) ммольО ₂ /кг

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

	ГОСТ 31762 р. 4.21				pH	(0-14) ед. pH
419.	ГОСТ 15113.9 р. 6.	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входят жир и жиродержащие компоненты	-	2106, 0404	Массовая доля жира	(0-40)%
420.	ГОСТ 15113.2 р.5	Концентраты пищевые	-	2106	Загрязненность вредителями хлебных запасов	Наличие/отсутствие
421.	ГОСТ 7698 п. 2.2	Картофельный, кукурузный, амилотектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный крахмалы	-	из 1108	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 7698 п. 2.4				Массовая доля влаги	(0-20)%
	ГОСТ 7698 п. 2.7				Кислотность	(0-20) см ³ 0,1 Н-ра NaOH
422.	ГОСТ Р 53876 п. 4.1.1 таблица 1	Крахмал, получаемый механической переработкой картофеля	-	1108	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
423.	ГОСТ 30483 п. 3.1	Зерно зерновых и семена бобовых культур,	-	из 1001, из 1002, из 1003, из 1005, из 1006, из	Сорная и зерновая примесь	(0-10,0)%
	ГОСТ 30483 п.3.5	предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей			Металломагнитная примесь	(0,001 - 5,0) мг/кг

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

				1007, из 1008		
424.	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби	-	1103	Металломагнитная примесь	(0,01-5,0) мг/кг
425.	ГОСТ 12183 п. 4.2, таблица 1	Хлебопекарная ржаная мука, вырабатываемая из зерна ржи	-	1103 19 200 0	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Наличие минеральных примесей	Наличие/отсутствие хруста
					Металломагнитная примесь	от 0,2 мг/кг
426.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	-	из 1101 00, из 1102, из 1103	Влажность	(0-20,0)%
427.	ГОСТ 27494	Мука и отруби	-	из 1101 00, из 1102, из 1103	Зольность	(0,38-6,29) %
428.	ГОСТ 27559	Мука и отруби	-	из 1101 00, из 1102, из 1103	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Наличие/отсутствие
429.	ГОСТ 27839	Пшеничная мука	-	Из 1101 00, из 1103	Качество сырой клейковины	(0-150,7) ед. ИДК (0-40)%
					Количество сырой клейковины	
430.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	-	Из 110100, из 1102, из 1103	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)

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

431.	ГОСТ 26312.2 п.3.1, 3.2, 3.3	Крупа	-	из 1103	запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					развариваемость	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
432.	ГОСТ 572 п. 4.2, таблица 1	Крупа пшено шлифованное, получаемая из зерна проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша	-	1103 11	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
433.	ГОСТ 3034 п. 1.3, таблица 2	Овсяная крупа, предназначенная для пищевых целей	-	1103 19 400 0	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
434.	ГОСТ Р 55290 п. 5.2, таблица 2	Гречневая крупа, получаемая из пропаренного или	-	1103 13 900 0	Цвет	Соответствует/не соответствует

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

		непропаренного зерна гречихи путем отделения плодовых оболочек от ядра			Запах соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
		Вкус соответствует/ (описание)			Соответствует/не соответствует (описание)	
435.	ГОСТ 6292 п. 1.4, таблица 2	Рисовая крупа, предназначенная для пищевых целей и производства продуктов детского питания	-	1103 19 500 0	Цвет соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
436.	ГОСТ 7022 п. 3.4 таблица 1	Манная крупа, вырабатываемая из твердой или мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы, с примесью твердой до 20% и предназначенную для пищевых целей	-	1103 11	Цвет соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
437.	ГОСТ 21149 п. 1.5 таблица 1	Овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей	-	1104 12	Цвет соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус соответствует/ (описание)	Соответствует/не соответствует (описание)

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

438.	ГОСТ 6002 п. 2.3 таблица 3	Кукурузная крупа, получаемая в результате переработки зерна кукурузы	-	1103 13	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
439.	ГОСТ 31964 р. 5	Макаронные изделия	-	Из 1902	Отбор проб	-
	ГОСТ 31964 п. 7.1, 7.2				цвет и форма макаронных изделий	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					зараженность и загрязненность вредителями	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 31964 п. 7.4				Кислотность	(0-6) град
	ГОСТ 31964 п. 7.3				Влажность	(0-10) %
	ГОСТ 31964 п. 7.10				Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Наличие/отсутствие
440.	ГОСТ 24557 п. 1.2.2 таблица 1	Сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14% и более	-	1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Состояние мякиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не

1	2	3	4	5	6	7
441.	ГОСТ 2077 п. 1.3 таблица 1	Хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба	-	из 1905	Внешний вид Запах Состояние мякиша Вкус Запах	соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
442.	ГОСТ 27844 п. 1.2.2 таблица 2	Булочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья	-	1905	Внешний вид Состояние мякиша Вкус Запах	Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание) Соответствует/не соответствует (описание)
443.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Влажность	(0-50,0) %
444.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, а также на хлебобулочные изделия пониженной влажности	-	1905	Кислотность	(0-10,0) град

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

445.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	-	1905	Пористость макиша	(0-85,0) %
446.	ГОСТ 5672 Р.4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку	-	1905	Массовая доля сахара	(1-20) % (в пересчете на сухое вещество)
447.	ГОСТ 5668 Р. 4 Р. 5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку	-	1905	Массовая доля жира	(0,7 – 50) %
448.	ГОСТ 5667 Р. 2 ГОСТ 5667 Р. 5а	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	-	1905	Отбор проб	-
449.	ГОСТ 26983 п. 4.1.2. таблица 1	Дарницкий хлеб, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д	-	из 1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Масса изделий	(5,0-2100,0) г
449.	ГОСТ 5667 Р.6					

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

450.	ГОСТ 31805	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и др	-	Из 1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
451.	ГОСТ 31752 п. 4.2.1 таблица 1	Упакованные в потребительскую тару хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе и предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	Из 1905	состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
452.	ГОСТ 31751 п. 5.2.1 таблица 1	Жареные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	Из 1905	вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

453.	ГОСТ Р 56631 п. 5.2.1 таблица 1	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, тренок, сухого хлебного кваса и др.	-	Из 1905	внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние начинки	Соответствует/не соответствует (описание)
					состояние макиша	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
454.	ГОСТ 11270 п.1.1.2 таблица 1	Соломка, изготавливаемая из пшеничной муки первого и высшего сортов с добавлением сахара, жира и другого сырья	-	1905	запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					хрускость	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не соответствует (описание)

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

455.	ГОСТ 7128 п. 1.2.3 таблица 2	Бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сортов и другого сырья	-	1905	Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
456.	ГОСТ 8494 п. 1.2.2 таблица 2	Сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов	-	1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрускость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
457.	ГОСТ 8494 п. 3.7				вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					хрускость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Влажность	(0-15,0) %

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

458.	ГОСТ Р 54645 п. 5.2.1 таблица 1	Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные для употребления в пищу	-	1905	Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрускость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
459.	ГОСТ 28402 п. 1.2.3. таблица 1	Панировочные сухари, представляющие собой продукт, предназначенный для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании	-	1905	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
460.	ГОСТ 686 п. 1.4 таблица 1	Армейские сухари, представляющие собой ломти хлеба, высушенные для придания им стойкости при хранении	-	1905	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует

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

461.	ГОСТ 28881 п. 1.2.2 таблица 1	Хлебные палочки, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сорта	-	1905		(описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Наличие/отсутствие
					Посторонние включения и минеральная примесь	Наличие/отсутствие
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
462.	ГОСТ 14031 п. 5.1.2 таблица 1	Вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее, представляющие собой мучное кондитерское изделие	-	Из 1905	Внутреннее состояние	Соответствует/не соответствует (описание)
					Хрупкость	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Строение в изломе	Соответствует/не соответствует
						Соответствует/не соответствует

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

463.	ГОСТ 14033 п. 5.1.2 таблица 1	Крекер в потребительской упаковке и в транспортной упаковке (весовой), представляющий собой мучное кондитерское изделие слоистой структуры	-	Из 1905	Вкус и запах начинки	(описание) Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет начинки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция начинки	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
464.	ГОСТ 15052 п. 5.1.2 таблица 1	Кексы, представляющие собой мучное кондитерское изделие	-	Из 1905	Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид на изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид в изломе	Соответствует/не соответствует (описание)

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

465.	ГОСТ 15810 п. 5.1.2 таблица 1	Пряничные изделия: пряники, коврижки	-	Из 1905	Начинка	Соответствует/не соответствует (описание)
					Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
466.	ГОСТ 24901 п. 5.1.2 таблица 1	Печенье, представляющее собой мучное кондитерское изделие	-	Из 1905	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид в изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)

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

467.	ГОСТ Р 50228 п. 1.1.3 таблица 1	Мучные восточные сладости, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья	-	Из 1905		(описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид в изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма, поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
468.	ГОСТ 5897 п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вид на изломе	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 5897 п. 3				Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Размеры и количество штук изделий	(0-15,0) см
					Масса нетто изделий	(5,0-2100,0) г

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

	п. 4 ГОСТ 5897					Массовая доля составных частей	(0-100) %
	п. 5					Щелочность	(0-3,0) град
469.	ГОСТ 5898 Р.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704		Массовая доля сахара	(0-70,0) %
470.	ГОСТ 5903 Р.5	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704	Массовая доля сахара		(0-70,0) %
	ГОСТ 5903 п. 6.2				Массовая доля сахара		(0-70,0) %
471.	ГОСТ 6477 п. 1.1.8 таблица 2	Карамель, изготавливаемую для нужд народного хозяйства и экспорта	-	1704	Вкус и запах		Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет		Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность		Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма		Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах		Соответствует/не соответствует (описание)
472.	ГОСТ Р 50230 п. 1.1.3 таблица 1	Восточные сладости типа мягких конфет, изготавливаемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, сбитых белков или крахмала, с применением различных видов сырыя, вкусовых и ароматических веществ	-	1704	Цвет		Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма и поверхность		Соответствует/не соответствует (описание)
					Структура и консистенция		Соответствует/не соответствует (описание)
					Массовая доля жира		(2 – 60,0) %
473.	ГОСТ 31902	Кондитерские изделия и	-	Из 1704			

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

	п. 9	полуфабрикаты				
474.	ГОСТ 5901 Р.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	Из 1704	Массовая доля золы	(0,020 – 0,200) %
	ГОСТ 5901 Р.10				Металломагнитная примесь	(0,00003 – 0,00010) %
475.	ГОСТ 6442 п. 5.1.2 таблица 1	Мармелад, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Вкус, запах и цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
476.	ГОСТ 6478 п. 5.1.2 таблица 1	Ирис, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)

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

477.	ГОСТ 6502 п. 5.1.2 таблица 1	Халва, представляющая собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
					Структура	Соответствует/не соответствует (описание)
					Поверхность	Соответствует/не соответствует (описание)
					Посторонние примеси	Соответствует/не соответствует (описание)
478.	ГОСТ 4570 п. 5.1.2 таблица 1	Конфеты, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие	-	Из 1704	Вкус и запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					Форма	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Влага и сухие вещества	(0,5 – 50) %
					Нитраты	(50 – 3000) мг/кг
479.	ГОСТ 5900 Р. 7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	Из 1704	Отбор проб	-
480.	МУ 5048-89	Свежие и свежемороженые, сухие овощи и фрукты, ягоды Пролукция растениеводства	-	0701, 0702 00000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, из 0709		

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

481.	ГОСТ 25555.4	Продукты переработки плодов и овощей	-	из 2001-2002, 2004-2009	Щелочность общей золы	(0-3,0) град
	р. 3 ГОСТ 25555.4				Щелочность водорастворимой золы	(0-3,0) град
482.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	-	из 2001-2002, 2004-2008	Массовая доля сухих веществ	(10,0-90,0) %
483.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе мясные и мясорастительные консервы	-	Из 0210 (соленое, копченое мясо), 1602 (консервированные продукты из мяса) Из 2001, из 2002, из 2004, из 2005, из 2006, из 2007	pH	(2-12) ед. pH
484.	МУ № 01-19/139-11				Нитраты	(10 – 200) % от ПДК
485.	ГОСТ 12576	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок	-	Из 1701, из 1702	внешний вид и цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					запах	Соответствует/не соответствует (описание)
					частота раствора	Соответствует/не соответствует (описание)
					вкус	Соответствует/не

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

486.	ГОСТ 33222 п. 4.1.8 таблица 1	Белый сахар - пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья - сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца	-	Из 1701	Цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
					Запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Чистота раствора	Соответствует/не соответствует (описание)
					Внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
487.	ГОСТ 6687.5 р. 2	Безалкогольные напитки (газированные и негазированные, содовая и сельтерская вода), квасы и товарные сиропы	-	2202	прозрачность	Соответствует/не соответствует (описание)
					цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
					аромат и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
					Сухие вещества	(0-12,0) %
488.	ГОСТ 6687.2	Продукция безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, подлежащие реализации в розничной торговой сети, сиропы, концентрат кислого вкуса, концентраты и экстракты	-	Из 2202		

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

489.	ГОСТ 6687.4	Квасов, колер и др.) Безалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы	-	Из 2202	Кислотность	1-5 см ³ гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ напитка
					Кислотность	10-20 см ³ гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сиропа
490.	МУ 1-40/3805-91	Продукция общественного питания	-	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106	Отбор проб	-
	п. 1.1				Массовая доля сухих веществ/влага	Расчетный метод
	МУ 1-40/3805-91				Массовая доля жира/жир	Расчетный метод
	п. 2.1.2				Массовая доля сахара	Расчетный метод
	МУ 1-40/3805-91				Пероксидаза	Наличие/отсутствие
	п. 2.2.5				Масса	(5,0-2100,0) г
	МУ 1-40/3805-91				Химический состав и энергетическая ценность	Расчетный метод
	п. 4.6.2.6.				Витамин С	(0-80,0) мг
	МУ 1-40/3805-91				Температура	(0 - 50) °С
	п. 7.1.1				Прозрачность	(0-30,0) см
491.	ГОСТ 7047	Пищевые продукты и готовая пища	-		Запах	(0-5) балл
492.	РД 52.24.496-2018	Природные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Запах при 60°С	(0-5) балл
493.	ГОСТ Р 57164	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	-	2201-2202	Запах при 20°С	(0-5) балл
					Вкус, привкус	(0-5) балл
					Мутность	(1,0-40,0) ЕМФ
494.	ГОСТ 18309	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости),	-	2201-2202	Фосфоросодержащие вещества	(0,01 - 0,4) мг/дм ³
	Р.5 метод А					

1	2	3	4	5	6	7
		природная (подземная и поверхностная) и сточная вода				
495.	ПНД Ф 14.1.2:4.4-95	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения; горячая вода, подаваемая населению; вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая, расфасованная в емкости; поверхностные воды; сточные воды, вода дистиллированная	-	2201-2202	Нитраты	(0,1 – 100,0) мг/дм³
496.	ГОСТ 31956 (ISO 9174:1998, ISO 11083:1994, ISO 18412:2005) Р.5 метод Б	Природная (поверхностная и подземная) вода, питьевая вода, в том числе расфасованная в емкость, и сточная вода	-	2201-2202	Хром (VI)	(0,025-3,0) мг/дм³
497.	Термометр лабораторный электронный ЛТ-300 Руководство по эксплуатации	Различные объекты	-		Температура	(от -50 до 300) °С
498.	ПНД Ф 14.1.2.100-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	-	2201-2202	Химическое потребление кислорода	(4,0-2000) мг/ дм³
499.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.123-97	Природные поверхностные пресные, грунтовые, сточные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Биохимическое потребление кислорода БПК ₅	(0,5-1000) мг О ₂ /дм³
500.	ГОСТ Р 55683	Питьевая вода (в том числе вода бассейнов)	-	2201-2202	остаточный хлор	(0,15-2,0) мг/дм³
501.	ПНД Ф 14.1.2:4.15-95	Питьевые, поверхностные и сточные воды	-	2201-2202	АПВВ	(0,01-10,0) мг/дм³
502.	ПНД Ф 14.1.2:4.112-97	Природные и очищенные	-	2201-2202	Фосфат-ион	(0,05-80,0) мг/дм³

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

		сточные воды				
503.	ПНД Ф 14.1.2:3.4.179-2002	Питьевые, поверхностные, подземные пресные и сточные воды	-	2201-2202	Фторид-ион	(0,1-5,0) мг/дм ³
504.	ПНД Ф 14.1.2.110-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые, очищенные) воды	-	2201-2202	Взвешенные вещества	(3,0 -- 5000,0) мг/дм ³
505.	ПНД Ф 14.1.2:3.101-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, очищенные) воды	-	2201-2202	Растворенный кислород	(1,0-15,0) мг/дм ³
506.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000	Природные, а также неопалесцирующие, неокрашенные или слабоокрашенные пробы сточной воды	-	2201-2202	Сульфаты	(10-1000) мг/дм ³
507.	ПНД Ф 14.1.2:4.178-02	Питьевые, природные и сточные воды	-	2201-2202	Сероводород, Сульфиды, гидросульфиды	(0,002-10,0) мг/дм ³
508.	РД 52.24.433-2018	Поверхностные воды суши	-	2201-2202	Кремний	(0,5-15,0) мг/дм ³
509.	ГОСТ 18164	Питьевая вода	-	2201-2202	Сухой остаток	(100 -25000) мг/дм ³
510.	ПНД Ф 14.1.2:4.114-97	Питьевые, поверхностные и сточные воды	-	2201-2202	Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³
511.	ГОСТ 4245 р.2	Питьевая вода	-	2201-2202	Хлориды	(10-1000) мг/дм ³
512.	ГОСТ 18190 р.2.	Питьевая вода	-	2201-2202	Остаточный активный хлор	(0,3-3,5) мг/дм ³
	ГОСТ 18190 р.3.				Свободный остаточный хлор	(0,1-1,5) мг/дм ³
513.	ГОСТ 31857 р. 5 метод 3	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости,	-	2201-2202	ПАВ (анионо-активные)	(0,015-0,25) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе источники питьевого водоснабжения				
514.	РД 52.24.488-2006	Природные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Фенолы	(2,0-30,0) мкг/дм ³
515.	РД 52.24.403-2018	Природные и очищенные сточные воды	-	2201-2202	Кальций	(1-2000) мг/дм ³
516.	ГОСТ 31954 Р.4 метод А	Природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения, а также на питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	-	2201-2202	Жесткость общая	(0,1-20,0) °Ж
517.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (в том числе поверхностных и подземных источников водоснабжения) и сточная вода (в том числе очищенная и ливневая)	-	2201-2202	Окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мг/дм ³
518.	МУК 4.3.2900-11	Горячая вода систем централизованного горячего водоснабжения	-	2201-2202	Температура	(от +20 до +100) °С
519.	ГОСТ 31868 р. 5 метод Б	Питьевая, в том числе расфасованную в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	-	2201-2202	Цветность	(1-70) градусов цветности
520.	ГОСТ 4011 р.2.	Питьевая вода	-	2201-2202	Общее железо	(0,10 - 2,0) мг/дм ³
521.	ГОСТ 33045 Р.5 Метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости),	-	2201-2202	Аммиак и ион аммония (суммарно)	(0,1-3,0) мг/дм ³

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

	ГОСТ 33045 Р.6 Метод Б	природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Нитриты	(0,003-0,3) мг/дм ³
	ГОСТ 33045 Р.9 Метод Д				Нитраты	(0,1-2,0) мг/дм ³
	ГОСТ 4386 Р.1 вариант А				Фториды	(0,05 – 1,0) мг/дм ³
522.	ГОСТ 4974 Р.6 метод А	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	-	2201-2202	Марганец	(0,01 – 5,0) мг/дм ³
524.	ГОСТ 18165 Р.6 метод Б	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная и сточная вода, вода дистиллированная	-	2201-2202	Алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм ³
525.	ГОСТ 18308	Питьевая вода	-	2201-2202	Молибден	(0,0025 - 0,06) мг/дм ³
526.	ГОСТ 31940 Р.6 метод 3	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	-	2201-2202	Сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³
527.	Кондуктометр/концентрато мер АНИОН 4120 Руководство по эксплуатации	Дистиллированная вода	-	-	Удельная электропроводимость	(10 ⁻⁴ – 10) см/м
528.	ГОСТ 12.1.014	Воздух рабочей зоны	-		Азота диоксид	(1-250) мг/м ³
					Аммиак	(2-100) мг/м ³
					Ацетон	(100-10000) мг/м ³
					Бензин	(50-4000) мг/м ³
					Бензол	(100-1500) мг/м ³
					Ксилолы	(20-1500) мг/м ³
					Озон	(0,05-15) мг/м ³
					Ртуть	(0,003-0,1) мг/м ³
					Сероводород	(2-120) мг/м ³
					Серы диоксид	(2-130) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
529.	МУ № 1638-77 вып. 1-5, М., 1981. С. 60-61				Стирол	(5-500) мг/м ³
530.	МУК 4.1.2469-09				Толуол	(25-2000) мг/м ³
531.	МУ № 1461-76 (выпуск ХШ)				Уайт-спирит	(50-4000) мг/м ³
532.	МУ 4945-88 М., 1992. С. 4 п.3.1 (стр. 7-8)				Углеводороды нефти (по гексану)	(50-4000) мг/м ³
	МУ 4945-88 М., 1992. С. 4 (стр. 26-28)				Уксусная кислота	(2-300) мг/м ³
	МУ 4945-88 М., 1992. С. 4 (стр. 29-31)				Фенол	(0,3-3,0) мг/м ³
	МУ № 4945-88				Формальдегид	(1,0-100,0) мг/м ³
	п.3.1 метод 2 стр. 37 - 39				Хлор	(0,5-200) мг/м ³
533.	МУ 1639-77 (выпуск с 1-5 стр. 62-64)				Азота диоксид	(3-20) мг/м ³
534.	МУ 1641-77 (сборник МУ выпуск 1-5, стр. 69-70, 1981)				Формальдегид	(0,25-3,0) мг/м ³
535.	МУ 5836-91 (сборник выпуск 11, стр. 78-79, 1992)				Фенол	(0,04-2,00) мг/м ³
536.	МУК 4.1.2468-09				Марганец	(0,05-1,25) мг/м ³
537.	МУК 4.1.2471-09				Свинец	(0,005-0,12) мг/м ³
538.	Инструкция на ЭЛАН-СО- 50				Кремния диоксид	(0,5-12,5) мг/м ³
					Озон	(0,05-1,3) мг/м ³
					Озон	(0,05-1,3) мг/м ³
					Серная кислота	(0,5-9,0) мг/м ³
					Индустриальные масла	(2,5-25) мг/м ³
					Пыль	(1-250) мг/м ³
					Серы диоксид	(5-125) мг/м ³
					Углерода оксид	(0-50) мг/м ³

Атмосферный воздух, воздух
закрытых помещений, воздух

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

539.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4	рабочей зоны				Азота диоксид	(0,02–1,40) мг/м³
	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.1		-	-		Аммиак	(0,01–2,5) мг/м³
	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6					Пыль (взвешенные частицы)	(0,26–50) мг/м³
	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.5					Фенол	(0,004–0,2) мг/м³
540.	РД 52.04.823-2015					Формальдегид	(0,01 – 0,20) мг/м³
541.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух	-	-		Диоксид серы	(0,03-5,0) мг/м³
542.	РД 52.04.798-2014					Хлор	(0,05 - 0,72) мг/м³
543.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания и помещения	-	-		Уровень шума	(20-140) дБ
544.	ГОСТ 23337	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания и помещения	-	-		Общий шум	(20-140) дБ
545.	ГОСТ ISO 9612	Рабочие места	-	-		Шум, воздействующий на работника на его рабочем месте.	(20-140) дБ
546.	МУ 1844-78	Рабочие места	-	-		Шум на рабочих местах	(20-140) дБ
547.	МУК 4.3.3221-14	Жилые и общественные здания	-	-		Вибрация общая и локальная	(60-170) дБ
548.	ГОСТ 31319-2006 (ЕН 14253:2003)	Рабочие места	-	-		Вибрация общая и локальная	(60-170) дБ
549.	МУ 3911-85	Рабочие места	-	-		Вибрация общая и локальная	(60-170) дБ
550.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения	-	-		Микроклимат: - температура воздуха, - относительная влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	(0-50) °C (10-98)% (0-+20) м/с
551.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 2.3	Физические факторы неионизирующей природы на рабочих местах	-	-		Параметры микроклимата температура влажность, скорость движения воздуха	(0-50) °C (10-98) % (0-+20) м/с
	СанПиН 2.2.4.3359-16					Вибрация	Общая

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

п. 4.3	СанПиН 2.2.4.3359-16					(60-170) дБ Локальная (60-170) дБ
	п.3.1, 3.2.1, 3.3					от 20 до 150 дБА
	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 7.3.7					
552.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 10.3	Помещения зданий и сооружений, рабочее места, места производства работ вне зданий, улицы, дороги, площади	-	-	Коэффициент естественного освещения (КЕО) естественная, искусственная освещенность	(1-100) %
	ГОСТ 24940					(1-200000) лк
	Р.4, 5, 6					
553.	Прибор комбинированный елайт01					
	Руководство по эксплуатации					
554.	ГОСТ 26824	Здания и сооружения, дорожные покрытия улиц, дорог и площадей, фасадов зданий и сооружений, рекламных установок	-	-	Яркость	(1-200000) кд/м ²
555.	ГОСТ 12.1.002	Рабочие места	-	-	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц) -напряженность электрического поля:	5 В/м -1000 В/м; 5 В/м -1000 В/м;

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

					от 45 Гц до 55 Гц -напряжённость магнитного поля: от 45 Гц до 55 Гц	50 мА/м - до 8 А/м (от 62,5 нТл до 10 мкТл)
556.	ГОСТ 31296.2 (ИСО 1996-2:2007)	Измерение шума на местности	-	-	Уровень звукового давления	(20-140) дБ
557.	ГОСТ 31296.1 (ИСО 1996-1:2003)	Измерение шума на сельтебной территории	-	-	Уровень звукового давления	(20-140) дБ
558.	ГОСТ Р 53187	Шумовой мониторинг городских территорий	-	-	Уровень звукового давления	(20-140) дБ
559.	ГОСТ 31191.1 (ИСО 2631-1:1997)	Транспортные средства, здания	-	-	Общая вибрация	(60-170) дБ
560.	ГОСТ 31191.2 (ИСО 2631-2:2003)	Здания и сооружения	-	-	Общая вибрация	(60-170) дБ
561.	ГОСТ 31192.1 (ИСО 5349-1:2001)	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация	(60-170) дБ
562.	ГОСТ 31192.2 (ИСО 5349-2:2001)	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация	(60-170) дБ
563.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Рабочие места	-	-	Освещенность	(10 – 200000) лк
564.	ГОСТ Р 50949	Рабочие места	-	-	Электромагнитные поля ПЭВМ: -напряженность электрического поля: От 5 Гц до 2 кГц От 2 кГц до 400 кГц -напряжённость магнитного поля: (5 – 2000) Гц (2 – 400) кГц	50 мА/м - 4А/м (62,5 нТл - 5 мкТл) 4 мА/м – 400 мА/м (5 нТл -500 нТл)
565.	ГОСТ Р 50923 п. 6.2	Индивидуальное рабочее место оператора, снабженное средствами отображения	-	-	Освещенность	(10 – 200000) лк

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

		информации на электронно-лучевых трубках (дисплей, видеомонитор, видеомодуль, видеодисплейный терминал				
566.	ГОСТ 22046 п. 7.1	Мебель, предназначенная для оборудования помещений общеобразовательных и профессиональных школ, средних специальных и высших учебных заведений, выпускаемая предприятиями (организациями) любых форм собственности, а также индивидуальными изготовителями	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
567.	ГОСТ 11015 (ИСО 5970-79) Р.2	Учебнические столы для оборудования рабочих мест учащихся в классах и учебных кабинетах	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
568.	ГОСТ 5994 (ИСО 5970-79) Р.2	Парты, предназначенные для оборудования I-IV классов общеобразовательных школ и лечебно-воспитательных учреждений	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
569.	ГОСТ 11016 (ИСО 5970-79) Р.2	Учебнические столы для оборудования рабочих мест учащихся в классах и учебных кабинетах	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
570.	ГОСТ 19301.2	Детские стулья, предназначенные для использования в дошкольных учреждениях и в быту	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м
571.	ГОСТ 19301.1	Детские столы, предназначенные для использования в дошкольных	-	-	Функциональные размеры	(0-2,0) м

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

		учреждениях и в быту				
572.	ГОСТ 25779 п. 3.65-3.67	Игрушки, предназначенные для детей в возрасте до 14 лет	-	-	Эквивалентный уровень звука игрушек	(20-140) дБ
573.	МУК 4.1/4.3.2038-05 п. 10.1					
574.	ГОСТ Р 53906 п. 8.31					
575.	ГОСТ Р 56991	Средства для дезинфекции	-	3808	Перекись водорода	(0,1-25,0) %
576.	ГОСТ Р 57001	Средства для дезинфекции	-	3808	Активный хлор	(0,2-10,0) % (3,0-200,0) г/дм ³
577.	ГОСТ 14193 п. 4.4	Средства для дезинфекции	-	3808	Массовая доля активного хлора	(25,0-50,0) %
578.	ГОСТ 177 п. 3.3	Средства для дезинфекции	-	3808	Массовая доля перекиси водорода	(30,0-40,0) %
579.	ГОСТ 13586.6	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей	-	1001-1008	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи, амбарные вредители. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	(0-20) экз/кг (0-20) экз/кг
580.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утвержденная ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25 ноября 2011 г. и согласованная с Российским союзом пекарей 25 ноября 2011 г.	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, фрукты семейковые сушеные, зерновые, бобовые, плодовоовощная продукция	-	из 1001-1008	Зараженность возбудителем «картофельной болезни»	Выявлено/ не выявлено
581.	ГОСТ 34130 р. 10	Фрукты и овощи сушеные		из 0803-0810, 0813	массовая доля компонентов в смесях	(0-100) %

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

	ГОСТ 34130				массы нетто	(5,0-2100,0) г
	р. 12				дефекты внешнего вида и посторонние примеси	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 34130				развариваемость сухеньких овощей	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 34130				зараженность вредителями хлебных злаков	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 34130				внешний вид	Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 12				цвет	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 34130				консистенция	Соответствует/не соответствует (описание)
	р. 13				запах и вкус	Соответствует/не соответствует (описание)
	ГОСТ 34130				Массовая доля металлических примесей	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 34130				Зараженность вредителями хлебных злаков	Наличие/отсутствие
	р. 16				Массовая доля влаги	(0-25,0) %
582.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97	Вода (природная, подземная, поверхностная, сточная, очищенная сточная, питьевая)	-	2201-2202	водородный показатель pH / pH активности ионов водорода	(1,0-14,0) pH
583.	ГОСТ 6709	Дистиллированная вода, получаемая в перегонных аппаратах и применяемая для анализа химических реактивов и приготовления растворов	-	2201-2202	Остаток после выпаривания Аммиак	обнаружено более 5 мг/дм ³ / не обнаружено менее 5 мг/дм ³ обнаружено более 0,02

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

		реактивов				мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,02 мг/дм ³
					Нитраты	обнаружено более 0,2 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,2 мг/дм ³
					Сульфаты	обнаружено более 0,5 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,5 мг/дм ³
					Железо	обнаружено более 0,05 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,05 мг/дм ³
					Кальций	обнаружено более 0,8 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,8 мг/дм ³
					Медь	обнаружено более 0,02 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,02 мг/дм ³
					Свинец	обнаружено более 0,05 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,05 мг/дм ³
					Цинк	обнаружено более 0,2 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,2 мг/дм ³
					Вещества восстанавливающие KMnO ₄	обнаружено более 0,08 мг/дм ³ / не обнаружено менее 0,08 мг/дм ³
					рН	от 1 до 14 ед. рН

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

584.	ГОСТ 19301.3 Р.3	Детские кроватки, предназначенные для использования в спальных помещениях дошкольных учреждений и в быту	-	-	удельная электропроводимость Функциональные размеры	от 0,001 до 100 См/м (0-2,0) м
3) 428820, РОССИИ, Чувашская Республика – Чувашия, Алатырь, ул. Кирова, д. 75, литер Б						
585.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	-	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106, 2309	- бактерии вида <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i> , эшерихии <i>E. coli</i>)	обнаружены/не обнаружены
586.	ГОСТ 28566				- энтерококки (бактерии рода <i>Enterococcus</i>)	обнаружены/не обнаружены
587.	ГОСТ 10444.15				- количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	от 1,0 до 9,9х10"
588.	ГОСТ 28560				- бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> (бактерии рода <i>Proteus</i>)	обнаружены/не обнаружены
589.	ГОСТ 10444.9				- <i>Clostridium perfringens</i> (в составе показателей промышленной стерильности)	от 1,0 до 9,9х10"
590.	ГОСТ 29185				- сульфитредуцирующие кlostридии, растущие в анаэробных условиях (сульфитредуцирующие кlostридии)	от 1,0 до 9,9х10"

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

591.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных			- presumитивные бактерии <i>Bacillus cereus</i> (<i>B. cereus</i> , бактерии <i>B. cereus</i>)	от 1,0 до 9,9x10"
592.	МУК 4.2.1122-02, кроме раздела 7, 8.	Пищевые продукты			- бактерии <i>Listeria monocytogenes</i> (<i>Listeria monocytogenes</i>)	обнаружены/не обнаружены
593.	ГОСТ 30425	Консервы полные	-	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106, 2309	-Промышленная стерильность: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. poulmuha</i> спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	стерильно/нестерильно обнаружены/не обнаружены обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены
594.	ГОСТ 30347		-		- <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружены/не обнаружены

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

					(стафилококки S. aureus)	обнаружены от 1,0 до 9,9x10"
595.	ГОСТ 7702.2.6		-		-Сульфитредуцирующие клостридии	присутствие/отсутствие
596.	МУК 3.2.988-00	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-		-личинки гельминтов	Обнаружены/не обнаружены
597.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, техническая, природная, сточная Вода горячего водоснабжения Вода плавательных бассейнов	-		-отбор проб -ОМЧ при температуре 37°C -Общие колиформные бактерии -Термотолерантные колиформные бактерии -Споры сульфитредуцирующих клостридий -колифаги	- от 1,0 до 9,9x10" от 0,3 до более 240 от 0,3 до более 240 обнаружены/не обнаружены От 0,1 до 16,1 (от 0,1 до 113,9)
598.	МУК 4.2.1884-04	Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости	-	-	Отбор проб -Общие колиформные бактерии -Термотолерантные колиформные бактерии колифаги патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella -ОМЧ при температуре 22°C -ОМЧ при температуре 37°C -споры	- от менее 50 до более 24000 от менее 30 до более 11000 от менее 1 до более 240 обнаружено/не обнаружено от менее 50 до более 24000 от менее 30 до более 11000 от 1,0 до 9,9x10"

1	2	3	4	5	6	7
					сульфитпредущирующих кlostридий -Escherichia coli -энтерококки -стафилококки -яйца гельминтов -листы патогенных кишечных простейших -Ооцисты криптоспоридий	от 1,0 до 9,9x10" от менее 1 до более 240 обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены
599.	МУК 4.2.2314-08 кроме п.5.2, 5.3	Питьевая вода Вода бассейнов	-	-	-отбор проб -Ооцисты криптоспоридий Цисты лямблий Яйца гельминтов	- Обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены
600.	МУК 4.2.2661-10 кроме 4.3, 4.4, 4.6, 11, 13, 14, 15.5, 15.6, 15.7, 16, 17	Почва Вода Стоки Сточная вода, осадки сточных вод, донные отложения Навоз, навозные стоки Снег Смывы с поверхностей Твердые бытовые отходы Пыль, воздух Трава, растения, сено	-	-	-яйца гельминтов, -личинки гельминтов -цисты кишечных простейших -отбор проб	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены -
601.	МУК 4.2.2870-11	Продовольственное сырьё и пищевые продукты Вода питьевая, природная, сточная Смывы Питательные среды	-	-	-Возбудитель холеры -Антиген возбудителя холеры	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены

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

		микробиологические (шелочной агар, основной пептон) Биологический материал от людей				
--	--	---	--	--	--	--

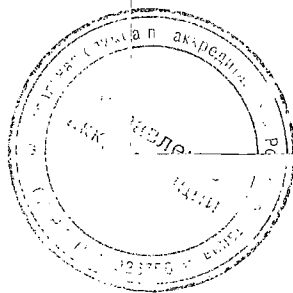
Главный врач
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии»
М.П.



[Handwritten signature]

С.В. Московская

Проиндустриализовано и
проиндустриализовано
153 (сто пять
десять три)
листа



Рядовый инженер

Т. А. Корзун

Технический эксперт

В. М. Мельников

Н. М. Мельников

В. М. Мельников