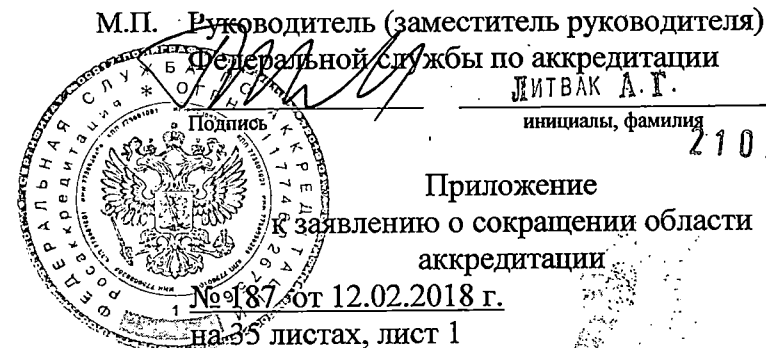


ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Область аккредитации испытательного лабораторного центра
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
в Татарском районе
Места осуществления деятельности:
632122 Новосибирская область, г. Татарск, ул. Садовая, д.109; 632201 Новосибирская область, р. п. Чаны, ул. Пионерская, д. 23-б

1. 632122 Новосибирская область, г. Татарск, ул. Садовая, 109

№ 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
Проведение медико-биологических испытаний						
1. Фотометрический метод						
1	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясная продукция	10.13.14 10.13.15	1601-1602	нитрит натрия	(2,5 – 10,0) мкг/см ³
2	ГОСТ 19792-2001 п.6.11	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	диастазное число	(0 – 10) ед. Готе/ 1 г
3	ГОСТ Р 54644-2001 п.6.6	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	диастазное число	(0 – 10) ед. Готе/ 1 г
4	ГОСТ Р 54386-2011 п.7	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	диастазное число	(3 – 40) ед. Готе/ 1 г
5	ГОСТ Р 53883-2010 п.6	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	массовая доля редуцирующих сахаров	(70 – 90)%
					массовая доля сахарозы	(1,00 -26,00)%
6	ГОСТ 18308-72	Вода питьевая; расфасованная в ёмкости. Вода природная.	11.07.11 36.00.1	2201 2201	молибден	(0,0025 – 0,16) мг/дм ³
7	ГОСТ 3351-74 п.5	Вода питьевая.	36.00.1	2201	мутность	(1-8) ЕМФ (0,58-4,64) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
8	ГОСТ Р 52796-2007	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Вода природная.	11.07.11 36.00.1	2201 2201	цветность	(0-70) градус цветности
9	ГОСТ Р 52964-2008 п.6	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Вода природная.	11.07.11 36.00.11	2201 2201	сульфаты	(2-50) мг/дм ³
2. Инверсионно - вольтамперометрический метод						
10	ГОСТ 31628-2012	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 - 10.86.127 10.86.10.130 - 10.86.10.139 10.86.10.190 - 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 - 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 - 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	мышьяк	(0,002 - 10,0) мг/кг
11	МУ 31-05/04	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 - 10.86.127 10.86.10.130 - 10.86.10.139 10.86.10.190 - 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 - 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 - 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	мышьяк	(0,005 - 5,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
12	ГОСТ Р 51301-99	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 – 10.86.127 10.86.10.130 – 10.86.10.139 10.86.10.190 – 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 – 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 – 1702 1602 10 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	свинец	(0,004 - 10) мг/кг
					кадмий	(0,001 - 50,0) мг/кг
					медь	(0,002 - 30,0) мг/кг
					цинк	(0,01 - 400,0) мг/кг
13	МУ 31-04/04	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 – 10.86.127 10.86.10.130 – 10.86.10.139 10.86.10.190 – 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 – 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 – 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	свинец	(0,01 - 6,00) мг/кг
					кадмий	(0,0015 - 1,0) мг/кг
					медь	(0,05 - 30,0) мг/кг
					цинк	(0,5 - 100,0) мг/кг
14	ГОСТ Р 52180-2013	Вода природная Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Воды питьевые природные минеральные.	36.00.1 11.07	2201 2201 2201 2202	свинец	(0,0001 - 1,000) мг/дм ³
					кадмий	(0,0001 - 1,000) мг/дм ³
					медь	(0,005 - 5,000) мг/дм ³
					цинк	(0,0005 - 10,000) мг/дм ³
					ртуть	(0,00005 - 0,010) мг/дм ³
					мышьяк	(0,001 - 0,20) мг/дм ³

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

3. Хроматографический метод (метод тонкослойной хроматографии)

15	МУ 1541-76	Зерно (семена), Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 - 10.86.127 10.86.10.130 - 10.86.10.139 10.86.10.190 - 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 - 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 - 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	-
16	ГОСТ 30349 -96	Продукция переработки фруктов и овощей для детского питания и диетическая	10.86.10.200 - 10.86.10.249 10.86.10.900 - 10.86.10.990	2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	ГХЦГ (альфа, бета, гамма изомеры)	(0,02 - 0,2) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	(0,02 - 0,2) мг/кг
17	МУ 2142-80	Зерно (семена); Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 - 10.86.127 10.86.10.130 - 10.86.10.139 10.86.10.190 - 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 - 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 - 1702 1602 10 1901 10 2009 12 000 1 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	ГХЦГ (альфа, бета, гамма изомеры)	-
					ДДТ и его метаболиты	(0,005 - 2,0) мг/кг
18	ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочная продукция	10.5	0401 -0406 2105	ГХЦГ (альфа, бета, гамма изомеры)	(0,05 - 0,5) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	(0,05 - 0,5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
19	МУ 3222-85	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, шпоре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые продукты)	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 - 0408 0409 00 000 0 0701 - 0714 0801 - 0806 0901 - 0902 1001 - 1008 1101 - 1105, 1108 1202 - 1214 1501 - 1518 1601 - 1605 1701 - 1704 1803, 1806 1901 - 1905 2001 - 2009 2105, 2203 2201 2201	Метафос (паратион-метил) Карбофос (малатион)	(0,2 - 5,0) мг/кг (0,1 - 0,5) мг/кг
		Вода природная Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Воды питьевые природные минеральные. Почва, тепличные грунты.	36.00.1 11.07	2201 2202		
20	ГОСТ 30710-2001	Плоды, овощи и продукты их переработки	10.3	0701 - 0714 0801 - 0806 2001 - 2009	Метафос (паратион-метил) Карбофос (малатион)	(0,01 - 0,06) мг/кг (0,1 - 0,5) мг/кг
21	МУ 2469-81	Зерно (семена)	01.11	1001 - 1008	Трихлорфон(хлорофос)	-
4. Ионметрический метод						
22	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Продукция детского питания и диетическая	10.13.15 10.86.10.210 - 10.86.10.213 10.86.10.219 10.86.10.220 10.86.10.240- 10.8.10.249 10.86.10.660- 10.86.10.663 10.86.10.669 -	1602 1602 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	pH	(0-14) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7
			10.86.10.673 10.86.10.679 - 10.86.10.683			
23	ГОСТ Р 53070-2008	Пиво	11.05.1	2203 00 2202 90 100 1 2202 90 000 0	pH	(0-14) ед.рН
24	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05.1	2203 00 2202 90 100 1 2202 90 000 0	pH	(0-14) ед.рН
5. Рефрактометрический метод						
25	ГОСТ 28562-90	Фрукты и овощи переработанные и консервированные	10.3	2001 – 2002 2004 - 2009	массовая доля растворимых сухих веществ	(0-85) %
26	ГОСТ ISO 2173-2013	Фрукты и овощи переработанные и консервированные	10.3	2001 – 2002 2004 - 2009	массовая доля растворимых сухих веществ	(0-85) %
27	ГОСТ Р 51433-99	Продукция детского питания и диетическая	10.86.10.200	2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80) %
28	ГОСТ 6687.2-90 п.4	Продукция детского питания и диетическая	10.86.10.200	2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	массовая доля растворимых сухих веществ	(4,002-14,507) %
29	МУК 4237-86	Фрукты и овощи переработанные и консервированные Продукция детского питания и диетическая	10.3 10.86.10.200	2001 – 2002 2004 - 2009 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	массовая доля растворимых сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
2*	ГОСТ 19792-2001 п.6.9	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	массовая доля воды	(13 - 25) %
30	ГОСТ Р 53126-2008	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	массовая доля воды	(13 - 25) %
6. Титриметрический метод						
31	ГОСТ Р 52110-2003 п.7	Масла растительные	10.41.2, 10.41.5 10.41.6	1507 - 1515	кислотное число	(0,1 – 30,0) мгКОН/г
32	ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3	Масло сливочное	10.51.3	0405 10	титруемая кислотность молочной плазмы	(10 – 70) °Т
33	ГОСТ 7636-85 п.7.12	Рыба переработанная и консервированная, ракообразные и моллюски	10.2	1604 20 1605	перекисное число	-
34	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.16 п.4.13	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	перекисное число кислотность	(0,1 – 45,0) ммоль/актО ₂ /кг жира (0,05 - 10,0) %
35	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.100 - 10.86.10.199	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	витамин С	-
36	ГОСТ 15113.6-77 п.2	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	массовая доля сахарозы	(10,4 - 41,9) мг после инверсии (6,2 - 225,7) мг
37	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13 п.7.12 п.7.15	Масло сливочное, масло топленое, жир молочный, спреды и смеси топленые и сливочно-растительные	10.51.3	0405 10 0405 20 0405 90	массовая доля сахарозы массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) кислотность жировой фазы	(3-20) % (0,5-3,0) % (1 – 6) °К
38	ГОСТ Р 52179-2003 п.5.20 п.5.10	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) кислотность	- (0,5 – 3,0) °К
32*	ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.2, п.3.3.4.1	Масло сливочное, масло топленое, жир молочный	10.51.30	0405 10 0405 20 0405 90	кислотность жировой фазы кислотность	(1 - 6) °К (2 – 250) °Т
39	ГОСТ 24065-80 п.3	Молоко и молочные продукты	01.41.20 10.51.11	0401 10 0401 20	сода (карбонат, бикарбонат натрия)	-
40	ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 - 2002 2004 - 2009	кислотность	(4 - 10) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7
41	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.5	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	кислотность	-
2*	ГОСТ 19792-2001 п.6.19	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	кислотность	-
42	ГОСТ 7698-93 п.2.7	Крахмал и крахмалопродукты	10.62.11	1108 11 – 1108 13 1108 19 100 0	кислотность	-
43	ГОСТ 23268.2-78	Воды питьевые природные минеральные	11.07 10.86.10.300	2202	двуокись углерода	-
7. Гравиметрический метод						
44	ГОСТ Р 53020-2008	Пшеница и пшеничная мука	01.11.1 10.61.21	1001 19, 1001 99 1101 00	количество сырой клейковины	-
45	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби	10.61.2 - 10.61.4	1101 00, 1102 20 1102 90, 1103 11 1103 13, 1103 19 1103 20, 1901 20, 2302	зольность	-
41*	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.6 п.7.9 п.7.4.1, п.7.4.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	зола	-
					металломагнитные примеси	-
					влажность	-
46	ГОСТ 31964-2012 п.7.6 п.7.9	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	зола	-
					металломагнитные примеси	-
47	ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские	10.71 10.72	1905	массовая доля золы и металломагнитных примесей.	-
48	ГОСТ Р 51437-99	Соки из фруктов и овощей	10.32.1	2009	массовая доля общих сухих веществ	-
49	ГОСТ ISO 1572-2013	Чай	10.83.13	0902	массовая доля сухих веществ	-
50	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы рыбные и из морепродуктов	10.20.25.110 – 10.20.25.119 10.20.34.120 – 10.20.34.129	1604 11 1604 20 0306 11 – 0306 27 0307 19 – 0307 99	массовая доля сухих веществ	-
51	ГОСТ Р 52175-2003 приложение Д	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105	взбитость	-
52	ГОСТ 31457-2012 приложение Г	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105	взбитость	-
53	ГОСТ 25555.4-91 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 – 2002 2004 - 2009	зола	-
54	ГОСТ 15113.8-77	Концентраты пищевые	10.89.19.230 11.07.19.150 11.07.19.159	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	зола	-
55	ГОСТ Р 51479- 99/ИСО1442-97	Мясо и мясная продукция	10.11.31- 10.11.39 10.12.1 – 10.12.2	0202 - 0207	массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
56	ГОСТ 8764-73 п.7	Консервы молочные и молокосодержащие	10.51.51 10.51.56 10.86.10.100	0402 91, 0402 99 0404 90 2007 10	массовая доля влаги	-
57	ГОСТ Р 51331-99 п.7.13	Йогурт	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля влаги (некорректно внесенный показатель)	-
58	ГОСТ 31981-2013 п. 7.13	Йогурт	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля влаги (некорректно внесенный показатель)	-
59	ГОСТ 15113.4-77 п.2, п.3	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	массовая доля влаги	-
34*	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.3, п.4.4	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	массовая доля влаги	(1 - 95) %
42*	ГОСТ 7698-93 п.2.4	Крахмалы и крахмалопродукты	10.62	1108 11 - 1108 19	массовая доля влаги	(1 - 95) %
60	ГОСТ 13685-84 п.2.2	Соль пищевая	10.84.3	2501 00 91	массовая доля влаги	
61	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар	10.62.1 10.81.1	1701 - 1702	массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 - 99,0) %
38*	ГОСТ Р 52179-2003 п.5. 4 – 5.7	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	массовая доля влаги и летучих веществ	-
62	ГОСТ 16830-71 п.4.8	Орехи миндаля сладкого	01.25.31	0802 11 0802 12	влажность	-
63	ГОСТ 16832-71 п.3.7	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31, 0802 32	влажность	-
64	ГОСТ 10856-96	Семена масличные	01.11	1206, 1207	влажность	-
65	ГОСТ 26426-85 п.1	Почва. Тепличные грунты	71.20.11		сульфаты	-

8. Колориметрический метод

66	ГОСТ 26927-86 п.2	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 – 0408 0409 00 000.0 0701 – 0714 0801 – 0806 0901 – 0902 1001 – 1008 1101 – 1105, 1108 1202 – 1214 1501 - 1518	ртуть	(0 - 2,0) мкг
----	-------------------	--	----------------------------	---	-------	---------------

1	2	3	4	5	6	7
		продукты)		1601 – 1605 1701 – 1704 1803, 1806 1901 – 1905 2001 – 2009 2105, 2202, 2203		
67	ГОСТ 12789-87	Пиво	11.05.1	2203 00 2202 90 100 1 2202 90 000 0	цвет	-
9. Флюориметрический метод						
68	ГОСТ Р 51211-98	Вода природная	36.00.1	2201	поверхностно-активные вещества (ПАВ)	(0,025 - 2,0) мг/дм ³
69	ГОСТ Р 51210-98	Вода природная	36.00.1	2201	бор	(0,05 - 5,00) мг/дм ³
10. Визуальный метод						
70	ГОСТ 15113.9-77 п.6	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	массовая доля жира	(1 - 40) %
57*	ГОСТ Р 51331-99 п.7.10	Йогурты	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля жира	(1 - 10) %
58*	ГОСТ 31981-2013 п. 7.13	Йогурт	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля жира (некорректно внесенный показатель)	(1 - 40) %
34*	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.8	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	массовая доля жира	(5 - 80) %
39*	ГОСТ 24065-80 п.2	Молоко и молочные продукты	01.41.20 10.51.11	0401 10 0401 20	сода (карбонат, бикарбонат натрия)	-
41*	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.10	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11	зараженность вредителями	-
46*	ГОСТ 31964-2012 п.7.6 п.7.9	Изделия макаронные	10.73.11	1902 19	зараженность вредителями	-
71	ГОСТ 10853-88	Семена масличные	01.11	1206, 1207	зараженность вредителями	-
72	ГОСТ 10854-88	Семена масличные	01.11	1206, 1207	сорная, масличная и особо учитываемая примесь	-
11. Расчётный метод						
38*	ГОСТ Р 52179-2003 п.5.11, п.5.12, п.5.14	Маргарины, жиры для кулинарий, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	массовая доля жира	-
73	ГОСТ Р 52407-2005	Вода природная	36.00.1	2201	магний	-

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

12. Физический метод измерения неионизирующих излучений

74	ГОСТ 24940-96	Здания и сооружения			искусственная освещённость	(10 – 200000) лк
					коэффициент естественного освещения	(10 – 200000) лк

13. Органолептический метод

75	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы	10.12.1	0207	внешний вид и цвет, запах, консистенция	-
76	ГОСТ 8756.18-70	Консервы	10.13.15, 10.20.25 10.39.25.120 10.86.10.210 - 10.86.10.220 10.86.10.240 – 10.86.10.249 10.86.10.510 – 10.86.10.519 10.86.10.660 – 10.86.10.683	1602 20, 1602 31 1602 33, 1602 39 1602 41, 1602 42 1602 49, 1602 50 1602 90, 1604 2008, 1602 10 2005 10, 2007 10	внешний вид, герметичность тары, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
77	ГОСТ Р 53669-2009 п.5	Продукты переработки яиц птицы	10.89.12.111	0408	внешний вид, цвет, текстура, консистенция	-
78	ГОСТ 31720-2012	Продукты переработки яиц птицы	10.89.12.111	0408	внешний вид, цвет, текстура, консистенция	-
79	ГОСТ Р 52054-2003 п.6.2	Молоко коровье сырое	01.41.2		консистенция, вкус, запах, цвет	-
80	ГОСТ 31449-2013 п.6.2	Молоко коровье сырое	01.41.2		консистенция, вкус, запах, цвет	-
81	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 - 0406 2105	органолептические показатели (не корректно внесённый показатель)	-
37*	ГОСТ Р 55361-2012	Масло сливочное, масло топленое, жир молочный	10.51.3	0405 10 0405 20 0405 90	органолептические показатели (не корректно внесённый показатель)	-
82	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100	0406 10 - 0406 40 0406 90	органолептические показатели (не корректно внесённый показатель)	-
83	ГОСТ Р 52687-2006 п.8.2	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями, бифидум	10.51.52 10.86.10.142	0403 10 0403 90 5101 0403 90 5301	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-
84	ГОСТ Р 52094-2003 п.7.2	Ряженка	10.51.52.130	0403 90	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-

1	2	3	4	5	6	7
85	ГОСТ Р 52092-2003 п.7.2	Сметана	10.51.52.200 – 10.51.52.220	0403 90	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-
86	ГОСТ Р 52095-2003 п.7.2	Простокваша	10.51.52.150	0403 90	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
87	ГОСТ Р 51331-99 п.7.3	Йогурты	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
88	ГОСТ Р 52093-2003 п.7.2	Кефир	10.51.52.140	0403 90	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
89	ГОСТ Р 52972-2008 п.8.5	Сыры полутвёрдые	10.51.40.120 10.51.40.121	0406 90	внешний вид, консистенция, цвет теста, вкус и запах, рисунок	-
90	ГОСТ Р 52685-2006 п.8.3	Сыры плавленые	10.51.40.170 – 10.51.40.179	0406 30	внешний вид, консистенция, цвет теста, вкус и запах	-
91	ГОСТ Р 53379-2009 п.7.4	Сыры мягкие	10.51.40.110 – 10.51.40.112	0406 10	внешний вид, консистенция, цвет теста, вкус и запах, рисунок	-
51*	ГОСТ Р 52175-2008 п.7.2	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах, структура	-
92	ГОСТ Р 52969-2008 п.7.4	Масло сливочное	10.51.3	0405 10	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
93	ГОСТ Р 52971-2008 п.7.4	Масло топленое и жир молочный	10.51.30	0405 90	консистенция, цвет, вкус и запах	-
94	ГОСТ Р 52090-2003 п.7.2	Молоко питьевое	10.51.11 10.86.10.110	0401 10 0401 20	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
95	ГОСТ Р 52091-2003 п.7.2	Сливки питьевые	10.51.12	0401 40 0401 50	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
96	ГОСТ Р 52096-2003 п.7.2	Творог	10.51.40.300 10.51.56.150 10.51.56.159 10.51.56.243 10.86.10.126 10.86.10.144	0406 10 500	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
41*	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.1, п.7.2, п.7.3	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	цвет, состояние поверхности, излом, форма, вкус и запах, состояние после варки	-
46*	ГОСТ 31964-2012 п.7.1, п.7.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	цвет, состояние поверхности, излом, форма, вкус и запах, состояние после варки	-
97	ГОСТ Р 52378-2005 п.8.1, п.8.2	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73.11	1902 20	вкус и запах, состояние после приготовления	-

1	2	3	4	5	6	7
98	ГОСТ 31749-2012 п.8.1, п.8.2	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73.11	1902 20	вкус и запах, состояние после приготовления	-
99	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.2 - 10.61.4	1101 -11023 2302	цвет, запах, вкус, хруст	-
100	ГОСТ Р 26312.2-84	Крупа гречневая и овсяная	10.61.32.113 10.61.32.111	1103 19 900 9 1103 19 400 0	цвет, запах, вкус, развариваемость	-
101	ГОСТ 12576-2014	Сахар	10.62.1 10.81.1	1701 – 1702	внешний вид, запах, вкус, чистота раствора	-
2*	ГОСТ 19792-2001	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	вкус, аромат	-
102	ГОСТ 7967-89	Капуста краснокочанная	01.13.12.130	0704 90 100 9	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
103	ГОСТ 7968-89	Капуста цветная	01.13.13.000	0704 10 000 0	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
104	ГОСТ 7977-87	Чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	внешний вид, вкус, запах	-
105	ГОСТ Р 55909-2013	Чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	внешний вид, вкус, запах	-
106	ГОСТ 1750-86 п.2.7	Фрукты сушеные	10.39.25.130	0803 10 900 0 0803 90 900 0 0804 20 900 0 0804 30 000 9 0804 50 000 0 0806 20, 0813	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
107	ГОСТ Р 54752-2011 п.8.3.4	Огурцы свежие	01.13.32.000	0707	внешний вид, вкус, запах, внутреннее строение	-
108	ГОСТ Р 52622-2006 п.7.2	Овощи сушеные	01.11.7 10.39.13	0712 20 000 0 0712 90 050 0 0712 90 300 0712 90 500 0712 90 900	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
109	ГОСТ 32065-2013 п.7.2	Овощи сушеные	01.11.7 10.39.13	0712 20 000 0 0712 90 050 0 0712 90 300 0712 90 500 0712 90 900	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
110	ГОСТ Р 54903-2012 п.9.3.6	Капуста цветная	01.13.13.000	0704 10 000 0	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
111	ГОСТ Р 51808-2013 п.8.3.4	Картофель свежий	01.13.51	0701 90	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений клубней	-

1	2	3	4	5	6	7
112	ГОСТ Р 51809-2001 п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 10 100 1	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
113	ГОСТ Р 51810-2001	Томаты свежие	01.13.34.000	0702	внешний вид, вкус, запах и цвет	-
114	ГОСТ Р 51782-2001 п.7.2.6	Морковь свежая	01.13.41	0706 10 000 1	внешний вид, запах и вкус	-
115	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6	Морковь свежая	01.13.41	0706 10 000 1	внешний вид, запах и вкус	-
116	ГОСТ Р 51811-2001 п.7.2.6	Свёкла свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	внешний вид, запах и вкус	-
117	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6	Свёкла свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	внешний вид, запах и вкус	-
118	ГОСТ Р 51783-2001 п.7.2.6	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703 10 190 0	внешний вид, запах и вкус	-
119	ГОСТ 31822-2012 п.9.3.4	Кабачки свежие	01.13.39.110	0709 93 100 0	внешний вид, запах и вкус	-
120	ГОСТ Р 53596-2009 п.9.2	Плоды цитрусовых	01.23.1	0805	внешний вид, запах и вкус	-
121	ГОСТ Р 53884-2010 п.8.3	Земляника свежая	01.25.13	0810 10	внешний вид, запах и вкус	-
122	ГОСТ 31784- 2012(ISO6478:1990) п.9.2	Арахис	01.11.82	1202 41 000 0 1202 42 000 0	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
123	ГОСТ Р 54697-2011 п.8.3.4	Яблоки свежие	01.24.1	0808 10	внешний вид, запах и вкус, повреждение вредителями	-
124	ГОСТ 6829-89 п.3.2.2	Смородина черная свежая	01.25.19.110	0810 30	внешний вид, запах и вкус	-
125	ГОСТ 6830-89 п.3.2.2	Крыжовник свежий	01.25.19.140	0810 30 900 0	внешний вид, запах и вкус	-
62*	ГОСТ 16830-71 п.4.6, п.4.7	Орехи миндаля сладкого	01.25.31	0802 11 0802 12	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
63*	ГОСТ 16832-2014 п.3.4	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31 0802 32	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
126	ГОСТ 17111-88 п.4.3	Арахис	01.11.82	1202 41 000 0 1202 42 000 0	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
127	ГОСТ 18077-72 п.3	Соусы фруктовые	10.39.25.120	2008 20 – 2008 80 2008 97 – 2008 99	внешний вид, запах, вкус, консистенция	-
128	ГОСТ 18077-2013 п.7.2	Соусы фруктовые	10.39.25.120	2008 20 – 2008 80 2008 97 – 2008 99	внешний вид, запах, вкус, консистенция	-
129	ГОСТ 19215-73 п.3.3	Клюква свежая	01.25.19.150	0810 40	внешний вид, запах и вкус	-
130	ГОСТ 20450-75 п. 3.3	Брусника свежая	01.25.19.160	0810 40 100 0	внешний вид, запах и вкус	-
131	ГОСТ 21713-76 п.3.4	Груши свежие	01.24.21	0808 30	внешний вид, запах и вкус, повреждение вредителями	-
132	ГОСТ 21714-76 п.3.4	Груши свежие	01.24.21	0808 30	внешний вид, запах и вкус, повреждение вредителями	-

1	2	3	4	5	6	7
133	ГОСТ 21832-76 п.3.4	Абрикосы свежие	01.24.23	0809 10 000 0	внешний вид	-
134	ГОСТ 21833-76 п.3.4	Персики свежие	01.24.25	0809 30	внешний вид, запах и вкус	-
135	ГОСТ Р 54702-2011 п.9.3	Персики свежие	01.24.25	0809 30	внешний вид, запах и вкус	-
136	ГОСТ Р 53885-2010 п.9.2.5	Сливы свежие	01.24.27	0809 40	внешний вид, запах и вкус	-
137	ГОСТ 32286-2013 п.9.2.5	Сливы свежие	01.24.27	0809 40	внешний вид, запах и вкус	-
138	ГОСТ Р 53990-2010	Виноград свежий	01.21	0806 10	внешний вид, запах и вкус	-
139	ГОСТ 32283-2013	Алыча свежая	01.24.29.120	0810 40	внешний вид, запах и вкус	-
140	ГОСТ Р 55643-2013 п.9.3	Вишня и черешня свежие	01.24.24 01.24.29.110	0809 21 000 0 0809 29 000 0	внешний вид, запах и вкус	-
141	ГОСТ 27573-87 п.3.2.2	Гранат свежий	01.25.90.120	0810 90	внешний вид, запах и вкус	-
142	ГОСТ 27573-2013 п.9.5	Гранат свежий	01.25.90.120	0810 90	внешний вид, запах и вкус	-
143	ГОСТ Р 51603-2000 п.7.2.5	Бананы свежие	01.22.12	0803 90 100 0	внешний вид, запах и вкус	-
144	ГОСТ 31823-2012 п.9.7	Киви свежие	01.25.11	0810 50 000 0	внешний вид, запах и вкус	-
145	ГОСТ 27569-87 п.3.2.2	Чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	внешний вид, запах и вкус	-
38*	ГОСТ Р 52179-2003 п. 5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	цвет, запах и вкус, консистенция	-
34*	ГОСТ Р 53595-2009 п. 4.2	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	внешний вид, цвет, запах, вкус	-
146	ГОСТ 8285-91 п.2.2	Жиры животные топленые	10.13.15.170	1502	вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	-
42*	ГОСТ 7698-93 п.2.2	Крахмал и крахмалопродукты	10.62	1108 11 - 1108 19	Внешний вид, цвет и запах	-
147	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
148	ГОСТ Р 52405-2005 п.6.2	Продукты детского питания сухие. Каши.	10.86.10.136 10.86.19.109		внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
149	ГОСТ 30625-98 п.7.2	Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания	10.86.10.100 - 10.86.10.129	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
150	ГОСТ Р 52783-2007 п.8.2	Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста	10.86.10.110	0401 20 110.1 0401 20 910 1 0403.90 510 1 0403 90 530 1	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
151	ГОСТ Р 52790-2007 п.8.2	Сырки творожные глазированные	10.51.56.152	0406 10 500	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
152	ГОСТ Р 52465-2005 п.8.2, п.8.3	Масло подсолнечное	10.41.24 10.41.54	1515 11 910	вкус, запах, прозрачность	-
153	ГОСТ Р 53510-2009 п.8.3	Масло соевое	10.41.21 10.41.51	1507 10 900 1507 90 900	вкус, запах, прозрачность	-
154	ГОСТ 31760-2012 п.8.3	Масло соевое	10.41.21 10.41.51	1507 10 900	вкус, запах, прозрачность	-
155	ГОСТ 8807-94 п. 6.4	Масло горчичное	10.41.26.130 10.41.56.130	1514 19 900	вкус, запах, прозрачность	-
156	ГОСТ 8808-2000 п.6.4	Масло кукурузное	10.62.14	1512 21 900	вкус, запах, прозрачность	-
157	ГОСТ Р 52989-2008 п.5.1.2	Соусы на основе растительных масел	10.84.12.190	2103 90 900 1 2103 90 900 9	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
158	ГОСТ Р 52121-2003 п.7.2	Яйца куриные в скорлупе свежие	01.47.21	0407 11 000 0	чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-
159	ГОСТ 31654-2012 п.7.2	Яйца куриные в скорлупе свежие	01.47.21	0407 11 000 0	чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-
160	ГОСТ Р 53505-2009 п.6.2	Простокваша Мечниковская	10.51.52.150	0403 90	вкус, запах, цвет, консистенция	-
7*	ГОСТ 3351-74 п.2, п.3	Вода природная	36.00.1	2201	вкус, привкус, запах	(0-5) баллов (0-5) баллов
14. Бактериологический метод						
161	ГОСТ 10444.9-88	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые продукты)	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 - 0408 0409 00 000 0 0701 - 0714 0801 - 0806 0901 - 0902 1001 - 1008 1101 - 1105, 1108 1202 - 1214, 1501- 1518 1601 - 1605 1701 - 1704, 1803, 1806 1901 - 1905, 2001-2009 2105, 2202, 2203	<i>C. perfringens</i>	не установлен
162	ГОСТ 10444.7-86	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные,	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 - 0408	<i>C. botulinum</i>	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
		рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые продукты		0409 00 000 0 0701 – 0714 0801 – 0806 0901 – 0902 1001 – 1008 1101 – 1105, 1108 1202 – 1214, 1501-1518 1601 – 1605 1701 – 1704, 1803, 1806 1901 – 1905, 2001-2009 2105, 2202, 2203		
163	ГОСТ 10444.14-91	Томатные продукты, плодовые пюре, соки с мякотью	10.3	0701-0714	плесени	не установлен
164	МУ 3.1.1.2438-09	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, мучные и кондитерские изделия)	01.1 -01.2 10.3 10.5 10.8	0401 - 0406 0701-0713, 0812-0813 0901-0902 1202, 1214 2001-2009	бактерии рода Yersinia	не установлен
165	ГОСТ 26972-86	Молочные продукты для детского питания	10.86	0402-0407	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не установлен
					бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	не установлен
					дрожжи, плесени	не установлен
166	ГОСТ 10444.8-2013	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые продукты)	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 – 0408 0409 00 000 0 0701 – 0714 0801 – 0806 0901 – 0902, 1001–1008 1101 – 1105, 1108 1202 – 1214, 1501-1518 1601 – 1605 1701 – 1704, 1803, 1806 1901 – 1905, 2001- 2009 2105, 2202, 2203	Bacillus cereus	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
167	МУК 4.2.577-96 п. 7.7	Молочные продукты для детского питания	10.86	0402-0407	Bacillus cereus	не установлен
168	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51.52	04.03.10	бифидобактерии	не менее 1×10^6
169	ГОСТ 28566-900	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые продукты)	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 - 0408 0409 00 000 0 0701 - 0714 0801 - 0806 0901 - 0902, 1001- 1008 1101 - 1105, 1108 1202 - 1214, 1501-1518 1601 - 1605 1701 - 1704, 1803, 1806 1901 - 1905, 2001- 2009 2105, 2202, 2203	бактерии рода Enterococcus	не установлен
170	ГОСТ 28805-90 (ИСО 7698-90)	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные)	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 - 0408 0409 00 000 0 0701 - 0714 0801 - 0806 0901 - 0902, 1001-1008 1101 - 1105, 1108 1202 - 1214, 1501-1518 1601 - 1605 1701 - 1704, 1803, 1806 1901 - 1905, 2001- 2009 2105, 2202, 2203	плесени, дрожжи	не установлен
171	ГОСТ 26968-86	Сахар	10.62.1 10.81.1	1701 - 1702	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не установлен
					дрожжи, плесени	не установлен
172	ГФ XII, часть 1 (ОФС 42-0066-07)	Стерильные лекарственные средства	-	-	стерильность	не установлен
173	ГФ XII, часть 1 (ОФС 42-0066-07)	Вода очищенная, вода для инъекций до стерилизации	-	-	общее количество бактерий	не установлен
					Enterobacteriaceae	не установлен
					P. aeruginosa	не установлен
					S. aureus	не установлен
					апирогенность	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
174	ГФ XII, часть 1 (ОФС 42-0067-07)	Нестерильные лекарственные формы	-	-	общее число аэробных бактерий и грибов (суммарно)	не установлен
					общее число аэробных бактерий	не установлен
					общее число грибов	не установлен
					энтеробактерии и другие грамотрицательные бактерии	не установлен
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	не установлен
					<i>Staphylococcus aureus</i>	не установлен
					<i>Escherichia coli</i>	не установлен
					<i>Salmonella</i>	не установлен
		Детские лекарственные средства (от 0 до 1 года)	-	-	общее число бактерий и грибов (суммарно)	не установлен
					<i>Enterobacteriaceae</i>	не установлен
					<i>P. aeruginosa</i>	не установлен
					<i>S. aureus</i>	не установлен
175	МУК 4.2.1036-01	Эффективность стерилизации с применением биологических индикаторов	-	-	эффективность стерилизации	не установлен
176	МУК 4.2.992-00	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов	-	-	энтерогеморрагическая <i>E. coli</i> O157:H7	не установлен
177	Инструкция по применению набора реагентов «Диагностикум эритроцитарный сальмонеллезный Ви-антигенный жидкий», утвержденная приказом Росздравнадзора от 17.03.2008 г. № 1763-Пр/08	Сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям брюшного тифа	не установлен
178	Инструкция «По применению диагностикумов эритроцитарных шигеллезных Фле	Сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям дизентерии	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
	кснера 1-5; Флекснера 6 и Зонне антигенных, лиофилизата для диагностических целей», утвержденная приказом Росздравнадзора от 03.08.2007 г. № 1915-Пр/07					
179	Инструкция «По применению диагностикумов эритроцитарных сальмонеллезных О-антигенных жидких», утвержденная приказом Росздравнадзора от 22.08.2008 г. № 6854-Пр/08	Сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям сальмонеллеза	не установлен
180	Приказ МЗ РФ № 342 от 26.11.98 г.	Сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям риккетсиозов	не установлен
181	МУ 3.1.1.2438-09	Сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям иерсиниозов	не установлен
182	СП 3.1.7.2615-10	Сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям иерсиниозов	не установлен
15. Физический метод измерения ионизирующих излучений						
183	СанПиН 2.6.1.2523-09 (НРБ099/2009)	Территория жилой застройки. Воздух помещений	-	-	мощность эквивалентной дозы гамма-излучения, общий гамма-фон	-

* - данная позиция НД уже пронумерована выше

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

2. 632201 Новосибирская область, р. п. Чаны, ул. Пионерская, д. 236

№ 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
Проведение медико-биологических испытаний						
1. Фотометрический метод						
1	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясная продукция	10.13.14 10.13.15	1601-1602	нитрит натрия	(2,5 – 10,0) мкг/см ³
2	ГОСТ 19792-2001 п.6.11	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	диастазное число	(0 - 10) ед. Готе/ 1 г
3	ГОСТ Р 54644-2001 п.6.6	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	диастазное число	(0 - 10) ед. Готе/ 1 г
4	ГОСТ Р 54386-2011 п.7	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	диастазное число	(3 - 40) ед. Готе/ 1 г
5	ГОСТ Р 53883-2010 п.6	Мёд натуральный.	01.49.21	0409 00 000 0	массовая доля редуцирующих сахаров	(70 – 90)%
					массовая доля сахарозы	(1,00 -26,00)%
6	ГОСТ 18308-72	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости.	11.07.11	2201	молибден	(0,0025 – 0,16) мг/дм ³
		Вода природная.	36.00.1	2201		
7	ГОСТ 3351-74 п.5	Вода питьевая	36.00.1	2201	мутность	(0-8) ЕМФ (0,58-4,64) мг/дм ³
8	ГОСТ Р 52796-2007	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости.	11.07.11	2201	цветность	(0-70) градус цветности
		Вода природная.	36.00.1	2201		
9	ГОСТ Р 52964-2008 п.6	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости.	11.07.11	2201	сульфаты	(2-50) мг/дм ³
		Вода природная.	36.00.1	2201		

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

2. Инверсионно - вольтамперометрический метод

10	ГОСТ 31628-2012	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 – 10.86.127 10.86.10.130 – 10.86.10.139 10.86.10.190 – 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 – 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 – 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	мышьяк	(0,002 - 10,0) мг/кг
11	МУ 31-05/04	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 – 10.86.127 10.86.10.130 – 10.86.10.139 10.86.10.190 – 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 – 10.86.10.990	1001 – 1008 1701 – 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	мышьяк	(0,005 - 5,0) мг/кг
12	ГОСТ Р 51301-99	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 – 10.86.127	1001 - 1008 1701 – 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1	свинец кадмий медь цинк	(0,004 - 10) мг/кг (0,001 - 50,0) мг/кг (0,002 - 30,0) мг/кг (0,01 - 400,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.86.10.130 - 10.86.10.139 10.86.10.190 - 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 - 10.86.10.990	2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1		
13	МУ 31-04/04	Зерно (семена) Сахар Продукция детского питания и диетическая	01.11 10.62.1, 10.81.1 10.86.10.120 – 10.86.127 10.86.10.130 - 10.86.10.139 10.86.10.190 - 10.86.10.199 10.86.10.400 10.86.10.700 10.86.10.800 10.86.10.900 - 10.86.10.990	1001 - 1008 1701 – 1702 1602 10, 1901 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2 0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	свинец	(0,01 - 6,00) мг/кг
					кадмий	(0,0015 - 1,0) мг/кг
					медь	(0,05 - 30,0) мг/кг
					цинк	(0,5 - 100,0) мг/кг
14	ГОСТ Р 52180-2013	Вода природная Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Воды питьевые природные минеральные.	36.00.1 11.07	2201 2201 2201 2202	свинец	(0,0001 - 1,000) мг/дм³
					кадмий	(0,0001 - 1,000) мг/дм³
					медь	(0,005 - 5,000) мг/дм³
					цинк	(0,0005 - 10,000) мг/дм³
					ртуть	(0,00005 - 0,010) мг/дм³
					мышьяк	(0,001 - 0,20) мг/дм³
3. Ионметрический метод						
15	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	10.13.15	1602	pH	(0-14) ед.pH

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция детского питания и диетическая	10.86.10.210 - 10.86.10.213 10.86.10.219 10.86.10.220 10.86.10.240- 10.8.10.249 10.86.10.660- 10.86.10.663 10.86.10.669 - 10.86.10.673 10.86.10.679 - 10.86.10.683	1602 10 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2		
16	ГОСТ Р 53070-2008	Пиво	11.05.1	2203 00 2202 90 100 1 2202 90 000 0	pH	(0-14) ед.pH
17	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05.1	2203 00 2202 90 100 1 2202 90 000 0	pH	(0-14) ед.pH
4. Рефрактометрический метод						
18	ГОСТ 28562-90	Фрукты и овощи переработанные и консервированные	10.3	2001 – 2002 2004 - 2009	массовая доля растворимых сухих веществ	(0-85) %
19	ГОСТ ISO 2173-2013	Фрукты и овощи переработанные и консервированные	10.3	2001 – 2002 2004 - 2009	массовая доля растворимых сухих веществ	(0-85) %
20	ГОСТ Р 51433-99	Продукция детского питания и диетическая	10.86.10.200	2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80) %
21	ГОСТ 6687.2-90 п.4	Продукция детского питания и диетическая	10.86.10.200	2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	массовая доля растворимых сухих веществ	(4,002-14,507) %

1	2	3	4	5	6	7
22	МУК 4237-86	Фрукты и овощи переработанные и консервированные Продукция детского питания и диетическая	10.3 10.86.10.200	2001 – 2002 2004 - 2009 2009 12 000 1 2009 41 920 1 2009 50 100 1 2009 61 100 2 2009 71 200 1 2009 90 390 1 2009 90 410 2 2009 90 510 2	массовая доля растворимых сухих веществ	-
2*	ГОСТ 19792-2001 п.6.9	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	массовая доля воды	(13 - 25) %
23	ГОСТ Р 53126-2008	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	массовая доля воды	(13 - 25) %
5. Титриметрический метод						
24	ГОСТ Р 52110-2003 п.7	Масла растительные	10.41.2 10.41.5 10.41.6	1507 - 1515	кислотное число	(0,1 – 30,0) мгКОН/г
25	ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3	Масло сливочное	10.51.3	0405 10	титруемая кислотность молочной плазмы	(10 – 70) °Т
26	ГОСТ 7636-85 п.7.12	Рыба переработанная и консервированная, ракообразные и моллюски	10.2	1604 20 1605	перекисное число	-
27	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.16 п.4.13	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	перекисное число кислотность	(0,1 – 45,0) ммоль/актО ₂ /кг жира (0,05 - 10,0) %
28	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.100 - 10.86.10.199	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	витамин С	-
29	ГОСТ 15113.6-77 п.2	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	массовая доля сахарозы	(10,4 - 41,9) мг после инверсии (6,2 - 225,7) мг
30	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13 п.7.12 п.7.15	Масло сливочное, масло топленое, жир молочный, спреды и смеси топленые и сливочно-растительные	10.51.3	0405 10 0405 20 0405 90	массовая доля сахарозы массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) кислотность жировой фазы	(3-20) % (0,5-3,0) % (1 – 6) °К

1	2	3	4	5	6	7
31	ГОСТ Р 52179-2003 п.5.20 п.5.10	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
					кислотность	(0,5 – 3,0) °К
25*	ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.2, п.3.3.4.1	Масло сливочное, масло топленое, жир молочный	10.51.30	0405 10 0405 20 0405 90	кислотность жировой фазы	(1 - 6) °К
					кислотность	(2 – 250) °Т
32	ГОСТ 24065-80 п.3	Молоко и молочные продукты	01.41.20 10.51.11	0401 10 0401 20	сода (карбонат, бикарбонат натрия)	-
33	ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 - 2002 2004 - 2009	кислотность	(4 - 10) ед.рН
34	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.5	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11, 1902 19	кислотность	-
2*	ГОСТ 19792-2001 п.6.19	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	кислотность	-
35	ГОСТ 7698-93 п.2.7	Крахмал и крахмалопродукты	10.62.11	1108 11 – 1108 13 1108 19 100 0	кислотность	-
36	ГОСТ 23268.2-78	Воды питьевые природные минеральные	11.07 10.86.10.300	2202	двуокись углерода	-
6. Гравиметрический метод						
37	ГОСТ Р 53020-2008	Пшеница и пшеничная мука	01.11.1 10.61.21	1001 19, 1001 99 1101 00	количество сырой клейковины	-
38	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби	10.61.2 - 10.61.4	1101 00, 1102 20 1102 90, 1103 11 1103 13, 1103 19 1103 20, 1901 20, 2302	зольность	-
34*	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.6 п.7.9 п.7.4.1, п.7.4.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	зола	-
					металломагнитные примеси	-
					влажность	-
39	ГОСТ 31964-2012 п.7.6 п.7.9	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	зола	-
					металломагнитные примеси	-
40	ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские	10.71 10.72	1905	массовая доля золы и металломагнитных примесей.	-
41	ГОСТ Р 51437-99	Соки из фруктов и овощей	10.32.1	2009	массовая доля общих сухих веществ	-
42	ГОСТ ISO 1572-2013	Чай	10.83.13	0902	массовая доля сухих веществ	-
43	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы рыбные и из морепродуктов	10.20.25.110 – 10.20.25.119 10.20.34.120 – 10.20.34.129	1604 11 1604 20 0306 11 – 0306 27 0307 19 – 0307 99	массовая доля сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
44	ГОСТ Р 52175-2003 приложение Д	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105	взбитость	-
45	ГОСТ 31457-2012 приложение Г	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105	взбитость	-
46	ГОСТ 25555.4-91 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 – 2002 2004 - 2009	зола	-
47	ГОСТ 15113.8-77	Концентраты пищевые	10.89.19.230 11.07.19.150 11.07.19.159	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	зола	-
48	ГОСТ Р 51479- 99/ИСО1442-97	Мясо и мясная продукция	10.11.31- 10.11.39 10.12.1 – 10.12.2	0202 - 0207	массовая доля влаги	-
49	ГОСТ 8764-73 п.7	Консервы молочные и молокосодержащие	10.51.51 10.51.56 10.86.10.100	0402 91, 0402 99 0404 90 2007 10	массовая доля влаги	-
50	ГОСТ Р 51331-99 п.7.13	Йогурт	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля влаги (некорректно внесенный показатель)	-
51	ГОСТ 31981-2013 п. 7.13	Йогурт	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля влаги (некорректно внесенный показатель)	-
52	ГОСТ 15113.4-77 п.2, п.3	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	массовая доля влаги	-
27*	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.3, п.4.4	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	массовая доля влаги	(1 - 95) %
35*	ГОСТ 7698-93 п.2.4	Крахмалы и крахмалопродукты	10.62	1108 11 - 1108 19	массовая доля влаги	(1 - 95) %
53	ГОСТ 13685-84 п.2.2	Соль пищевая	10.84.3	2501 00 91	массовая доля влаги	-
54	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар	10.62.1 10.81.1	1701 - 1702	массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 - 99,0) %
31*	ГОСТ Р 52179-2003 п.5.4 – 5.7	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	массовая доля влаги и летучих веществ	-
55	ГОСТ 16830-71 п.4.8	Орехи миндаля сладкого	01.25.31	0802 11 0802 12	влажность	-
56	ГОСТ 16832-71 п.3.7	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31, 0802 32	влажность	-
57	ГОСТ 10856-96	Семена масличные	01.11	1206, 1207	влажность	-
58	ГОСТ 26426-85 п.1	Почва. Тепличные грунты	71.20.11		сульфаты	-

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

7. Колориметрический метод						
59	ГОСТ 26927-86 п.2	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные, рыбные, молочные, яйца, овощи, фрукты, орехи, пюре, кофе, чай, злаки, мука, масличные, готовые блюда, соль, сахар, мучные и кондитерские изделия, какао, напитки, разные пищевые продукты)	01.1-01.2 10 11.05.1	0201 - 0210 0301 - 0306 0401 - 0408 0409 00 000 0 0701 - 0714 0801 - 0806 0901 - 0902 1001 - 1008 1101 - 1105, 1108 1202 - 1214, 1501- 1518 1601 - 1605 1701 - 1704 1803, 1806 1901 - 1905 2001 - 2009 2105, 2202, 2203	ртуть	(0 - 2,0) мкг
60	ГОСТ 12789-87	Пиво	11.05.1	2203 00 2202 90 100 1 2202 90 000 0	цвет	-
8. Визуальный метод						
61	ГОСТ 15113.9-77 п.6	Концентраты сладких блюд Концентраты напитков	10.89.19.230 - 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	массовая доля жира	(1 - 40) %
50*	ГОСТ Р 51331-99 п.7.10	Йогурты	10.51.52.110 - 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля жира	(1 - 10) %
51*	ГОСТ 31981-2013 п. 7.13	Йогурт	10.51.52.110 - 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	массовая доля жира (некорректно внесенный показатель)	(1 - 40) %
27*	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.8	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	массовая доля жира	(5 - 80) %
32*	ГОСТ 24065-80 п.2	Молоко и молочные продукты	01.41.20 10.51.11	0401 10 0401 20	сода (карбонат, бикарбонат натрия)	-
34*	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.10	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11	зараженность вредителями	-
38*	ГОСТ 31964-2012 п.7.6 п.7.9	Изделия макаронные	10.73.11	1902 19	зараженность вредителями	-
62	ГОСТ 10853-88	Семена масличные	01.11	1206, 1207	зараженность вредителями	-
63	ГОСТ 10854-88	Семена масличные	01.11	1206, 1207	сорная, масличная и особо учитываемая примесь	-

1	2	3	4	5	6	7
9. Расчётный метод						
31*	ГОСТ Р 52179-2003 п.5.11, п.5.12, п.5.14	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	массовая доля жира	-
64	ГОСТ Р 52407-2005	Вода природная	36.00.1	2201	магний	-
10. Органолептический метод						
65	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы	10.12.1	0207	внешний вид и цвет, запах, консистенция	-
66	ГОСТ 8756.18-70	Консервы	10.13.15, 10.20.25 10.39.25.120 10.86.10.210 - 10.86.10.220 10.86.10.240 - 10.86.10.249 10.86.10.510 - 10.86.10.519 10.86.10.660 - 10.86.10.683	1602 20, 1602 31 1602 33, 1602 39 1602 41, 1602 42 1602 49, 1602 50 1602 90, 1604 2008, 1602 10 2005 10, 2007 10	внешний вид, герметичность тары, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
67	ГОСТ Р 53669-2009 п.5	Продукты переработки яиц птицы	10.89.12.111	0408	внешний вид, цвет, текстура, консистенция	-
68	ГОСТ 31720-2012	Продукты переработки яиц птицы	10.89.12.111	0408	внешний вид, цвет, текстура, консистенция	-
69	ГОСТ Р 52054-2003 п.6.2	Молоко коровье сырое	01.41.2		консистенция, вкус, запах, цвет	-
70	ГОСТ 31449-2013 п.6.2	Молоко коровье сырое	01.41.2		консистенция, вкус, запах, цвет	-
71	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 - 0406 2105	органолептические показатели (не корректно внесённый показатель)	-
30*	ГОСТ Р 55361-2012	Масло сливочное, масло топленое, жир молочный	10.51.3	0405 10 0405 20 0405 90	органолептические показатели (не корректно внесённый показатель)	-
72	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100	0406 10 - 0406 40 0406 90	органолептические показатели (не корректно внесённый показатель)	-
73	ГОСТ Р 52687-2006 п.8.2	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями, бифидум	10.51.52 10.86.10.142	0403 10 0403 90 5101 0403 90 5301	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-

1	2	3	4	5	6	7
74	ГОСТ Р 52094-2003 п.7.2	Ряженка	10.51.52.130	0403 90	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-
75	ГОСТ Р 52092-2003 п.7.2	Сметана	10.51.52.200 – 10.51.52.220	0403 90	внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	-
76	ГОСТ Р 52095-2003 п.7.2	Простокваша	10.51.52.150	0403 90	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
50*	ГОСТ Р 51331-99 п.7.3	Йогурты	10.51.52.110 – 10.51.52.112 10.51.56.110	0403 10	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
77	ГОСТ Р 52093-2003 п.7.2	Кефир	10.51.52.140	0403 90	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
78	ГОСТ Р 52972-2008 п.8.5	Сыры полутвёрдые	10.51.40.120 10.51.40.121	0406 90	внешний вид, консистенция, цвет теста, вкус и запах, рисунок	-
79	ГОСТ Р 52685-2006 п.8.3	Сыры плавленые	10.51.40.170 – 10.51.40.179	0406 30	внешний вид, консистенция, цвет теста, вкус и запах	-
80	ГОСТ Р 53379-2009 п.7.4	Сыры мягкие	10.51.40.110 – 10.51.40.112	0406 10	внешний вид, консистенция, цвет теста, вкус и запах, рисунок	-
44*	ГОСТ Р 52175-2008 п.7.2	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах, структура	-
81	ГОСТ Р 52969-2008 п.7.4	Масло сливочное	10.51.3	0405 10	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
82	ГОСТ Р 52971-2008 п.7.4	Масло топленое и жир молочный	10.51.30	0405 90	консистенция, цвет, вкус и запах	-
83	ГОСТ Р 52090-2003 п.7.2	Молоко питьевое	10.51.11 10.86.10.110	0401 10 0401 20	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
84	ГОСТ Р 52091-2003 п.7.2	Сливки питьевые	10.51.12	0401 40 0401 50	внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
85	ГОСТ Р 52096-2003 п.7.2	Творог	10.51.40.300 10.51.56.150 10.51.56.159 10.51.56.243 10.86.10.126 10.86.10.144	0406 10 500	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
34*	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.1, п.7.2, п.7.3	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	цвет, состояние поверхности, излом, форма, вкус и запах, состояние после варки	-
39*	ГОСТ 31964-2012 п.7.1, п.7.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902 11 1902 19	цвет, состояние поверхности, излом, форма, вкус и запах, состояние после варки	-

1	2	3	4	5	6	7
86	ГОСТ Р 52378-2005 п.8.1, п.8.2	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73.11	1902 20	вкус и запах, состояние после приготовления	-
87	ГОСТ 31749-2012 п.8.1, п.8.2	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73.11	1902 20	вкус и запах, состояние после приготовления	-
88	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.2 - 10.61.4	1101 -11023 2302	цвет, запах, вкус, хруст	-
89	ГОСТ Р 26312.2-84	Крупа гречневая и овсяная	10.61.32.113 10.61.32.111	1103 19 900 9 1103 19 400 0	цвет, запах, вкус, развариваемость	-
90	ГОСТ 12576-2014	Сахар	10.62.1 10.81.1	1701 – 1702	внешний вид, запах, вкус, чистота раствора	-
2*	ГОСТ 19792-2001	Мёд натуральный	01.49.21	0409 00 000 0	вкус, аромат	-
91	ГОСТ 7967-89	Капуста краснокочанная	01.13.12.130	0704 90 100 9	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
92	ГОСТ 7968-89	Капуста цветная	01.13.13.000	0704 10 000 0	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
93	ГОСТ 7977-87	Чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	внешний вид, вкус, запах	-
94	ГОСТ Р 55909-2013	Чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	внешний вид, вкус, запах	-
95	ГОСТ 1750-86 п.2.7	Фрукты сушеные	10.39.25.130	0803 10 900 0 0803 90 900 0 0804 20 900 0 0804 30 000 9 0804 50 000 0 0806 20, 0813	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
96	ГОСТ Р 54752-2011 п.8.3.4	Огурцы свежие	01.13.32.000	0707	внешний вид, вкус, запах, внутреннее строение	-
97	ГОСТ Р 52622-2006 п.7.2	Овощи сушеные	01.11.7 10.39.13	0712 20 000 0 0712 90 050 0 0712 90 300 0712 90 500 0712 90 900	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
98	ГОСТ 32065-2013 п.7.2	Овощи сушеные	01.11.7 10.39.13	0712 20 000 0 0712 90 050 0 0712 90 300 0712 90 500 0712 90 900	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
99	ГОСТ Р 54903-2012 п.9.3.6	Капуста цветная	01.13.13.000	0704 10 000 0	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-

1	2	3	4	5	6	7
100	ГОСТ Р 51808-2013 п.8.3.4	Картофель свежий	01.13.51	0701 90	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений клубней	-
101	ГОСТ Р 51809-2001 п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 10 100 1	внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие повреждений кочанов	-
102	ГОСТ Р 51810-2001	Томаты свежие	01.13.34.000	0702	внешний вид, вкус, запах и цвет	-
103	ГОСТ Р 51782-2001 п.7.2.6	Морковь свежая	01.13.41	0706 10 000 1	внешний вид, запах и вкус	-
104	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6	Морковь свежая	01.13.41	0706 10 000 1	внешний вид, запах и вкус	-
105	ГОСТ Р 51811-2001 п.7.2.6	Свёкла свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	внешний вид, запах и вкус	-
106	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6	Свёкла свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	внешний вид, запах и вкус	-
107	ГОСТ Р 51783-2001 п.7.2.6	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703 10 190 0	внешний вид, запах и вкус	-
108	ГОСТ 31822-2012 п.9.3.4	Кабачки свежие	01.13.39.110	0709 93 100 0	внешний вид, запах и вкус	-
109	ГОСТ Р 53596-2009 п.9.2	Плоды цитрусовых	01.23.1	0805	внешний вид, запах и вкус	-
110	ГОСТ Р 53884-2010 п.8.3	Земляника свежая	01.25.13	0810 10	внешний вид, запах и вкус	-
111	ГОСТ 31784- 2012(ISO6478:1990) п.9.2	Арахис	01.11.82	1202 41 000 0 1202 42 000 0	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
112	ГОСТ Р 54697-2011 п.8.3.4	Яблоки свежие	01.24.1	0808 10	внешний вид, запах и вкус, повреждение вредителями	-
113	ГОСТ 6829-89 п.3.2.2	Смородина черная свежая	01.25.19.110	0810 30	внешний вид, запах и вкус	-
114	ГОСТ 6830-89 п.3.2.2	Крыжовник свежий	01.25.19.140	0810 30 900 0	внешний вид, запах и вкус	-
55*	ГОСТ 16830-71 п.4.6, п.4.7	Орехи миндаля сладкого	01.25.31	0802 11 0802 12	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
56*	ГОСТ 16832-2014 п.3.4	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31 0802 32	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
115	ГОСТ 17111-88 п.4.3	Арахис	01.11.82	1202 41 000 0 1202 42 000 0	внешний вид, запах, вкус и привкус	-
116	ГОСТ 18077-72 п.3	Соусы фруктовые	10.39.25.120	2008 20 – 2008 80 2008 97 – 2008 99	внешний вид, запах, вкус, консистенция	-
117	ГОСТ 18077-2013 п.7.2	Соусы фруктовые	10.39.25.120	2008 20 – 2008 80 2008 97 – 2008 99	внешний вид, запах, вкус, консистенция	-
118	ГОСТ 19215-73 п.3.3	Клюква свежая	01.25.19.150	0810 40	внешний вид, запах и вкус	-
119	ГОСТ 20450-75 п. 3.3	Брусника свежая	01.25.19.160	0810 40 100 0	внешний вид, запах и вкус	-
120	ГОСТ 21713-76 п.3.4	Груши свежие	01.24.21	0808 30	внешний вид, запах и вкус, повреждение вредителями	-

1	2	3	4	5	6	7
121	ГОСТ 21714-76 п.3.4	Груши свежие	01.24.21	0808 30	внешний вид, запах и вкус, повреждение вредителями	-
122	ГОСТ 21832-76 п.3.4	Абрикосы свежие	01.24.23	0809 10 000 0	внешний вид	-
123	ГОСТ 21833-76 п.3.4	Персики свежие	01.24.25	0809 30	внешний вид, запах и вкус	-
124	ГОСТ Р 54702-2011 п.9.3	Персики свежие	01.24.25	0809 30	внешний вид, запах и вкус,	-
125	ГОСТ Р 53885-2010 п.9.2.5	Сливы свежие	01.24.27	0809 40	внешний вид, запах и вкус	-
126	ГОСТ 32286-2013 п.9.2.5	Сливы свежие	01.24.27	0809 40	внешний вид, запах и вкус	-
127	ГОСТ Р 53990-2010	Виноград свежий	01.21	0806 10	внешний вид, запах и вкус	-
128	ГОСТ 32283-2013	Алыча свежая	01.24.29.120	0810 40	внешний вид, запах и вкус	-
129	ГОСТ Р 55643-2013 п.9.3	Вишня и черешня свежие	01.24.24 01.24.29.110	0809 21 000 0 0809 29 000 0	внешний вид, запах и вкус	-
130	ГОСТ 27573-87 п.3.2.2	Гранат свежий	01.25.90.120	0810 90	внешний вид, запах и вкус	-
131	ГОСТ 27573-2013 п.9.5	Гранат свежий	01.25.90.120	0810 90	внешний вид, запах и вкус	-
132	ГОСТ Р 51603-2000 п.7.2.5	Бананы свежие	01.22.12	0803 90 100 0	внешний вид, запах и вкус	-
133	ГОСТ 31823-2012 п.9.7	Киви свежие	01.25.11	0810 50 000 0	внешний вид, запах и вкус	-
134	ГОСТ 27569-87 п.3.2.2	Чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	внешний вид, запах и вкус	-
31*	ГОСТ Р 52179-2003 п. 5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитер-ской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517 10 1517 90	цвет, запах и вкус, консистенция	-
27*	ГОСТ Р 53595-2009 п.4.2	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	внешний вид, цвет, запах, вкус	-
135	ГОСТ 8285-91 п.2.2	Жиры животные топленые	10.13.15.170	1502	вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	-

1	2	3	4	5	6	7
55*	ГОСТ 7698-93 п.2.2	Крахмал и крахмалопродукты	10.62	1108 11 - 1108 19	Внешний вид, цвет и запах	-
136	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты сладких блюд. Концентраты напитков	10.89.19.230 – 10.89.19.236 11.07.19.150	1702 90, 1901 90 2106 90, 2202 10 2202 90	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
137	ГОСТ Р 52405-2005 п.6.2	Продукты детского питания сухие. Каши.	10.86.10.136 10.86.19.109		внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
138	ГОСТ 30625-98 п.7.2	Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания	10.86.10.100 - 10.86.10.129	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0402 29 110 0 0403 90 510 1 0403 90 530 1	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
139	ГОСТ Р 52783-2007 п.8.2	Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста	10.86.10.110	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0403 90 510 1 0403 90 530 1	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
140	ГОСТ Р 52790-2007 п.8.2	Сырки творожные глазированные	10.51.56.152	0406 10 500	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
141	ГОСТ Р 52465-2005 п.8.2, п.8.3	Масло подсолнечное	10.41.24 10.41.54	1515 11 910	вкус, запах, прозрачность	-
142	ГОСТ Р 53510-2009 п.8.3	Масло соевое	10.41.21 10.41.51	1507 10 900 1507 90 900	вкус, запах, прозрачность	-
143	ГОСТ 31760-2012 п.8.3	Масло соевое	10.41.21 10.41.51	1507 10 900	вкус, запах, прозрачность	-
144	ГОСТ 8807-94 п. 6.4	Масло горчичное	10.41.26.130 10.41.56.130	1514 19 900	вкус, запах, прозрачность	-
145	ГОСТ 8808-2000 п.6.4	Масло кукурузное	10.62.14	1512 21 900	вкус, запах, прозрачность	-
146	ГОСТ Р 52989-2008 п.5.1.2	Соусы на основе растительных масел	10.84.12.190	2103 90 900 1 2103 90 900 9	внешний вид, вкус, запах, консистенция	-
147	ГОСТ Р 52121-2003 п.7.2	Яйца куриные в скорлупе свежие	01.47.21	0407 11 000 0	чистота скорлупы, запах содержимого яйца, плотность и цвет белка	-
148	ГОСТ 31654-2012 п.7.2	Яйца куриные в скорлупе свежие	01.47.21	0407 11 000 0	чистота скорлупы, запах содержимого яйца, плотность и цвет белка	-
149	ГОСТ Р 53505-2009 п.6.2	Простокваша Мечниковская	10.51.52.150	0403 90	вкус, запах, цвет, консистенция	-

7*	ГОСТ 3351-74 п.2, п.3	Вода природная	36.00.1	2201	вкус, привкус запах	(0-5) баллов (0-5) баллов
----	--------------------------	----------------	---------	------	------------------------	------------------------------

Главный врач филиала

Руководитель ИЛП  О.С. Катунина

