



ПРИКАЗ

от «*2*» *Республика* 20 *19* г.

№ *104-1-01/152*

3 КЭМ/ПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510569 от 12.11.2015

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
452751, Республика Башкортостан, г. Гуймазы, ул. Лесовода Морозова, дом 1
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 7269 п.5	Мясо и субпродукты	10.11.1-10.11.3, 10.11.11, 10.13.14, 10.12	0201-0206	внешний вид консистенция запах состояние жира состояние сухожилий прозрачность и аромат бульона	-
2.	ГОСТ 23392 п.2	Мясо всех видов убойных животных и субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)		0201-0206	свежесть мяса	-
3.	ГОСТ 27095	Мясо. Конина и жеребятина.		0205	внешний вид консистенция запах состояние жира состояние сухожилий	-
4.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты		0201-0210	внешний вид цвет и состояние поверхности запах (аромат) консистенция рисунок на разрезе вкус и сочность	-

1	2	3	4	5	6	7
					форма размер вязка батонов	7 10-300мм
5.	ГОСТ 33319	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.12.2 10.13.14.160 10.12	0201-0210	массовая доля влаги	0,10-85,0 %
6.	ГОСТ Р 51944 п.6	Мясо птицы	-	0207	внешний вид цвет мышцы на разрезе консистенция запах прозрачность и аромат бульона масса	- - - - 10-10000г
7.	ГОСТ Р 53747 п.4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	внешний вид цвет консистенция запах	- - -
8.	ГОСТ Р 52702 п.4.2	Мясо кур - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части	-	0207	упитанность запах цвет степень снятия оперения состояние кожи состояние костной системы	- - - -
9.	ГОСТ Р 53157 п.4.2	Субпродукты птицы пищевые	-	0207	внешний вид консистенция запах	- - -
10.	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки	-	0207	массовая доля костных включений	0,1-1,5 %
11.	ГОСТ 31930 п.4	Мясо птицы замороженное		0207	массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы	1-40%

1	2	3	4	5	6	7
12.	ГОСТ 31936 п.7.15.	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы		0207	массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия	0-60%
13.	ГОСТ 31470	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207	внешний вид цвет консистенция запах	-
14.	ГОСТ Р 53701	Пищевые продукты Вода питьевая	-	-	требования к органолептическому анализу	-
15.	ГОСТ 4288	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.160, 10.13.14.170 10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201-0210 0407, 0408, 0410 1601, 1602, 2106 9	масса внешний вид вкус запах цвет степень измельчения равномерность перемешивания массовая доля влаги кислотность массовая доля хлеба массовая доля белка	5-1000г
16.	ГОСТ 25011	Мясо и мясопродукты	10.1, 10.12	0201-0210	массовая доля общего фосфора	0,04-0,25 %
17.	ГОСТ 9794				массовая доля влаги	1,0-15,0 %
18.	ГОСТ 9793 п.3,4				массовая доля хлористого натрия	1,0-85,0%
19.	ГОСТ 9957				массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
20.	ГОСТ 8558.1				массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,005 %
21.	ГОСТ 10574				массовая доля крахмала	0,005-0,012%
22.	ГОСТ 23042 п.7				массовая доля жира	0,7-15,4%
23.	ГОСТ 23231				остаточная активность кислот фосфатазы	0,2-50,0 %
24.	ГОСТ Р 52196 п.4.2	Изделия колбасные	-	1601,1602	внешний вид	0,0012- 0,0240%

1	2	3	4	5	6	7
		вареные			консистенция цвет и вид на разрезе запах вкус размер форма, вязка батонов товарная отметка батонов(вязка)	10-300мм -
25.	ГОСТ Р 52196 п.4.2	Изделия колбасные вареные мясные	-	1601,1602	внешний вид цвет и вид на разрезе консистенция запах вкус размер батонов форма, вязка батонов	- - - - 10-300мм -
26.	ГОСТ 31466 п.6; п.7	Продукты переработки мяса птицы	-	0207	массовая доля костных включений	0,1-15,0 %
27.	ГОСТ 31720 п.5	Яйца и продукты их переработки	-	0407, 0408	внешний вид цвет текстура консистенция запах вкус	- - - - -
28.	ГОСТ 26929	Продовольственное сырьё и пищевые продукты	10.1, 10.11.5, 10.12, 10.12.4, 10.13, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.84, 10.86, 10.89	0201-0210,0301- 0308,0401- 0408,0409000000, 0701-0714,0801- 0813, 0901-0910, 1001-1008, 110100-1107,1201- 1212,1501-1504, 1507-1517,160100, 1602,1604,1605, 1701-1704,1806, 1901-1905,2001- 2009,2101-2106, 2201-220600	подготовка проб	-
29.	МУК 4.4.1.011-93				нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,001-0,10 мг/кг
30.	ГОСТ 30178				медь (массовая концентрация меди) свинец (массовая концентрация свинца) кадмий (массовая концентрация кадмия) цинк (массовая концентрация цинка)	0,5-30 мг/кг 0,01-1,0 мг/кг 0,01-1,0 мг/кг 1,0-100 мг/кг
31.	ГОСТ 26930	мышьяк (массовая концентрация мышьяка)			мышьяк (массовая концентрация мышьяка)	0,025-10,00 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
32.	ГОСТ 26927				ртуть (массовая концентрация ртути)	0,0001-1,00 мг/кг
33.	МУ 5178-90				ртуть (массовая концентрация ртути)	0,0005-0,03 мг/кг
34.	МУ 2142-80	Пищевые продукты, вода, почва	10.1,10.2, 10.3,10.4, 10.5,10.6, 10.7,10.8, 11,10.89,19.210, 01.11.01.12, 01.13,01.2, 01.41.2, 01.45.2,01.47.2, 01.49.21, 01.49.22.120, 03.11,03.12, 02.30.40.110, 02.30.40.120, 02.30.40.130, 02.30.40.140, 36.00.11,36.00.12	0201-0210, 0301-0307, 0401-0409, 0701-0713, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1601, 1602, 1604,1605, 1701-1704, 1801-1806, 1901- 1905,2001-2009, 2101- 2105, 2201-2209, 2501,2106,0409	ГХЦГ (α , β , γ -изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол	пищевые продукты: 0,020-2,0 мг/кг вода: 0,005-2,0 мг/дм ³ почва: 0,06-2,0 мг/кг
35.	МР 4-18/1890	Продукты животного происхождения	-	0401, 0403, 0404, 0402, 0405, 0406	левомицетин	0,05-0,50 мг/кг
36.	МУК 4.1.1912-04п.5				левомицетин (хлорамфеникол)	0,0001-0,1 мг/кг
37.	МУК 2.6.1.1194-03	Продукты пищевые	10.11.5,10.12.3, 10.13.15.170, 10.13.15.180 10.4, 10.5, 10.52,01.25.3, 01.11,01.11,10.61,10.71, 10.82, 10.6, 10.51.4, 10.13, 10.20.24, 11.05.10,11.06	0201-0210,0301-0308,0401-0408,0409000000, 0701-0714,0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 110100-1107,1201-1212,1501-1504, 1507-1517,160100, 1602,1604,1605, 1701-1704,1806, 1901-1905, 2001-2009,2101-2106,2201-220600	удельная активность цезия-137	3,0-5*10 ⁷ Бк/кг
38.	МУК 4.1.3217-14	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1, 10.11.5, 10.12, 10.12.4, 10.13, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.84, 10.86, 10.89	0201-0210,0301-0308, 0401-0409, 70-07014,0801-0814,0901,09021,	фосфаты	50мг-1100 мг/100 г
39.	М 04-15-2009				бенз(а)пирен	0,1-100 мкг/кг
40.	М 04-32-2004				афлатоксин В1	0,0002-0,05 мг/кг
41.	М 04-40-2005				зеараленон	0,1-10 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
42.	М 04-42-2009			1001-1008,1101-1108,1201,1202,120600,1207,1501,1502,1504,1507-1517,1601-1605,1701-1704,1801-1806,1901-1905,2001-2009,2101-2106,2201-2206	охраноксин А	0,0025-1,0 мг/кг
43.	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые	10.11, 10.13.15	0711, 0702, 0710	подготовка к испытаниям	-
44.	ГОСТ 26186	консервированные	10.13.15.117, 10.13.15.118	80 700,0712 90 300, 0808, 081040 900, 0810 90, 0813 30	массовая доля хлоридов	0,05-8,0 %
45.	ГОСТ 8756.21		10.13.15.119, 10.3,10.39, 10.39.1		массовая доля жира	2,0-15,0 %
46.	ГОСТ 33741 п.7; п.8; п.9	Консервы мясные и мясосодержащие.	10.13.15.110	1602	внешний вид	
					цвет	
					консистенция	
					запах	
					масса нетто	30-1000г
					массовая доля составных частей	10-90,0%
47.	ГОСТ 5867 (СТ СЭВ 3838-82)	Молоко и молочные продукты	10.5, 10.51,10.51.51, 10.51.51.110, 10.51.56.200	0401-0406,1901100000, 0403 90, 0406 10, 0402 10, 0402 21, 0402 29, 0402 99, 0410, 2105, 2106 90, 0102, 2105 00 040310	массовая доля жира	0-10 %
48.	ГОСТ 23327		10.51.51.131, 10.51.56.335, 10.86.10, 10.86.10.100 10.85.13.000 10.85.14.000		массовая доля белка	0,06-6,0%
49.	ГОСТ 34454	Продукция молочная			массовая доля белка	0,10-100,00 %
50.	ГОСТ 25179	Молоко и молочные продукты	10.51.40.100 10.51.40.200		массовая доля белка	2,20-4,00%
51.	ГОСТ 3626	Молоко коровье	10.51.52.111 10.5, 01.41.2, 01.45.2, 01.49.22.120 10.5, 10.51,10.51.51, 10.51.51.110,10.51.56.20		массовая доля влаги, массовая доля сухого вещества	1,0-80,0%
52.	ГОСТ 28283				запах	
					вкус	
53.	ГОСТ 3624	Молоко и молочные продукты			кислотность	0,5-300,0 ° Т 0,1-5,0° К
54.	ГОСТ 3625				плотность	1015-1040 кг/м3
55.	ГОСТ 25228	Молоко и сливки			термоустойчивость по алкогольной пробе	1-5 группа
56.	ГОСТ 8218	Молоко			группа чистоты	1-3 группа

1	2	3	4	5	6	7
57.	ГОСТ 3623	Молоко и молочные продукты			эффективность термической обработки	положительный/ отрицательный
58.	ГОСТ 3628	Молочные продукты			массовая доля сахара	1,0-50,0%
59.	ГОСТ 3629	Молоко и молочные продукты			массовая доля спирта	0,00-5,03 %
60.	ГОСТ 3622 п.3	Молоко и молочные продукты			подготовка к испытанию	-
61.	ГОСТ 3627 п. 2	Молочные продукты			массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,1-5,0%
62.	ГОСТ Р 54667	Молоко и продукты переработки молока			массовая доля сахаров	1,0-50,0 %
63.	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока			массовой доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
64.	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция			массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0 %
65.	ГОСТ Р 54758	Молоко и продукты переработки молока			плотность	1015- 1040 кг/м3
66.	ГОСТ 26809.1 п.4; п.6	Молоко и молочная продукция			подготовка проб к анализу	-
67.	ГОСТ 32892	Молоко и продукты переработки молока			рН	3-8 ед. рН
68.	ГОСТ Р 54669	Молоко и продукты переработки молока			кислотность	2-250°Т
69.	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные	-	040310	кислотность	50-180 °Т
70.	М 04-14-2005	Молоко и кисло-молочные продукты	-	0401-0406 0410, 2105	афлатоксин М1	0,0002-0,005 мг/кг
71.	ГОСТ 23452	Молоко коровье сырое	-	0401	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДЦТ и его метаболиты	0,005-0,5 мг/кг 0,005-0,5 мг/кг
72.	ГОСТ Р 52054 п.4.2	Молоко коровье сырое	-		консистенция	-
					вкус	-
					запах	-
					цвет	-
73.	ГОСТ Р 52973 п.4.2	Молоко кобылье сырое	-	0401	консистенция	-
					вкус	-
					запах	-
					цвет	-
74.	ГОСТ Р 53435 п.5.1.3	Сливки-сырье	-	0401	вкус	-
					запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					ЦВЕТ КОНСИСТЕНЦИЯ ВНЕШНИЙ ВИД	
75.	ГОСТ Р 53438 п.5.1.2	Сыворотка молочная	-	0404	ВНЕШНИЙ ВИД ВКУС ЗАПАХ ЦВЕТ КОНСИСТЕНЦИЯ	-
76.	ГОСТ Р 53512 п.5.1.3	Продукты сырные	-	0406	КОНСИСТЕНЦИЯ ВКУС ЗАПАХ РИСУНОК ЦВЕТ теста	-
77.	ГОСТ 31450 п.5.1.2	Молоко питьевое	-	0401	ВНЕШНИЙ ВИД КОНСИСТЕНЦИЯ ВКУС ЗАПАХ ЦВЕТ	-
78.	ГОСТ Р 53502 п.5.1.2	Продукты сырные плавленые	-	0406	ВНЕШНИЙ ВИД КОНСИСТЕНЦИЯ и ВИД на разрезе ВКУС ЗАПАХ ЦВЕТ теста	-
79.	ГОСТ Р 52686 п.8.8; п.5.1.2	Сыры	-	0406	МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ в обезжиренном веществе ВНЕШНИЙ ВИД форма размер масса сыра КОНСИСТЕНЦИЯ и ВИД на разрезе ВКУС ЗАПАХ ЦВЕТ теста рисунок	15,0-60,0% - 10-300мм 10-8000г -

1	2	3	4	5	6	7
80.	ГОСТ Р 52253 п.5.1.8	Масло и паста масляная из коровьего молока	-	0405	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
81.	ГОСТ 31451 п.5.1.2	Сливки питьевые	-	0401	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
82.	ГОСТ 31456 п.5.1.2	Простокваша	-	0403	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
83.	ГОСТ Р 52685 п.5.1.3	Сыры плавленые	-	0406	вкус запах консистенция вид на разрезе цвет теста	-
84.	ГОСТ Р 53668 п.4.1.2	Айран	-	0403	консистенция вкус запах цвет	-
85.	ГОСТ 31981 п.5.1.2	Йогурты	-	0403	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
86.	ГОСТ 32260 п.5.1.2	Сыры полутвердые	-	0406	форма внешний вид вкус запах консистенция рисунок цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
87.	ГОСТ Р 52783 п.5.2	Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста.	-	0401	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
88.	ГОСТ 32261 п.5.1.3	Масло сливочное	-	0405	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
89.	ГОСТ 32262 п.4.1.2	Масло топленое и жир молочный	-	0405	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
90.	ГОСТ 32263 п.4.1.4	Сыры мягкие	-	0406	форма внешний вид вкус запах консистенция рисунок цвет	-
91.	ГОСТ 32899 п.5.1.2	Масло сливочное со вкусовыми компонентами	-	0405	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
92.	ГОСТ 33491 п.5.2	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум	-	0403	внешний вид консистенция вкус запах цвет	-
93.	ГОСТ 31454 п.5.1.2	Кефир	-	0403	вкус запах цвет консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					внешний вид	
94.	ГОСТ Р 55063 п.5.5, 7.6	Сыры и сыры плавленые		0406	массовой доли влаги и сухого вещества	20-80%
95.	ГОСТ 8764 п.6	Консервы молочные	-	0402	внешний вид	
					консистенция	-
					вкус	
					запах	
					цвет	
96.	ГОСТ 29245 п.2; п.3	Консервы молочные	-	0402	внешний вид упаковки	-
					внешний вид	
					консистенция	
					вкус	-
					запах	
					цвет	
97.	ГОСТ 31703 п.5.1.2	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	-	0402	внешний вид	
					консистенция	
					вкус	-
					запах	
					цвет	
98.	ГОСТ 31688 п.5.1.2	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром			внешний вид	
					консистенция	
					вкус	-
					запах	
					цвет	
99.	ГОСТ 29247	Консервы молочные	-	0402	массовая доля жира	1,0-60,0%
100.	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные сгущенные			массовая доля жира	1,0-60,0%
101.	ГОСТ 30305.3	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие.			кислотность	1,0-70,0%
102.	ГОСТ 29248	Консервы молочные			массовая доля сахара	1,5-9%
103.	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие			индекс растворимости	0-0,5см
104.	ГОСТ 30305.1 п. 4	Консервы молочные сгущенные			массовая доля влаги	3,0-50,0%
105.	ГОСТ 29246	Консервы молочные			массовая доля влаги	0,8-15,0%

1	2	3	4	5	6	7
		сухие				
106.	ГОСТ 30648.2	Продукты молочные для детского питания			общий белок	0,06-30,0%
107.	ГОСТ 30648.1	Концентраты пищевые			массовая доля жира	0-40%
108.	ГОСТ 15113.9 п.6 п.3				массовая доля жира	1,0-40,0%
109.	ГОСТ 28001 п.2	Пищевые продукты и продовольственное сырьё	10.11.5,10.12.3, 10.13.15.170, 10.13.15.180, 10.4, 10.5, 10.52,01.25.3, 01.11,01.11,10.61,10.71,1 0.82, 10.6, 10.51.4, 10.13, 10.20.24,11.05.10,11.06	1001-1008, 1101-1103, 1701, 1901- 1905		0,6-3,0 мг/кг
110.	ГОСТ 15113.2	Концентраты пищевые	10.51.56.220 10.61.24000 10.61.33.113 10.61.33.115 10.61.33.116 10.61.33.130 10.61.33.140 10.85.11.000	1904 2103 2104	массовая доля посторонних и металлических примесей	отсутствие/ наличие
111.	ГОСТ 15113.8				массовая доля золы	0,03%
112.	ГОСТ 26931	Продукты пищевые и продовольственное сырьё	10.11.5,10.12.3, 10.13.15.170, 10.13.15.180 10.4, 10.5, 10.52,01.25.3, 01.11,01.11,10.61,10.71, 10.82, 10.6, 10.51.4, 10.13, 10.20.24, 11.05.10,11.06	0201-0210,0301-0308,0401-0408,0409000000, 0701-0714,0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 110100-1107,1201-1212,1501-1504, 1507-1517,160100, 1602,1604,1605, 1701-1704,1806, 1901-1905,2001-2009,2101-2106, 2201-220600	медь (массовая концентрация меди) железо (массовая концентрация железа) афлатоксин В1	0,1-10,00 мг/дм3 0-200 мг/кг во всех продуктах: 0,003-0,02 мг/кг кроме молочных; в молочных продуктах 0,0005-0,003 мг/кг
113.	ГОСТ 26928				афлатоксин М1	0,0005 -0,005 мг/кг
114.	ГОСТ 30711 п.3				афлатоксин В1	во всех продуктах: 0,003-0,02 мг/кг кроме молочных; в молочных продуктах 0,0005-0,003 мг/кг
115.	ГОСТ 30711 п.4					

1	2	3	4	5	6	7
116.	МУ 5177-90 п.2.3				афлатоксин М1	0,0005 -0,005 мг/кг
117.	МУ 5177-90 п.3.2.				дезоксиниваленол	0,2-1,0 мг/кг
118.	ГОСТ 7636 п. 3.3	Рыба, морские	03.11, 03.12,03.22.2,	0301-0307,	зеараленон	0,1-1,0 мг/кг
119.	ГОСТ 7636 п. 3.5	млекопитающие, морские	10.20.1, 10.20.13,	0302910000,	массовая доля воды	1,4-40,0%
120.	ГОСТ 7636 п. 3.7	беспозвоночные и	10.20.14,10.20.15,10.20.2	0305200000,1504,	массовая доля поваренной	0,1-20,0%
121.	ГОСТ 1368	продукты их переработки	1,10.20.22,10.20.23,10.20	1604,1604310000,	соли	5,0-30,0%
122.	ГОСТ 7631 п.6.1.	Рыба	.24,10.20.25,10.20.26,	1605,0201-0210,	массовая доля жира	10-300мм
123.	ГОСТ 7631 п.6.4.	Рыба, нерыбные объекты	10.20.25.110,	0301-0308, 0401-	масса	10-10000г
124.	ГОСТ 7631 п.6.5.	и продукция из них	10.20.25.120,	0409, 070-	внешний вид, цвет	
125.	ГОСТ 7631 п.6.6.		10.20.26.110, 10.20.31-	07014,0801-	посторонние примеси	
126.	ГОСТ 7631 п.6.7.		10.20.33	0814,0901,09021,10	консистенция	
127.	ГОСТ Р 55503			01-1008, 1101-	запах	-
				1108,1201,1202,120	вкус	
				600,1207,	ортофосфаты	0,5-20,0 мг/кг
				1501,1502,1504,	растворимые соединения	0,8-20 мг/кг
				1507-1517, 1601-	фосфора и общего фосфора	
				1605,1701-1704,	полифосфаты	1-20 мг/кг
				1801-1806, 1901-		
				1905, 2001-2009,		
				2101-2106, 2201-		
				2206		
128.	ГОСТ 27082	Консервы и пресервы из	03.11, 03.12,03.22.2,	0301-0307,		
		рыбы, водных	10.20.1, 10.20.13,	0302910000,	общая кислотность	0,2-5,0%
		беспозвоночных, водных	10.20.14,10.20.15,10.20.2	0305200000,1504,		
		млекопитающих и	1,10.20.22,10.20.23,10.20	1604,1604310000,		
		водорослей	.24,10.20.25,10.20.26,	1605		
129.	ГОСТ 20221	Консервы рыбные	10.20.25.110,10.20.25.12		массовая доля отстоя в	0,2-90,0%
			0,10.20.26.110, 10.20.31-		масле	
			10.20.33		массовая доля жира	1,0-80,0%
130.	ГОСТ 26829	Консервы и пресервы из			массовая доля снега	0,3-20,0%
		рыбы			массовая доля глазури	0,7-20,0 %
131.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2	Рыба, нерыбные объекты			массовая доля отстоя в	0,5-15,0 %
132.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2а.	и продукция из них			масле	
133.	ГОСТ 32157	Консервы рыбные			внешний вид	-
134.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из			запах	-
		рыбы и морепродуктов				

1	2	3	4	5	6	7
135.	ГОСТ 26664 п. 3					
136.	ГОСТ 26664 п.4					
137.	ГОСТ 26808 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов				
138.	ГОСТ 27207					
139.	СанПиН 42-123-4083-86 МУ № 4274-84	Рыба и рыбопродукты				
140.	МУК 4.1.1.023-01	Пищевые продукты				
141.	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11.110, 10.71, 10.71.1, 10.71.11.120, 10.72.12, 10.72.19.130, 10.72, 10.62.1, 10.81, 10.72.19.120 10.72.19.110, 10.82	1701-1704,1806, 1901, 1904,1905	цвет консистенция вкус прозрачность масла масса нетто массовая доля составных частей массовая доля сухих веществ массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) гистамин полихлорированныебифенилы (сумма изомеров ПХБ) форма поверхность цвет состояние мякитиша: пропеченность, промесс пористость вкус запах	7 - - - - 50-2000г 10-90% 1,0-50,0% 0,1-10,0% 10-200 мг/кг 0,010-0,015 мг/кг
142.	ГОСТ 5667 п. 6					
143.	ГОСТ 5669					
144.	ГОСТ 5668					
145.	ГОСТ 5672					
146.	ГОСТ 5670					
147.	ГОСТ 21094					
148.	МУ 1541-76	Продукты питания растительного и животного	10.1, 10.11.5, 10.12, 10.12.4, 10.13, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7,	0201-0210,0301- 0308,0401- 0408,0409000000,	посторонние включения, хруст от минеральных примесей масса изделий пористость мякитиша массовая доля жира массовая доля сахара кислотность мякитиша влажность мякитиша/массовая доля влаги/влага 2,4 -дихлорфеноксиук-сусная кислота (2,4-D)	обнаружено/ не обнаружено 30-5000г 15,0-95,0% 1,0-40,0% 1,3-50,0% 1-15 град 3,0-65,0% продукты переработки зерна- 0,3-2,0 мг/кг вода 0,04-2,0 мг/дм3

1	2	3	4	5	6	7
		происхождения, вода, почва	10.8, 10.84, 10.86, 10.89	0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 110100-1107, 1201-1212, 1501-1504, 1507-1517, 160100, 1602, 1604, 1605, 1701-1704, 1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-220600		почва 0,2-2,0 мг/кг
149.	МУ 1218-75	Овощи, корма и продукция животноводства			ртуть органические пестициды: этилмеркурхлорид	0,01-3,0 мг/кг
150.	МЗ СССР МУ 3184-84	Пищевые продукты и продовольственное сырье			T-2 токсин	0,1-1,0 мг/кг
151.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	10.61.31	1101-1106	цвет запах вкус хруст влажность металломагнитная примесь	- 0,1-20,0% отсутствие/ наличие
152.	ГОСТ 9404					
153.	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби			зараженность вредителями	обнаружено/ не обнаружено
154.	ГОСТ 27559	Мука и отруби			цвет запах вкус развариваемость влажность	- 0,7-20,0%
155.	ГОСТ 26312.2 п.3.1	Крупа	-	1101-1106, 1904		
156.	ГОСТ 26312.2 п.3.2					
157.	ГОСТ 26312.2 п.3.3					
158.	ГОСТ 26312.2 п.3.5					
159.	ГОСТ 26312.7					
160.	ГОСТ 26312.3				зараженность вредителями хлебных запасов	обнаружено/ не обнаружено
161.	ГОСТ 12576 п.8	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок	-	1701	внешний вид цвет запах чистота раствора вкус	- -
162.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские	-	1704, 1806, 1905	внешний вид цвет запах	- -

1	2	3	4	5	6	7
					ВКУС	
					составные части	10-90%
163.	ГОСТ 5897 п.3				размеры	10-300г
					количество штук изделий в 1 кг	5-50шт
164.	ГОСТ 5897 п.4				масса нетто изделий	5-5000г
165.	ГОСТ 5897 п.5				массовая доля составных частей	10-90%
166.	ГОСТ 5900 п. 7				массовая доля влаги,	0,5-50,0%
167.	ГОСТ 5900 п. 8				массовая доля сухих веществ	0,5-50,0%
168.	ГОСТ 5903				массовая доля сахарозы	50,0-80,0%
					массовая доля редуцирующих веществ	5,0-20,0%
					массовая доля общего сахара	10,0-80,0%
169.	ГОСТ 5898 п.2				кислотность	0,1-7,0град
170.	ГОСТ 5898 п.4				щелочность	0,1-7,0град
171.	ГОСТ 26811				массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %
172.	ГОСТ 5901 п.8				массовая доля общей золы	0,02-2,0%
173.	ГОСТ 5901 п.9				массовая доля золы, нерастворимая в 10% растворе HCl	0,01-1,5%
174.	ГОСТ 5901 п.10				массовая доля металломагнитной примеси	отсутствие/ наличие
175.	ГОСТ 5904 п.3.				подготовка проб для лабораторных исследований	-
176.	ГОСТ 31902				массовая доля жира	0-60 %
177.	ГОСТ 26181 п.4 ОСТ 10-060-95	Изделия кондитерские (отделочный полуфабрикат)			массовая доля сорбиновой кислоты	0,002-2,0%
178.	ГОСТ 31964 п.6.1	Изделия макаронные	10.73	1902	подготовка проб к анализу	-
179.	ГОСТ 31964 п.7.1				цвет	
					форма	
					запах	
180.	ГОСТ 31964 п.7.2.				ВКУС	

1	2	3	4	5	6	7
181.	ГОСТ 31964 п.7.3.2.				массовая доля влаги	1,0-25,0%
182.	ГОСТ 31964 п.7.4.				кислотность	1,0-5,0град
183.	ГОСТ 31964 п.7.5.				массовая доля золь, нерастворимой в 10% растворе HCl	0,03-3,0%
184.	ГОСТ 31964 п.7.6.				массовая доля золь	0,5-5,0%
185.	ГОСТ 31964 п.7.7.				сохранность формы сваренных изделий	0-100%
186.	ГОСТ 31964 п.7.8.2.				сухое вещество, перешедшее в варочную воду	1,5-10,0%
187.	ГОСТ 31964 п.7.9.				металломагнитная примесь	отсутствие/ наличие
188.	ГОСТ 31749 п.8.1	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73	1902	внешний вид	
189.	ГОСТ 31749 п.8.3				вкус	-
190.	ГОСТ 31749 п.8.4				запах	
191.	ГОСТ 31749 п.8.5				состояние изделий после приготовления	
192.	ГОСТ 31749 п.8.8				влажность	1,0-6,0 %
193.	ГОСТ 19792 п.5.1.3				кислотность	0,3-3,0 град
					зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl	0,03-3,0 %
					массовая доля жира	1,0-20,0 %
		Мед натуральный	01.49.21	0409000000	внешний вид (консистенция)	
					аромат	-
					вкус	
					механические примеси	
					признаки брожения	
194.	ГОСТ Р 53126				массовая доля воды	13,0-25,0 %
195.	ГОСТ Р 53883				массовая доля редуцирующих сахаров	50,0-99,0 %
196.	ГОСТ Р 53877				массовая доля сахарозы	1,0-25,0 %
197.	ГОСТ 31774				водородный показатель	3,0-9,0ед.рН
198.	ГОСТ 32167				свободная кислотность	2-15мэкв/кг
					массовая доля воды	13,0-25,0 %
					массовая доля	70,00-96,00 %

1	2	3	4	5	6	7
199.	ГОСТ 32169				редуцирующих сахаров и сахарозы	1,00-26,00 %
200.	ГОСТ 34232 п 7.				водородный показатель	3,0-9,0 ед. рН
201.	ГОСТ 34232 п. 10.				свободная кислотность	0,5- 80,0 мэкв/кг
202.	ГОСТ Р 54644				диапазное число	3-40 ед. Готе
					массовая доля нерастворимых веществ	0-0,500 %
					внешний вид	
					аромат	
					вкус	
					консистенция	
					признаки брожения	
					цвет	
203.	ГОСТ 1721 п.1.1	Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая	-	0706	внешний вид	
					запах	-
					вкус	
					размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	10-300мм
					содержание корнеплодов тиснувших, поломанных	
					уродливых по форме	1-100%
					поломанных, треснувших	
					содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных,	
					подмороженных, с открытой сердцевинной	1-100%
					наличие земли прилипшей к корнеплодам	
204.	ГОСТ 33540 п.4.1	Морковь столовая свежая для промышленной переработки	-	0706	внешний вид	
					запах	-
					вкус	
					размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	10-300мм

1	2	3	4	5	6	7
					содержание корнеплодов полуманых, длиной не менее 7,0см, уродливых по форме, но не разветвленных, с нецаравильно разрезанной ботвой	1-100%
					наличие живых сельскохозяйственных вредителей, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, гнилых, запаренных треснувших, с признаками морщинистости, с открытой сердцевинной	-
					наличие посторонней примеси	-
					наличие земли прилипшей к корнеплодам	1-50%
205.	ГОСТ 1722 п.1.1	Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая	-	0706	внешний вид запах вкус внутреннее строение размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	10-300мм
					содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных	1-100%
					наличие земли прилипшей к корнеплодам	1-100%
206.	ГОСТ 1723 п.4.2	Лук репчатый свежий для промышленной		0703	внешний вид запах	-

1	2	3	4	5	6	7
		переработки				
207.	ГОСТ 1724 п.1.2	Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая	-	0704	вкус размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру наличие луковиц для острых сортов с длиной высушенной шейки более 10см и для полуострых и сладких сортов более 20см наличие луковиц с механическими повреждениями проросшие луковицы наличие земли прилипшей к луковицам наличие живых сельскохозяйственных вредителей луковиц, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, гнилых, запаренных наличие посторонней примеси внешний вид запах вкус плотность кочана зачистка кочана длина кочерыги над кочаном содержание кочанов с механическими повреждениями	10-300мм 1-100% 1-100% 1-100% 1-50% - - - 10-300мм 1-100%

1	2	3	4	5	6	7
208.	ГОСТ 6014 п.1.1	Картофель свежий для переработки	-	0701	внешний вид форма	-
					размеры	10-300мм
					содержание позеленевших клубней, с прорастаниями	1-100%
					содержание увядших клубней	1-100%
					содержание мелких клубней от 20 до 30мм	1-100%
					содержание клубней с механическими повреждениями	1-100%
					содержание раздавленных клубней	1-100%
					содержание клубней поврежденных сельскохозяйственными вредителями	1-100%
					содержание клубней поврежденных болезнями	1-100%
					содержание клубней запаренных, подмороженных, мороженных с признаками «удушьа»	1-100%
					наличие земли прилипшей к клубням	1-50%
					наличие посторонней примеси	-
209.	ГОСТ 7176 п.4.2	Картофель продовольственный	-	0701	внешний вид вид внутренней части	-

1	2	3	4	5	6	7
					клубня запах вкус содержание клубней с механическими повреждениями содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевших содержание клубней пораженных паршой или ооспорозом наличие посторонней примеси наличие земли прилипшей к клубням наличие клубней, позеленевших, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», клубней раздавленных, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, луговичной гнилями и фитофторой	1-100% 1-100% 1-100% - 1-50%
210.	ГОСТ 7177 п.5.2	Арбузы продовольственные свежие	-	0807	внешний вид запах вкус состояние плодов степень зрелости	-

1	2	3	4	5	6	7
211.	ГОСТ 7977 п.1.1	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый	-	0703	наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых	
					Внешний вид	-
					запах	
					вкус	
					размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	10-300мм
					содержание луковиц с отпавшими зубками	1-100%
					содержание луковиц с незначительными механическими повреждениями	1-100%
					содержание луковиц пораженных нематодами и клещами	1-100%
					содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных	1-100%
					содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца	1-100%
					наличие земли прилипшей к луковицам	1-500%
212.	ГОСТ 7178 п.5.2	Дыни свежие	-	0807	внешний вид	
					запах	
					вкус	
					состояние плодов	
					зрелость плодов	
					наличие живых сельскохозяйственных	-

1	2	3	4	5	6	7
					вредителей, плодов с мякотью поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, незрелых и перезрелых	
213.	ГОСТ 16270 п.1.3	Яблоки свежие ранних сортов созревания	-	0808	внешний вид размер плодов по наибольшему поперечному диаметру наличие поврежденных вредителями и болезнями	- 1-100% -
214.	ГОСТ Р 51783 п.5.2	Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети	-	0703	внешний вид размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру запах вкус степень зрелости и состояние луковиц наличие луковиц с механическими повреждениями проросшие луковицы наличие посторонней примеси Наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть	- 10-300мм 1-100% 1-100% -

1	2	3	4	5	6	7
					луковицы, поврежденных стеблевой немагодой и клещами	
215.	ГОСТ Р 51808 (ЕЭК ООН FFV-52:2010) п.4.2	Картофель продовольственный	-	0701	внешний вид вкус запах	-
					содержание позеленевших клубней, с прорастаниями	1-100%
					содержание увядших клубней	1-100%
					содержание клубней с механическими повреждениями	1-100%
					содержание раздавленных клубней	1-100%
					содержание клубней поврежденных	1-100%
					сельскохозяйственными вредителями	1-100%
					содержание клубней поврежденных болезнями	1-100%
					содержание клубней запаренных, подмороженных, мороженых с признаками «удушья»	1-100%
					наличие земли прилипшей к клубням	1-50%
					наличие посторонней примеси	-
216.	ГОСТ Р 51809 п.5.1	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети	-	0704	внешний вид запах вкус плотность кочана зачистка кочана	-
					длина кочерыги над кочаном	10-300мм

1	2	3	4	5	6	7
217.	ГОСТ 33932 п.5.2	Огурцы свежие, реализуемые розничной торговле	-	0707	<p>содержание кочанов с механическими повреждениями</p> <p>содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги</p> <p>содержание кочанов треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и прергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших запаренных, мороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)</p>	<p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p>
					<p>внешний вид</p> <p>степень зрелости и состояние огурцов</p> <p>запах</p> <p>вкус</p> <p>размер плодов</p> <p>наличие</p> <p>сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой</p> <p>наличие минеральной и посторонних примесей</p> <p>наличие земли прилипшей к</p>	<p>-</p> <p>10-300мм</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>1-50%</p>

1	2	3	4	5	6	7
					плодам	
218.	ГОСТ Р 55906 п.5.2	Томаты свежие	-	0702	внешний вид состояние плодов запах вкус содержание плодов отпавших от кистей наличие сельскохозяйственных вредителей наличие плодов зеленых, мятых перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, с солнечными ожогами, с прилипшей землей наличие посторонней примеси	- 1-100% -
219.	ГОСТ Р 51782 п.5.2	Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети	-	0706	внешний вид вкус запах размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру размер корнеплодов содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных, с порезами, поврежденными плечиками головки наличие земли, прилипшей к корнеплодам содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости,	- 10-300мм 10-300мм 1-100% 1-50% 1-100%

1	2	3	4	5	6	7
220.	ГОСТ Р 51811 п.5.2	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети	-	0706	разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов менее 70мм	
					внешний вид	
					вкус	
					запах	
					внутреннее строение	
					размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	1-100%
					содержание корнеплодов с механическим повреждениями	1-100%
					наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных,	1-100%
					подмороженных, загнивших	
					наличие земли, прилипшей к корнеплодам	1-50%
221.	МУ 5048-89	Свежие овощи и фрукты. Продукты переработки плодов и овощей	10.3,10.32.1,10.32.11, 10.32.16, 01.13.34,10.13.15.119, 10.84.13.12001.13.34, 01.24.1, 01.24.2 10.5, 10.51,10.51.51, 10.51.51.110, 10.51.56.200 10.51.51.131, 10.51.56.335, 10.86.10, 10.86.10.100	0702, 0702000000, 0710 80 700, 0712 90 300, 0808, 0810 909800,0808, 2002, 0811 908500 0810 40 900, 0810 90, 0813 30, 2007-2009, 2103 20 0000 0401- 0406,1901100000, 0403 90, 0406 10, 0402 10, 0402 21, 0402 29, 0402 99,	нитраты	20,7-9200 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				0410, 2105, 2106 90, 0102, 2105 00		
222.	ГОСТ 30349 п.5	Фрукты, овощи и продукты их переработки	01.13.01.2,10.3	0701-0713	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДГ и его метаболиты	0,001-1,0 мг/кг 0,007-1,0 мг/кг
223.	ГОСТ 6882 п.1.2.4	Виноград сушеный	10.3	0806	внешний вид	-
					вкус	
					запах	
					цвет	
224.	ГОСТ 28432 п.1.2.4	Картофель сушеный	-	0712	внешний вид	-
					форма и размеры	
					консистенция	
					вкус	
					запах	
					цвет	
225.	ГОСТ 32896-2014 п.5.2.1	Фрукты сушеные	-	0712, 2001-2009	внешний вид	-
					форма	
					вкус	
					запах	
					цвет	
226.	ГОСТ 25555.5 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе сушеные фрукты, овощи, грибы и орехи		0712,2001-2009	массовая доля диоксида серы	0,01-0,10 %
227.	ГОСТ 34130 п.12	Сушеные фрукты и овощи, их смеси или полуфабрикаты из них, в том числе цукаты		0712	массовая доля металлических примесей	отсутствие /наличие
					размера частиц	
228.	ГОСТ 34130 п.5				масса нетто	10-5000г
229.	ГОСТ 34130 п.7				форма	-
					размер частиц	10-300мм
230.	ГОСТ 34130 п.9				дефекты по внешнему виду и посторонние примеси	-
231.	ГОСТ 34130 п.6				соотношение компонентов	1-100%
232.	ГОСТ 34130 п.10				внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		овощи, моченые плоды и ягоды			частей	
241.	ГОСТ 8756.10	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей		2001-2009	массовая доля мякоти объёмная доля мякоти	1,0-30 %
242.	ГОСТ 34129	Соленые и квашеные овощи, соленые и моченые фрукты, их смеси, полуфабрикаты из них		2001-2009	подготовка проб	-
243.	ГОСТ 33977	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей		2001-2009	массовая концентрация сухих веществ	0,2-75,00%
244.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей		2001-2009	титруемая кислотность	0,01-22,40 ммоль Н+/100 г
245.	ГОСТ 28038 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе на соковую		2001-2009	паулин	10-75 мкг/кг
246.	ГОСТ 28038 п. 6	продукцию: фруктовые соки и нектары, фруктовые концентрированные соки, фруктовые пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокодержажие напитки			паулин	от 10 мкг/кг до 75 мкг/кг
247.	ГОСТ Р 52182 п.5.2	Соковая продукция - овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокодержажие напитки	-	2009	внешний вид консистенция цвет	-
248.	ГОСТ Р 52184 п.5.2	Соковая продукция -	-	2009	внешний вид	-

1	2	3	4	5	6		7
					консистенция	вкус	
		фруктовые соки прямого отжима				аромат цвет	
249.	ГОСТ Р 52185 п.5.2	Фруктовые концентрированные соки, предназначенные для изготовления восстановленных соков, нектаров, напитков, желе и повидла и других пищевых продуктов	-	2009		внешний вид консистенция вкус аромат цвет	-
250.	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи	-	2001-2009			отсутствие /наличие
251.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, мясные и мясорастительные консервы	-	2001-2009, 1602		рН	2-12 ед. рН
252.	ГОСТ 29270 п.4	Продукты переработки плодов и овощей	-	0701-0712,2001-2009		нитраты	5-2500 мг/кг
253.	ГОСТ 29270 п.5	Повидло	-	2008		внешний вид вкус запах	6-9188 мг/кг -
254.	ГОСТ Р 51934 п.4.2.1						

1	2	3	4	5	6	7
					цвет консистенция	
255.	ГОСТ 31712 п.5.2.1	Джемы	-	2008	внешний вид вкус запах цвет консистенция	-
256.	ГОСТ 34113 п.5.2.1	Варенье	-	2008	внешний вид консистенция вкус и запах цвет	-
257.	ГОСТ 27988	Семена масличные	01.11.9	1201,1202,120600	цвет запах	-
258.	ГОСТ 10856				влажность	2,0-50,0%
259.	ГОСТ 10854				сорная, масляная и особо учитываемая примесь	0-100%
260.	ГОСТ 10853				зараженность вредителя	отсутствие /наличие
261.	ГОСТ ISO 2173				растворимые сухие вещества	1-83 %
262.	ГОСТ 5472	Масла растительные (все виды)	10.41	1507-1515	запах цвет	-
263.	ГОСТ 1129 п.5.2.3	Масло подсолнечное	-	1512	прозрачность прозрачность запах	-
264.	ГОСТ 1128 п.2.3	Масло хлопковое рафинированное	-	1512	вкус прозрачность запах	
265.	ГОСТ 8807 п.4.2.2	Масло горчичное	-	1514	вкус прозрачность запах вкус	-
266.	ГОСТ Р 53457 п.5.2.3	Масло рапсовое	-	1514	прозрачность запах вкус	
267.	ГОСТ 5477	Масла растительные (все)	-	1507-1515	цветное число	1-100 ед.пв.

1	2	3	4	5	6	7		
268.	ГОСТ 5481	виды)			объёмная доля отстоя	7		
269.	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662-80) п.6				массовая доля влаги и летучих веществ	2,0-15,0%		
270.	ГОСТ 11812 п.1				массовая доля влаги и летучих веществ	0,01-1,0%		
271.	ГОСТ Р 53595				консистенция			
					внешний вид			
					цвет	-		
		запах						
		вкус						
272.	ГОСТ 31933 п.7				кислотное число	0,1-30,0 мг КОН/г		
273.	ГОСТ 26593				перекисное число	0,1-40,0 моль/ кг ½O 0,1-45,0 ммоль(½O2)/кг		
274.	ГОСТ Р 51487 п.9.2.2				массовая концентрация фосфорсодержащих веществ	2,0-2300,0 мг/кг		
275.	ГОСТ 31753							
276.	ГОСТ 32122	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103909001	гексахлорциклопексан(альфа, бета, гамма – изомеры) ДЦТ и его метаболиты	0,001-0,2 мг/кг 0,001-0,2 мг/кг		
277.	ГОСТ 31762 п 4.2.				консистенция			
					внешний вид			
					цвет	-		
					запах			
					вкус			
278.	ГОСТ 31762 п 4.13.				кислотность			0,05-10 %
279.	ГОСТ 31762 п 4.3.							массовая доля влаги
280.	ГОСТ 31762 п 4.6,4.7, 4.8.				массовая доля жира			5 – 95 %
281.	ГОСТ 31762 п.4.16							перекисное число жира
282.	ГОСТ 32189 п 5.2.				Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и молочной промышленности	10.42.10.42.1, 10.42.10, 10.42.10.110-10.42.10.113, 10.42.10.113, 10.42.10.120, 10.42.10.122, 10.42.10.130 10.42.10.131,10.42.10.13 210.42.10.140,10.42.10.1	1517, 151710	консистенция
		цвет						
		запах						
		вкус						
		прозрачность						
283.	ГОСТ 32189 п 5.4 - п 5.6.	массовая доля влаги			0- 5%			
284.	ГОСТ 32189				массовая доля жира	40,0-100%		

1	2	3	4	5	6	7
	п 5.11, п 5.12		4110.42.10.142, 10.42.10.143			
285.	ГОСТ 32189 п 5.10				кислотность	0,5-10,0 ⁰ К
286.	ГОСТ 32189 п. 5.20				массовая доля поваренной соли	0,1-5,0 %
287.	ГОСТ 6687.5	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные	11.07.11.07.19	2202-2209	внешний вид	
					прозрачность	-
					цвет	
					аромат	
					вкус	
288.	ГОСТ 6687.4				кислотность	0,3-10,0 к.ед.
289.	ГОСТ 6687.2				массовая доля сухих веществ	0,5-15,0%
290.	ГОСТ 6687.7				массовая доля спирта	0,00-7,01%
291.	ГОСТ 32037				массовая доля двуокиси углерода	0,25-0,88 %
292.	ГОСТ Р 51174	Пиво, слабоалкогольные и другие спиртные напитки.	11.02, 11.02.1, 11.02.11, 11.02.11.110	2202, 2206 00, 2203 00, 2204, 2205, 2208, 220300	прозрачность	-
					аромат	
					вкус	
293.	ГОСТ 30060			2204101100- 2208509900, 2208701000- 2208907800 220300	внешний вид	
					прозрачность	
					аромат	
					вкус	
					высота пены	10-150мм
					пеностойкость	1-5мин
294.	ГОСТ 12787				экстрактивность начального сула	1,026-12,150%
					объемная доля спирта	0,00-7,71%
295.	ГОСТ 12788				кислотность	1,5-7,0 см ³ раствора NaOH 1 моль/дм ³ на 100 см ³ напитка
296.	ГОСТ 32038				массовая доля двуокиси углерода	0,25-0,88%
297.	ГОСТ 12789 п.3				цвет	0,17-3,34 ц.ед.
298.	ГОСТ 13192	Вино, винные напитки, продукция алкогольная и сырье для её производства	11.02, 11.02.1, 11.02.11, 11.02.11.110	2202, 2206 00, 2203 00, 2204, 2205, 2208, 220300	массовая доля сахара	0,04-200,0 г/дм ³
299.	ГОСТ 32000				массовая концентрация приведенного экстракта	0,7-420,0 г/дм ³
300.	ГОСТ 32114				титруемая кислотность	0,04-17,5 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
301.	ГОСТ 32001			2208509900, 2208701000- 2208907800 220300	массовая доля летучих веществ	0,05-5,0 г/дм ³
302.	ГОСТ 32115				массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	1-300 мг/дм ³
303.	ГОСТ 31764				pH	3,8-4,8 единиц pH
304.	ГОСТ 32095				объёмная доля этилового спирта	0,1-60,0 %
305.	ГОСТ Р 51575	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	-	2501009110	содержание йода	20-60 мкг/г
306.	МУ 1-40/3805 п.7.4.5	Продукция предприятий общественного питания.	-	из 02,03,04,05,07,08,09, 11,16-21	расчетный показатель: химический состав и энергетическая ценность, углеводы. Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: сухие вещества, белок, жир, зола	1-2500 ккал
307.	МУ 1-40/3805 п.2.1.2				сухие веществ, влаги	1-500 г
308.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5				жира	0,5-50,0г
309.	МУ 1-40/3805 п.2.6.1				белок	1-50,0 г
310.	МУ 1-40/3805 п.2.7				зола	0,1-50,0 г
311.	МУ 1-40/3805 п.2.5.1				кислотность	0,3-5,0 град.
312.	МУ 1-40/3805 п.2.3.1				массовая доля сахара	1,0 -30,0%
313.	МУ 1-40/3805 п.2.8.1				массовая доля поваренной соли	0,1-5,0 %
314.	МУ 1-40/3805 п.3.2.2				массовая доля хлеба	наличие/отсутствие
315.	МУ 1-40/3805 п.7.1				эффективность тепловой обработки	наличие/отсутствие
316.	МУ 1-40/3805 п.7.2.1				степень термического окисленияфритюрного жира	1,2-1,7
317.	ГОСТ 7047 п.III				витамин С (аскорбиновая кислота)	0,3-500,0 мг на порцию
318.	МУ 4237-86	Продукция питания организованных		из 02,03,04,05, 07,08,09,11,16-21	расчетный показатель: химический состав	1-2500 ккал

1	2	3	4	5	6	7
		коллективов			и энергетическая ценность (калорийность). Показатели необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: сухие вещества, белок, жир, зола	
					сухие вещества	1-500 г
					зола	0,0-25,01 г
					белок	1,0-50,0 г
					жир	0,5-50,0 г
319.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания	91 1900 92 6600	2101, 2103 2104	внешний вид запах вкус аромат цвет консистенция форма и размер	-
320.	ПНДФ 14.1.2:4.261-2010	Вода питьевая, природная, сточная	36.00.11	2201-2202	сухой остаток	1-35000 мг/дм3
321.	ГОСТ 4386	Вода питьевая, природная			фторид-ион	0,05-10,0 мг/дм3
322.	ГОСТ 4245	Вода питьевая			хлориды	0,5-1000,0 мг/дм3
323.	ГОСТ 4011	Вода питьевая			железо	0,10-2,00 мг/дм3
324.	ГОСТ 4974	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, вода подзем- ных и поверхностных источников питьевого водоснабжения			марганец	0,05-500,00 мг/дм3
325.	ГОСТ 18165 метод Б	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная, сточная			алюминий	0,04-0,56 мг/дм3
326.	ПНДФ 14.1.2:4.128-98	Вода питьевая, природная, сточная	36.00.11	2201-2202	нефтепродукты	0,005-50,000 мг/дм3
327.	ПНДФ 14.1.2:4.182-98	Вода питьевая, природная, сточная	36.00.11	2201-2202	фенольный индекс	0,0005-25 мг/дм3

1	2	3	4	5	6	7
328.	ПНД Ф 14.1.2:3.4.121-97				водородный показатель	1-14 ед. рН
329.	ГОСТ 23268.1	Вода питьевая, воды минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	-	2201-2202	органолептические показатели, объем воды в бутылках	соответствует/ не соответствует
330.	ГОСТ Р 51232				требования к методам контроля качеств	-
331.	ГОСТ 23268.2				массовая доля двуокиси углерода	0,138-0,568%
332.	ГОСТ 23268.3				массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	5-2000 мг/дм ³
333.	ГОСТ 23268.4				массовая концентрация сульфат ионов	0,2-2000 мг/дм ³
334.	ГОСТ 23268.5				массовая концентрация ионов кальция,	1 -500мг/дм ³
335.	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая, вода природная, вода плавательных бассейнов	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12.	2201	массовая концентрация ионов магния	1-500 мг/дм ³
336.	ГОСТ 18164	Вода питьевая	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12.	Из 21	вкус и привкус	0-5 баллов
337.	ПНД Ф 14.1.2:4.261-2010				запах	0-5 баллов
338.	ГОСТ 4386				мутность	1-40 ЕМФ (0,58-23,2 мг/дм ³) при длине волны 530 нм
339.	ГОСТ 4245				сухой остаток	150-35000 мг/дм ³
340.	ГОСТ 4011				сухой остаток	1-35000 мг/дм ³
341.	ГОСТ 4974				фторид-ион	0,2-2,0 мг/дм ³
342.	ГОСТ 18309	Вода питьевая, вода природная, вода сточная	36.00.11, 36.00.12, 11.07	2201	хлориды	2,0-1000,0 мг/дм ³
343.	ПНД Ф 14.1.2:4.139-98				железо	0,10-2,00мг/дм ³ , при разбавлении 0,10-10,00 мг/дм ³
					марганец	0,01-5,00 мг/дм ³
					фосфорсодержащие вещества	0,01-4 мг/дм ³ , при разбавлении 0,01-400 мг/дм ³
					медь	0,01-100 мг/дм ³
					свинец	0,02-5,0 мг/дм ³
					кадмий	0,005-5,0 мг/дм ³
					цинк	0,004-500 мг/дм ³
					никель	0,015-20 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					марганец	0,01-20 мг/дм ³
					хром	0,02-500 мг/дм ³
					железо	0,01-500 мг/дм ³
344.	ПНДФ 14.1.2:4.182-02				массовая концентрация фенолов (фенольный индекс)	0,0005-25 мг/дм ³
345.	РД 52.24.496-2018	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1		прозрачность запаха	1-40 см 0-5 баллов
346.	ПНД Ф: 14.1.2:4.207-04	Вода питьевая, вода поверхностная, вода сточная	36.00.1, 36.00.11	2201	цветность	1-70 градусов цветности, при разбавлении 70-500 градусов цветности
347.	ПНД Ф 14.1.2:3.98-97	Вода природная (поверхностная и подземная), вода сточная (хозяйственная бытовая, ливневая и очищенная)	36.00.1, 36.00.11	-	жесткость общая	0,1-50 градусов жесткости
348.	ПНД Ф 14.1.2:4.15-95	Вода питьевая, вода поверхностная, вода сточная	36.00.1	2201	анионные поверхностно-активные вещества	0,01-0,25 мг/дм ³ ; при разбавлении 0,01-10 мг/дм ³
349.	ПНД Ф 14.1.2:1.10-97	Вода поверхностная, вода сточная			взвешенные вещества	3-50 мг/дм ³
350.	ПНД Ф 14.1.2:50-96	Вода питьевая, поверхностная, сточная			общее железо	0,05-10,0 мг/дм ³
351.	ПНД Ф 14.1.2:159-2000	Вода природная и сточная			сульфаты	10-1000 мг/дм ³ ; при разбавлении 10-10000 мг/дм ³
352.	ПНД Ф 14.1.2:101-97	Вода природная, сточная	36.00.1	-	растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
353.	ПНД Ф 14.1.2:95-97	Вода природная (поверхностная и подземная), вода сточная (хозяйственная бытовая, ливневая и очищенная)	36.00.1	-	кальций	1,0-2000 мг/дм ³
354.	ПНД Ф 14.1.2:4.137-98 (изд. 2017г.)	Вода питьевая, природная, сточная	36.00.1	2201	кальций	0,2-5000,0 мг/дм ³
355.	ПНД Ф 14.1.2:100-97	Вода природная (поверхностная и подземная), вода сточная	36.00.1	-	химическое потребление кислорода	4,0-2000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		(производственная, хозяйственно-бытовая, ливневая и очищенная)				
356.	РД 52.24.433-95	Вода поверхностная	36.00.1	-	кремний	0,5-15,0 мг/дм ³
357.	ПНД Ф 14.1.2.4.113-98	Вода питьевая, поверхностная, вода сточная	36.00.1	2201	активный хлор	0,05-5,00 мг/дм ³
358.	ПНД Ф 14.1.2.122-97	Вода поверхностная, сточная вода	36.00.1	-	жиры	0,5-50,0 мг/дм ³
359.	ПНД Ф 14.1.2.49-96	Вода природная, сточная	36.00.1	-	мышьяк	0,05 -0,8 мг/дм ³
360.	ПНД Ф 14.1.2.103-97	Вода природная и очищенная сточная вода	36.00.1	-	марганец	0,05 -1,50 мг/дм ³
361.	ПНД 14.1.2.3:4.123-97	Вода поверхностная пресная, подземная (грунтовая), питьевая, сточная и очищенная сточная вода	36.00.11.000 36.00.12.000	2201	биохимическое потребление кислорода	0,5-300,0 мгО ₂ /дм ³ , при разбавлении: 0,5-1000 мгО ₂ /дм ³
362.	ПНД Ф 14.1.2.47-96	Вода поверхностная	36.00.1	-	молибден	0,001-4,00 мг/дм ³
363.	ГОСТ 31868	Вода питьевая (в т.ч. вода, расфасованная в ёмкости) вода природная (поверхностная и подземная) в т.ч. источники питьевого водоснабжения	36.00.11, 36.00.1	2201	цветность	без учета разбавления / концентрирования : 5-70 град. цветности; при разбавлении : более 70 град.цветности
364.	ГОСТ 31940 метод 3	Вода питьевая (в т.ч. вода, расфасованная в ёмкости)	36.00.11	2201	сульфаты	2-500 мг/дм ³
365.	ГОСТ 31857 метод 3	Вода питьевая (в т.ч. вода, расфасованная в ёмкости)	36.00.11, 36.00.1, 01 3100	2201		0,015-0,25 мг/дм ³
366.	ГОСТ 31857 метод 1	(поверхностная и подземная) в т.ч. источники питьевого водоснабжения			поверхностно-активные вещества	0,025-2,000 мг/дм ³ при разбавлении: 0,025-200 мг/дм ³
367.	ГОСТ 31956	Вода питьевая(в т.ч. вода, расфасованная в ёмкости)	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	2201	хром (VI)	0,025-25 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		вода природная (поверхностная и подземная)				
368.	ГОСТ 31950 метод 1	Вода природная, вода сточная, питьевая вода (в т.ч.расфасованная в ёмкости)	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	2201		0,1-5,0 мкг/дм ³
369.	ГОСТ 31950 метод 2					0,2-10,0 мкг/дм ³
370.	ПНД Ф 12.16.1-10	Воды сточные, очищенные сточные	36.00.12			1-5 баллов
						качественное определение при кратности разбавления от 1 до 10
						1-35 см
371.	М 01-26-2006	Вода питьевая	36.00.11	2201		0,005-2,000 мг/дм ³
372.	ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 (издание 2013 года)	Вода питьевая, вода природная, очищенные сточные воды	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	2201		0,50-200 мг/дм ³ при разбавлении: 0,50-20000 мг/дм ³ 0,20-50 мг/дм ³
						при разбавлении: 0,20-5000 мг/дм ³
						0,50-200 мг/дм ³ при разбавлении: 0,50-20000 мг/дм ³
						0,20-50 мг/дм ³ при разбавлении: 0,20-5000 мг/дм ³
						0,10-10,0 мг/дм ³ при разбавлении: 0,10-1000,0
						0,25-25,0 мг/дм ³ при разбавлении: 0,25-2500,0 мг/дм ³
373.	ПНД Ф 14.1:2:4.186-02	Вода природная, питьевая, вода сточная	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	2201		0,0005-0,5 мкг/дм ³
374.	ГОСТ 31954 метод А	Вода питьевая(в т.ч расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00.11, 36.00.1	2201		жесткость 0,1-50,0°Ж

1	2	3	4	5	6	7	
375.	ГОСТ 33045 метод А	Вода питьевая(в т.ч расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	2201	аммиак и ионы аммония	0,10-3,0 мг/дм ³ при разбавлении: 0,10-300,0 мг/дм ³	
376.	ГОСТ 33045 метод Б				нитриты	0,003-0,3 мг/дм ³ при разбавлении: 0,003-30 мг/дм ³	
377.	ГОСТ 33045 метод Д				нитраты	0,1-2,0 мг/дм ³ при разбавлении: 0,1-200 мг/дм ³	
378.	ГОСТ 18165 метод Б				алюминий	0,04-0,56мг/дм ³ при разбавлении: 0,04-56 мг/дм ³	
379.	ГОСТ 18309 метод А				фосфорсодержащие вещества	0,01-0,4 мг/дм ³ при разбавлении: 0,01-0,40 мг/дм ³	
380.	ГОСТ 4974	Вода питьевая(в т.ч расфасованная в емкости), вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	36.00.11, 36.00.1	2201	марганец	0,05-5,00 мг/дм ³ при разбавлении: 0,05-500,0 мг/дм ³	
381.	ГОСТ Р 55684 метод Б				перманганатная окисляемость	0,25-100,0 мгО/дм ³	
382.	ПНД Ф 14.1:2.50-96	Вода сточная	36.00.12		общее железо	0,1-10,0 мг/дм ³	
383.	ПНДФ 14.1:2.4.111-97				хлориды	10 -10000 мг/дм ³	
384.	ГОСТ 31858	Вода питьевая (в т.ч.расфасованная в ёмкости), природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе источники питьевого водоснабжения	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	2201	гамма-ГХЦП (линда)	(0,0001 – 0,006) мг/дм ³	
						ДДТ (сумма изомеров)	(0,0001-0,006) мг/дм ³
385.	ГОСТ 6709	Вода дистиллированная	20.13.52.120	285300	гексахлорбензол	(0,0001-0,006) мг/дм ³	
						аммиак и аммонийные соли	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
						остаток после выпаривания	менее 5 мг/дм ³ / более 5 мг/дм ³
						нитраты	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
					сульфаты	менее 0,5 мг/дм ³ /	

1	2	3	4	5	6	7
						более 0,5 мг/дм ³
						менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
						менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
						менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
						менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
						менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
						менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
						менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
						1-12 ед рН
						0,001-100 мкСм/см
						менее 0,08 мг/дм ³ более 0,08 мг/дм ³
386.	МУК 4.1.2465-09	Воздух рабочей зоны	-	-		1,0-20,0 мг/м ³
387.	МУ 4945-88					1-42 мг/м ³
388.	МУ 5926-91 вып. 12					
389.	МУ 3141-84					
390.	МУ 1637-77 выпуск 1-5					
391.	МУ 5853-91 вып. 11					
392.	МУК 4.1.2474-2009					
393.	МУ 1644-77 выпуск 1-5					
394.	МУК 4.1.2471-09					
395.	МУ 5937-91 вып. 12					
396.	МУ 1648-77 вып. 1-5					
397.	МУ 1645-77 выпуск 1-5					
398.	МУК 4.1.2469-09					
399.	МУ 1618-77					
400.	МУК 4.1.2472-09					
						0,15-1,5 мг/м ³
						1-20 мг/м ³
						5,0-65,0 мг/м ³
						0,5-2,0 мг/м ³
						5,0-125,0 мг/м ³
						0,20-3,5 мг/м ³
						1-2 мг/м ³
						3,0-10,0 мг/м ³
						0,25-2,5 мг/м ³
						0,5-1 мг/м ³
						0,1-1,4 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
401.	МУ 4592-88				этановая кислота	2,5-25 мг/м ³
402.	МУ 4945-88				марганец в сварочных аэрозолях	0,05-1,25 мг/м ³
403.	МУ 1617-77				марганец	0,08-0,8 мг/м ³
404.	МУ 5836-91 вып.11				минеральные масла	2,5-25 мг/м ³
405.	МУК 4.1.1468-03				ртуть металлическая	0,00001-0,05 мг/м ³
406.	МУ 2013-79 вып. 15				свинец	0,004-0,02 мг/м ³
407.	МУ 4945-88				железо	1,5-15 мг/м ³
408.	МУ 1650-77 вып.1-5				бензол	0,8-10,0 мг/м ³
					толуол (метилбензол)	2,5-100,0 мг/м ³
					изомеры ксилола (диметилбензол)	12-100,0 мг/м ³
409.	МУ 1623-77				никель	0,003-0,01 мг/м ³
410.	МУ 4945-88				хром (VI)триоксид	0,005-0,05 мг/м ³
411.	МУ 1641-77 вып.1-5				серная кислота	0,5-2,0 мг/м ³
412.	МУК 4.1.2468-09				массовая концентрация пыли	1,0-250 мг/м ³
413.	МУ 1639-77				озон	0,05-0,2 мг/м ³
414.	ПНД Ф13.1:2.3.27-99	Воздух рабочей зоны.	-	-	углерод оксид	2-600 мг/м ³
415.	ПНД Ф13.1:2.3.25-99	Атмосферный воздух			бензол	(0,2-1000,0) мг/м ³
					толуол	(0,2-1000,0) мг/м ³
					ксилол	(0,2-1000,0) мг/м ³
					этилбензол	(0,2-1000,0) мг/м ³
					углеводороды предельные С1-С10 (суммарно, в пересчете на углерод)	(0,2-1000,0) мг/м ³
416.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4	Воздух помещений.	-	-	азота диоксид	0,02-1,40 мг/м ³
417.	РД 52.04.791-2014				аммиак	0,02-5,0 мг/м ³
418.	РД 52.04.822-2015				серы диоксид	0,01-8,0 мг/м ³
419.	РД 52.04.795-2014				дигидросульфид	0,006-0,1 мг/м ³
420.	РД 52.04.824-2015				формальдегид	0,01-0,6 мг/м ³
421.	МУК 4.1.1468-03				ртуть	0,00001-0,05 мг/м ³
422.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6				взвешенные вещества	0,26-50 мг/м ³
423.	РД 52.04.186-89 п.6.10.4.	Атмосферный воздух	-	-	углерод оксид	1,2-50 мг/м ³
424.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4				азота диоксид	0,02-1,40 мг/м ³
425.	РД 52.04.791-2014				аммиак	0,02-5,0 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
426.	РД 52.04.822-2015				серы диоксид	0,01-8,0 мг/м ³
427.	РД 52.04.795-2014				сероводород	0,006-0,1 мг/м ³
428.	РД 52.04.824-2015				формальдегид	0,01-0,6 мг/м ³
429.	МУК 4.1.1468-03				ртуть	0,00001-0,05 мг/м ³
430.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6				взвешенные вещества	0,26-50 мг/м ³
431.	Инструкция к прибору «Капомах»				взвешенные вещества	0,10-0,50 мг/м ³
432.	РД 52.04.831-2015				углеродсодержащий аэрозоль (сажа)	0,03-1,8 мг/м ³
433.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.8				оксид азота	0,016-0,94 мг/м ³
434.	РД 52.04.791-2014				аммиак	0,02-5,0 мг/м ³
435.	РД 52.04.798-2014				хлор	0,05-0,72 мг/дм ³
436.	РД 52.04.186-89 п.5.2.5.2.				марганец	0,00001 – 0,0015 мг/м ³
437.	РД 52.04.186-89 п.5.2.5.3				марганец	0,001 – 0,005 мг/м ³
438.	М 02-14-2007	Атмосферный воздух населенных мест	-	-	бенз(а)пирен	0,0005-10 мкг/дм ³
439.	ГОСТ 27753.3	Воздух рабочей зоны	-	-	бенз(а)пирен	0,02-500 мкг/дм ³
440.	ГОСТ 26951	Почва	-	-	pH	1,0 - 12,0 ед.pH
441.	ПНД Ф 16.1.2.22-98				нитраты	3,0-100 мкг/кг
442.	МУ 4383-87				нефтепродукты	50-100000 мг/кг
443.	РД 52.18.289-90				2,4-Д кислота	0,02-0,5 мг/кг
					медь (массовая концентрация меди)	0,020-10,0 мг/кг
					цинк(массовая концентрация цинка)	0,020-50,0 мг/кг
					свинец (массовая концентрация свинца)	0,020-15,0 мг/кг
					кадмий (массовая концентрация кадмия)	0,020-5,0 мг/кг
444.	ПНД Ф 16.1:2.2:2.3:3.39-2003				бенз(а)пирен	0,005-2 мг/кг
445.	ПНД Ф 16.1:2.2:2.3:47-06				ртуть	0,10-10,0 мг/кг
446.	ГОСТ 1692	Известь хлорная	20.20.14.00	3203, 3204, 3307,3401	массовая доля активного хлора	(20-35) %
447.	НД на дезинфицирующие	Дезинфицирующие		3808	массовая доля активного	(1,0-65,0) г/таблетку

1	2	3	4	5	6	7
	средства	средства			хлора	
448.	ГОСТ 30108	Материалы и изделия строительные.	23.6	3801-3818, 6801-6815	удельная эффективная активность естественных радионуклидов	3,0-50000 Бк
449.	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые	01.13.2 36.00.1 10.1, 10.12 10.13, 10.5 10.13.14 10.13.15 10.39.13 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140 10.85, 11.05 10.6, 10.7 10.72, 10.82 10.84.12 10.89.19.120	0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0208, 0209 0210, 0305 1105, 1601 1704, 1805 1806, 1904 1905, 0813 0401, 0402 0403, 0405 0406	Подготовка к микробиологическим исследованиям	-
450.	ГОСТ 26670	Продукты пищевые и вкусовые	01.13.2,36.00.1 10.1, 10.12,10.13, 10.5 10.13.14,10.13.15 10.39.13 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140 10.85, 11.05,10.6, 10.7 10.72, 10.82,10.84.12 10.89.19.120	0201, 0202, 0203,0204,0205,0206 0208,0209,0210, 0305,1105, 1601 1704, 1805,1806, 1904,1905, 0813 0401, 0402 0403, 0405 0406	Методы культивирования микроорганизмов	-
451.	ГОСТ 7218	Пищевые продукты, корма для животных, окружающая среда производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов.	01.13.2,36.00.1,10.1,10.1 2,10.13,10.5,10.13.14, 10.13.15,10.39.13, 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140 10.85,11.05,10.6, 10.7, 10.72, 10.82,10.84.12 10.89.19.120	0201, 0202,0203,0204,0205,0206 0208,0209,0210, 0305,1105, 1601 1704, 1805,1806, 1904,1905, 0813 0401, 0402,0403, 0405,0406,0207	Микробиологические исследования в пищевых продуктах	-

1	2	3	4	5	6	7
452.	ГОСТ 10444.1	Продукты пищевые	01.13.2,36.00.1 10.1, 10.12, 10.13, 10.05 10.13.14, 10.13.15 10.39.13 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140 10.85, 11.05 10.6, 10.7 10.72, 10.82 10.84.12 10.89.19.120	0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0208, 0209 0210, 0305 1105, 1601 1704, 1805 1806, 1904 1905, 0813 0401, 0402 0403, 0405 0406	Приготовление реактивов, красок, питательных сред	-
453.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты, в т. ч. мясо и мясные, хлебобулочные и кондитерские изделия, плодоовощная продукция, продукция пивоваренной промышленности, рыбные кулинарные изделия, продукты переработки растительных масел	01.13.2,36.00.1 10.1, 10.12, 10.13, 10.05 10.13.14, 10.13.15 10.39.13, 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140 10.85, 11.05, 10.6, 10.7 10.72, 10.82 10.84.12 10.89.19.120	0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0208, 0209 0210, 0305 1105, 1601 1704, 1805 1806, 1904 1905, 0813	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1,0 до 9,9x10 ⁸ КОЕ/г
454.	ГОСТ 21237	Мясо	10.1	0201-0210	Методы бактериологического анализа.	-
455.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1,0 до 9,9x10 ⁸ КОЕ/г
456.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты, кроме молока молочных продуктов	01.13.2,36.00.1, 10.1, 10.12, 10.13, 10.05 10.13.14, 10.13.15 10.39.13, 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140, 10.85, 11.05 10.6, 10.7, 10.72, 10.82	0201-0205 0208, 0813 1902, 0210 0305, 1904, 1905 0906-0909	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
457.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.84.12, 10.89.19.120 10.12	0207	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ не обнаружено
458.	ГОСТ Р 51331 п.7.17	Йогурты	10.51.52.11	0403 109100.	Бифидобактерии	От 1,0 до 9,9x10 ¹⁰ КОЕ/см ³
459.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51.52 10.51.54 10.51.55 10.51.3 10.51.4 10.51.40.300 10.51.56.2510.52	0401-0406	Бифидобактерии	От 1,0 до 9,9x10 ¹⁰ КОЕ/см ³
460.	ГОСТ Р 51278	Зерновые, бобовые, продукты их переработки	10.71.11.110, 10.71, 10.71.1, 10.71.11.120, 10.72.12, 10.72.19.130, 10.72, 10.62.1, 10.81, 10.72.19.120 10.72.19.110 10.82	1701-1704, 1806, 1901, 1904, 1905	Плесени	Обнаружено/ не обнаружено
461.	ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0210	E.coli	Обнаружено/ не обнаружено
462.	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
463.	ГОСТ Р 50230	Изделия кондитерские сахаристые	10.71.12, 10.72.12, 10.72.19.120, 10.72.19.110, 10.82	1704, 1806, 1905	КМАФАнМ	От 1,0 до 9,9x10 ¹⁰ КОЕ/г
					БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
					Дрожжи и плесневые грибы	От 1,0 до 9,9x10 ¹⁰ КОЕ/г
					Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ не обнаружено
					Плесени	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Дрожжи	Обнаружено/ не обнаружено
464.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты, в т. ч. колбасы, салаты из сырых и вареных овощей с заправками и без заправки	10.85.13 10.85.19 10.13.14.133 10.13.139 10.13.14.141 10.89.19.21010.71.11	1601, 0210 0305, 0701, 0702 0704-0706	E.coli	Обнаружено/ не обнаружено
465.	ГОСТ 32901 п.8.4, п.8.5, п.8.7, п.8.8.	Молоко и молочная продукция			КМАФАНМ	От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/г(см3)
466.	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция	10.5, 10.51, 10.51.51, 10.51.51.110, 10.51.56.20 0, 10.51.51.131, 10.51.56.335, 10.86.10, 10.86.10.100 10.85.13.000 10.85.14.000 10.51.40.100 10.51.40.200 10.51.52.111	0401- 0406, 1901100000, 0403 90, 0406 10, 0402 10, 0402 21, 0402 29, 0402 99, 0410, 2105, 2106 90, 0102, 2105 00 040310	БГКП Микроскопия	Обнаружено/ не обнаружено
467.	ГОСТ 31708	Продукты пищевые	10.13.14.133- 10.13.14.135	0701, 0702 0704, 0706	E.coli	Обнаружено/ не обнаружено
468.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Подготовка к испытаниям	-
469.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
470.	ГОСТ 32064	Продукты пищевые	10.13.14.133- 10.13.14.135 01.13.2, 36.00.1 10.1, 10.12 10.13, 10.05 10.13.14, 10.13.15 10.39.1, 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140 10.85, 11.05 10.6, 10.7, 10.72, 10.82 10.84.12, 10.89.19.120	0701, 0702 0704, 0706 0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0208, 0209 0210, 0305 1105, 1601 1704, 1805 1806, 1904 1905, 0813	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено/ не обнаружено
471.	ГОСТ 31659	Пищевые продукты в том числе мясо и мясные продукты, хлебобулочные и кондитерские изделия, масла растительные и продукты их переработки, плодоовощная продукция, продукция пивоваренной промышленности, рыбные кулинарные изделия, готовые кулинарные изделия.	10.13.14.133- 10.13.14.135 01.13.2, 36.00.1 10.1, 10.12, 10.13, 10.05 10.13.14, 10.13.15 10.39.13, 10.39.21.140 10.39.22.110- 10.39.22.140, 10.85, 11.05, 10.6, 10.7 10.72, 10.82 10.84.12 10.89.19.120	0701, 0702 0704, 0706 0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0208, 0209 0210, 0305 1105, 1601 1704, 1805 1806, 1904 1905, 0813	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
472.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты, кисломолочные продукты, закваски, бактериальные концентраты, бактериальные препараты.	10.61.32.110- 10.61.32.119 10.89.19.210	1904, 0712 0906-0909 1602	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	От 1,0 до 9,9x10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
473.	ГОСТ ISO 29981	Молочные продукты, ферментированные и неферментированные продукты, сухое молоко, детские молочные смеси и закваски, продукты, где рассматриваемые	01.41.2, 10.51.1- 10.51.4, 10.51.52- 10.51.55, 10.52	0401, 0402 0403, 0404 0405, 0406	Бифидобактерии	От 1,0 до 9,9x10 ⁸ КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
474.	ГОСТ 32010	микроорганизмы жизнеспособны и присутствуют наряду с другими молочнокислыми бактериями. Продукты пищевые	10.13.14.133- 10.13.14.135, 01.13.2, 36.00.1, 10.1, 10.12, 10.13, 10.05, 10.13.14, 10.13.15, 10.39.13, 10.39.21.140, 10.39.22.110- 10.39.22.140, 10.85, 11.05, 10.6, 10.7, 10.72, 10.82, 10.84.12, 10.89.19.120	0701, 0702 0704, 0706 0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0208, 0209 0210, 0305 1105, 1601 1704, 1805 1806, 1904 1905, 0813	Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружено/ не обнаружено
475.	ГОСТ Р 54354	Мясо и мясные продукты	10.1	0201, 0202 0203, 0204 0205, 0206 0207, 0208 0209, 0210	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Бактерии рода <i>Proteus</i> Бактерии рода <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> Сульфитредуцирующие клостридии Плесени <i>E. coli</i> Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus</i>	От 1,0 до 9,9x10 ⁿ КОЕ/г (смЗ) Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ⁿ КОЕ/г Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
476.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты, в том числе мясные, молочные, рыбные, плодоовощные продукты.	10.11.1, 10.20.1-10.20.16, 10.20.24, 10.20.31, 10.20.34.130, 10.32.11.110-10.32.16.110	0201-0207, 0209, 1601, 0401, 1518, 0210, 1901, 100 000	Listeria monocytogenes	Обнаружено/ не обнаружено
477.	МУК 4.2.1122-2002	Продукты пищевые. Объекты окружающей среды	10.39.11, 10.51.30.100-10.51.30.112, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.56.210, 10.52	1601, 0210, 1905, 1516, 1518	Коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено/ не обнаружено
478.	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.1, 10.12, 10.13, 11.05, 10.13.14, 10.13.15, 10.39.13, 10.39.21.140, 10.39.22.110-10.39.22.140, 10.5, 10.6, 10.7, 10.72, 10.82, 10.85, 10.84.12, 10.89.19.120, 10.85.19, 11.05	0401, 0403, 0404, 0405, 0406	Staphylococcus aureus	Обнаружено/ не обнаружено
479.	ГОСТ 30347	Молоко, молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.2, 10.51.3, 10.51.4, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.53, 10.51.55, 10.51.56, 10.52	0401, 0403, 0404, 0405, 0406	Бактерии вида Staphylococcus aureus	Обнаружено/ не обнаружено
480.	МУК 4.2.2429-2008	Молоко, молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.2, 10.51.3, 10.51.4, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.53, 10.51.55, 10.51.56, 10.52	0401, 0403, 0404, 0405, 0406	Staphylococcus aureus	Обнаружено/ не обнаружено
481.	ГОСТ 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.13.115, 10.13.13.124	0207	Staphylococcus aureus	Обнаружено/ не обнаружено
482.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.13.115, 10.85.11, 10.89.12.130	0207	Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
483.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты, в том числе салаты из сырых и	10.85.1, 10.89.11, 10.51.56.159	0702, 0703, 0704, 0706	Бактерии рода Proteus,	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		вареных овощей, кулинарные изделия	10.13.15.192	0707, 1602, 1604, 1905	Morganella, Providencia	
484.	ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003)	Пищевые продукты, в том числе колбасные изделия, овощные полуфабрикаты, специи и пряности	10.85.11., 10.85.13, 10.13.14.110-10.13.14.160	1601, 1602, 0210, 0712, 0906-0910	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
485.	ГОСТ 7702.2.6.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.13.115, 10.13.13.124	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
486.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты (консервы: мясные, рыбные, овощные)	10.20.25.110-10.20.25.120, 10.13.15.110-10.13.15.119, 10.39.12, 10.39.16, 10.39.17, 10.39.17.119, 10.39.17.120, 10.39.18	1602, 1604, 2001, 2002, 2003	Clostridium perfringens	Обнаружено/ не обнаружено
487.	ГОСТ 28566 (СТ СЭВ 6646-89)	Пищевые продукты, в т. ч. мясные блюда, рыбные блюда	10.85.11, 10.85.12	1601, 0304, 0305, 0210	Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/ не обнаружено
488.	ГОСТ Р 54755	Пищевые продукты	11.07	2201, 2202	Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/ не обнаружено
489.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты, в том числе консервы, кроме молочных продуктов для детского питания	10.1, 10.12, 10.13.11.05, 10.13.14, 10.13.15, 10.39.13, 10.39.21.140, 10.39.22.110-10.39.22.140, 10.5, 10.6, 10.7, 10.72, 10.82, 10.85, 10.84.12, 10.89.19.120	1601, 0210, 0305, 1902, 1904, 1905, 1704, 1706, 0906-0909, 1518, 1517, 0712, 2002, 2003, 2004, 1602, 2007	Дрожжи Плесень	От 1,0 до 9,9x10 ⁿ КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ⁿ КОЕ/г
490.	ГОСТ 33566 п.5	Молоко и молочная продукция	10.51.52, 10.51.54, 10.51.55, 10.51.3, 10.51.4, 10.51.40.300, 10.51.56.253, 10.52	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406	Дрожжи Плесень	От 1,0 до 9,9x10 ⁿ КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ⁿ КОЕ/г
491.	ГОСТ ISO 6785	Молоко и молочная продукция.	01.41.2, 10.51.1-10.51.4, 10.51.52-10.51.55, 10.52	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ не обнаружено
492.	ГОСТ 30705	Продукты пищевые	10.86.10.100	1901	Количество мезофильных	От 1,0 до 9,9x10 ⁿ

1	2	3	4	5	6	7
	п.5-8	молочные для детского питания		100 000	аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г (см3)
493.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.110	1901 100 000	Дрожжи Плесень	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г (см3) От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г (см3)
494.	МУК 4.2.577-96 п.4-8	Продукты детского лечебного питания	10.86.10.100 10.86.10.300- 10.86.10.600	1901 100 000	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г (см3)
495.	Сан ПиН 42-123-4423-87	и их компоненты			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Бактерии рода <i>Salmonella</i> Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
					Дрожжи Плесени	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г (см3) От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г (см3)
					Молочнокислые микроорганизмы <i>E.coli</i> <i>V.cereus</i>	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/см3 Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
					Бифидобактерии и другие пробиотические микроорганизмы <i>Enterococcus</i>	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/см3 Обнаружено/ не обнаружено
496.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты, в т. ч. крупы, овощи сушеные, консервы, БАДы	10.61.32.110- 10.61.32.119 10.89.19.210	1904, 0712 0906-0909 1602	<i>V.cereus</i>	Обнаружено/ не обнаружено
497.	ГОСТ ИСО Р 21871	Пищевые продукты	10.9, 10.91.9	1602, 1604	<i>V.cereus</i>	Обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
			10.61.32.110- 10.61.32.119	2001, 2002 2003		не обнаружено
498.	МУК 4.2.2046-2006 п.4-7	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них.	01.49.23 03.01, 03.02 03.11, 03.12	0301, 0302 0303, 0304 0305	Парагемолитические вибрионы	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/см3
499.	ГОСТ 30425	Консервы	10.13, 10.13.1, 10.13.5 10.13.15.116, 10.32.11- 10.32.16, 10.32.17.110- 10.32.13.130, 10.32.21 10.32.21.110, 10.32.21.120, 10.39.1, 10.39.18.120, 10.39.25, 10.51.11.120, 10.51.11.13 0, 10.51.12.122, 10.51.51	0402, 1602 1604, 2001 2002, 2003 2008, 2009	Промышленная стерильность	Стерильно/ нестерильно
500.	ГОСТ 32149	Продукты переработки яиц (жидкие и сухие яичные продукты, предназначенных для пищевых целей)	01.47, 01.47.2 10.89.12	0407, 0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганиз- мов Бактерии группы кишеч- ных палочек (колиформы) Бактерии рода Salmonella Бактерии вида Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/см3 Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
501.	ГОСТ 33951 п.8.1.	Пищевые и кисломолочные продукты, закваски, бактериальные концентраты, консервы	10.51.52, 10.51.52.128 10.51.55, 10.51.4 10.51.40, 10.51.40.300	0403, 1602 2001, 2002 2003, 2004	Молочнокислые бактерии	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/см3
502.	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	03.11, 03.12, 10.2, 10.20 10.21.10, 10.20.13 10.20.13.121, 10.20.23.122	0301, 0302 0303, 0304 0305, 0306	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишеч- ных палочек (колиформы)	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии рода <i>Salmonella</i> Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Сульфитредуцирующие клостридии Плесени Дрожжи Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г Обнаружено/ не обнаружено
503.	ГОСТ 26972 п.4.1, п. 4.3	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	10.61.22.130 10.61.22.150 10.61.22.160 10.61.32.111- 10.61.32.113 10.61.32.121 10.61.32.123 10.61.32.125	1102, 1103 1105, 1106	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерий группы кишечных палочек (колиформы) Дрожжи Плесень	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г Обнаружено/ не обнаружено
504.	ГОСТ 26968	Сахар-песок, сахар-рафинад	10.51.54 10.81	1701, 1702	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Дрожжи, Плесень	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г
505.	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом	10.72.19.120	1704, 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишеч-	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г Обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
					ных палочек (колиформы) Бактерии рода <i>Salmonella</i> Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> Дрожжи, Плесени	не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г
506.	ГОСТ 30712	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье	11.07.19	2201, 2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Бактерии рода <i>Salmonella</i> Дрожжи Плесень	От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/см ³ Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г От 1,0 до 9,9x10 ^п КОЕ/г
507.	ГОСТ ISO 10273	Пищевые продукты, корма для животных, окружающая среда в сфере производства и обработка пищевых продуктов	01.13.12.120 01.13.41.110 01.13.51 01.13.43.110	0210, 0401 0403, 0405 0406, 1901 100 000	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Обнаружено/ не обнаружено
508.	MP 11-3/8-2009 п.3.4.2	Клинический материал от людей; продукты животного и растительного происхождения; смывы с оборудования овощехранилищ, предприятий перерабатывающей	-	-	Возбудители кишечного иерсиниоза (<i>Y. enterocolitica</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
509.	Инструкция № 15-6/42-90					

1	2	3	4	5	6	7
		промышленности и общественного питания; материал из внешней среды				
510.	ГОСТ 23453	Молоко сырое	01.41.2	0401	Соматические клетки	$2 \times 10^5 - 1 \times 10^6$ кл/см ³
511.	ГОСТ 23454				Ингибирующие вещества	Обнаружено/ не обнаружено
512.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты, в т. ч. молоко и молочные продукты.	01.41.2 10.51.1- 10.51.4 10.52	0401, 0402 0403, 0404 0405, 0406 0201-0207 0210, 1601 0407, 0408	пенициллин	Обнаружено/ не обнаружено
513.	МУ 3049-84	Пищевые продукты	-	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406 0201-0207, 0210, 1601, 0407, 0408 8	стрептомицин	Обнаружено/ не обнаружено
					тетрациклин	Обнаружено/ не обнаружено
					бацитрацин	менее 0,02 мг/кг
514.	ГОСТ 31502	Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	10.51.1- 10.51.52- 10.51.55 10.52	0403, 0404	пенициллин	Обнаружено/ не обнаружено
					стрептомицин	Обнаружено/ не обнаружено
					тетрациклин	Обнаружено/ не обнаружено
515.	MP 96/225-97	Воды минеральные питьевые, природно-столовые, искусственно-минерализованные	11.07	2201, 2202	Количество мезофильных и аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1,0 до $9,9 \times 10^4$ КОЕ в 1 см ³
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Отсутствие/наличие в 333 мл
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	Обнаружено/ не обнаружено
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Отсутствие/наличие в 100 см ³
516.	МУ 2.1.4.1184-2003 приложения № 7,8, 9, 10, 13	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07.19	2201, 2202	Общее микробное число (ОМЧ) при 37°C	От 1,0 до $9,9 \times 10^4$ КОЕ в 1 мл

1	2	3	4	5	6	7
					Общее микробное число (ОМЧ) при 22°C	От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ в 1 мл
					Общие колиформные Бактерии (ОКБ)	Обнаружено/ не обнаружено в 300 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/ не обнаружено в 300 мл
					Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	Обнаружено/ не обнаружено в 300 мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружено/ не обнаружено в 20 мл
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/ не обнаружено в 1000 мл
					Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено БОЕ в 100 мл
517.	МР Москва от 24.05.1984г.	Воды минеральные питьевые, природно-столовые, искусственно-минерализованные	11.07	2201, 2202	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/ не обнаружено
518.	МУ 4.2.2723-2010	Клинический материал, объекты окружающей среды	-	-	Патогенные энтеробактерии (сальмонеллы)	Обнаружено/ не обнаружено
519.	МУ 3.1.1.2438-2009	Сырые овощи, смывы с поверхностей	-	-	Иерсинии	Обнаружено/не обнаружено
520.	МУК 4.2.1018-2001 п.8.1, п.8.2, п.8.4, п.8.5	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, вода питьевая нецентрализованных систем водоснабжения, вода плавательных бассейнов	-	-	Общее микробное число (ОМЧ) при 37°C	От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ в 1 мл
					Общие колиформные Бактерии (ОКБ)	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
						число спор в 20 мл
					колифаги	Обнаружено/ не обнаружено БОЕ в 100 мл
521.	МУК 4.2.1884-2004 п.2.7, п.2.9, п.2.10, п.3.4, п.3.7, прил. № 1-5,7	Вода из открытых водоемов, вода плавательных бассейнов	-	-	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Колифаги Энтерококки Бактерии рода Salmonella Жизнеспособные яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
522.	МУ 2.1.5.800-99 прил. № 6-8	Сточная вода	-	-	Золотистый стафилококк Общие колиформные бактерии (ОКБ) Бактерии рода Salmonella колифаги Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
523.	МУК 4.2.2218-2007 п.5.2, п.5.2.1, п.5.2.2, п.5.2.3, п.5.3, п.5.4, п.6.2	Вода питьевая, вода из открытых водоемов, вода сточная. Биоматериал от людей.	-	-	Холерные вибрионы	Обнаружено/ не обнаружено
524.	МУ 4.2.2942-2011 п.3, п.6, п.7	Воздушная среда, смывы, объекты окружающей среды, в т. ч. изделия	-	-	Общее количество микроорганизмов в 1 м3 (ОМЧ)	От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/м3

1	2	3	4	5	6	7
		медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резины и металлов, шовный материал, подготовленный к использованию; спецодежда; руки персонала			S. aureus в 1мЗ	Обнаружено/ не обнаружено
525.	МУК 4.2.2747-2010 п.7, п.8	Мясо и продукты переработки (фарш)	-	-	БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
526.	МУК 3.2.988-2000 п.2.2, п.3-8	Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продукты их переработки	-	-	S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
527.	МУ 2657-82 п. 5	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-	Сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
528.	МУК 4.2.2661-2010 п.4, п.5, п.10, п.11.1, п.13.1	Объекты окружающей среды	-	-	P. aeruginosa	Обнаружено/ не обнаружено
529.	МР 2.3.2.2327-08	Смывы с инвентаря,	-	-	Стерильность	Стерильно/ не стерильно
					Патогенные и условно-патогенные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено
					Личинки трихинелл, цистицерки (финны), личинки эхинококков	Обнаружено/ не обнаружено
					Живые личинки паразитов, опасные для здоровья человека	Обнаружено/ не обнаружено
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Обнаружено/ не обнаружено
					Общая бактериальная обсемененность (ОМЧ)	От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/мл
					S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
					Жизнеспособные яйца, личинки гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
					Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
					Подготовка проб к исследованиям	-
					БГКП (бактерии группы)	Обнаружено/

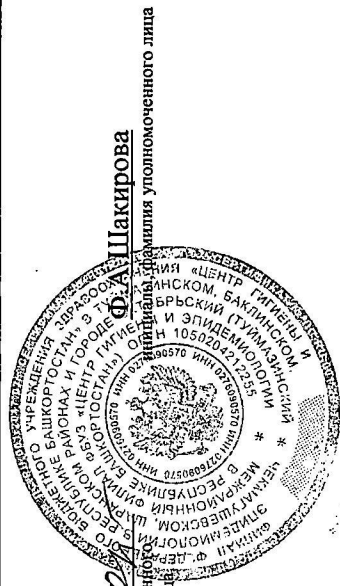
1	2	3	4	5	6	7
		оборудования, посуды, санитарной одежды и рук персонала на предприятиях молочной промышленности			кишечных палочек)	не обнаружено
530.	МР ФЦ/4022-2004 п.5. п.6.п.7. п.8. п.11	Почва населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений	-	-	Индекс БГКП Индекс энтерококков Патогенные энтеробактерии родов сальмонеллы и шигеллы Индекс БГКП Индекс энтерококков	1-10 кл/г 1-10 кл/г Обнаружено/ не обнаружено 1-10 кл/г 1-10 кл/г
531.	Сан ПИН 2.1.7.1287-03 п.3.1,п.3.2, п.4.1				Патогенные энтеробактерии родов сальмонеллы и шигеллы	Обнаружено/ не обнаружено
532.	МУК 4.2.3016-2012 п. 6.1, п. 6.2, п. 6.4, п.7.1 – 7.4, п. 8.3	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция, свежееотжатые соки, нектары, напитки	-	-	Яйца гельминтов Личинки гельминтов Цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
533.	МУК 4.2.3019-2012	Биологический материал от людей, исследования продуктов животноводства, птицеводства, плодоовощной продукции, смывы	-	-	Возбудители иерсиниозов	Обнаружено/ не обнаружено
534.	МУ 15/6-5-91 п.4	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов биологическим методом	-	-	Эффективность стерилизации с использованием тест-штаммов: Споры Bacillus stearotermophilus ВКМ В-510, Споры Bacillus licheniformis G ВКМ В-1711 D	Отсутствие или наличие роста тест-штамма
535.	МУК 4.2.1035-2001	Контроль работы	-	-	Эффективность	Отсутствие или

1	2	3	4	5	6	7
	п.10.1, п.10.2	дезинфекционных камер биологическим методом	-	-	стерилизации с использованием тест-штамма: <i>Staphylococcus aureus</i> 906	наличие роста тест-штамма
536.	Государственная Фармакопея РФ, издание XIV ОФС. 1.2.4.0002.15 1.2.4.0003.15 1.2.4.0005.15 п.6.1-6.6, п.12.1	Лекарственные средства	-	-	Стерильность <i>E.coli</i> Патогенные энтеробактерии <i>Staphylococcus aureus</i> Синегнойная палочка Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов) Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	Стерильно/не стерильно Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено От 0 до 10 КОЕ/мл в сумме Обнаружено/не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/мл Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/мл Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
537.	МУ 3182-84 с дополнением 5191-90	Лекарственные средства, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры, смывы: инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала. Воздух помещений	-	-	КМАФАМ БГКП Патогенные стафилококки <i>P.aeruginosa</i> Бактерии рода <i>Proteus</i> Пирогенообразующие микроорганизмы ОМЧ <i>Staphylococcus aureus</i>	От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/мл Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено От 1,0 до 9,9x10 ⁴ КОЕ/мл Обнаружено/не обнаружено
538.	МУК 4.2.2314-2008 п.5.1.2	Вода питьевая централизованная, вода, расфасованная в емкости,	-	-	Яйца гельминтов Личинки гельминтов	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		вода плавательных бассейнов, вода из открытых водоемов				не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
539.	МУ 04-723/3-84	Клинический материал от людей	-	-	Сальмонеллы, в т. ч. возбудители брюшного тифа и паратифов А,В,С Шигеллы Эшерихии	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
540.	Приказ № 535 МЗ СССР от 22.04.1985г.	Клинический материал от людей	-	-	Условно-патогенные энтеробактерии Микробы рода стафилококка Микробы семейства стрептококковых Микробы семейства нейссериевых Микробы рода гемофилус	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
541.	ОСТ МЗ РФ 91.500.11.0004-2003	Клинический материал от людей	-	-	Микробы рода коринебактерий Микробы семейства энтеробактерий Микробы рода псевдомонас	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
					Бифидобактерии Лактобактерии Типичные эшерихии Стафилококки Стрептококки Энтерококки Клостридии	От 10 ⁶ до 10 ¹¹ КОЕ/г От 10 ⁴ до 10 ⁸ КОЕ/г От 10 ⁵ до 10 ¹⁰ КОЕ/г От 10 ⁴ КОЕ/г От 10 ⁴ до 10 ⁵ КОЕ/г От 10 ⁵ до 10 ⁸ КОЕ/г От 10 ³ КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
					Дрожжеподобные грибы	От 10 ³ КОЕ/г
					Условно-патогенные микроорганизмы	От 10 ³ КОЕ/г
					Патогенные микроорганизмы	Обнаружено/ не обнаружено
542.	МУК 4.2.3065-2013	Клинический материал от людей	-	-	Коринебактерии	Обнаружено/ не обнаружено
543.	МР 3.1.2.0072-2013	Клинический материал от людей	-	-	Бактерии рода <i>Bordetella</i>	Обнаружено/ не обнаружено
544.	Инструкция МЗ СССР от 01.01.1984 г.					
545.	МУК 4.2.1887-2004	Биоматериалы от людей: спинномозговая жидкость, кровь, назофарингеальная слизь	-	-	Возбудители менингококковой инфекции	Обнаружено/ не обнаружено
546.	МУК 4.2.1890-2004	Выделенные микроорганизмы из клинических материалов и объектов внешней среды	-	-	Определение чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам	Обнаружено/ не обнаружено
547.	МУ 4.2.3533-18	Сыворотка крови	-	-	Иммуноглобулины к антигенам описторхисов	Обнаружено/ не обнаружено
					Иммуноглобулины к антигенам трихинелл	Обнаружено/ не обнаружено
					Иммуноглобулины к антигенам токсокар	Обнаружено/ не обнаружено
					Иммуноглобулины к антигенам эхинококков	Обнаружено/ не обнаружено
548.	МР 0100/13745-07-34 п. 9, п.10, п. 11, п.15, п.16, п.17	Биоматериалы от людей: испражнения, кровь, моча, дуоденальное содержимое, выделения из носа, сыворотка крови	-	-	Брюшной тиф, паратифы А, В, С	Обнаружено/ не обнаружено
549.	МР № 3923-85	Клинический материал	-	-	Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	Обнаружено/ не обнаружено
550.	МУ 3.1.7.3402-2016 п 9.3.1.	Сыворотка крови	-	-	Бруцеллез	Обнаружено/ не обнаружено

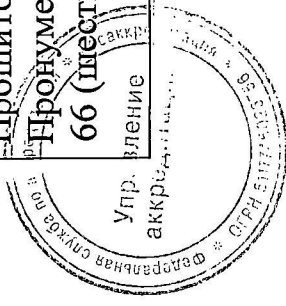
1	2	3	4	5	6	7
551.	МУ 3.1.2943-2011	Сыворотка крови	-	-	Организация и проведение серологического мониторинга состояния коллективного иммунитета к инфекциям, управляемым средствами специфической профилактики (дифтерия, столбняк, коклюш, корь, краснуха, эпидемический паротит, полиомиелит, гепатит В)	-
552.	МУК 4.2.3145-2013	Клинический материал	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
					Личинки гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
					Определение вида паразитов и их фрагментов	-



М.С. Шакирова
 Подпись
 Подпись уполномоченного лица

Главный врач
 Должность
 Уполномоченного лица

Прошито,
Пронумеровано
66 (шестьдесят шесть) листов



Руководитель экспертной группы

Кувшинников С.И.

Технические эксперты

Чистякова И.В.

Ярославцева М.А.