

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

УТВЕРЖИТЬ

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№ РОСС RU. 0001.22ПК41

22 06 18

201 г.

На 15 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой продукции и продовольственного сырья Акционерного общества «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» (ИЛ АО «Департамент продовольствия») Республика Татарстан, город Казань, улица Тульская, дом 56, помещение 1021.
адрес места осуществления деятельности:

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 5667 п.2 п.5а	Хлеб, хлебобулочные, сдобные, бакалавские, сухарные изделия, макаронные изделия, дрожжи хлебопекарные	56.2 56.21.1 10.71.11 10.72.11 10.72.19 10.73.11	1901 1902 1903000000 1904 1905 2102	Отбор проб Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, хрупкость, форма, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	
2.	ГОСТ Р 52377 п.7.1 п.7.2 п.7.4 п.7.5 п.7.9	Дрожжи прессованные Дрожжи сушеные Изделия булочные Изделия макаронные	10.73.12 10.85.1 10.85.14 10.85.19 10.89.13	2103 210690	Отбор проб Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, хрупкость, форма, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени Определение запаха и вкуса Определение влажности Кислотность Металломагнитная примесь	(5,0-61,0) % (0,0-10,0) град. (0,001-100) мг/1 кг
3.	ГОСТ Р 54731 п.6.1 п.6.2				Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, хрупкость, форма, посторонние включения, хруст от минеральной	

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.3				ной примеси, признаки болезней и плесени	
	п. 6.9				Кислотность в пересчете на уксусную кислоту	(0,0-320,0) мг на 100 г
	п. 6.4, 6.6				Массовая доля сухого вещества	(5,0-61,0) %
4.	ГОСТ 21094				Влажность	(5,0-61,0) %
5.	ГОСТ 5669				Пористость	(44,0-75,0) %
6.	ГОСТ 5670				Кислотность	(0,0-10,0) град.
7.	ГОСТ 5898 п. 2, 3				Кислотность	(0,0-10,0) град.
8.	ГОСТ 5672 п. 3, 4				Массовая доля сахара	(2,0-21) %
9.	ГОСТ 5698 п. 2				Массовая доля поваренной соли	(0-20,0) %
10.	ГОСТ 5668 п. 2, 4, 5				Массовая доля жира	(1,0-20,0) %
11.	ГОСТ 15113.2 п. 5				Массовая доля компонентов	(0-100) %
12.	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено /не обнаружено
13.	ГОСТ 5904	Сахар, кондитерские, мучные и сахаристые изделия, крахмал, крахмалосодержащие продукты (в том числе патока)	10.81.1	1701-	Отбор проб	-
14.	ГОСТ 12569		10.81.2	1704	Отбор проб	-
15.	ГОСТ 5897 п. 2, 3, 5.1, 5.2, 5.4		10.82	1805000000	Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, структура, форма	-
			10.82.13	1806		
			10.82.14	180610		
16.	ГОСТ 5898 п. 1-3,5		10.85.19	1806101500	Кислотность	(0,0-41,8) град.
17.	ГОСТ 5898 п. 4,5			1806102000	Щелочность	(0,0-41,8) град.
18.	ГОСТ 7698 п.2.2			1806103000	Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, структура, форма	-
	п. 2.7			1806109000		
	п. 2.9			1904		
				1905	Кислотность	(0,0-41,8) град.
19.	ГОСТ 12576			2105	Массовая доля сернистого ангидрида	(0-0,2) %
				21042000	Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, структура, форма	-
				210500		
				2106		
20.	ГОСТ 31902 п. 7, 8, 9		210690	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %	
21.	ГОСТ 5900 п. 7			Массовая доля влаги	(0,10-75,0) %	
22.	ГОСТ 5900 п. 8			Массовая доля сухих веществ	(0,10-75,0) %	
23.	ГОСТ 5901 п.1			Массовая доля золы	(0,0001-2,00) %	
24.	ГОСТ 12573			Массовая доля ферропримесей	(0,1-5,0) мг/кг	
25.	ГОСТ 5903 п.5			Массовая доля сахара и редуцирующих веществ	(90,0-99,0) %	
26.	ГОСТ 19792 ГОСТ 19792	Продукция пчеловодства	01.49.21 01.49.24.130 01.49.24.170	0409000 000	Отбор проб Внешний вид (цвет, структура в изломе, консистенция, толщина ромбов ячеек,	-

1	2	3	4	5	6	7
			01.49.26.119		наличие пыльцевых зерен)	
	ГОСТ 19792				Органолептические показатели: аромат, вкус	
	ГОСТ 19792				Массовая доля воды	(17-22) %
	ГОСТ 19792				Массовая доля редуцирующих сахаров	(75-88) %
	ГОСТ 19792				Массовая доля сахарозы	(4-11) %
	ГОСТ 19792				Общая кислотность	(1,0-5,0) см ³
	ГОСТ 19792				Диастазное число	(4-8) ед Готе
	ГОСТ 19792				Качественная реакция на оксиметил-фурфурол	Обнаружено /не обнаружено
	ГОСТ 19792				Содержание оксиметилфурфуrolа	(4-26) мг/кг
	ГОСТ 19792				Механическая примесь	Обнаружено /не обнаружено.
27.	ГОСТ 15113.0	Крупа, хлопья, толокно, мука, отруби	10.61	110100	Отбор проб	-
28.	ГОСТ 26312.1		10.62	1102-1108	Отбор проб	-
29.	ГОСТ 27668		10.85.1	1208	Отбор проб	-
30.	ГОСТ 27558		10.89.19.110	2302	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус и хруст	-
31.	ГОСТ 20239		10.89.19.130		Металломагнитная примесь	(0,1-5,0) мг/кг
32.	ГОСТ 940		10.89.19.160		Влажность	(5,0-30,0) %
33.	ГОСТ 26312.7		10.89.19.230		Влажность	(5,0-30,0) %
34.	ГОСТ 15113.4				Массовая доля влаги	(5,0-30,0) %
35.	ГОСТ 26312.5				Зольность	(0,01-5,00) %
36.	ГОСТ 27494				Зольность	(0,01-5,00) %
37.	ГОСТ 15113.8 п.2				Массовая доля золы	(0,01-5,00) %
38.	ГОСТ 15113.5 п.2				Общая кислотность	(0,1-1,0) %
	п.3					(0,1-30,0) миллиэквиваленты
	п.4				Кислотность	(0-6,0) градус
39.	ГОСТ 26971				Общая кислотность	(0,1-30,0) миллиэквиваленты
40.	ГОСТ 27493				Кислотность	(0-6,0) градус
41.	ГОСТ 26312.6				Кислотность по болтушке	(0-6,0) градус
42.	ГОСТ 27839 п. 9.2			Кислотность по болтушке	(0-6,0) градус	
43.	ГОСТ 31339			Массовая доля клейковины в муке	(10,0-35,0) %	
44.	ГОСТ 7631 п. 6, 7.4	Рыба живая, свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских	10.20.1	0301-	Отбор проб	-
		млекопитающих, рыба сушеная, вяленая, копченая, ма-	10.20.2	0308	Органолептические показатели: наружные повреждения. Вкус, Внешний вид.	-
			10.20.3	0410	Запах, Консистенция. Пробная варка	-
45.	ГОСТ 1368			1504	Длина рыбы	(5-100) см
46.	ГОСТ 7636 п. 3.5.1, 3.5.2 п. 3.7.1, 3.7.2			160300	Массовая доля поваренной соли	(0,5-40,0) %
				1604	Массовая доля жира	(1,0- 40,0) %
				1605		

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.3.1, 3.3.2	ринованная, рыбная кулинария и др. рыбная продукция, готовая к употреблению. Рыба соленая		2104 2106	Массовая доля влаги	(10-80) %
47.	ГОСТ 8756.0	Консервы и пресервы рыбные, в т.ч. для детского питания	10.20.25	1604 1605	Отбор проб	
48.	ГОСТ 8756.18 п. 2-4				Органолептические показатели: внешний вид продукта, цвет, консистенция, вкус, запах, состояние внешней и внутренней поверхности тары, герметичность тары, состояние масла	
49.	ГОСТ 26664 п.2 п.4				Органолептические показатели, масса нетто	
50.	ГОСТ 1368 п.10				Массовая доля составных частей	(30-90) %
51.	ГОСТ 7636 п. 5.9, 8.13, 11.7 п.8.14 п.11.8 п. 11.6				Длина рыбы	(5-50) см
					Массовая доля песка	(0-20,0) %
					Посторонние примеси	Отсутствуют/ присутствуют
					Массовая доля минеральных примесей	(0-20,0) %
					Массовая доля золы	(0,2-3,0) %
					Содержание минеральных примесей	(0-2,0) %
					Активная кислотность	(1,0-14,0) ед. рН
		Массовая доля сухих веществ	(0-40) %			
		Общая кислотность	(0,3-0,7) %			
		Массовая доля поваренной соли	(0,2-10,0) %			
		Массовая доля отстоя в масле	(1-25) %			
58.	ГОСТ 1722 п. 2.3, 3.1 п. 3.2	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта	01.13.1 01.13.2 01.13.3 01.13.4 01.13.5 01.13.71 01.13.8 01.13.9	0701 0702000000 0703-0706 070700 0708-0714 0801-0813 0814000000 1202	Отбор проб	
					Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	
59.	ГОСТ 1723 п. 2.3, 3.1 п. 3.2				Отбор проб	
					Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	
60.	ГОСТ 1724 п.3.1, 3.2 п.1				Отбор проб	
					Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	
61.	ГОСТ 7194 п. 1.5-1.8, 2.1, 2.3, 2.4 п.2				Отбор проб	
					Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	
62.	ГОСТ 32284				Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 8 п.5					
63.	ГОСТ 32284				Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	
64.	МУ 5048-89 МЗ СССР				Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	
65.	ГОСТ 1750 п.1.5, 1.6, 2.3	Продукты переработки плодов и овощей, консервы плодовые, ягодные, овощные, грибные, плоды, ягоды, чай, пряности, приправы	10.31	2001-2005	Нитраты	(9,1-30900,0) мг/кг
66.	ГОСТ 8756.0		10.39.1	200600	Отбор проб	
67.	ГОСТ 12231 п.4		10.39.2	2007-2009	Отбор проб	
				2103	Отбор проб	
				2104	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах, аромат, герметичность тары, консистенция, состояние поверхности, соотношение составных частей	
68.	ГОСТ 27853				Отбор проб	
69.	ГОСТ 13341				Отбор проб	
70.	ГОСТ 26313				Отбор проб	
71.	ГОСТ 28876				Отбор проб	
72.	ГОСТ 8756.18				Отбор проб	
73.	ГОСТ 1936 п.2.4				Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах, аромат, герметичность тары, консистенция, состояние поверхности, соотношение составных частей	
74.	ГОСТ 8756.1 п.2, 3, 4					
75.	ГОСТ 13340.1 п. 2, 3, 6, 7, 8					
76.	ГОСТ 28875 п.3.3					
77.	ГОСТ 8756.4				Минеральные примеси	(0-2) %
78.	ГОСТ 25555.3 п. 2.				Минеральные примеси	(0-2) %
79.	ГОСТ ISO 750				Массовая доля титруемых кислот	(0,5-5,0) ммольН ⁺ на 100 см ³
80.	ГОСТ 26186 п.3				Массовая доля хлоридов	(0,5-5,0) %
81.	ГОСТ 26323				Массовая доля растительных примесей	(0,01 – 10,0) %
82.	ГОСТ 28880				Массовая доля посторонних примесей	(0,01 – 10,0) %
83.	ГОСТ ISO 1572				Массовая доля сухого вещества	(0,0-90,0) %
84.	ГОСТ ISO 2173			Массовая доля сухого вещества	(0,0-90,0) %	
85.	ГОСТ 28561 п. 2			Массовая доля влаги	(0,0-90,0) %	
86.	ГОСТ 8756.13 п.2			Массовая доля сахара	(0,1-80) %	
87.	ГОСТ 8756.21 п.2, 4			Массовая доля жира	(1,0-15,0) %	
88.	ГОСТ 26183			Массовая доля жира	(1,0-15,0) %	
89.	ГОСТ 25555.4 п.2			Массовая доля золы	(1,0-15,0) %	
90.	ГОСТ 25555.5 п.3			Массовая доля диоксида серы	(0,001-1) %	
91.	ГОСТ 29030			Относительная плотность	(0,5-1,5)	

1	2	3	4	5	6	7
92.	ГОСТ 26889				Массовая доля азота по Кьельдалю	(300,0-2000,0) мг/кг
93.	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания: готовые кулинарные изделия, в т.ч. упакованные под вакуумом; сладкие блюда и напитки, мучные изделия, кондитерские, в ч. торты и пирожные	10.85.11-	1602	Отбор проб	-
94.	МУ № 1-40/3805 раздел 1		10.85.14	1604	Отбор проб	-
95.	МУ № 4237-86		10.85.19	1605	Отбор проб	-
96.	ГОСТ Р 52675		10.86	1704	Массовая доля сухих веществ и влаги	(0-70,0) %
97.	ГОСТ 3626 п. 2-4,		10.89.1	170490	Массовая доля сухого вещества	(0-70,0) %
98.	ГОСТ 26808 п.2			180620	Массовая доля сухого вещества	(0-70,0) %
99.	ГОСТ 3626 п. 2-4, 6а, 6			180690	Массовая доля влаги	(0-90,0) %
100.	ГОСТ 4288 п. 2.5			1902	Массовая доля влаги	(0-90,0) %
101.	ГОСТ 15113.4 п.2, 3			1904	Массовая доля влаги	(0-90,0) %
102.	ГОСТ 7636 п.3.3.1, 3.3.2			1905	Массовая доля воды	(0-95,0) %
103.	ГОСТ 21094			2001-	Влажность	(0-95,0) %
104.	ГОСТ Р 52675			2005	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
105.	ГОСТ 5668 п. 2, 4, 5			200600	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
106.	ГОСТ 5867 п. 2, 4			2007-2009	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
107.	ГОСТ 23042 п. 2, 4			2103	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
108.	ГОСТ 31902 п.7.8.9			2104	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
109.	ГОСТ 3627 п. 4, 5			2106	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
110.	ГОСТ 7636 п. 3.5.1, 3.5.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
111.	ГОСТ 9957 п.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
112.	ГОСТ 27207				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
113.	ГОСТ 28972				Активная кислотность	(0-150) °Т
114.	ГОСТ 3628				Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %
115.	ГОСТ 5672 п.3, 4				Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %
116.	ГОСТ 5903 п. 5				Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %
117.	ГОСТ 3624				Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т
118.	ГОСТ 4288 п. 2.6				Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т
119.	ГОСТ 5670			Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т	
120.	ГОСТ 27082			Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т	
121.	ГОСТ 3626 п. 2-4			Массовая доля сухого вещества	(0-70,0) %	
122.	ГОСТ 26808 п.2			Массовая доля сухого вещества	(0-70,0) %	
123.	ГОСТ 3626 п. 2-4, 6а, 6			Массовая доля влаги	(0-90,0) %	
124.	ГОСТ 4288 п. 2.5			Массовая доля влаги	(0-90,0) %	
125.	ГОСТ 15113.4 п.2, 3			Массовая доля влаги	(0-90,0) %	
126.	ГОСТ 7636 п.3.3.1, 3.3.2			Массовая доля воды	(0-95,0) %	

1	2	3	4	5	6	7
127.	ГОСТ 21094				Влажность	(0-95,0) %
128.	ГОСТ Р 52675				Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
129.	ГОСТ 5668 п. 2, 4, 5				Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
130.	ГОСТ 5867 п. 2, 4				Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
131.	ГОСТ 23042 п. 2, 4				Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
132.	ГОСТ 31902 п.7.8.9				Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
133.	ГОСТ 3627 п. 4, 5				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
134.	ГОСТ 7636 п. 3.5.1, 3.5.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
135.	ГОСТ 9957 п.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
136.	ГОСТ 27207				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
137.	ГОСТ 28972				Активная кислотность	(0-150) °Т
138.	ГОСТ 3628				Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %
139.	ГОСТ 5672 п.3, 4				Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %
140.	ГОСТ 5903 п. 5				Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %
141.	ГОСТ 3624				Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т
142.	ГОСТ 4288 п. 2.6				Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т
143.	ГОСТ 5670				Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т
144.	ГОСТ 27082				Общая титруемая кислотность	(0-150) °Т
145.	ГОСТ 23268.0 п.2	Минеральные воды промышленного розлива (в т.ч., искусственно минерализованные)	11.07.11	2201	Отбор проб	-
146.	ГОСТ 23268.1 п.3			2202	Объем воды в бутылках	(80-100) %
147.	ГОСТ 23268.1 п.2				Органолептические показатели: Прозрачность, Цвет, Запах, вкус	-
148.	ГОСТ 23268.5 п.2				Массовая концентрация ионов кальция	(5-350) мг/дм ³
149.	ГОСТ 23268.5 п.3				Массовая концентрация ионов магния	(5-200) мг/дм ³
150.	ГОСТ 23268.3 п.2а				Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(200-4000) мг/дм ³
151.	ГОСТ 31940 п.4				Массовая концентрация сульфат-ионов	(2-3500) мг/дм ³
152.	ГОСТ 4389 п.4				Массовая концентрация сульфат-ионов	(2-3500) мг/дм ³
153.	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	(0,1-12,0) мг/дм ³ ;
154.	ГОСТ 18164				Сухой остаток	(0,5-35) мг/дм ³
155.	ГОСТ 33770 п. 3	Вкусовые вещества (соль пищевая)	10.84.3	25010091	Отбор проб	-
156.	ГОСТ 33770 п. 4			2501009110	Органолептические показатели: запах, цвет, внешний вид, вкус	-
157.	ГОСТ Р 51575 п. 4.1, 4.2			2501009190	Массовая доля йода	(20-60) · 10 ⁻⁴ %
158.	ГОСТ Р 51575 п. 4.3				Массовая доля тиосульфата натрия	(15-40) · 10 ⁻⁴ %.

1	2	3	4	5	6	7
159.	ГОСТ 13685 п. 2.2				Массовая доля влаги	(0,1- 0,7) %
160.	ГОСТ 13685 п. 2.3				Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01- 0,9) %
161.	ГОСТ 8756.0	Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и овощные нектары, морсы, фруктовые и овощные сокодержачие напитки, фруктовые и овощные пюре, в том числе концентрированные. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей. В том числе соки фруктовые и (или) овощные для детского питания. Свежеотжатые соки. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консервированная и газированная с использованием углекислоты с рН 6,3,8 и ниже, а также концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре	10.32.1 10.32.2	2009	Отбор проб	
162.	ГОСТ 26313				Отбор проб	
163.	ГОСТ Р 53137				Органолептические показатели: Внешний вид Консистенция Цвет Вкус Запах	
164.	ГОСТ 8756.1					
165.	ГОСТ 28561 п. 2				Массовая доля влаги	(1,0-90,0) %
166.	ГОСТ ISO 2173				Массовая доля растворимых сухих веществ	(1,0-90,0) %
167.	ГОСТ Р 51434				Титруемая кислотность	(40-300)миллимольН ⁺ /дм ³
168.	ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	(40-300)миллимоль Н ⁺ /дм ³
169.	ГОСТ Р 51434				Массовая концентрация титруемых кислот	(2,0-21) г/дм ³
170.	ГОСТ Р 51434				Массовая доля титруемых кислот	(0,2-2,1)%
171.	ГОСТ 8756.11 п. 6				Прозрачность соков	Прозрачный/непрозрачный
172.	ГОСТ 8756.13 п.2				Массовая доля сахарозы	(0,1-80,0)%
173.	ГОСТ 29270 п.5				Нитраты	(9,1-30900,0) мг/кг
174.	ГОСТ Р 51431				Относительная плотность	(0,5-1,5)
175.	ГОСТ 29030				Относительная плотность	(0,5-1,5)
176.	ГОСТ 33946				Массовая доля золы	(1,0-15,0) г/кг
177.	ГОСТ Р 51438				Массовая доля азота	(300-2000) мг/кг
178.	ГОСТ 25555.5 п.3				Массовая доля диоксида серы	(0,2-1,1) мг/дм ³
179.	ГОСТ 26323 п. 2	Примеси растительного происхождения	Отсутствуют/ присутствуют			
180.	ГОСТ 29030	Массовая доля растворимых сухих веществ	(6,0-30,0) %			
181.	ГОСТ 25555.3 п. 2	Минеральные примеси	(0- 0,3) %			
182.	ГОСТ 8756.4	Минеральные примеси	(0- 0,3) %			
183.	ГОСТ 26188	рН	(0,2-12) ед. рН			
184.	ГОСТ Р 51439	Массовая концентрация хлоридов	(0,01-10,0) г/дм ³			
185.	ГОСТ Р 51439	Массовая доля хлоридов	(0,001-10,0) %			
186.	ГОСТ 26186 п.3	Массовая доля хлоридов	(0,001-10,0) %			
187.	ГОСТ 8756.9	Массовая доля осадка	(0,4-50) %			
188.	ГОСТ 32190	Пищевая масложи-	10.13.15.170	1501	Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
189.	ГОСТ 5472	ровая продукция	10.13.15.180 10.41 10.42 10.84.12.130 10.84.12.140 10.84.12.190 10.51.30.500 10.51.30.	1502 1504-1507 1509 151000 1512 1514 1516 1517	Органолептические показатели: Внешний вид Консистенция Цвет Запах Вкус Прозрачность Число омыления	
190.	ГОСТ 5478		510	1806	Цветность	(186-195) мг КОН/г
191.	ГОСТ 5477 п.1		10.51.30.520	2103	Содержание мыла	(0- 35) мг йода
192.	ГОСТ 5480 п.1		10.86		Массовая доля золы	Отсутствуют/ присутствуют
193.	ГОСТ 5474		10.89		Массовая доля нежировых примесей	(0,09-0,2) %
194.	ГОСТ 5481 п.5				Массовая доля влаги	(0- 2,0) %
195.	ГОСТ 11812 п.1				Массовая доля влаги	(0- 0,3) %
196.	ГОСТ 26593				Перекисное число	(0- 10,0) ммоль активного кислорода /кг
197.	ГОСТ 31933 п.7				Кислотное число	(0- 6,0) мг КОН/г
198.	ГОСТ 3622	Продукция молочной,	10.51.1-	0401	Отбор проб	
199.	ГОСТ 26809.1	маслосыр-	10.51.5	0402	Отбор проб	
200.	ГОСТ 28283	дельной промыш-	10.52.1	0403	Органолептические показатели: внеш-	
201.	ГОСТ 29245 п.2-6	ленности и в т.ч. для детского пита-	10.85.1 10.86.10.100	0404 0405	ний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	
202.	ГОСТ 5867 п.2, 4	ния, продукция дет-		0406	Массовая доля жира	(0,1-58) %
203.	ГОСТ 29247	ской молочной		2105	Массовая доля жира	(0,1-58) %
204.	ГОСТ Р 53951	кухни		2106	Массовая доля белка	(0,02-30,0) %
205.	ГОСТ 23327				Массовая доля белка	(0,02-30,0) %
206.	ГОСТ Р 54668 п.7, 8.1				Массовая доля сухого вещества	(0-90,0) %
207.	ГОСТ 3626 п. 2-4,				Массовая доля сухого вещества	(0-90,0) %
208.	ГОСТ Р 54668 п.7, 8.1				Массовая доля влаги	(0-90,0) %
209.	ГОСТ 3626 п. 2-4, 6а, 6				Массовая доля влаги	(0-90,0) %
210.	ГОСТ 29246 п. 2, 3.1				Массовая доля влаги	(0-90,0) %
211.	ГОСТ 30305.1 п.4				Массовая доля влаги	(0-90,0) %
212.	ГОСТ Р 51463				Массовая доля золы	(0,001-10,0) %
213.	ГОСТ 3627 п.4, 5				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
214.	ГОСТ Р 54667 п.9				Массовая доля общего сахара	(2,0-50,0) %
215.	ГОСТ 29248 п.4				Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0) %
216.	ГОСТ 30648.7 п.5				Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0) %
217.	ГОСТ 29248 п.5				Массовая доля лактозы	(0,5-50,0) %
218.	ГОСТ Р 54758 п. 6				Плотность	(1027-1030) кг/м ³
219.	ГОСТ 3624				Кислотность	(2-250) °Т
220.	ГОСТ 30305.3				Кислотность	(2-250) °Т

1	2	3	4	5	6	7
221.	ГОСТ 24065 п.2				Сода	Отсутствуют/ присутствуют
222.	ГОСТ 24066				Аммиак	Отсутствуют/ присутствуют
223.	ГОСТ 24067				Перекись водорода	Отсутствуют/ присутствуют
224.	ГОСТ 3739	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, включая яйцо-продукты, консервы	10.86.10.600	0201	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Свежесть Массовая доля белка Массовая доля костных включений Массовая доля влаги Массовая доля влаги Содержание наполнителя Массовая доля нитрита Массовая доля нитрита Массовая доля хлористого натрия Массовая доля крахмала Остаточная активность кислой фосфатазы (массовая доля фенола) Массовая доля фосфора Массовая доля хлоридов Массовая доля минеральных примесей Массовая доля минеральных примесей нерастворимых в соляной кислоте Массовая доля жира Массовая доля жира	
225.	ГОСТ 7269 п.1		10.86.10.610	0202		
226.	ГОСТ 8756.0		10.86.10.614	0203		
227.	ГОСТ 9792		10.86.10.619	0204		
228.	ГОСТ 20235.0 п.1		10.86.10.620	0205		
229.	ГОСТ Р 51944 п. 6.1-6.8		10.86.10.630	0206		
230.	ГОСТ 8756.1 п.2		10.86.10.631	0207		
231.	ГОСТ 8756.17		10.86.10.632	0208		
232.	ГОСТ 8756.18 п.2, 4		10.86.10.640	0209		
233.	ГОСТ 9959 п.8		10.86.10.641	02.10		
234.	ГОСТ 20235.1 п.1.1, 1.3		10.86.10.642	1501		
235.	ГОСТ 23392 п.2.2		10.86.10.643	1502		
236.	ГОСТ 33741 п. 7, 8, 9		10.86.10.650	160100		
237.	ГОСТ 25011 п.2		10.86.10.653	1602		
238.	ГОСТ Р 52417 п.5		10.86.10.660	160300		
239.	ГОСТ Р 51479		10.86.10.661	2104		
240.	ГОСТ 9793 п. 3, 4		10.86.10.662	2106		
241.	ГОСТ 4288 п. 2.7		10.86.10.663	0407		
242.	ГОСТ 8558.1		10.86.10.669	0408		
243.	ГОСТ 29299		10.86.10.670	0410		
244.	ГОСТ 9957 п.2		10.86.10.671			
245.	ГОСТ 10574		10.86.10.672			
246.	ГОСТ 23231		10.11.1			
			10.11.2			
		10.11.3				
247.	ГОСТ 32009	10.11.5				
248.	ГОСТ 26186	10.11.6				
249.	ГОСТ 25555.3 п. 2					
250.	ГОСТ 25555.3 п. 4					
251.	ГОСТ 23042 п. 2, 4					
252.	ГОСТ 26183					
253.	ГОСТ 31861	Вода питьевая,	11.07.11	2201	Отбор проб	
254.	ГОСТ Р 56237	расфасованная в	11.07.19	2202		

1	2	3	4	5	6	7		
255.	ГОСТ 3351	емкости (бутилированная вода), вода			Органолептические показатели: запах, вкус и привкус			
256.	ГОСТ 4245 п.2	природных источников			Содержание хлор-иона	(0-150) мг/дм ³		
257.	ГОСТ 31940 п.4				Массовая концентрация сульфатов	(10-700) мг/дм ³		
258.	ГОСТ 18164				Сухой остаток	(50-1000) мг/дм ³		
259.	ГОСТ 31954 п. 4				Жесткость	(0-20,0) °Ж		
260.	ГОСТ 31957 п.5				Щелочность	(0-6,5) Ммоль/л		
261.	ГОСТ 23268.5 п.2				Массовая концентрация ионов кальция	(0-130) мг/дм ³		
262.	ГОСТ 23268.5 п.3				Массовая концентрация ионов магния	(0-65) мг/дм ³		
263.	ГОСТ 6687.8 п. 5				Массовая доля бикарбоната натрия	(0-400) мг/ дм ³		
264.	ГОСТ 6709 п. 3.3	Дистиллированная вода	11.07.19.190	2201900000	Массовая концентрация остатка после выпаривания	(1,0-200,0) мг/дм ³		
	п.3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	Соответствует/не соответствует		
	п. 3.6				Массовая концентрация нитратов	Соответствует/не соответствует		
	п. 3.7				Массовая концентрация сульфатов	Соответствует/не соответствует		
	п.3.8				Массовая концентрация хлоридов	Соответствует/не соответствует		
	п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄	Соответствует/не соответствует		
	п. 3.17				Удельная электрическая проводимость при 20 °С	(0,01-19,99)×10 ⁻⁴ См/м		
	п. 3.16				рН воды	(1,0-14,0)		
265.	ГОСТ 14618.0 п.3	Дезинфицирующие средства: хлорамин, гипохлорит кальция, хлорная известь, перекись водорода и другие дез. средства, в том числе нехлорсодержащие	20.20.14	3401	Внешний вид и запах			
266.	ГОСТ 22567.5 Приложение А		20.20.41.32	3402	Показатель активности ионов водорода (рН) при 20°С	(5,5-10,5)		
267.	ГОСТ 32385		20.41	3808941000				
268.	ГОСТ 18995.1		20.42	3808942000	Плотность при 20° С	(1,1-1,2) г/см ³		
269.	ГОСТ 1692			3808949000	Содержание активного вещества	(5,0-99,0)%		
270.	ГОСТ 11086 п. 3.4			3402				
271.	ГОСТ 14193 п. 4.4							
272.	ГОСТ 25263 п. 4.3							
273.	ГОСТ Р 50672				Массовая доля активного кислорода	(0,3-14,0) %		
274.	ГОСТ ISO 7218		Пищевая продукция и продовольственное сырье:	56.2	1901	Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей		
		56.21.1		1902				
		10.71.11		1903000000				
275.	ГОСТ Р 56237	Сдобные, бараночные, сухарные изделия, макаронные изделия, дрожжи		10.72.11	1904		Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	
				10.72.19	1905			
				10.73.11	2102			
			10.73.12	2103				
276.	ГОСТ Р 53415	хлебопекарные	10.85.1	210690	Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических пока-			

1	2	3	4	5	6	7
			10.85.14	1701-	зателей	
			10.85.19	1704		
277.	ГОСТ Р 51426		10.89.13	1805000000	Отбор проб и пробоподготовка для	
			10.81.1	1806	определения микробиологических пока-	
			10.81.2	180610	зателей	
278.	ГОСТ 26670		10.82	1806101500	Отбор проб и пробоподготовка для	
			10.82.13	1806102000	определения микробиологических пока-	
			10.82.14	1806103000	зателей	
279.	ГОСТ 31861		10.85.19	1806109000	Отбор проб и пробоподготовка для	
			01.49.21	1904	определения микробиологических пока-	
			01.49.24.130	1905	зателей	
280.	ГОСТ 31904		01.49.24.170	2105	Отбор проб и пробоподготовка для	
			01.49.26.119	21042000	определения микробиологических пока-	
			10.61	210500	зателей	
281.	МУК 4.2.762-99		10.62	2106	Отбор проб и пробоподготовка для	
			10.85.1	210690	определения микробиологических пока-	
			10.89.19.110	0409000000	зателей	
			10.89.19.130	110100	Количество мезофильных аэробных и	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁸) КОЕ/г
			10.89.19.160	1102-1108	факультативно-анаэробных микроорга-	
			10.89.19.230	1208	низмов (КМАФАнМ)	
			10.20.1	2302	Бактерии группы кишечных палочек	Отсутствует/ присутствует
			10.20.2	0301-	(колиформы) в X г (см ³)	
			10.20.3	0308		
			10.20.25	0410	Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.31	1504		
			10.39.1	160300	Плесени, дрожжи в X г (см ³)	(1 – 1,0 *10 ⁸) КОЕ/г
			10.39.2	1604		
			10.85.11-	1605	Патогенные микроорганизмы в т.ч.	Отсутствует/ присутствует
			10.85.14	2104	сальмонеллы в X г (см ³)	
282.	ГОСТ 26669		10.85.19	2106	Отбор проб и пробоподготовка для	
			10.86	2001-	определения микробиологических пока-	
			10.89.1	2005	зателей	
283.	ГОСТ Р 50396.1		11.07.11	200600	Количество мезофильных аэробных и	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁸)КОЕ/г
			10.84.3	2007-2009	факультативно-анаэробных микроорга-	
			10.32.1	2103	низмов(КМАФАнМ)	
284.	ГОСТ Р 52711		10.32.2	2104	Количество мезофильных аэробных и	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁸)КОЕ/г
			10.13.15.170	1602	факультативно-анаэробных микроорга-	
			10.13.15.180	1604	низмов(КМАФАнМ)	
			10.41	1605	Бактерии группы кишечных палочек	Отсутствует/ присутствует
			10.42	1704	(колиформы) в X г (см ³)	

1	2	3	4	5	6	7
			10.84.12.130	170490	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.84.12.140	180620		
285.	ГОСТ 10444.15		10.84.12.190	180690	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ)КОЕ/г
			10.51.30.500	1902		
			10.51.30.	1904	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ)КОЕ/г
286.	ГОСТ 30705		510	1905		
			10.51.30.520	2001-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ)КОЕ/г
			10.86	2005		
287.	ГОСТ 32901		10.89	200600	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ)КОЕ/г
			10.51.1-	2007-2009		
			10.51.5	2103	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.52.1	2104		
			10.85.1	2106	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ)КОЕ/г
			10.86.10.100	25010091		
288.	МУК 4.2.577-96		10.86.10.600	2501009110	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ)КОЕ/г
			10.86.10.610	2501009190		
			10.86.10.614	2201	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.86.10.619	2202		
			10.86.10.620	2009	Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.86.10.630	1501		
			10.86.10.631	1502	Бифидобактерии в X г (см ³)	(1- 1*10 ⁿ) КОЕ/см ³
			10.86.10.632	1504-1507		
			10.86.10.640	1509	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis; спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymixa; Мезофильные клостридии; Cl. Botulinum, Cl. Perfringens Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы; Спорообразующие термофильные анаэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы	Выдерживает требования/не выдерживает требования
			10.86.10.641	151000		
			10.86.10.642	1512		
			10.86.10.643	1514		
			10.86.10.650	1516		
			10.86.10.653	1517		
			10.86.10.660	1806		
			10.86.10.661	2103		
			10.86.10.662	0401		
			10.86.10.663	0402		
			10.86.10.669	0403		
			10.86.10.670	0404		
			10.86.10.671	0405		
			10.86.10.672	0406		
			10.11.1	2105		
			10.11.2	2106		
289.	МУК 4.2.1018-01		10.11.3	0201	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.11.5	0202		
			10.11.6	0203		

1	2	3	4	5	6	7
			11.07.11	0204	Сульфитредуцирующие клостридии (споры) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			11.07.19	0205		
			11.07.19.190	0206	ГКБ (БГКП фекальные) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
290.	ГОСТ Р 54374			0207	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
291.	ГОСТ 31747			0208		
				0209	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
292.	ГОСТ 31746			02.10		
				1501	Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
293.	ГОСТ Р 54674			1502		
				160100	Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
294.	ГОСТ 10444.12			1602		
				160300	Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
295.	ГОСТ 30706			2104	Плесени, дрожжи в X г (см ³)	(1 - 1,0 * 10 ⁶) КОЕ/г
				2106		
296.	ГОСТ 31468	Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей. В том числе соки фруктовые и (или) овощные для детского питания.		0407	Плесени, дрожжи в X г (см ³)	(1 - 1,0 * 10 ⁶) КОЕ/г
				0408		
297.	ГОСТ 31659	Свежеотжатые соки. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консервированная и газированная с использованием углекислоты с pH 6,3,8 и ниже, а также концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре,		0410		
				2201	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
298.	МУК 4.2.4.1184	Пищевая масложи-		2202	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
299.	ГОСТ 10444.8			2201900000	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
300.	ГОСТ 32064				Bacillus cereus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
301.	ГОСТ 28566				Бактерии семейства Enterobacteriaceae в X г (см ³)	(1 - 1,0 * 10 ⁶) КОЕ/г
302.	ГОСТ 32031				Бактерии семейства Enterobacteriaceae в X г (см ³)	(1 - 1,0 * 10 ⁶) КОЕ/г
303.	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
304.	ГОСТ 29185				Listeria monocytogenes в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
305.	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии (споры) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
306.	МУК 4.2.2046-2006				Сульфитредуцирующие клостридии (споры) в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
307.	ГОСТ 30726				Vibriopara haemolyticus в X г (см ³)	(1 - 1,0 * 10 ⁶) КОЕ/г
308.	ГОСТ 31708				Escherichia coli в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Escherichia coli в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует

1	2	3	4	5	6	7
309.	ГОСТ 32011	ровая продукция, Продукция молоч- ной, маслосыро- дельной промыш- ленности и в т.ч. для детского пита- ния, продукция дет- ской молочной кухни, Продукция мясной и птицепе- рерабатывающей промышленности, включая яйцопродукты, консервы, Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилиро- ванная вода), вода природных источ- ников, Дистиллиро- ванная вода.			Escherichiacoli в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
310.	ГОСТ Р 50396.7		Бактерии рода Proteus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует		
311.	ГОСТ 28560		Бактерии рода Proteus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует		
312.	МУ 2.1.4.1184-03		Бактерии вида Pseudomonasaeruginosa, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует		
			ОМЧ при 22°С/37 °С	до 1*10 ⁸ КОЕ/см ³		
			ОКБ (БГКП колиформы), ГКБ, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует		
			Колифаги в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует		
313.	ГОСТ 13366-1		Соматические клетки, в X г (см ³)	(1 - 1,0*10 ⁸) клеток		
314.	ГОСТ 23453		Соматические клетки, в X г (см ³)	(1 - 1,0*10 ⁸) клеток		
315.	ГОСТ 10444.11		Молочнокислые, ацидофильные микро- организмы в X г (см ³)	до 1*10 ⁸ КОЕ/см ³		
316.	ГОСТ 31981		Бифидобактерии в X г (см ³)	до 1*10 ⁸ КОЕ/см ³		
317.	МУК 4.2.999-00		Бифидобактерии в X г (см ³)	до 1*10 ⁸ КОЕ/см ³		
318.	ГОСТ 30425		Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis; спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymixa; Мезофильныекльо- стридии; Cl. Botulinum, Cl. Perfringens Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы; Споро- образующие термофильные анаэроб- ные и факультативноанаэробные мик- роорганизмы	Выдерживает требования/не вы- держивает требования		

Генеральный директор
АО «Департамент продовольствия»

Заведующий ИЛ АО «Департамент продовольствия»
М.П.



[Handwritten signature]

Г.Т. Ананьева

[Handwritten signature]

О.Н. Аргамонова