

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Литвак А.Г.
инициалы, фамилия
Подпись
Приложение
к аттестату аккредитации

N _____
от " _____ 20 ____ г.
на 89 листах, лист 1

Область аккредитации
Испытательной лаборатории Областного государственного бюджетного учреждения
«Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности продовольствия»
(ОГБУ «Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности продовольствия»)
Адрес места осуществления деятельности: 432017, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. 12 Сентября, 94.

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений *	Наименование объекта	Код ОКПД 2 **	Код ТН ВЭД ЕАЭС ***	Определяемая характеристика (показатель) ****	Диапазон определения *****
-------	---	----------------------	---------------	---------------------	---	----------------------------

1	2	3	4	5	6	7
1. Пищевые продукты, продовольственное сырье и корма для животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе						
1.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках от 01 июля 1976 г. №123-1/76	Молоко и молочная продукция	01.41.20.110 10.51.11.110- 10.51.11.190 10.51.12.110- 10.51.12.190 10.51.21, 10.51.22.110- 10.51.22.142 10.51.30.110- 10.51.30.520 10.51.40.110-	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 00 2105 00	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 13928	Молоко и сливки				

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ Р 55063	Сыры, плавленые сыры	10.51.40.219 10.51.40.300 10.51.51 10.51.52.110- 10.51.52.190 10.51.52.200- 10.51.52.900 10.51.54 10.51.55.110, 10.51.56 10.52.10.110- 10.52.10.184		Отбор проб	-
	Метод п. 7.9 Метод п. 7.10				Массовая доля влаги сухих веществ	(3 - 70) , %
					Массовая доля жира	(7 - 39) , %
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5 - 10) , % (1,0-8,0) , %
					Массовая доля сахарозы	(5 - 32) , %
4.	ГОСТ Р 54662	Сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч. сырные соусы			Массовая доля белка (метод Кьельдаля)	(5 - 55) , %
5.	ГОСТ Р 55361	Молоочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока			Отбор проб	-
	ГОСТ Р 55361 метод п. 7.2				Масса нетто, г	-
	ГОСТ Р 55361 метод п. 7.3				Определение температуры, °С	-
	ГОСТ Р 55361 метод п. 7.4				Массовая доля жира, %	-
	ГОСТ Р 55361 метод п. 7.6, 7.7, 7.8				Влага, %	-
	ГОСТ Р 55361 метод п. 7.9, 7.10, 7.11				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1-25) , %
	ГОСТ Р 55361 метод п. 7.13				Массовая доля сахарозы	(3 - 20) , %

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 55361 Метод п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5 – 3), %
	ГОСТ Р 55361 Метод п. 7.14				Титруемая кислотность	(1 – 6), °К
	ГОСТ Р 55361 Метод п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1 – 6), °К
	ГОСТ Р 55361 Метод п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10 – 70), °Т
6.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко			Запах Вкус	- -
7.	ГОСТ 29246	Сухие молочные и молокосодержащие консервы			Влага, %	-
8.	ГОСТ 29245	Молочные консервы			Внешний вид упаковки	-
	ГОСТ 29245 Метод п.п.2,3				Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет)	-
	ГОСТ 29245 Метод п. 4				Герметичность металлических банок	-
	ГОСТ 29245 метод п. 5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
	ГОСТ 29245 метод п. 6				Масса нетто, г	-
	ГОСТ 29245 метод п. 7				Группа чистоты	(1 – 3), группа

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 29245 Метод п. 8				Размер кристаллов молочного сахара	-
9.	ГОСТ 29248 Метод п. 4	Стушенные и сухие молочные консервы			Массовая доля сахарозы, %	-
	ГОСТ 29248 Метод п. 5				Массовая доля лактозы, %	-
10.	ГОСТ Р 54667 Метод п. 6	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля сахарозы, %	-
	ГОСТ Р 54667 Метод п. 7				Массовая доля лактозы Массовая доля общего сахара, %	(2 - 50), % в пересчете на инвертный сахар
11.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты			Индекс растворимости, см ³	-
12.	ГОСТ 32189 Метод п. 5.25	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля консервантов: - бензойной кислоты; - бензоата натрия; - сорбиновой кислоты;	(от 0,05), % (от 0,07), % (от 0,05), %
13.	ГОСТ 3626	Молоко, молочные и молочкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно- растительный спред и сливочно- растительную топленую смесь, мороженое			Массовая доля влаги и сухого вещества, %	-
14.	ГОСТ 29247	Стушенные и сухие молочные и молочкосодержащие консервы и устанавливает кислотные методы определения массовой доли жира			Массовая доля жира, %	-

1	2	3	4	5	6	7
15. ГОСТ 3624 метод п.3		Молоко и молочные и молокосодержащие продукты			Кислотность, ° Т	-
16. ГОСТ 30305.3 метод п.5		Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты			Массовая доля стеринов: - холестерин - брасикастерин - кампестерин - стигмастерин - В-ситостерин	(0,1-99,0), % (0,1-99,0), % (0,1-99,0), % (0,1-99,0), % (0,1-99,0), %
17. ГОСТ 31979		Молоко и молочные продукты			Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	-
18. ГОСТ Р 52100		Жировые продукты: сиреды, представляющие собой продукт массовой долей общего жира от 39% до 95% включительно, и топленые смеси массовой долей общего жира не менее 99%, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел с добавлением пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов или без них			Массовая доля белка	(0,10-100), %
19. ГОСТ Р 53951		Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты: творог и творожные продукты, сметану и продукты на ее основе, консервы молочные и молокосодержащие сухие, консервы молочные и молокосодержащие сгущенные, молочную сыворотку и продукты на ее основе			Массовая доля белка, %	-
20. ГОСТ 30648.2 метод п.4.		Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)				

1	2	3	4	5	6	7
21.	ГОСТ 3623 метод п.6 метод п.7	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка			Пероксидаза Фосфатаза	Наличие/ Отсутствие
22.	ГОСТ 30305.1	Сгущенные молочные консервы			Массовая доля влаги, %	-
23.	ГОСТ 30305.2	Сгущенные молочные консервы с сахаром и сухие смеси для мороженого			Массовая доля сахарозы, %	-
24.	ГОСТ 8218	Сырое, термически обработанное молоко, молочные и моллокосодержащие консервы			Группа чистоты	(1 – 3) группа
25.	ГОСТ 33566	Молоко и молочные продукты			Дрожжи и плесневые грибы	(от 5х10 ⁴ и выше) КОЕ/г (см ³)
26.	МУК 4.2.999	Кисломолочные продукты	Бифидобактерии	от 1х10 ⁴ и более КОЕ/см ³		
27.	ГОСТ 33491 метод п.7.17	Кисломолочные продукты	Бифидобактерии	от 1х10 ⁴ и более КОЕ/см ³		
28.	ГОСТ 32901 метод п.8.8	Молоко и молочная продукция	Промышленная стерильность	Соответствует/ Не соответствует		
29.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов, Гув Госагропрома СССР и ГСЭУ МЗ СССР, 17.06.88 г.	Мясо и мясопродукты	10.11.11- 10.11.16 10.11.20.110- 10.11.20.170, 10.11.31.110- 0205 10.11.31.150, 0206 10.11.32.110- 0207 10.11.32.150, 0208 10.11.33.110- 0209 10.11.33.150, 0210 11	Отбор проб	-	
				Ветеринарно- санитарная экспертиза голов (лимфатических узлов)	-	
				- Ветеринарно-		

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.34.110- 10.11.34.120, 10.11.35.110- 10.11.35.160, 10.11.36.110- 10.11.36.140,1 0.11.39.110- 10.11.39.190, 10.12.10.110- 10.12.10.190, 10.12.20.110- 10.12.20.190, 10.12.3, 10.12.40.110- 10.12.40.129, 10.13.1, 10.13.14.100- 10.13.14.900, 10.13.15.110- 10.13.15.199	0210 12 0210 19 1601 00 1602	санитарная экспертиза внутренних органов и субпродуктов (селезёнки, лёгких, сердца, печени, почек, семенников, яичников и т.д.) Ветеринарно- санитарная экспертиза туш (тушек): - температура в толще мышц, ОС; - внешний вид и цвет поверхности; - мышцы на разрезе; - консистенция; - состояние жира; - состояние сухожилий; - обнаружение внешних признаков инфекционных заболеваний; - обнаружение и идентификация гельминтов и возбудителей инвазионных болезней;	
30. ГОСТ 9792		Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сыры, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон			Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
		соленый в полутоушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты				
31.	ГОСТ 7269	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных			Отбор проб	-
32.	ГОСТ 21237	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота				
33.	ГОСТ Р ИСО 17604	Пищевые продукты и корма для животных				
34.	ГОСТ 32784	Мясные холодец и мясосодержащие студни				
35.	ГОСТ 32951	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			Отбор проб Массовая доля начинки/покрытия	-
36.	ГОСТ 4288 метод п. 2.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			Масса изделия, г	-
	ГОСТ 4288 метод п. 2.3				Органолептические показатели: Внешний вид, качество фарша, запах, вкус, степень измельчения и равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки	-
	ГОСТ 4288 метод п. 2.5				Влага, %	-
	ГОСТ 4288 метод п. 2.6				Кислотность, °Т	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 4288 метод п. 2.7				Качественное определение наполнители	-
	ГОСТ 4288 метод п. 2.8				Массовая доля хлеба, %	-
37.	ГОСТ 31727	Все виды мяса, в том числе мясо птицы и мясные продукты			Массовая доля общей зола	(0-20), %
38.	ГОСТ 29300	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрата, мг/кг	-
39.	ГОСТ 33741 метод п. 7	Мясные и мясосодержащие консервы			Органолептическая оценка: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
	ГОСТ 33741 метод п. 8				Масса нетто, г (кг)	-
	ГОСТ 33741 метод п. 9				Массовая доля составных частей, %	-
40.	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид и цвет -поверхность тушки -покровный и внутренней жировой ткани -серозной оболочки брюшной полости -мышцы на разрезе -консистенция -запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					-прозрачность и аромат бульона	
41. ГОСТ 20235.1 Метод п.1.1		Мясо кроликов			Аммиак и соли аммония	Прозрачный/ Не прозрачный с хлопьями
ГОСТ 20235.1 Метод п.1.3					Продукты первичного распада белков в бульоне	Прозрачный/ Не прозрачный с хлопьями
42. ГОСТ Р 55455		Варено-копченые колбасы и колбаски			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	-
43. ГОСТ Р 55456		Сырокопченые колбасы				
44. ГОСТ 31639		Вареные колбасные изделия из мяса птицы				
45. ГОСТ 31785		Полукопченые колбасы				
46. ГОСТ 31786		Полукопченые колбасы из конины				
47. ГОСТ 31790		Вареные продукты из свинины				
48. ГОСТ Р 52196		Вареные колбасные изделия				
49. ГОСТ 32951		Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты				
50. ГОСТ Р 55795		Запеченные и жареные мясные продукты из свинины				
51. ГОСТ Р 55796		Сырокопченые мясные продукты из свинины				
52. ГОСТ 31469		Сухие, концентрированные и жидкие мясные продукты	01.47.21 01.47.22 10.89.12.110-	0407 0408	Температура, ° C	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31469 метод п. 4		10.89,12,143		Жир. %	-
	ГОСТ 31469 метод п. 8				Белок	(от 4), %
	ГОСТ 31469 метод п. 6				Массовая доля сухого вещества	(от 25), %
	ГОСТ 31469 метод п. 12				Массовая доля хлористого натрия	(от 1), %
	ГОСТ 31469 метод п. 13				М.д. сахара и углеводов	(от 2), %
	ГОСТ 31469 метод п. 14				Концентрация водородных ионов (pH)	(4,5 – 9,5), ед.рН
	ГОСТ 31469 метод п. 15				Растворимость	(60 – 100), %
	ГОСТ 31469 метод п. 11				Эффективность пастеризации	(от 5,0), %
	ГОСТ 31469 метод п. 10				Посторонние примеси, %	-
	ГОСТ 31469 метод п. 9				Массовая доля свободных жирных кислот	(2 – 14), % в пересчете на олеиновую кислоту
53.	ГОСТ 31720 метод п. 5	Пищевые яичные продукты			Органолептические показатели: - Внешний осмолтр (загрязненность, целостность скорлупы); - Овоскопия; - Состояние содержимого	-
54.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы (Утв. МСХ СССР от 01.06.1981 г.)	Яйно домашней птицы				

1	2	3	4	5	6	7
55.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры (утв. МСХ РФ от 13 октября 2008 года № 462)	Морская рыба, икра	10.20.11.110-10.20.11.130, 10.20.13.110-10.20.13.122, 10.20.14.110-10.20.14.120, 10.20.15.110-10.20.15.130, 10.20.21, 10.20.23.110-10.20.23.130, 10.20.24.110-10.20.24.123, 10.20.25.110-10.20.25.190, 10.20.26.110-10.20.26.120, 10.20.31.110-10.20.31.120, 10.20.32.110-10.20.32.140, 10.20.33.110-10.20.33.140, 10.20.34.110-10.20.34.140	0304 0305 0306 0307 0308 1604 1605	Отбор проб и ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой, живой рыбы, охлажденной, свежемороженой, сушеной, вяленой, копченой, маринованной рыбы	-
56.	Правила ВСС пресноводной рыбы и раков от 16.06.1988 г. Минсельхоз СССР	Пресноводная рыба и раки			Отбор проб и ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой, живой рыбы, охлажденной, свежемороженой, сушеной, вяленой, копченой, маринованной рыбы и раков	
57.	ГОСТ 31339 метод п. 4.3	Рыба, нерыбные объекты и продукцию, вырабатываемую из них			Масса нетто, г	-
58.	ГОСТ Р 54378 метод п. 9.1				Личинки нематод скребней, трематод, цестод	Обнаружено/ Не обнаружено
59.	ГОСТ 26808 метод п. 2	Консервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля сухих веществ, %	-
60.	ГОСТ 26664 метод п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Органолептическая оценка: внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
ГОСТ 26664 метод п. 3	ГОСТ 26664 метод п. 4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Масса нетто, г	-
					Массовая доля составных частей, %	-
					Массовая доля жира, %	-
					Массовая доля поваренной соли, %	-
61. ГОСТ 26829 метод п. 2		Консервы и пресервы из рыбы			ДНК <i>Onchorhynchus gorbuscha</i> (горбуши), <i>Onchorhynchus keta</i> (кеты) <i>Onchorhynchus nerka</i> (нерки)	Выявлено/ Не выявлено
62. ГОСТ 27207		Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Отбор проб	-
63. Инструкция по применению тест-системы «Горбуша-Кета-Нерка» для определения видовой принадлежности рыб семейства лососевых методом ПЦР (<i>Onchorhynchus gorbuscha</i>), кета (<i>Onchorhynchus keta</i>), нерка (<i>Onchorhynchus nerka</i>) методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) с тирбидизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»		Рыб семейства лососевых			КМАФАнМ	(1,0-9,9*10 ³), КОЕ/г (см ²)
64. ГОСТ 6687.0		Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сула, концентраты и экстракты квасов, колер	11.07.19.130, 11.07.19.131, 11.07.19.132, 11.07.19.133, 11.07.19.134, 11.07.19.135, 11.07.19.136, 11.07.19.140, 11.07.19.190	2202	БГКП	Обнаружено / Не обнаружено
65. ГОСТ 30712 метод п.6.1		Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье			Дрожжи и плесневые грибы	(1,0-9,9*10 ³) КОЕ/г (см ³)
ГОСТ 30712 метод п.6.3						
ГОСТ 30712 метод п.6.4						
66. ГОСТ 6709		Вода дистиллированная			Удельная электрическая проводимость, (См/м)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Водородный показатель, (pH)	-
					Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация нитратов, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация сульфатов, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация хлоридов, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация алюминия, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация железа, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация кальция, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация меди, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация свинца, (мг/дм ³)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация цинка, (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих, КМnO ₄ (O), (мг/дм ³)	-
					Массовая концентрация остатка после выпаривания, (мг/дм ³)	-
67.	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11.110-11.07.11.122, 11.07.19.110	2201	Отбор проб	-
68.	ГОСТ 31942	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, а также воздуха плавательных бассейнов			Отбор проб для микробиологического анализа	-
69.	МУК 4.2.1018	Питьевая вода			Споры сульфидующих клостридий в 20 см ³	Обнаружено/ Не обнаружено
70.	ГОСТ 5667	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11.100-10.71.11.200, 10.71.12.110-10.71.12.190, 10.72.11.100-10.72.11.190, 10.72.12.110-10.72.12.160, 10.72.19, 10.73.11	1902 1905	Отбор проб	-
	ГОСТ 5667 метод п. 5а				Масса изделия, г	-
	ГОСТ 5667 метод п. 6				Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, состояние мякиша (пропеченность, пористость)	-

1	2	3	4	5	6	7
71. ГОСТ 31751		Жаренные хлебобулочные изделия			Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, состояние масса (пропеченность промеса, пористость), состояние начинки	-
72. ГОСТ 31806		Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные			Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид (поверхность, цвет), запах, консистенция	-
73. ГОСТ 32124		Бараночные хлебобулочные изделия			Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, внутреннее состояние, хрупкость	-
74. ГОСТ Р 54645		Сухарные хлебобулочные изделия			Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, хрупкость	-
75. ГОСТ 31964		Макаронные изделия			Цвет и форма изделия	-
					Запах и вкус	-
					Влажность, %	-
					Кислотность, °Т	-

1	2	3	4	5	6	7
					Зола, % Зола %, нерастворимая в 10% растворе HCL	-
					Массовая доля золы, %	-
					Сохранность формы сваренных макаронных изделий	-
					Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	-
					Металломагнитные примеси, г	-
					Зараженность и загрязненность вредителями, экз/кг	-
					Белок, %	-
					Кислотность, градусы	-
					Пористость мякиша, %	-
76. ГОСТ 5670		Хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности			Массовая доля жира, %	-
77. ГОСТ 5669		Хлебобулочные изделия массой 0,2 кг и более			Массовая доля поваренной соли, %	-
78. ГОСТ 5668 метод п. 2, п. 5		Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку			Массовая доля сахара, %	-
79. ГОСТ 5698 метод п. 2		Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля влаги, %	-
80. ГОСТ 5672 метод п. 3		Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку				
81. ГОСТ 21094		Хлеб и хлебобулочные изделия				

1	2	3	4	5	6	7
82.	ГОСТ 7128	Бараночные хлебобулочные изделия			Влажность, % Набухаемость	- -
83.	ГОСТ 8494	Сдобные пшеничные сухари			Отбор проб Влажность, % Набухаемость	- - -
					Определение количества сухарей	-
84.	ГОСТ Р 54607.1	Продукции общественного питания	10.85.11, 10.85.12, 10.85.13, 10.85.14, 10.85.19	1602 1604 1605	Отбор проб	-
85.	МУ №1-40/3805	Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия			Отбор проб	-
					Пероксидаза	Обнаружено/ Не обнаружено
					Органолептические показатели: Вкус, цвет, запах, внешний вид	-
					Влажность, %	-
					Массовая доля жира, %	-
					Массовая доля сахаров, %	-
					Массовая доля крахмала, %	-
					Массовая доля хлеба, %	-
					Масса риса в фарше, г	-
					Масса манной крупы и муки, г	-

1	2	3	4	5	6	7
86. ГОСТ 8285		Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.41.24, 10.42.10.110, 10.42.10.120, 10.42.10.130, 10.42.10.411, 10.42.10.142, 10.42.10.143, 10.84.12.130, 10.84.12.140	1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 2103	Общая (титруемая) кислотность, град	-
					Активная кислотность, ед.рН	-
					Щелочность, градусы	-
					Массовая доля белка, %	-
					Массовая доля золы, %	-
					Массовая доля поваренной соли, %	-
					Нитраты, мг/кг	-
					Нитриты, мг/кг	-
					Отбор проб	-
					Отбор проб	-
87. ГОСТ 32189		Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры			Органолептические показатели: Цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность	-
					Прозрачность твердого жира	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ, %	-
					Кислотность	(0,5 - 3,0), °К

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля жира, %	-
					Температура плавления жира	(20 – 50), °C
					Массовая доля поваренной соли	(0 – 1,5), %
					Массовая доля консервантов: - бензойной кислоты; - бензоата натрия; - сорбиновой кислоты;	(от 0,05), % (от 0,07), % (от 0,05), %
					pH, ед	(0-14), ед. pH
88.	ГОСТ 32190	Растительные масла			Отбор проб	-
89.	ГОСТ 5480 Метод п. 1	Растительные масла			Качественная реакция на мыло	-
90.	МУ №1-40/3805 п. 7.2.1	Фритюрные жиры			Степень термического окисления фритюра	-
91.	ГОСТ 31762	Майонезы и майонезные соусы			Органолептическая оценка: Вкус, цвет, запах	-
					Отбор проб	-
			Консистенция, внешний вид, цвет, запах и вкус	-		
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0), %
					Массовая доля жира	(5,0-95,0), %
					Массовая доля личиных продуктов	(0,5-5,0), %

1	2	3	4	5	6		7
					Кислотность	(0,05-10,0), %	
					Стойкость эмульсии, %	-	
					Перекисное число жировой фазы, мэкв. активного кислорода / кг	-	
					Массовая доля консервантов	- для бензоатов в пересчете на бензойную кислоту 30-10000 мгн ⁻¹ (мг/кг); - для сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту 20-4200 мгн ⁻¹ (мг/кг).	
					Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0), %	
					Эффективная вязкость	(1-1,8*10 ³), мПа*с	
					pH	(1 – 14), едpH	
					Отбор проб	-	
92.	СТ СЭВ 4295	Фрукты и овощи	01.13.11-01.13.17	0701-0713 0801-0813 2001-2008 2009			
93.	ГОСТ 13341	Сушеные овощи	01.13.19, 01.13.21, 01.13.29, 01.13.31-01.13.34, 01.13.39, 01.13.41-01.13.44, 01.13.49, 01.13.51,				
94.	ГОСТ Р 54683	Быстрозамороженные овощи (целые и резаные) и их смеси					
95.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки,					

1	2	3	4	5	6	7
		пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	01.13.52, 01.13.80, 01.13.90, 01.21.1, 01.22.11- 01.22.14, 01.22.19, 01.23.11- 01.23.14, 01.23.19, 01.24.10, 01.24.21- 01.24.27, 01.24.29, 01.25.11- 01.25.13, 01.25.19.110- 01.25.19.190, 01.25.31- 01.25.35		Отбор проб: - Внешний вид - Запах и вкус - Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру - Содержание корнеплодов треснувших, поломанных - Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной	
96. ГОСТ 31413		Водоросли, морские травы и пророщенные из них			Отбор проб	-
97. ГОСТ 1721		Свежая столовая морковь заготовленная, поставляемая для потребления в свежем виде и для промышленной переработки			- Внешний вид - Запах и вкус - Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру - Массовая доля корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем	
98. ГОСТ 33540		Свежая столовая морковь для промышленной переработки				

1	2	3	4	5	6	7
					на 0,5 см., % от массы - Массовая доля поломанных корнеплодов, % - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей - Наличие посторонней примеси	
99. ГОСТ 32284		Свежая столовая морковь, для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.			Отбор проб: - Внешний вид - Запах и вкус - Размер корнеплодов - Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (или по массе без ботвы), мм - Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см., % от массы - Размер корнеплодов по длине (без черешков) см., - Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плесенью головки, % от массы - Содержание корнеплодов не соответствующих	

1	2	3	4	5	6	7
					данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, % от массы - В т.ч. соответствующих требованиям второго сорта, % - Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм	
100 ГОСТ 1722		Свежая столовая свекла для потребления в свежем виде и для промышленной переработки			Отбор проб; - Внешний вид - Запах и вкус - Внутреннее строение - Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см - Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1 см, с механическими повреждениями на глубину более	

1	2	3	4	5	6	7
					0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности % от массы - Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	
101	ГОСТ 32285	Свежая столовая свекла для общественного питания, и реализации в розничной торговой сети			Отбор проб; - Внешний вид - Запах и вкус - Внутреннее строение Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см - Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности % от массы - Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших	-

1	2	3	4	5	6	7
102 ГОСТ 1723		Луковицы свежего репчатого лука для промышленной переработки			Отбор проб; - Внешний вид - Запах и вкус - Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см - для овальных форм - для других форм - Содержание луковиц с длиной высушенной шейки, % от массы - Более 5 см но не более 10 см - Более 10 см - Более 5 см но не более 20 см - Более 20 см - Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой, % от массы - Содержание луковиц орожденных, % от массы - Содержание луковиц менее установленных размеров, но не более чем на 1 см, - с механическими повреждениями - макроти на глубину одной сочной чешуи и донца, с незначительными зарубцевавшимися повреждениями - сельскохозяйственным и вредителями, в совокупности	-

1	2	3	4	5	6	7
					- Содержание лукавиц, проросших при отгрузках с 1 марта до 1 августа - Содержание лукавиц загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных, стеблевой нематодой и клещами	
103 ГОСТ Р 51783		Свежий репчатый лук для общественного питания и реализации в розничной торговой сети			Отбор проб; - Внешний вид; - Запах и вкус; - Размер лукавиц по наибольшему поперечному диаметру, см; - Содержание лукавиц: С длиной высушенной шейки более 5 см, % от массы; - Содержание лукавиц с недостаточно высушенной шейкой, % от массы; - Содержание лукавиц голенных, % от массы; - Содержание лукавиц размеров менее установленных не более чем на 1 см, % от массы; - Содержание лукавиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а так же с незначительными	-

1	2	3	4	5	6	7
					повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, % от массы; - Содержание лукович проросших при весеннее-летней реализации до 1 августа, % от массы; - Содержание лукович загнивших, запаренных подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.	
104 ГОСТ 1724		Свежая белокочанная капуста для потребления в свежем виде и для промышленной переработки			Отбор проб; - Внешний вид; - Запах и вкус; - Плотность кочана; - Зацветка кочана; - Длина кочерыжки над кочаном; - Масса зачищенного кочана; - Содержание кочанов с сухим разрезанием, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыжки в совокупности % от массы; - Содержание кочанов с механическими повреждениями	

1	2	3	4	5	6	7
					глубиной свыше пяти облегающих листьев, проросших, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) в совокупности % от массы.	
105 ГОСТ 33494		Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Плотность кочана; - Чистота кочана; - Длина кочерыжки над кочаном; - Массовая доля кочанов с сухим разрезанием, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыжки в совокупности % от массы; - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, с механическими	-

1	2	3	4	5	6	7
					повреждениями глубинной свыше пяти облегающих листьев, проросших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гнилых запаренных треснувших в совокупности, % от массы; - Наличие посторонней примеси (камни, листья, ветки и др.)	
106 ГОСТ Р 51809		Свежая белокочанная капуста для общественного питания и реализации в розничной торговой сети			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Плотность кочана; - Зачистка кочана; - Длина кочерыжки над кочаном; - Масса зачищенного кочана; - Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней части кочана и не более пяти в верхней трети кочана, % от массы; - Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но	

1	2	3	4	5	6	7
					не более пяти облигающих листьев в боковой и нижней части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней части кочана, % от массы; - Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги; - Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину не более 3 см, % от массы; - Содержание кочанов треснувших с механическими повреждениями на глубину более 3 см. проросших, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения).	
107 ГОСТ 1725		Свежие томаты			Отбор проб - Внешний вид; - Вкус и запах; - Степень зрелости; - Размер плодов по наибольшему	

1	2	3	4	5	6	7
					поперечному диаметру, см; - Содержание плодов, % от массы; - менее установленного размера - смежной степени зрелости при отгруппке и реализации - с опробковельными образованиями - с не зарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, увядших, перезрелых, подмороженных	
108 ГОСТ Р 55906		Свежие томаты			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Состояние плодов; - Степень зрелости; - Содержание плодов томатов, % от массы; - Первого сорта, - Второго сорта, в т.ч. не соответствующим требованиям второго сорта; - Содержание плодов отпавших от кистей - наличие посторонней	

1	2	3	4	5	6	7
					примеси (листьев, земли) - Содержание плодов с не зарубцевавшимися трещинами, с зелеными или желтыми спинками, зеленых мятых, перезревших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, загнивших, увядших, подмороженных, с прилипшей землей	
109 ГОСТ Р 54752		Огурцы			- Состояние огурцов - Массовая доля (количество) огурцов % для: - Первого сорта, - Второго сорта; - Не соответствующих требованиям второго сорта, в т.ч. с признаками порчи или имеющие горький привкус; - наличие сельскохозяйственных вредителей; - наличие огурцов, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями и пораженных болезнями;	

1	2	3	4	5	6	7
110 ГОСТ 33932		Огурцы			Отбор проб Органолептические показатели - Степень зрелости и состояние огурцов - Массовая доля огурцов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, загнивших, увядших, желтых, с вырванной плодоножкой; Наличие минеральной и посторонней примеси	
111 ГОСТ 4427		Апельсины			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Окраска; - Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм; - Допустимые отклонения: Нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста	

1	2	3	4	5	6	7
					повреждения, следы сажистого грибка и шитовки общей площадью от поверхности плода; - Слабая коричневая пятнистость, общей площадью от поверхности плода, см ² ; - Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	
112 ГОСТ 4428		Мандарины			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Окраска; - Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм; - Допустимые отклонения: Нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения, следы сажистого грибка и шитовки общей площадью от поверхности плода; - Слабая коричневая пятнистость, общей площадью от поверхности плода, см²; - Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	-

1	2	3	4	5	6	7
113 ГОСТ Р 53596		Апельсины, помпельмусы или пумело, лимоны, грейпфруты, лаймы, мандарины			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Окраска; - Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, см; - Массовая доля плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых;	
114 ГОСТ 27198		Виноград свежий Апельсины, помпельмусы или помело, лимоны, грейпфруты, лаймы, мандарины			Массовая доля сахара, %	-
115 ГОСТ 27573		Свежие плоды граната			Отбор проб - Внешний вид; - Вкус и запах; - Степень зрелости; - Наличие плодов поврежденных болезнями и сельскохозяйственным и вредителями; - Наличие плодов загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубевавшимися трещинами, проколами; - Массовая доля (количество) плодов,	

1	2	3	4	5	6	7
					не соответствующих требованиям данного вида, %; - Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм; - Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по размеру, %; - Наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами.	
116 ГОСТ 7176		Свежий продовольственный картофель			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм Содержание клубней размером: - для округло-овальной формы до 10 мм включительно, %; - для удлиненной формы до 20 мм включительно, %; - содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевшие на площади более 2 см², %;	

1	2	3	4	5	6	7
					- содержание клубней позеленевших на поверхности более 1/4; - Содержание увядших клубней с легкой морщинистостью при заготовках картофеля урожая текущего года; - Содержание клубней с механическими повреждениями более 5 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины), %; - Содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней; - Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, %; - Содержание клубней, пораженных болезнями, %; - Содержание клубней подмороженных, запаренных, с признаками «удушья»; - Наличие органической и минеральной примеси	
117 ГОСТ 7177		Арбузы			- Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Состояние плодов - Степень зрелости - Массовая доля	

1	2	3	4	5	6	7
					плодов, не соответствующая требованиям данного сорта, % - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых - Массовая доля арбузов, не соответствующая калибровке (в случае калибровки), %	
118 ГОСТ 7975		Плоды тыквы			Отбор проб - Внешний вид; - Степень зрелости; - Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания, % - Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов; - Наличие сельскохозяйственных вредителей; - Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями и пораженных болезнями; - Наличие гнилых плодов;	

1	2	3	4	5	6	7
					- Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см	
119 ГОСТ 7178		Свежие дыни			Отбор проб - Внешний вид; - Запах и вкус; - Состояние плодов; - Зрелость плодов; - Массовая доля плодов, не соответствующая требованиям данного сорта, %; - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с микотью, поврежденной сельскохозяйственным и вредителями, гнилых и испорченных, разлавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, незрелых и перезрелых; - Массовая доля плодов, не соответствующая калибровке (в случае калибровки), %	
120 ГОСТ 33952		Свежие головки (соцветия) цветной капусты			Отбор проб - Внешний вид; - Состояние головок капусты; - Запах и вкус;	

1	2	3	4	5	6	7
					- Разница в размере головок в одной упаковочной единице, %; - Массовая доля головок, не соответствующая по размерам, %; - Массовая доля головок капусты не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, %; - Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок поврежденных вредителями, наличие минеральных и посторонних примесей, наличие гнилых и испорченных головок	
121 ГОСТ 13907		Баклажаны			- Отбор проб - Внешний вид; - Внутреннее строение; - Размер плодов, см; - Содержание плодов с легким увяданием кожицы, со свежими царапинами и следами от нажимов, %	-
122 ГОСТ 31821					- Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Внутреннее строение - Размер плодов по	-

1	2	3	4	5	6	7
					наибольшему поперечному диаметру, см - Масса плодов, г - Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10%), % - Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов, без повреждения мякоти, % - Массовая доля плодов с поместостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см², % - Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см², с зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см² - Плоды увядшие, запесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти,	

1	2	3	4	5	6	7
					без плодоножки - Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью.	
123 ГОСТ 13908		Сладкий перец			Отбор проб - Внешний вид; - Размер плодов, см; - Вкус; - Содержание плодов %; - Слегка вялых, но не сморщенных, со свежими чарапинами; - С отклонениями от установленных размеров на 1 см, %	-
124 ГОСТ Р 55885					Отбор проб - Внешний вид - Состояние плодов - Запах и вкус - Массовая доля перца, %; первого сорта - не соответствующие требованиям второго сорта - поврежденного порче - Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями и пораженных болезнями Наличие посторонней примеси (земли, песка,	-

1	2	3	4	5	6	7
					остатков листьев, стеблей и пр.) - Наличие плодов гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой, %	
125 ГОСТ 16270		Яблоки свежие ранних сроков созревания			Отбор проб - Внешний вид; - Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм; - Зрелость; - Допускаемые отклонения: механические повреждения	-
126 ГОСТ 27572		Яблоки культурных сортов			Отбор проб Органолептические показатели - Степень зрелости; - Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см; - Содержание плодов менее установленного размера, но не более чем на 1 см, %; - Сетка на плодах; - Нажимы, градобойны, зарубцевавшиеся повреждения вредителями (кроме	-

1	2	3	4	5	6	7
					плодожорки) и болезнями общей площадью, см; - Содержание плодов со свежими проколами, %; - Содержание плодов с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой, %	
127 ГОСТ Р 54697		Яблоки помолологических сортов			Отбор проб - Внешний вид; - Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы; - Дефекты; - Шероховатое побурение кожицы; - Запах и вкус; - Степень зрелости и состояние плодов; - Массовая доля (количество) плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Наличие сорной примеси; - Наличие яблок поврежденных сельскохозяйственными вредителями; - Наличие яблок гнилых, испорченных, перезревших	-

1	2	3	4	5	6	7
128 ГОСТ 16833		Ядро грецкого ореха			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Состояние ядер - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями - Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, %, в т. ч. - ядер гнилых - ядер заплесневелых - массовая доля посторонних примесей или частей скорлупы - Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта по окраске, % - Массовая доля ядер с поверхностными царапинами (только для половинки), % - Массовая доля влаги, %	-
129 ГОСТ 32874		Не очищенные от скорлупы грецкие орехи			Отбор проб - Внешний вид скорлупы - Внешний вид ядра - Запах и вкус - Степень зрелости орехов - Наличие живых сельскохозяйственных	

1	2	3	4	5	6	7
					вредителей на скорлупе и в ядре - Массовая доля влаги, % в орехах в скорлупе в ядре - Массовая доля влаги в свежих (молодых) орехах в скорлупе, % - Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы, % - Массовая доля орехов с плесенью (только для свежих молодых орехов), % - Массовая доля ядер, не соответствующая требованиям сорта. В том числе: ядер с плесенью ядер недостаточно развившихся усохших или сморщенных ядер пророслых, гнилых или испорченных, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями - Массовая доля посторонних примесей, % Из них массовая доля минеральных примесей - Массовая доля орехов других помолотических	

1	2	3	4	5	6	7
					сорт., % - Массовая доля орехов, не соответствующих по калибровке, %	
130 ГОСТ 16832					Отбор проб - Внешний вид - Качество скорлупы - Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру, мм - Поверхность ореха - Выход ядра, % - Отделяемость ядра от скорлупы - Цвет и качество ядра - Вкус и запах ядра - Влажность ядра, % - Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы, % (по массе) - Наличие орехов с подсохшей кожурой, % (по массе) - Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов, % (по массе) - Наличие живых вредителей внутри ореха	-
131 ГОСТ 16830		Орехи миндаля сладкого			Отбор проб - Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
					- Плотность и поверхность скорлупы - Состояние ядра - Выход ядра, % - Влажность ядра, % - Наличие ореховой скорлупы, % (по массе) - Наличие посторонних примесей - Наличие орехов, поврежденных вредителями, % (по массе) - Наличие орехов с подсохшей кожурой, % (по массе) - Наличие орехов с плесневым ядром, % (по массе) - Наличие орехов с камелью, % (по массе) - Наличие орехов с камелью, % (по массе) - Наличие проточных орехов, % (по массе) - Наличие орехов с горьким ядром % (по массе) - Наличие живых вредителей	
132 ГОС 32811		Орехи миндаля сладкого в скорлупе			- Отбор проб - Внешний вид скорлупы - Внешний вид ядра - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и в ядре	-

1	2	3	4	5	6	7
					- Состояние орехов - Запах и вкус - Массовая доля влаги, %: - в орехах в скорлупе - в ядре - Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта, % - Прогорклых или поврежденных сельскохозяйственным и вредителями, со следами гниения или порчи, в том числе, с плесенью - Массовая доля посторонней примеси, % - Массовая доля ореха миндаля горького, % - Массовая доля орехов миндаля другихпомологических сортов, %, - Массовая доля орехов не соответствующих требованиям по калибровке, %	
133	ГОСТ 16835	Сухие ядра орешника фундука			- Отбор проб - Внешний вид - Вкус и запах - Плотность - Средняя масса ядра, г - Базисная влажность ядер, % - Влажность ядер, %	-

1	2	3	4	5	6	7
					- Содержание ядер, %: - Ломаных - Сморщенных, сохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями - Прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинной - Засоренность скорлупой и примесями - Наличие живых вредителей - Повреждение наружной оболочки ядра	
134 ГОСТ 16525		Свежие орехи съедобного каштана			- Отбор проб - Внешний вид - Масса ореха, г - Консистенция ядра - Окраска ядра в разрезе - Вкус и запах ядра - Влажность ядра орехов, % - Наличие орехов с явными повреждениями вредителями - Орехи со скрытыми повреждениями вредителями, % к массе - Орехи с явными и скрытыми повреждениями	-

1	2	3	4	5	6	7
					вредителями, % к массе - Орехов с массой менее 5г, % - Орехи раздавленные и с механическими повреждениями	
135 ГОСТ 32873		Свежие орехи каштана съедобного, не очищенные от кожуры			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Состояние орехов - Наличие живых сельскохозяйственных вредителей - Наличие орехов, поврежденных сельскохозяйственным и вредителями - Наличие гнилых орехов - Наличие посторонних примесей - Массовая доля орехов первого сорта, % - Массовая доля орехов второго сорта, % - Массовая доля орехов с небольшими дефектами ядра, % - Массовая доля орехов не соответствующая требованиям второго сорта, % - Массовая доля орехов с переторчками, % Количество орехов в 1 кг, не соответствующих	-

1	2	3	4	5	6	7
					требованиям по калибровке, %	
136 ГОСТ 20450		Свежие или моченые ягоды брусники			Отбор проб - Допускаемое содержание ягод брусники, % от массы: - Недозрелых (белоглазка) - Перезревших (покоричневевших) - Допускаемое содержание ягод примятых, законсервированных собственным соком, % от массы - Допускаемое содержание примеси, % от массы: - Съедобных плодов других видов растений - Органической примеси	-
137 ГОСТ 33499		Свежие плоды груш			Отбор проб - Внешний вид - Степень зрелости - Запах и вкус - Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм - Массовая доля груш, не соответствующая данному товарному сорту по качеству и размерам, % - Наличие плодов заплесневевших,	-

1	2	3	4	5	6	7
					загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ - Наличие посторонней примеси - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
138 ГОСТ 21713		Свежие груши поздних сроков созревания			Отбор проб - Внешний вид; - Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм; - Зрелость; - Запах и вкус; - Массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам, % - Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими	-

1	2	3	4	5	6	7
					механическими повреждениями, остатками химических веществ - Наличие посторонней примеси - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
139 ГОСТ 32787		Плоды свежих абрикосов			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Степень зрелости - Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм - Массовая доля плодов, не соответствующая данному товарному сорту, в т.ч. не соответствующих второму сорту - Массовая доля плодов наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отгибается от указанного на упаковке, % - Массовая доля плодов предназначенных для промышленной	-

1	2	3	4	5	6	7
					переработки, % - Наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых - Наличие минеральных и посторонних примесей - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
140	ГОСТ Р 54702	Персики и нектарины			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Массовая доля плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Диаметр максимального поперечного сечения, мм - Минимальный вес плода, г - Массовая доля плодов не соответствующих требованиям калибровки, % - Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	-

1	2	3	4	5	6	7
141 ГОСТ Р 51433		Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты			Массовая доля растворимых сухих веществ в плодах, град Брикса	-
142 ГОСТ 32283		Свежая крупноплодная алыча			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Степень зрелости - Массовая доля плодов со свежими механическими повреждениями, % - Массовая доля плодов с зарубцевавшимися механическими повреждениями сельскохозяйственным и вредителями, % - Массовая доля плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Массовая доля плодов предназначенных для промышленной переработки, % - Наличие плодов загнивших и зеленых;	-
143 ГОСТ 32286		Свежие сливы			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Степень зрелости - Размер плодов по наибольшему	-

1	2	3	4	5	6	7
					поперечному диаметру, мм - Содержание плодов не соответствующих размерам, указанным на упаковке, % от массы - Содержание плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Наличие сельскохозяйственных вредителей- Содержание гнилых, перезревших и зеленых плодов - Наличие посторонних примесей	
144	ГОСТ 33801	Свежие плоды вишни			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Степень зрелости - Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм - Массовая доля плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, %	-

1	2	3	4	5	6	7
					- Массовая доля плодов не соответствующих требованиям калибровки, % - Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых - Наличие посторонней примеси	
145	ГОСТ 31822	Плоды кабачков			- Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Внутреннее строение - Размер плодов по длине без плодоножки, см - Масса плодов, г - Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10% - Массовая доля плодов с царапинами, потертых, но без повреждения мякоти, % - Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки, % - Массовая доля плодов увядших, с излишней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с повреждением мякоти,	-

1	2	3	4	5	6	7
					перезревших, с пустотами и трещинами	
146	ГОСТ 32810	Корнеплоды свежей редьки			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Внутреннее строение - Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм - Массовая доля корнеплодов менее установленных размеров на 10%, % - Массовая доля корнеплодов с отклонениями, % - Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам, % - Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших - Наличие минеральных и посторонних примесей - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	-
147	ГОСТ 32786	Свежий столовый виноград			Отбор проб - Внешний вид - Степень зрелости и состояние винограда	-

1	2	3	4	5	6	7
					- Запах и вкус - Массовая концентрация сахаров, г/лм3 - Массовая доля нецельных гроздей, % - Масса грозди, г - Массовая доля гроздей не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Наличие гроздей и ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями - Наличие гроздей с засохшими, загнившими и, раздавленными ягодами - Наличие посторонних примесей	
148 ГОСТ 33309		Свежие ягоды клюквы			- Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Массовая доля ягод не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, % - Наличие ягод запаренных, забродивших,	-

1	2	3	4	5	6	7
					запешневелых, загивших, со следами химических средств защиты - Массовая доля органической примеси, % - Наличие зеленых ягод - Наличие несъедобных ягод, минеральной примеси, %- Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
149	ГОСТ 33854	Головки капусты брокколи			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Высота головки, см - Массовая доля головок, не соответствующая требованиям товарного сорта, % - Массовая доля головок, не соответствующая требованиям калибровки, % - Наличие минеральной и посторонней примеси, % - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности - Наличие головок	-

1	2	3	4	5	6	7
					гнилых, запаренных, мороженых, пораженных вредителями и болезнями	
150 ГОСТ Р 54700		Кочаны и розетки листьев китайской капусты			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Отношение поперечного диаметра кочана к его длине - Массовая доля капусты, %: - Второго сорта - Не соответствующей требованиям второго сорта - Наличие минеральных и посторонних примесей, % - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности - Наличие гнилой и испорченной капусты	-
151 ГОСТ Р 55909		Свежий чеснок			Отбор проб - Внешний вид - Запах и вкус - Состояние лукович - Массовая доля лукович с отпавшими зубками и незначительными механическими	-

1	2	3	4	5	6	7
					повреждениями, % - Размер лукович по наибольшему поперечному диаметру, мм - Массовая доля лукович с размерами менее установленных норм, % - Наличие сельскохозяйственных вредителей - Массовая доля лукович, пораженных вредителями, % - Наличие лукович гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, %	
152 ГОСТ 32065		Сушеные овощи: белокочанную капусту, репчатый лук, столовую морковь, столовую свеклу, чеснок, зеленый горошек, белые коренья петрушки, сельдерей и пастернака, зелень петрушки, сельдерей и укропа			- Внешний вид; - Консистенция; - Вкус и запах; - Цвет; - Форма и размеры;	-
153 ГОСТ 33915		Свежие ягоды малины и ежевики			Отбор проб - Внешний вид; - Степень зрелости и состояние ягод; - Запах и вкус; - Массовая доля ягод малины и ежевики, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих	-

1	2	3	4	5	6	7
					более низкому сорту, %; - не соответствующих второму сорту; - Массовая доля примеси растительного происхождения, %; - Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.); - Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты; - Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
154	ГОСТ Р 54695	Овощную свежую фасоль			Отбор проб - Внешний вид; - Внутреннее строение; - Запах и вкус; - Массовая доля (количество) фасоли, %; Первого сорта Второго сорта в том числе, не отвечающей требованиям второго сорта или с признаками порчи; - с волокнистыми нитями;	-

1	2	3	4	5	6	7
					- без плодonoжки и части чашелистника (при условии, что створки остаются закрытыми, сухими и необесцвеченными); - с признаками порчи; - Наличие сельскохозяйственных вредителей, %; - Наличие гнилых и исторченных бобов, %; - Ширина боба, мм;	
155	ГОСТ Р 54699	Побеги спаржи			Отбор проб - Внешний вид; - Окраска спаржи; - Запах и вкус; - Массовая доля (количество) спаржи, %; - первого сорта - второго сорта или с небольшими трещинами - не соответствующей требованиям второго сорта - в том числе с признаками порчи; - Наличие побегов пустотелых или с небольшими трещинами, связанными с их промывкой, %; - Наличие механически поврежденных побегов (очищенных от	-

1	2	3	4	5	6	7
					кожицы и сломанных); - Наличие минеральной и сорной примесей; - Наличие сельскохозяйственных вредителей; - Наличие спаржи, поврежденной сельскохозяйственным и вредителями; - Наличие гнилой и испорченной спаржи	
156	ГОСТ 27853	Соленые и квашеные овощи, моченные плоды и ягоды			Отбор проб	-
157	ГОСТ 7194	Свежий картофель, овощи			Отбор проб	-
					Отбор проб	-
					Наличие земли, %	
158	ГОСТ 28038	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе на соковую продукцию: фруктовые соки и нектары, фруктовые концентрированные соки, фруктовые пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокодержашие напитки			Патунин	(от 10 и более), мкг/дм³ (от 10x10⁷ и более), %
159	ГОСТ 26323	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля растительных примесей, %	-
160	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства и корма			Содержание радионуклидов: Cs 137	(0,1-10000) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7		
161	ГОСТ 28876	Пряности и приправы	10.83.11 10.83.13	0901, 0902,	Отбор проб	-		
162	ГОСТ 15113.0	Пищевые концентраты	10.84.12.150 10.84.2	0903, 0904- 0910	-	-		
163	ГОСТ 50847	Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления с жиром и без жира		2101 11 001 2101 11 001 4				
164	ГОСТ Р ИСО 1839	Чай						
165	ГОСТ 28875	Пряности и смеси из них						
166	ГОСТ 15113.3	Пищевые концентраты			Отбор проб	-		
167	ГОСТ 15113.4				Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-		
168	ГОСТ 15113.5				Массовая доля влаги, %	-		
					Кислотность, % (в пересчете на соответствующую кислоту) / градусы	-		
169	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахарозы, %	-		
170	ГОСТ 31776				Перга	01.49.21 01.49.24.150	Отбор проб	-
171	ГОСТ Р 54644				Натуральный мед	0409		-
172	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1985							

1	2	3	4	5	6	7
173	ГОСТ 28888	Молочко маточное пчелиное			Отбор проб	-
					Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах)	-
					Механические примеси	Наличие-отсутствие
					Массовая доля сухих веществ	(0,5-35,0), %
					Массовая доля воска	(0,5-4,0), %
					Окисляемость продукта	(1,0-20,0), с
					Концентрация	(0,5-12,0), %
					Водородные ионы ед.рН (рН) водного раствора маточного молока с массовой долей 1%	-
					Массовая доля лепеновых кислот	(0,7-5,0), %
					Массовая доля сырого протеина	(0,5-50,0), %
					Массовая доля восстанавливающихся сахаров	(0,5-50,0), %

1	2	3	4	5	6	7
174 ГОСТ 5904		Кондитерские изделия	10.81, 10.82.21, 10.82.22, 10.82.23, 10.71.11, 10.71.12, 10.72.12	1701 1702 1703 1704 1905	Отбор проб	-
175 ГОСТ 32751		Кондитерские изделия и полуфабрикаты				
176 ГОСТ 12569		Сахар белый, прочие виды сахара и простиниковый сахар-сырец				
177 ГОСТ 33444		Крахмал и крахмалопродукты			Отбор проб	-
178 ГОСТ 12572		Сахар-песок и сахар-рафинад			Цветность	-
179 ГОСТ 12576		Сахар-песок и сахар-рафинад			Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	-
180 ГОСТ 26312.1		Крупа	10.61.21.110- 10.61.21.120, 10.61.22.110- 10.61.22.190, 10.61.24, 10.61.31, 10.61.32.110- 10.61.32.129, 10.61.33, 10.61.40	1101 00 1102 1103 1104 1105 1106 1108 1109 1904	Отбор проб	-
181 ГОСТ 10846		Зерно и продукты его переработки			Массовая доля белка, %	-
182 ГОСТ 29033		Зерно и продукты его переработки			Массовая доля жира, %	-
183 ГОСТ 27493		Мука и отруби			Кислотность, градус кислотности	-
184 ГОСТ 27558					Цвет Запах Вкус Хруст	-
185 ГОСТ 27560					Крупность помола, % (остаток на сите, проход через сито)	-

1	2	3	4	5	6	7
186 ГОСТ 20239		Мука, крупа и отруби			Массовая доля магнетитной примеси, мг/кг	-
187 ГОСТ 26312.3		Крупа			Зараженность вредителями хлебных запасов, экз/кг	-
188 ГОСТ 26312.4					Крупность (номер), %	-
					Вредная примесь, %	-
					Доброкачественное ядро, %	-
					Сорная примесь, %	-
189 ГОСТ 26312.5					Минеральная примесь, %	-
190 ГОСТ 26312.7					Зольность, %	-
					Влажность, %	-
191 ГОСТ 26312.6		Овсяные хлопья			Кислотность, градус кислотности	-
192 ГОСТ 26312.2		Крупа			Органолептические показатели (вкус, цвет, запах) Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев, минуты	-

1	2	3	4	5	6	7
193	ГОСТ Р 50437	Бобовые культуры	01.11.11 01.11.12	0708 0713 10	Отбор проб	-
194	ГОСТ Р ИСО 24333	Зерно и продукты его переработки	01.11.20 01.11.31-	0713 20 000 0 0713 31 000 0		
195	ГОСТ 28666.2	Зерновые и бобовые культуры	01.11.33 01.11.41	0713 32 000 0 0713 33		
196	ГОСТ Р 54895	Зерно пшеницы, ржи, ячменя, овса	01.11.42 01.11.61	1001 19 000 0 1002 90 000 0	Натура, г/дм ³	-
197	ГОСТ 10940	Зерно	01.11.62 01.11.69	1003 90 000 0 1004 90 000 0	Типовой состав, %	-
198	ГОСТ 10847	Зерно для продовольственных и технических целей	01.11.71 01.11.73	1005 1904	Зольность, %	-
199	ГОСТ 10987	Зерно пшеницы и риса	01.11.74 01.11.75 01.11.81		Стекловидность, %	-
200	ГОСТ 10843	Зерно гречихи, проса, овса и риса			Пленчатость, %	-
201	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки			Массовая доля белка, %	-
202	ГОСТ 27676	Зерно пшеницы, ржи, а также выработанная из него мука			Число падения	(0-900), с
203	ГОСТ ISO 520	Все виды зерновых и бобовых культур			Масса 1000 зерен, г	-
204	ГОСТ Р 54478	Зерно мягкой и твердой пшеницы			Количество клейковины, %	-
					Качество клейковины, единицы ИДК	-
205	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки			Массовая доля жира, %	-
206	ГОСТ 10844	Зерно, предназначенное для продовольственных, фуражных и технических целей			Кислотность, градус кислотности	-
207	ГОСТ Р 31700	Зерно и продукты его переработки: муку, крупу, зародышевые хлопья,			Кислотное число	(2,0-200,0), мг КОН / г

1	2	3	4	5	6	7
		отруби				
208	ГОСТ 10845	Зерно и продукты его переработки			Массовая доля крахмала, %	-
209	ГОСТ 13586.5	Зерно зерновых (знаковых), включая кукурузу, в т.ч. кукурузу в початках, стержни кукурузы, и зернобобовых культур			Влажность, %	-
210	ГОСТ 10967	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур			Запах и цвет	-
211	ГОСТ 17082.1	Плоды эфиромасличных культур	01.11.81 01.11.82	1201 1202	Отбор проб	-
212	ГОСТ 10857	Семена масличных культур, используемые в качестве сырья для маслодобывающей промышленности	01.11.9 01.11.95 01.11.99	1203 1204 1205 1206	Массовая доля жира, %	-
213	ГОСТ 10855	Семена масличных культур		1207 1208	Пужистость, %	-
214	ГОСТ 10858	Семена масличных культур, предназначенные для промышленной переработки			Кислотное число масла, мгКОН/г	-
215	ГОСТ 13496.18	Комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.50, 01.19.10, 10.41.41, 10.81.22, 10.91.10.110, 10.91.10.170, 10.91.10.180	2302 2303 2304 00 000 2305 00 000 2306 2308 00 2309	Кислотное число жира, мгКОН/г	-
216	ГОСТ 26570	Все виды растительных кормов, комбикормов и комбикормового сырья (за исключением кормовых фосфатов)			Массовая доля кальция, %	-
217	ГОСТ 31675	Все виды кормов растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения и кормовых прожжей			Массовая доля сырой клетчатки	(2,0-50,0), %

1	2	3	4	5	6	7
218 ГОСТ 13496.4		Все виды кормов, комбикорма и комбикормовое сырье (за исключением минерального происхождения, дрожжей кормовых и паприна)			Массовая доля азота, %	-
					Массовая доля сырого протеина, %	
219 ГОСТ Р 51421		Все виды кормов, комбикормов и комбикормового сырья			Массовая доля растворимых хлоридов, %	-
220 ГОСТ Р 51636		Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля водорастворимых углеводов	(1-50), %
221 ГОСТ 13979.2		Жмыхи, шроты и горючий порошок, получаемые при переработке масличных семян			Массовая доля жира, %	-
222 ГОСТ 13979.5					Массовая доля металопримесей, %, мгн ⁻¹ , мг/кг	-
223 ГОСТ Р 54705		Жмыхи, шроты и горючий порошок			Массовая доля влаги, и летучих веществ, %	(от 1 и более), %
224 ГОСТ 26176		Все виды кормов растительного происхождения, комбикорма			Массовая доля растворимых углеводов (сахаров), %	-
					Массовая доля легкогидролизуемых углеводов (крахмала), %	
225 ГОСТ 13496.10		Все виды комбикормов			Споры головневых грибов, %	-
226 ГОСТ 26657		Все виды растительных кормов, комбикормов, комбикормовое сырье (за исключением минерального сырья, дрожжей кормовых и паприна)			Массовая доля фосфора, %	-
227 ГОСТ 13496.9		Комбикорма			Массовая концентрация	-

1	2	3	4	5	6	7
					металломангнитной примеси, мг/кг	
228 ГОСТ 31640		Все виды кормов растительного и животного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения			Массовая доля сухого вещества	(5,0 – 95,0), %
229 ГОСТ Р 54951		Все виды кормов для животных, кроме: - молочных продуктов; - минеральных веществ; - смесей, содержащих большое количество молочных продуктов или минеральных веществ (например, заменители молока); - кормов для животных, содержащих увлажнители (например, пропиленгликоль); - животных и растительных жиров и масел, семян масличных культур, жмыхов, зерна и зерновых продуктов			Массовая доля влаги, %	-
230 ГОСТ 32045		Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля сырой золь, нерастворимой в растворе соляной кислоты, %	-
231 ГОСТ 32040		Все виды растительных кормов, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля сырого протеина, %	-
					Массовая доля сырой клетчатки, %	
					Массовая доля сырого жира, %	

1	2	3	4	5	6	7
					Влага, %	
					Массовая доля сырой золы	(0,1-40,0), %
232 ГОСТ 32041		Все виды комбикормов и комбикормового сырья (за исключением сырья минерального происхождения)			Массовая доля кальция	(0,5-15,0), %
					Массовая доля фосфора	(0,2-10,0), %
233 Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы. Утв. ГВБ Госагропром СССР от 16.07.1987 г.		Кормов животного и растительного происхождения, комбикормов и рыбной муки			Пастереллы	Обнаружено/ Не обнаружено
234 ГОСТ 30131		Жмыхи и шроты			Массовая доля влаги, %	-
					Массовая доля жира, %	-
					Массовая доля протеина, %	-
					Массовая доля золы, %	-
235 Методика М 04-44-2006 «Определение витаминов А, Д и Е в премиксах и витаминных концентратах»		Премиксы и витаминные концентраты			Витамин А	(0,03-17,0), г/кг
					Витамин Д	(0,001-1,2), г/кг
					Витамин Е	(0,5-200,0), г/кг
236 ГОСТ 13496,8 Метод п. 3.1		Все виды комбикормов			Крупность размола, %	-
					Неразмолотые семена культурных и дикорастущих растений	-
237 ГОСТ Р 51899		Гранулированные комбикорма для сельскохозяйственных животных, птицы, рыб, кроликов, нутрий, пушных			Внешний вид и цвет Размер гранул, мм Разбухаемость гранул,	-

1	2	3	4	5	6	7
		зверей, а также для непродутивных животных (кошек, собак и др.)			минуты	
238	ГОСТ 13979.9	Жмыхи и шроты			Активность урезы	(0,05-2,0), ед. рН
239	ГОСТ 13496.15	Все виды растительных кормов, комбикормов, комбикормовое сырье (за исключением минерального сырья, дрожжей кормовых и паприна), мука животного	10.13.16, 10.20.41, 10.91.10.120, 10.91.10.130, 10.92.10	0210 92 990 0 0210 99 900 0 2301 2309	Массовая доля сырого жира, %	-
240	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения, утв. ГУВ МСХ СССР от 21.05.1981 г.	Корма животного происхождения			Бактерии рода Proteus	Обнаружено / Не обнаружено
241	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы. Утв. ГУВ Госагропром СССР от 16.07.1987 г.				Пастереллы	Обнаружено/ Не обнаружено
242	ГОСТ 30425	Все виды полных консервов			Промышленная стерильность	Соответствует/ Не соответствует
243	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы			Водородный показатель (рН)	(1,0-14,0), ед. рН
244	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару			Внешний вид, внешний вид тары	Соответствует/ Не соответствует
	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару			Герметичность тары	-
					Состояние внутренней поверхности металлической тары	

1	2	3	4	5	6	7
245	ГОСТ 25311	Кормовая мука животного происхождения			Общая бактериальная обсемененность	(1,0 и более), КОЕ/г
246	Правила бактериологического исследования кормов утв. 10.06.75 г.	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука			Энтеропатогенные типы кишечной палочки	Обнаружено/ Не обнаружено
2. Семена, посадочный материал						
247	ГОСТ 10852	Семена масличных культур, включая сою и арахис	01.11.11.112, 01.11.11.122, 01.11.12.112,	1001 1 1000 0 1002 10 000 0 1003 10 000 0 1004 10 000 0 1005 10	Отбор проб	-
248	ГОСТ 12036	Семена сельскохозяйственных культур, за исключением хлопчатника, сахарной свеклы, цветочных культур	01.11.11.122, 01.11.20.112, 01.11.20.122, 01.11.20.132, 01.11.20.142, 01.11.31.120, 01.11.31.220, 01.11.31.229, 01.11.32.112, 01.11.32.122,		Прием и отбор проб	-
249	ГОСТ 12037	Семена сельскохозяйственных культур (за исключением семян хлопчатника, сахарной свеклы, цветочных культур, пустельных пастбищных растений)	01.11.33.111, 01.11.42.120		Чистота и отход семян, %	-
250	Атлас плодов и семян сорных и ядовитых растений, засоряющих подкарантинную продукцию	Подкарантинная продукция			Сорная, ядовитая примесь, засоряющая подкарантинную продукцию	Обнаружено/ Не обнаружено
251	ГОСТ 12038	Семена сельскохозяйственных культур (за исключением сахарной свеклы, цветочных культур и хлопчатника)			Всхожесть, %	-
252	ГОСТ 12039	Семена арбуза, баклажана, бобов кормовых, вики, гороха, гречихи, дыни, капусты, катрана степного, клевера лугового, клеверины, конопля, кукурузы, льна, люпина однолетнего,			Жизнеспособность, %	-

1	2	3	4	5	6	7
		люцерны синей, нута, овса, огурца, перца, подсолнечника, пшеницы, репаса, ржи, риса, сои, томата, тыквы, фасоли, ячменя				
253	ГОСТ 12041	Семена сельскохозяйственных культур			Влажность, (%)	-
254	ГОСТ 12042	Семена сельскохозяйственных культур (за исключением семян хлопчатника, сахарной свеклы*, цветочных культур), том числе шлифованные, сегментированные, калиброванные и дражированные			Масса 1000 семян, г	-
255	ГОСТ 12043	Семена пшеницы, ячменя, овса, ржи, кукурузы, гороха, вики, чечевицы, люпина, люцерны, райграса, пырея, свеклы, подсолнечника и некоторых видов семейства капустных			Подлинность семян, %	-
256	ГОСТ 12044	Семена аниса, гороха, кориандра, кукурузы, льна, лука, моркови, овса, подсолнечника, проса, пшеницы, риса, ржи, свеклы, тмина, сои, фасоли, фенхеля, шалфея мускатного, ячменя			Зараженность болезнями, (%), шт, шт/кг, количество спор, приходящееся на площадь отпечатка семени)	-
257	ГОСТ 27988	Семена масличных культур			Цвет	-
					Запах	-
258	ГОСТ Р 53135	Посадочный материал (подвой, черенки, саженцы, рассада) плодовых, ягодных, субтропических, орехоплодных, цитрусовых культур и чая			Зараженность болезнями и пораженность вредителями	Наличие/Отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
259 ГОСТ 17082.4		Плоды эфиромасличных культур, предназначенные для промышленной переработки и использования в качестве пряностей			Запах Степень зараженности клещом, шт/кг Зараженность семеном, %	-
260 ГОСТ 30361		Семена эфиромасличных культур, предназначенные к посеву			Заселённость клещом Заселённость семеном (число вредителей в 1 кг семян)	-
261 ГОСТ 17082.3		Плоды эфиромасличных культур, предназначенные для промышленной переработки и использования в качестве пряности			Массовая доля расколотых плодов, %	-
					Эфиромасличная примесь, %	-
					Сорная примесь, %	-
3. Ветеринарные исследования биологического материала животных, в т.ч. павших						
262 МУ по лабораторной диагностике стафилококкоза животных №432-3 от 29.07.1987 г.		Группы, патологический и биологический материал (в т.ч. смывы) от животных и птиц	-	-	Стафилококкоз	Выделено/ Не выделено
263 МУ по лабораторной диагностике септиемии пчел №433-6 от 18.08.1986 г., ГУВ Госагропром СССР		Полмор или пчелы	-	-	Септиемия	Выделено/ Не выделено
264 ГОСТ 32222		Свежеполученная неразбавленная, свежеполученная разбавленная и замороженная сперма производителей сельскохозяйственных животных	-	-	Отбор проб	-
265 Правила взятия патологического материала, крови, кормов, пересылки их		Патологический материал и биологический материал, корма	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	для лабораторного исследования (утв. Главным управлением ветеринарии Министерства СХ СССР от 24 июня 1971 г.)					
266	Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидации очагов африканской чумы свиней (утв. Приказом Минсельхоза РФ от 31 мая 2016 г. № 213) п. IV, V	Патологический материал	-	-	Отбор проб	-
267	ГОСТ 32198 Метод п.8.1	Свежеполученная неразбавленная, свежеполученная разбавленная и замороженная сперма производителей сельскохозяйственных животных	-	-	Общее количество микроорганизмов	(10 – 5000), КОЕ в 1 см ³
	ГОСТ 32198 Метод п.8.2				Бактерии группы кишечной палочки (Коли-титр)	(0,01-0,3) см ³
	ГОСТ 32198 Метод п.8.3				Синегнойная палочка	Обнаружено / Не обнаружено
	ГОСТ 32198 Метод п.8.4				Анаэробная микрофлора	Обнаружено / Не обнаружено
	ГОСТ 32198 Метод п.8.5				Грибы рода <i>Aspergillus</i> /вида <i>flavus</i> , <i>fumigatus</i> , рода <i>Candida</i> и прочие	Обнаружено / Не обнаружено
	ГОСТ 32198 Метод п.8.6				Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Обнаружено / Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
268	Инструкция по применению тест-системы для выявления возбудителя микоплазмоза методом ПЦР.	Нозальные, конъюнктивальные, слезные, истечения, сывороточная жидкость суставов, желток, аллантоисную жидкость эмбрионов, паренхиматозные органы, трахея, воздухоносные мешки павшей птицы, цельная кровь, сыворотки (лечебные), культуры клеток, сперма	-	-	ДНК микроорганизмов рода <i>Mycoplasma</i>	Выявлено/ Не выявлено
	Инструкция по применению набора для выявления ДНК патогенных микоплазм собак (<i>M. canis</i> , <i>M. cynos</i>).		-	-	ДНК патогенных микоплазм собак (<i>M. canis</i> , <i>M. cynos</i>).	Выявлено/ Не выявлено
	Инструкция по применению набора для выявления патогенных микоплазм кошек (<i>M. felis</i> , <i>M. gatiae</i>)				Выявление патогенных микоплазм кошек (<i>M. felis</i> , <i>M. gatiae</i>)	Выявлено/ Не выявлено
269	МУ по отбору и пересылке проб головного мозга, сывороток крови и костной ткани с целью диагностики бешенства животных и оценки эффективности оральных антирабических вакцин. Утв. ФГУ ВНИИЗЖ от 01.07.2009 г.	Головной мозг, сыворотка крови, костная ткань	-	-	Отбор проб	-
270	МУ по обнаружению флуоресцентным методом антибиотиков тетрациклинового ряда в тканях зубов и костей животных для контроля поедаемости оральных антирабических вакцин Утв. ФБУ Федеральный центр охраны здоровья животных	Зубы, костная ткань	-	-	Антибиотики тетрациклинового ряда	Обнаружены/ Не обнаружены
271	МУ 13-7-2/137 Методические указания по патоморфологической диагностике болезней животных, птиц и рыб в ветеринарных лабораториях	Патологический материал	-	-	Патологоанатомические изменений	-
272	Инструкция по применению тест-системы для выявления возбудителя туберкулеза <i>Mycobacterium avium</i> методом ПЦР	Культуры микобактерий, цельная кровь, молоко КРС, биопсийный материал, в т.ч. лимфатические узлы, мокрота, фарингеальные смывы, моча,	-	-	ДНК <i>Mycobacterium avium</i>	Выявлено/ Не выявлено

1	2	3	4	5	6	7
		фекалии, носовая слизь				
273	Инструкция по применению тест-системы для диагностики токсоплазмоза животных методом ПЦР	Фекалии, патологический материал, соскобы со слизистых оболочек животных	-	-	ДНК <i>Toxoplasma gondii</i>	Выявлено/ Не выявлено
274	Инструкция по применению тест-системы для выявления вируса трансмиссивного гастроэнтерита свиней методом ПЦР	Фекалии, фрагменты тонкого кишечника	-	-	ДНК вируса трансмиссивного гастроэнтерита свиней	Выявлено/ Не выявлено
275	ГОСТ 25753 Животные сельскохозяйственные. Методы лабораторной диагностики болезней Ауески п.2	Патологический материал, сыворотка крови	-	-	Вирус болезни Ауески	Положительный/ Отрицательный
276	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК вируса нодулярного дерматита (<i>Lumpy skin disease virus</i>) методом ПЦР.	- биологический материал (фрагменты тканей и органов, цельная кровь, мазки со слизистых конъюнктивы и ротоглотки, молоко, сперма)	-	-	ДНК вируса нодулярного дерматита (<i>Lumpy skin disease virus</i>)	Выявлено/ Не выявлено
277	Инструкция по применению тест-системы для диагностики парвовирусного энтерита собак и норок и панлейкопении кошек методом ПЦР	- фекалии; - мазки со слизистой прямой кишки	-	-	ДНК парвовирусов (<i>Canine parvovirus</i> , <i>Feline parvovirus</i> , <i>Mink enteritis virus</i>)	Выявлено/ Не выявлено
278	Инструкция к набору реагентов для выявления ДНК вируса оспы овец и коз (<i>sheep pox and goat pox virus</i>) методом ПЦР	- биологический материал; - содержимое везикул, pustul, папулы и оспенные корки, - фрагменты тканей и органов, - сыворотка крови	-	-	ДНК вируса оспы и коз (<i>sheep pox and goat pox virus</i>)	Выявлено/ Не выявлено
279	Определение хлорида натрия обратным титрованием по методу Фольгарда. Определение поваренной соли в патологическом материале (по Мору). одобрено Главным управлением	Патологический материал	-	-	Поваренная соль	(0,06-5,8) %

1	2	3	4	5	6	7
	ветеринарии Госагропрома СССР 11.11.1987 г.					
280	МУ 1550-76 «Методические указания по определению зоокумарина в тканях и крови животных, в приманках и препаратах (пенюкумарин) хроматографическим и спектрофотометрическим методами», утв. Зам. Главного Государственного санитарного врача СССР 20.12.1976 г.	Патологический материал	—	—	Зоокумарин (варфарин)	(0,2-60,0), мг/кг
4.Объекты внешней среды (воды поверхностные, смывы, почва и т.п.)						
281	ГОСТ 31861	Любые типы вод	—	—	Отбор проб	—
282	МУК 4.2.2942-11 Метод п. 3.2 (3.2.5; 3.2.7)	Смывы	—	—	БГКП (колиформы) Pseudomonas aeruginosa	Не обнаружено/ обнаружено
	МУК 4.2.2942-11 Метод п. 3.1	Воздушная среда (воздух)			ОМЧ	(1,0 и выше) КОЕ/м ³
					S.aureus	Обнаружено / Не обнаружено
	МУК 4.2.2942-11 Метод п. 4	Материал и инструментарий на стерильность	—	—	Стерильность	Стерилин/ Не стерилин
283	ГОСТ 31942 (ISO 19458:2006)	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, а также вода плавательных бассейнов	—	—	Отбор проб для микробиологического анализа	—
284	Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания №01-19/9-11 от 21.07.1992 г.	Смывы с технологического оборудования	—	—	КМАФАнМ БГКП	(1-300), КОЕ/см ² ; Обнаружено / Не обнаружено с поверхности 100 см ² .

1	2	3	4	5	6	7
	Метод Приложение 3				Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено / Не обнаружено с поверхности 100 см ² ;
285	Методические указания МУ 287-113 по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения. Метод Приложение 3	Смывы	-	-	Золотистый стафилококк Синегнойная палочка Бактерии группы кишечной палочки	Обнаружено/ Не обнаружено
	Методические указания МУ 287-113 по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения. Метод Приложение 6		-	-	Стерильность	Стерильно/ Не стерильно
286	ГОСТ Р 57001	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	-	-	Массовая доля (концентрация) активного хлора, %	-
287	МУК 4.2.734 Метод Приложение А, Б	Смывы	-	-	Общая бактериальная обсемененность	1 КОЕ/ см ³ и более
		Воздух производственных помещений	-	-	Плесени	1 КОЕ/ см ³ и более
					Общая бактериальная обсемененность	1 КОЕ/ м ³ и более
					Плесени	1 КОЕ/ м ³ и более
288	Методика измерений суммарной объемной (удельной) активности альфа-излучающих и бета-излучающих радионуклидов в питьевой воде, воде водосточника и природных водах с помощью альфа-бета радиометров. №419/210-(01.00250-2008) от 02 июля 2013г	Питьевая вода, воды водосточника и природные воды	-	-	Измерения суммарной объемной (удельной) активности альфа-излучающих радионуклидов	(0,05-400) Бк/л (Бк/кг)

1	2	3	4	5	6	7
289	МУ 2.1.5-800-99 Метод Приложение 7	Сточные воды	-	-	Сальмонеллы	(1 и выше) КОЕ/л
	МУ 2.1.5-800-99 Метод Приложение 6 (пункт 1-4)				Общие колиформные бактерии (ОКБ)	(1 - 10 ³) КОЕ в 100 мл
	МУ 2.1.5-800-99 Метод Приложение 6 (пункт 5)				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	(1 - 10 ³) КОЕ в 100 мл
290	Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде (Утв. Зам. Министра здравоохранения СССР Глав.государственный санитарный врач СССР П.Н.БУРГАСОВ от 5 марта 1974 г. N 1150-74).	Вода	-	-	Сальмонелла	Обнаружено/ Не обнаружено
					Сибирская язва	Обнаружено/ Не обнаружено
					Энтеропатогенные кишечные палочки	Обнаружено/ Не обнаружено
291	ГОСТ 17.4.3.01	Почва	-	-	Отбор проб при общих и локальных загрязнениях	-
Пищевые продукты, продовольственное сырье и корма для животных, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе						
292	ГОСТ 31904	Пищевые продукты			Отбор проб	-
					Отбор проб	
293	ГОСТ ИСО 6497	Корма, в том числе рыбный корм			Железо, мг/кг	-
294	ГОСТ 26928	Пищевые продукты			Витамин А	(0,2-200,0) мг/кг
					Витамин Е	(1,0-100000,0) мг/кг
295	Методика М 04-10-2007 «Определение витаминов А и Е в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья и БАД»					

1	2	3	4	5	6	7
296	Методика измерений удельной активности природных радионуклидов, цезия-137, стронция-90 в пробах объектов окружающей среды и продукции предприятий с применением спектрометра-радиометра гамма и бета-излучений МКТБ-01 «РАДЭК» и гамма-спектрометра МКСП-01 «РАДЭК», №126/210-(01.00250-2008)-2011 от 03 мая 2011 г.	Пробы объектов окружающей среды и продукции			Содержание радионуклидов: Cs 137 Sr 90	(0,1-10000) Бк/кг (0,1-10000) Бк/кг
297	ГОСТ 32064 Метод п. 4.1, 9.1.	Пищевые продукты, корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов			Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Не обнаружено / Обнаружено
	ГОСТ 32064 Метод п. 4.2, 5, 9.2, 9.3				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	(1 и выше) КОЕ/г(см³)
298	ГОСТ 30425	Все виды полных консервов			Промышленная стерильность Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В, seteus и В, ролупуха Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В, subtilis Мезофильные клостридии C. botulinum C. perfringens (кроме C. botulinum и	Соответствует/не соответствует Обнаружено / Не обнаружено (1 и выше) КОЕ/г(см³) Обнаружено / Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					<i>S. cerevisiae</i>) Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи; Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Обнаружено / Не обнаружено
299	Методика измерений массовой концентрации молока сухого в пробах продуктов питания методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов «Сухое молоко-ИФА» производства ООО «Хема»	Продукты питания			Массовая концентрация сухого молока Качественное определение наличия сухого молока в продукте	(0,05-20,0), % Наличие/Отсутствие
300	МУК 4.2.2304-07	Пищевые продукты			Генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО) растительного происхождения	Обнаружено/ Не обнаружено Содержание ГМО (0,1 – 5,0), %
301	Инструкции по применению тест-системы «ЧИС» для определения видовой принадлежности тканей кур и свиней методом ПЦР	Корма для животных и продукты питания: Рыбная и мясная мука, комбикорма для КРС и МРС, племенной птицы, сухие и консервированные корма для непродуктивных животных, сырая мясная продукция, мясные продукты, подвергшиеся кулинарной обработке			ДНК курицы домашней (<i>Gallus gallus</i>) и свиньи домашней (<i>Sus scrofa</i>)	Выявлено/ Не выявлено

Указываются документы, содержащие в себе совокупность конкретно указанных операций, выполнение которых обеспечивает получение результатов измерений с установленными показателями точности. При заполнении указываются: реквизиты документа, устанавливающего правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе конкретные пункты, содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, заявленные на аккредитацию.

*** Указывается для целей включения в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза (в иных случаях ставится прочерк "-").

***** Заполняется отдельно для каждого документа, указанного в строке 24 (при наличии).

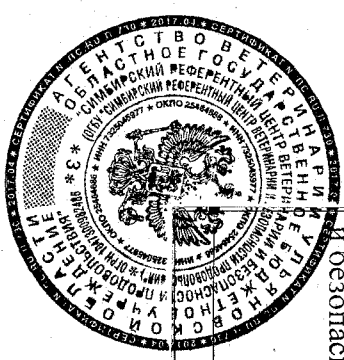
Должность уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица



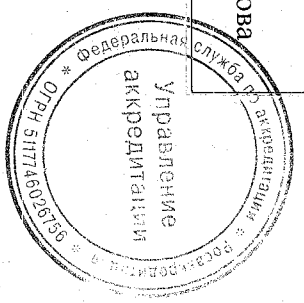
прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 89 листов.

Начальник ОГБУ «Сибирский
референтный центр ветеринарии
и безопасности продовольствия»



[Signature]

Т.Н. Рузанова



Эксперт по аккредитации

[Signature]

Е.В. Лебединская

Технический эксперт

[Signature]

О.Р. Орман

[Signature]

Бермант О.В. (М.В. Степанов)

12