

Э К З Е М П Л Я Р

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

СЕМИСОРОВА К. Н.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение

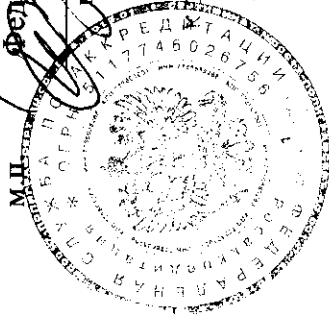
заявлению о сокращении области

аккредитации

N 10/2083

от "26" июня 2012 г.

на 47 листах, лист 1



Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Романовском и Ребрихинском районах»
наименование испытательной лаборатории (центра)

658620, Алтайский край, Завьяловский район, с. Завьялово, ул. Центральная, 18;

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»						
1	ГОСТ 13217-13	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки;	922001 922006 922015	из 0201 из 0202 из 0203	Отбор проб	-
2	ГОСТ 7269-2015	Молоко и молочные продукты	922201 922202	из 0204 из 0205		
3	ГОСТ 26809.1-2014	Рыба, нерыбные объекты	922203	из 0206		
4	ГОСТ 26809.2-2014	промышленные объекты	922204	из 0207		
5	ГОСТ 13928-84	вырабатываемые из них;	922205	из 0208		
6	ГОСТ Р ИСО 707-2010	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и	918500 918540	из 0209 из 0210		

1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 5667-65	хлебобулочные изделия; Сахар и кондитерские изделия Плодоовощная продукция; Масличное сырье и жировые продукты; Напитки; Другие продукты; Продукты детского питания;	918547	из 0301		
8	ГОСТ 27668-88		922480	из 0302		
9	ГОСТ 26312.1-84		922100	из 0303		
10	ГОСТ 13586.3-15		922800	из 0304		
11	ГОСТ Р 54640-2011		924090	из 0305		
12	ГОСТ 1750-86		926060	из 0306		
13	ГОСТ 7194-81		926070	из 0401		
14	ГОСТ 26313-14		927001	из 0402		
15	ГОСТ 12231-66		927100	из 0403		
16	ГОСТ 32189-13		926340	из 0404		
17	ГОСТ 28875-90		926350	из 0405		
18	ГОСТ 8285-91		971920	из 0406		
19	ГОСТ 29142-91		929400	из 0407		
20	ГОСТ 31762-12		929410	из 0408		
21	ГОСТ 6687.0-86		929300	0409000000		
22	ГОСТ 15113.0-77		914900	0410000000		
23	ГОСТ 33444-2015		911005	из 0701		
24	ГОСТ 8756.0-70		911007	из 0702		
25	ГОСТ 32901-2014 п. 5		911001	из 0703		
26	ГОСТ 31904-2012		912000	из 0704		
27	ГОСТ 7702.2.0-95/ ГОСТ 50396.0-2013 п. 1		913000	из 0705		
28	ГОСТ 9792-73 п.3		988200	из 0706		
			916453	из 0707		
			916457	из 0708		
			916401	из 0709		
			916100	из 0710		
			919902	из 0711		
			914630	из 0712		
			919101	из 0713		
			916220	из 0714		
			914110	из 0801		
			914120	из 0802		
			914210	из 0803		

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

29	ГОСТ 31339-2006					
30	ГОСТ 31467-2012					
31	ГОСТ 20235.0-74					
32	ГОСТ Р 54644-2011					
33	ГОСТ 13586.6-93					
34	ГОСТ Р 51453-99 ГОСТ 8285-91 ГОСТ 7636-85				5-оксиметилфурфурол	1,0-85 мг/кг
35	ГОСТ 13340.2-77				Зараженность, загрязненность вредителями хлебных запасов	-
36	ГОСТ Р 54354-2011				Перекисное число	0,1-45 ммоль/кг О 0,03-1,3 %
37	ГОСТ 21237-75				Металлические примеси	-
38	ГОСТ Р 53665-2009				Микробиологические показатели: Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
39	ГОСТ 32149-2013				<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружены/ не обнаружены
40	ГОСТ 21237-75				Иерсинии	Обнаружены/ не обнаружены
41	ГОСТ Р 54354-2011				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	<1x10 ⁷ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
42	ГОСТ Р 54354-2011					
43	ГОСТ 26968-86					
44	ГОСТ 26972-86					
45	ГОСТ Р 50396.1-10					
46	ГОСТ 32149-2013					
47	ГОСТ Р 54354-2011					

1	2	3	4	5	6	7
48	ГОСТ 32149-2013				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
49	ГОСТ 21237-75					
50	ГОСТ Р 54374-2011					
51	ГОСТ Р 54354-2011					
52	ГОСТ Р 53913-2010 (ИСО 7251:2005)					
53	ГОСТ Р 54354-2011					
54	ГОСТ Р 53944-2010					
55	ГОСТ Р 54674-2011					
56	ГОСТ Р 54354-2011					
57	ГОСТ 7702.2.7-2013					
58	ГОСТ 28560-90					
59	ГОСТ Р 53944-2010					
60	ГОСТ 21237-75					
61	ГОСТ Р 54354-2011					
62	ГОСТ 7702.2.6-93					
63	ГОСТ Р 54354-2011					
64	ГОСТ 28566-90					
65	ГОСТ Р 54354-2011					
66	ГОСТ Р 54354-2011					
67	ГОСТ 30706-2000					
68	ГОСТ 28805-90					
69	ГОСТ Р 54354-2011					
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
					E.coli	Обнаружены/ не обнаружены
					S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
					Сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружены/ не обнаружены
					Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
					Плесени	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
					Дрожжи	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
70	МУК 4.2.2046-06				V. parahaemolyticus	Обнаружены/ не обнаружены
71	ГОСТ 10444.8-13				Бактерии V. cereus	Обнаружены/ не обнаружены
72	ГОСТ Р 54354-2011				Неспоорообразующие Микроорганизмы	Соответствует/ не соответствует
73	ГОСТ 30425-94				Мезофильные сульфитредуцирующие кlostридии	Соответствует/ не соответствует
74	ГОСТ 30425-94				Pseudomonas aeruginosa	Соответствует/ не соответствует
75	ГОСТ Р 54354-2011				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп V. cereus и V. parahaemolyticus	Соответствует/ не соответствует
76	ГОСТ 30425-94				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп V. cereus и V. parahaemolyticus	Соответствует/ не соответствует
77	ГОСТ 10444.1-84				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп V. cereus и V. parahaemolyticus	Соответствует/ не соответствует
78	ГОСТ 10444.8-13				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп V. cereus и V. parahaemolyticus	Соответствует/ не соответствует
79	ГОСТ 30425-94				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп V. cereus и V. parahaemolyticus	Соответствует/ не соответствует
80	ГОСТ 30425-94				Мезофильные кlostридии C. botulinum и (или) C. perfringens	Соответствует/ не соответствует
81	ГОСТ 10444.9-88				Мезофильные кlostридии C. botulinum и (или) C. perfringens	Соответствует/ не соответствует
82	ГОСТ 10444.7-88				Мезофильные кlostридии C. botulinum и (или) C. perfringens	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
83	ГОСТ 30425-94				Мезофильные кловстридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens)	Соответствует/ несоответствует
84	ГОСТ 30425-94				Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	Соответствует/ несоответствует
85	ГОСТ 10444.11-13					
86	ГОСТ 10444.12-13					
87	ГОСТ 30425-94				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	Соответствует/ несоответствует
88	ГОСТ 30425-94				Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы В.polutuxa	Соответствует/ несоответствует
89	ГОСТ 30425-94				Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	Соответствует/ несоответствует
90	ГОСТ Р 54075-2010					

1	2	3	4	5	6	7
91	МУК 4.2.3016-12 п.3				Паразитологические показатели: Отбор проб	-
92	МУК 3.2.988-00 п. 2.1.					-
93	МУК 4.2.2747-10 п. 4					-
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "На соковую продукцию из фруктов и овощей"						
94	ГОСТ 26313-2014	Соковая продукция, в том числе: из фруктов и (или) овощей, выпускаемая в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза, за исключением: продукции из фруктов и овощей, произведенной гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством; процессами производства, хранения, перевозки и утилизации соковой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза	2009		Отбор проб	-
95	ГОСТ 8756.0-70				Органолептические показатели: Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, герметичность, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
96	ГОСТ 31904-2012				Аскорбиновая кислота	не менее $1 \cdot 10^{-3} \%$
97	ГОСТ 8756.1-79				Массовая доля сахара	3-80 %
98	ГОСТ 24556-89				Массовая доля осадка	0-50 %
99	ГОСТ 8756.13-87				Содержание золы	1-15 г/дм ³
100	ГОСТ 8756.9-78				Определение общей щелочности золы	5-80 ммоль NaOH/дм ³
101	ГОСТ Р 51432-99				Определение мякоти	5-20 %
102	ГОСТ Р 51436-99				Определение относительной плотности	1,0000-1,4500
103	ГОСТ Р 51442-99					
104	ГОСТ 33276-2015					

1	2	3	4	5	6	7
105	ГОСТ 26669-85				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
106	ГОСТ 26670-91					-
107	ГОСТ 10444.1-84					-
108	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					-
109	ГОСТ 30425-97				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы (<i>B. cereus</i> , <i>B. p. putref.</i> , <i>B. subtilis</i>)	Соответствует/ несоответствует
110	ГОСТ 10444.8-88					
111	ГОСТ 30425-97				Мезофильные клубнички (<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i>)	Соответствует/ несоответствует
112	ГОСТ 10444.9-88					
113	ГОСТ 10444.7-88				Неспорообразующие микроорганизмы	Соответствует/ несоответствует
114	ГОСТ 30425-97					
115	ГОСТ 30425-97				Плесневые грибы	Соответствует/ несоответствует
116	ГОСТ 10444.12-13					
117	ГОСТ 28805-90				Дрожжи	Соответствует/ несоответствует
118	ГОСТ 30425-97					
119	ГОСТ 10444.12-13				Молочнокислые микроорганизмы	Соответствует/ несоответствует
120	ГОСТ 28805-90					
121	ГОСТ 30425-97					Соответствует/ несоответствует
122	ГОСТ 10444.11-13					

1	2	3	4	5	6	7
123	ГОСТ 30425-97				Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Соответствует/ не соответствует
124	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
125	ГОСТ 31747-2012				БГКП (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
126	ГОСТ 30726-2001				E. coli	Обнаружены/ не обнаружены
127	ГОСТ 31746-2012				S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
128	ГОСТ 10444.14-91				Плесеней по Говарду	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
129	ГОСТ Р 52816-2007				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены/ не обнаружены
130	ГОСТ 10444.8-13				B. cereus	Обнаружены/ не обнаружены
131	МУК 4.2.3016-12				Паразитологические показатели: Яйца гельминтов	Обнаружены/ не обнаружены
132	МУК 4.2.3016-12				Цисты кишечных патогенных микроорганизмов	Обнаружены/ не обнаружены
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»						
133	ГОСТ 32190-13	Масложировая продукция, включая:		150210 151710	Отбор проб	-
134	ГОСТ 31762-12	масла растительные – все виды, фракции масел		120600 120791		
135	ГОСТ 32189-13	растительных; продукты переработки растительных масел и жиров, включая		1509 151000		
136	ГОСТ 31904-2012			151211910		

1	2	3	4	5	6	7
137	ГОСТ 31762-12	жиры рыб; за исключением: 1) масложировой продукции, полученной в процессе непереработки производства 2) пищевой масложировой продукции		151411900 1517 150100 150200 1504 1506000000	Органолептические показатели: Внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, прозрачность Физико-химические показатели: Массовая доля фосфорсодержащих веществ Массовая доля нежировых примесей Микробиологические показатели: КМАФАнМ Дрожжи Плесени	- 2-2300 мг/кг - <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
138	ГОСТ 32189-13					
139	ГОСТ 31753-12					
140	ГОСТ 5481-89					
141	ГОСТ Р 52100-2003					
142	ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010	Зерно, поставляемое на пищевые цели, за исключением: 1) зерна, предназначенного для семейных целей 2) продуктов переработки зерна	971920 971928 971950 971400	из 1001 из 1002 из 1003 из 1004 из 1005 из 1006 из 1008	Отбор проб Показатели безопасности Токсичные элементы: Подготовка проб Свинец Кадмий Мышьяк Ртуть	- - 0,04-10 мг/кг 0,05-50 мг/кг 0,007-7,0 мг/кг 0,01-50 мг/кг
143	ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010					
144	ГОСТ 13586.3-83					
145	ГОСТ 26929-94					
146	ГОСТ Р 51301-99					
147	ГОСТ Р 51301-99	Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»				
148	ГОСТ 31628-2012					
149	ГОСТ 26927-86					

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

Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008г № 88-ФЗ

(с изменениями, предусмотренными Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 22 июля 2010г № 163-ФЗ

150	ГОСТ 26809-86	Пищевая продукция, в т.ч.: Молоко и молочные продукты	922200	0401	Отбор проб	-
151	ГОСТ 13928-84		922232	0402		
152	МУК 4.2.577-96		922210	0403		
153	ГОСТ Р ИСО 707-2010		922230	0404		
154	ГОСТ Р 32189-13		922290	040510	Органолептические показатели: Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
155	ГОСТ 28283-15		922712	040590		
156	ГОСТ 31449-13		922321	040610		
157	ГОСТ 31453-13		922480	040630		
158	ГОСТ Р 52790-07		922100			
159	ГОСТ Р 53507-09		922800			
160	ГОСТ Р 53436-09					
161	ГОСТ Р 31457-12					
162	ГОСТ 29245-91					
163	ГОСТ Р 52686-06					
164	ГОСТ Р 52685-06					
165	ГОСТ Р 52253-04					
166	ГОСТ 32261-13					
167	ГОСТ Р 51331-99					
168	ГОСТ Р 53666-2009					
169	ГОСТ 31450-13					

1	2	3	4	5	6	7
170	ГОСТ 31451-13					
171	ГОСТ 31452-13					
172	ГОСТ 31454-12					
173	ГОСТ 31455-12					
174	ГОСТ 31456-13					
175	ГОСТ 31703-2012					
176	ГОСТ 5867-90					Физико-химические показатели: 0-6,5 %
177	ГОСТ 22760-77					Массовая доля жира
178	ГОСТ 25179-2014					Массовая доля белка -
179	ГОСТ 31584-2012					Массовая доля общего фосфора (0,01-1,5) %
180	ГОСТ 3624-92					Кислотность 1-150 °Г
181	ГОСТ 3625-84					Плотность 0-55 %
182	ГОСТ 3626-73					Массовая доля СОМО, сухое вещество 0-100 %
183	ГОСТ 30305.1-95					
184	ГОСТ 30648.3-99					
185	ГОСТ 3623-73					Фосфатаза -
186	ГОСТ 8756.18-70					Определение герметичности -
187	ГОСТ 30305.4-95					Индекс растворимости -
188	ГОСТ 32939-14					Аммиак -
189	ГОСТ 24065-80					Наличие соды 0,05-1 %
190	ГОСТ 24067-80					Наличие перекиси водорода -

1	2	3	4	5	6	7
191	ГОСТ Р 52100-03				Массовая доля молочного жира в жировой фазе	-
192	ГОСТ 32892-14				Определение pH	3-8 ед. pH
193	ГОСТ 30627.2-98				Массовая доля витамина «С»	-
194	ГОСТ 29248-91				Массовая доля сахарозы	10-20 %
195	ГОСТ 31660-12				Массовая концентрация йода	0,05-10,0 мг/кг
196	ГОСТ 3627-81				Массовая доля хлористого натрия	0,0117-2,925 %
197	ГОСТ Р 55246-2012				Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
198	ГОСТ Р 55331-2012				Массовая доля кальция	-
199	ГОСТ 26929-94				Показатели безопасности	
200	ГОСТ Р 51301-99				Токсичные элементы:	
201	ГОСТ Р 51301-99				Подготовка проб	-
202	ГОСТ 31628-12				Свинец	0,02-2,0 мг/кг
203	ГОСТ 26930-86				Кадмий	0,005-1,5 мг/кг
204	ГОСТ 26927-86				Мышьяк	0,001-2,0 мг/кг
205	ГОСТ 26669-85				Ртуть	0,002-0,05 мг/кг
206	ГОСТ 26670-91				Микробиологические показатели:	-
207	ГОСТ 10444.1-84				Подготовка проб	
208	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					

1	2	3	4	5	6	7
209	МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
210	ГОСТ Р 52687-06				Промышленная стерильность	Соответствует/ не соответствует
211	ГОСТ 32901-2014				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены
212	ГОСТ 29185-91				Бактерии <i>V. cereus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
213	ГОСТ 10444.8-13				Эшерихии <i>E. coli</i>	Обнаружены/ не обнаружены
214	ГОСТ 30726-01				Ацидофильные бактерии	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
215	ГОСТ 10444.11-13					
Единые СанЭпГ требования, утвержденные Решением № 299, с изменениями; СанПиН 2.3.2.1078-01, с изменениями						
216	ГОСТ 9792-73	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки			Отбор проб	-
217	ГОСТ 7269-15					-
218	ГОСТ 8756.0-70					-
219	ГОСТ Р 50396.0-2013					-
220	ГОСТ 31467-2012					-
221	ГОСТ Р 51447-99					-
222	ГОСТ 31904-2012					-
223	ГОСТ 7269-15				Органолептические показатели: Внешний вид и вид на срезе, вкус и запах, цвет, консистенция,	-
224	ГОСТ 23392-16					-
225	ГОСТ 20235.0-74					-
226	ГОСТ 4288-76					-

1	2	3	4	5	6	7
227	ГОСТ 16594-85				прозрачности и аромата бульона; размер и вязка батонов, цвет жира или рассола, посторонние примеси, степень снятия оперения, состояние кожи и костной системы, массовая доля костных включений, плотность и цвет белка, - чистота скорлупы, запах соевого	-
228	ГОСТ 9959-2015					-
229	ГОСТ 8756.1-79					-
230	ГОСТ 31470-2012					-
231	ГОСТ 32951-2014					-
232	ГОСТ Р 51944-02					-
233	ГОСТ 31936-2012					-
234	ГОСТ 31720-2012					-
235	ГОСТ 31655-2012					-
236	ГОСТ 9792-73					-
237	ГОСТ 8756.18-70					-
238	ГОСТ 25011-81				Физико-химические показатели: Массовая доля белка	-
239	ГОСТ 29301-92				Массовая доля крахмала	0,7-15,4 %
240	ГОСТ 4288-76					
241	ГОСТ 31469-2012				Массовая доля хлорида натрия	0,02-14,6 % 0,2-10 % 0,2-29,2%
242	ГОСТ 31936-2012				Массовая доля панировки	-
243	ГОСТ 4288-76					
244	МУ МЗ СССР № 122-5\72 от 23.10.91г				Массовая доля хлеба	-
245	МУ МЗ СССР № 122-5\72 от 23.10.91г				Массовая доля покрытия	-

1	2	3	4	5	6	7
246	ГОСТ Р 51478-99				Определение pH	1-14 ед. pH
247	ГОСТ 31469-2012				Массовая доля сухого веществ	25,0-99,5 %
248	ГОСТ 31469-2012				Массовая доля общего фосфора	20-250 мг/кг
249	ГОСТ 9794-15				Остаточная активность кислой фосфатазы	0-0,012 %
250	ГОСТ 32009-2013				Определение составных частей	-
251	ГОСТ 23231-90				Посторонние примеси	-
252	ГОСТ 31787-2012				Массовая доля азота	-
253	ГОСТ 8756.1-79				Микробиологические показатели: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
254	ГОСТ 31469-2012				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
255	ГОСТ 32008-2012				S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
256	ГОСТ 26968-86					
257	ГОСТ 26972-86					
258	ГОСТ Р 50396.1-10					
259	ГОСТ 32149-2013					
260	ГОСТ Р 54354-2011					
261	ГОСТ 32149-2013					
262	ГОСТ 21237-75					
263	ГОСТ Р 54374-2011					
264	ГОСТ Р 54354-2011					
265	ГОСТ 32149-2013					

266	ГОСТ Р 54374-2011				Обнаружены/не обнаружены
267	ГОСТ Р 54354-2011				Обнаружены/не обнаружены
268	ГОСТ 32149-2013				Обнаружены/не обнаружены
269	ГОСТ 21237-75				Обнаружены/не обнаружены
270	ГОСТ Р 53665-2009				Обнаружены/не обнаружены
271	ГОСТ Р 54354-2011				Обнаружены/не обнаружены
272	ГОСТ 21237-75				Обнаружены/не обнаружены
273	ГОСТ Р 54354-2011				Обнаружены/не обнаружены
274	ГОСТ 7702.2.6-2015				Обнаружены/не обнаружены
275	ГОСТ Р 54354-2011				Обнаружены/не обнаружены
276	ГОСТ ISO21527-1-2013				$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
277	ГОСТ 28805-90				
278	ГОСТ Р 54354-2011				Обнаружены/не обнаружены
279	ГОСТ Р 53913-2010 (ИСО 7251:2005)				
280	ГОСТ Р 54354-2011				
281	ГОСТ 7702.2.7-2013				Обнаружены/не обнаружены
282	ГОСТ 28560-90				
283	ГОСТ 32149-2013				
284	ГОСТ 21237-75				
285	МУК 2657-82				Обнаружены/не обнаружены
286	ГОСТ Р 54354-2011				

1	2	3	4	5	6	7
287	ГОСТ 10444.9-88				C. perfringens	Обнаружены/ не обнаружены
288	ГОСТ 28566-90				Бактерии рода Enterococcus	Обнаружены/ не обнаружены
289	ГОСТ Р 54354-2011				Bacillus cereus	Обнаружены/ не обнаружены
290	ГОСТ 10444.8-2013				Молочнокислые микроорганизмы	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
291	ГОСТ Р 54354-2011				Промышленная стерильность	Соответствует/ не соответствует
292	ГОСТ 30425-94				Паразитологические показатели: Отбор проб	-
293	ГОСТ 10444.11-13				Отбор проб	-
294	ГОСТ Р 54354-2011					-
295	ГОСТ 30425-94					-
296	МУК 4.2.2747-10 п. 4					-
297	ГОСТ 8756.0-70	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них				-
298	ГОСТ 7631-08					-
299	ГОСТ 31904-2012					-
300	ГОСТ 31339-2006					-
301	ГОСТ 7631-2008				Органолептические показатели:	-
302	ГОСТ 26664-85				Состояние рыбы, внешний вид и состояние наружного покрова;	-
303	ГОСТ 31793-2012				Вкус, запах, консистенция мяса рыбы, характеристика разделки, порядок	-
304	ГОСТ Р 51496-99					-
305	ГОСТ 7448-06					-
306	ГОСТ 31794-2012					-
307	ГОСТ 8756.18-70					-

1	2	3	4	5	6	7
308	ГОСТ 1368-03				укладывания, цвет рыбы, наличие чешуи, посторонние примеси;	-
309	ГОСТ Р 51495-99				Цвет жабр, состояние глаз, запах, разделка, консистенция	-
310	ГОСТ 1629-15				Физико-химические показатели:	-
311	ГОСТ 18173-04				Массовая доля составных частей	-
312	ГОСТ 26664-85				Массовая доля отстоя в масле	-
313	ГОСТ 20221-90				Массовая доля бензойноокислого натрия	0,005-2,5 %
314	ГОСТ 32157-2013				Массовая доля жира	0-100 %
315	ГОСТ 27001-86				Общая кислотность	0-1,2 %
316	ГОСТ 26829-86				Влага	0-100%
317	ГОСТ 27082-14				Длина, масса	
318	ГОСТ 26185-84				Массовая доля золы	0,5-5 %
319	ГОСТ 26185-84				Посторонние примеси	-
320	ГОСТ 1368-2003				Микробиологические показатели:	
321	ГОСТ 26185-84				Бактерии рода Enterococcus	Обнаружены/ не обнаружены
322	ГОСТ 26185-84				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/ не обнаружены
323	ГОСТ 28566-90					
324	ГОСТ 28560-90					

1	2	3	4	5	6	7
325	МУК 4.2.2046-06				V. parahaemolyticus	Обнаружены/ не обнаружены
326	ГОСТ 30726-2001				E.coli	Обнаружены/ не обнаружены
327	ГОСТ 30425-94				Промышленная стерильность	Соответствует/ не соответствует
328	ГОСТ 10444.9-88				C. perfringens	Обнаружены/ не обнаружены
329	ГОСТ 10444.11-13				Молочнокислые микроорганизмы	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
330	ГОСТ 10444.8-2013				Bacillus cereus	Обнаружены/ не обнаружены
331	МУК 3.2.988-00 п. 2				Паразитологические показатели: Отбор проб	-
332	ГОСТ Р 54378-2011				Отбор проб	-
333	ГОСТ 26312.1-84	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия				
334	ГОСТ 13586.3-15					
335	ГОСТ 5667-65					
336	ГОСТ 27560-87					
337	ГОСТ 27668-88					
338	ГОСТ 31904-2012					
339	ГОСТ 13586.3-15				Органолептические показатели: Излом, форма, вкус, состояние изделий после варки Состояние, цвет, запах	-
340	ГОСТ 5667-65					-
341	ГОСТ 27560-87					-
342	ГОСТ 26312.1-84					-
343	ГОСТ 26312.2-84					-
344	ГОСТ 572-60					-

1	2	3	4	5	6	7
345	ГОСТ 6292-93					-
346	ГОСТ 7022-97					-
347	ГОСТ 27558-87					-
348	ГОСТ 10967-90					-
349	ГОСТ Р 52061-03					-
350	ГОСТ 8494-96					-
351	ГОСТ 30483-97					-
352	ГОСТ 26312.4-84				Физико-химические показатели: Сорная примесь	-
353	ГОСТ 30483-97				Массовая доля сырой клейковины	-
354	ГОСТ 31699-2012					-
355	ГОСТ 27839-13					-
356	ГОСТ 28796-90					-
357	ГОСТ 13586.4-83				Зараженность вредителями	-
358	ГОСТ 26312.3-84				Кислотность	0,2-50 %
359	ГОСТ 26312.6-84					
360	ГОСТ 31964-2012					
361	ГОСТ 27493-87					
362	ГОСТ 13586.3-15				Загрязненность вредителями	-
363	ГОСТ 26312.3-84					
364	ГОСТ 26312.5-84				Массовая доля золы	0,05-1,0 %
365	ГОСТ 686-83				Намокаемость	-

1	2	3	4	5	6	7
366	ГОСТ ISO 11050-2013	Сахар и кондитерские изделия	911100		Загрязнения животного происхождения	-
367	ГОСТ 30706-2000				Микробиологические показатели:	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
368	ГОСТ 28805-90				Дрожжи и плесневые грибы	
369	ГОСТ ISO 21527-1-2013				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/не обнаружены
370	ГОСТ 28560-90				Bacillus cereus	Обнаружены/не обнаружены
371	ГОСТ 10444.8-2013				Отбор проб	-
372	ГОСТ 12569-99				Органолептические показатели: Вкус, запах, сыпучесть, цвет, чистота раствора, форма, поверхность, вид в изломе, вид в разрезе, качество начинки	-
373	ГОСТ 5904-82					-
374	ГОСТ 31904-2012					-
375	ГОСТ 32751-2014					-
376	ГОСТ 12576-14				Физико-химические показатели: Намокаемость	-
377	ГОСТ 5904					
378	ГОСТ 5897-90					
379						
380	ГОСТ 10114-80 ГОСТ 12575-01				Массовая доля сахара и редуцирующих веществ	0,2-80 %
381	ГОСТ 31896-2012					

1	2	3	4	5	6	7
382	ГОСТ 12573-13				Массовая доля ферропримесей	-
383	ГОСТ 26811-2014				Массовая доля общей сернистой кислоты	0,00064-16 %
384	ГОСТ Р 54642-2011				Массовая доля влаги, сухих веществ	0,5-50 %
385	ГОСТ 12572-15				Цветность	-
386	ГОСТ 30706-2000				Микробиологические показатели:	
387	ГОСТ 28805-90				Дрожжи и плесневые грибы	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
388	ГОСТ ISO21527-1-2013					
389	ГОСТ Р 54644-11	Мед	988200	0409000000	Отбор проб	-
390	ГОСТ 31766-2012					
391	ГОСТ Р 54644-11				Органолептические показатели: Аромат, вкус, запах, механические примеси	-
392	ГОСТ 31776-2012				Физико-химические показатели:	
393	ГОСТ 31774-2012				Массовая доля воды	13-25 %
394	ГОСТ Р 54644-11				Массовая доля редуцирующих сахаров	55-90 %
395	ГОСТ 32167-2013					
396	ГОСТ Р 54644-11				Массовая доля сахарозы	1-20 %
397	ГОСТ 32167-2013					
398	ГОСТ Р 54644-11				Диагностическое число	1-10 ед. Готе

1	2	3	4	5	6	7
399	ГОСТ Р 54644-2011				Оксиметилфурфурол (качественная реакция)	1-100 мг/кг
400	ГОСТ 31766-2012				Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора меда с массовой долей 10%	1-14 ед. рН
401	ГОСТ Р 54644-11				Общая кислотность	1-10 NaOH
402	ГОСТ 32169-2013				Водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
403	ГОСТ 31766-2012				Свободная кислотность	(0-80,0) мэкв/кг
404					Массовая доля золы	-
405	ГОСТ 26929-94				Показатели безопасности: Токсичные элементы: Подготовка проб	-
406	ГОСТ Р 51301-99				Свинец	0,002-50 мг/кг
407	МУ 08-47/136				Кадмий	0,005-50 мг/кг
408	ГОСТ Р 51301-99				Мышьяк	0,001-2,0 мг/кг
409	ГОСТ 31628-12				Ртуть	0,005-0,5 мг/кг
410	МУ 08-47/175					
411	ГОСТ 26927-86					
412	МУ 08-47/229					
413	ГОСТ 7194-81				Отбор проб	-
414	ГОСТ 13341-77					-

Плодоовощная продукция,
в т.ч. чай, кофе и пряности

1	2	3	4	5	6	7
415	ГОСТ 26313-14					-
416	ГОСТ 28875-90					-
417	ГОСТ ISO 6670-2015					-
418	ГОСТ 27853-88					-
419	МУ 5048-89					-
420	ГОСТ 1750-86					-
421	ГОСТ 8756.0-70					-
422	ГОСТ 31904-2012					-
423	ГОСТ 32572-13				Органолептические показатели: Внешний вид, форма, окраска, вкус, запах	-
424	ГОСТ 32573-2013					-
425	ГОСТ 32775-14					-
426	ГОСТ Р 53118-08					-
427	ГОСТ 32147-2013					-
428	ГОСТ 8756.0-70					-
429	ГОСТ 8756.1-79					-
430	ГОСТ Р 51926-02					-
431	ГОСТ 13340.1-77					-
432	ГОСТ 13341-77					-
433	ГОСТ 32284-2013					-
435	ГОСТ 32285-2013					-
436	ГОСТ 1723-15					-
437	ГОСТ 1724-85					-
438	ГОСТ 1725-85					-

1	2	3	4	5	6	7
439	ГОСТ 7176-85					-
440	ГОСТ 7177-2015					-
441	ГОСТ 7178-2015					-
442	ГОСТ 7194-81					-
443	ГОСТ 13908-68					-
444	ГОСТ 26832-86					-
445	ГОСТ Р 55909-2013					-
446	ГОСТ 32284-2013					-
447	ГОСТ Р 51783-01					-
448	ГОСТ Р 51808-13					-
449	ГОСТ Р 51809-01					-
450	ГОСТ Р 55906-2013					-
451	ГОСТ 32285-2013					-
452	ГОСТ 7977-87					-
453	ГОСТ 7975-2013					-
454	ГОСТ 6829-2015					-
455	ГОСТ 6830-89					-
456	ГОСТ 16270-70					-
457	ГОСТ 16830-71					-
458	ГОСТ 32874-2014					-
459	ГОСТ 16833-14					-
460	ГОСТ 20450-75					-
461	ГОСТ 32283-13					-

1	2	3	4	5	6	7
462	ГОСТ 33499-15					-
463	ГОСТ 21715-2013					-
464	ГОСТ 32787-14					-
465	ГОСТ Р 54702-2011					-
466	ГОСТ 21921-76					-
467	ГОСТ 21922-76					-
468	ГОСТ 27572-87					-
469	ГОСТ 27573-2013					-
470	ГОСТ 31782-2012					-
471	ГОСТ Р 51603-00					-
472	ГОСТ 31822-2012					-
473	ГОСТ 31854-2012					-
474	ГОСТ 31782-2014					-
475	ГОСТ 31821-2012					-
476	ГОСТ 21920-2015					-
477	ГОСТ 32099-2013					-
478	ГОСТ 32876-2014					-
479	ГОСТ 7194-81				Физико-химические показатели: Определение наличия земли и примесей	-
480	ГОСТ 7194-81				Размер клубней	-
481	ГОСТ 7194-81				Признаки болезней	-

1	2	3	4	5	6	7
482	ГОСТ 25555.4-91				Зола	0,1-5 %
483	ГОСТ Р 51432-99				Масса нетто	-
484	ГОСТ ISO 928-2015				Плоды, поврежденные с/х вредителями и запасов	-
485	ГОСТ 1750-86				Массовая доля жира	0-100 %
486	ГОСТ 26323-14				Массовая доля сухих веществ или влаги	0-100 %
487	ГОСТ 28875-90				Массовая доля минеральных примесей и посторонних	-
488	ГОСТ 15113.2-77				Массовая доля диоксида серы	0,001-1,0 %
489	ГОСТ 8756.21-89				Массовая доля золы	1,0-30,0 %
490	ГОСТ 26183-84				Массовая доля экстрактивных веществ	1,0-100,0 %
491	ГОСТ 32572-13				Массовая доля общей водорастворимой и водонерастворимой золы	-
492	ГОСТ Р ИСО 7513-2012					
493	ГОСТ ISO 1572-13					
494	ГОСТ 32572-2013					
495	ГОСТ ISO 762-2013					
496	ГОСТ 15113.2-77					
497	ГОСТ 25555.5-14					
498	ГОСТ 28875-90					
499	ГОСТ Р ИСО 9768-2011					
500	ГОСТ 32775-14					
501	ГОСТ ISO 1576-2013					

1	2	3	4	5	6	7
502	ГОСТ 8756.18-70	Продукция пивоваренной промышленности, производство безалкогольных напитков			Внешний и внутренний вид тары	-
503	ГОСТ ISO 750-2013				Титруемая кислотность	-
504	ГОСТ 30706-2000				Микробиологические показатели: Дрожжи и плесневые грибы	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
505	ГОСТ 28805-90					
506	ГОСТ ISO21527-1-2013				Bacillus cereus	Обнаружены/ не обнаружены
507	ГОСТ 10444.8-2013					
508	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены
509	ГОСТ Р 51921-02				Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены
510	МУК 4.2.3016-12 п. 3				Паразитологические показатели: Отбор проб	-
511	ГОСТ 12786-80				Отбор проб	-
512	ГОСТ 6687.0-86	Продукция пивоваренной промышленности, производство безалкогольных напитков			Органолептические показатели: Внешний вид, прозрачность, герметичность укупорки, аромат	-
513	ГОСТ 31904-2012					
514	ГОСТ 6687.5-86				Массовая доля спирта	0-7,71%
515	ГОСТ 30060-93					
516	ГОСТ Р 51174-09				Объем продукции	-
517	ГОСТ 6687.5-86					
518	ГОСТ 30060-93					

1	2	3	4	5	6	7
519	ГОСТ 30060-93				Высота пены, пеностойкость	-
520	ГОСТ 30706-2000				Микробиологические показатели: Плесени, дрожжи	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
521	ГОСТ 32114-2013	Продукция ликероводочной, спиртовой промышленности	918000	2204	Массовая концентрация титруемых кислот	-
522	ГОСТ 32001-2012				Массовая концентрация свободного диоксида серы	-
523	ГОСТ 32115-2013				Массовая концентрация общего диоксида серы	-
524	ГОСТ 32080-2013				Массовая концентрация сахара Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1-1,5) г/100 см ³ (без учета разбавления) (0,1-1,3) г/100 см ³
525	ГОСТ Р 52482-2005	Другие продукты (соль, желатин, крахмал, дрожжи, концентраты)			Отбор проб	-
526	ГОСТ 31904-2012				Органолептические показатели: Качество упаковки, внешний вид, консистенция	-
527	ГОСТ Р 52482-2005					-
528	ГОСТ 33444-2015					-
529	ГОСТ 32159-2013					-
530	ГОСТ Р 52060-03					-

1	2	3	4	5	6	7
531	ГОСТ 15113.0-77					-
532	ГОСТ 15113.1-77					-
533	ГОСТ 15113.3-77					-
534	ГОСТ Р 52060-03					-
535	ГОСТ Р 54345-2011 п. 2.3					0-100 %
536	ГОСТ Р 54351-2011 п. 2.4					0-100 %
537	ГОСТ Р 54352-2011 п. 2.5 - 2.7					0-100 %
538	ГОСТ Р 54353-2011 п. 2.8					0-100 %
539	ГОСТ 33444-2015					-
540	ГОСТ Р 54845-2011					1-90 %
541	ГОСТ 15113.9-77					0,05-100 %
542	ГОСТ 15113.2-77					-
543	ГОСТ 15113.3-77					-
544	ГОСТ 15113.6-77					-
545	ГОСТ 15113.5-77					1,4-50 см ³
546	ГОСТ 33444-2015					-
547	ГОСТ Р 52060-03					-
548	ГОСТ 15113.7-77					0,3-70 %
549	ГОСТ Р 52060-03					1-14 ед pH

1	2	3	4	5	6	7
550	ГОСТ Р 54345-2011 п. 2.3				Массовая доля нерастворимых в воде веществ	-
551	ГОСТ Р 54351-2011 п. 2.4					-
552	ГОСТ Р 54352-2011 п. 2.5 - 2.7					-
553	ГОСТ Р 54353-2011 п. 2.8					-
554	ГОСТ 15113.2-77				Массовая доля металлических Примесей	-
555	ГОСТ 15113.8-77				Массовая доля золы	0,05-20
556	ГОСТ Р 52060-03					-
557	ГОСТ 33444-2015					-
558	ГОСТ Р 52060-03				Массовая доля редуцирующих веществ	-
559	ГОСТ 26929-94				Показатели безопасности: Токсичные элементы: Подготовка проб	-
560	ГОСТ Р 51301-99				Свинец	0,002-50 мг/кг
561	МУ 08-47/136				Кадмий	0,005-50 мг/кг
562	ГОСТ Р 51301-99					
563	МУ 08-47/136				Мышьяк	0,001-2,0 мг/кг
564	ГОСТ Р 51962-2002					
565	МУ 08-47/175					
567	ГОСТ 26927-86				Ртуть	0,0005-2,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
568	ГОСТ 26669-85				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
569	ГОСТ 26670-91					-
570	ГОСТ 10444.1-84					-
571	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					-
572	ГОСТ 10444.15-94				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
573	ГОСТ 26968-86					
574	ГОСТ 26972-86					
575	ГОСТ 31747-2012					
576	ГОСТ 31746-2012				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
577	ГОСТ 4.2.2723-2010				S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
578	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
579	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены
580	ГОСТ 10444.12-13				Плесени, дрожжи	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
581	ГОСТ 28805-90					
582	ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010					
583	ГОСТ 10444.8-2013				Bacillus cereus	
584	ГОСТ 30425-94				Промышленная стерильность	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
585	МУ МЗ СССР № 122-5\72	Продукция предприятий общественного питания			Отбор проб	-
586	ГОСТ 31904-2012					-
587	МУ МЗ СССР № 122-5\72				Органолептические показатели: Внешний вид, поверхность, консистенция, промес, цвет, вкус, запах	-
588	ГОСТ 31986-2012					-
589	ГОСТ 3626-73				Физико-химические показатели: Массовая доля сухих веществ, влаги	-
590	ГОСТ 55361-2012					-
591	ГОСТ 26808-86					-
592	ГОСТ 15113.4-77					-
593	ГОСТ 5668-68				Массовая доля жира	-
594	ГОСТ 5867-90					-
595	ГОСТ 31902-2012					-
596	ГОСТ 8756.21-89					-
597	ГОСТ 15113.9-77					-
598	ГОСТ 23042-2015					-
599	ГОСТ 3627-81				Массовая доля поваренной соли	-
600	ГОСТ 7636-85					-
601	ГОСТ 9957-15					-
602	ГОСТ 27207-87					-
603	ГОСТ 3624-92				Кислотность	-
604	ГОСТ 55361-2012					-
605	ГОСТ 5670-96					-

1	2	3	4	5	6	7
606	ГОСТ 27082-2014				Массовая доля сахара	-
607	ГОСТ 5672-68					-
608	ГОСТ 5903-89					-
609	ГОСТ 15113.6-77					-
610	МУ МЗ СССР № 122-5\72				Массовая доля хлеба	-
611	МУ МЗ СССР № 122-5\72					-
612	МУ МЗ СССР № 122-5\72				Масса полуфабрикатов (изделия)	-
613	МУ МЗ СССР № 122-5\72				Массовая доля начинки	-
614	МУ МЗ СССР № 122-5\72				Массовая доля одного изделия	-
615	МУ МЗ СССР № 122-5\72				Толщина тестовой оболочки	-
616	ГОСТ 26929-94				Толщина в местах заделки	-
617	ГОСТ Р 51301-99				Показатели безопасности: Токсичные элементы: Подготовка проб	-
618	МУ 08-47/136					0,002-50 мг/кг
619	ГОСТ Р 51301-99					0,002-50 мг/кг
620	МУ 08-47/136				Кадмий	0,002-50 мг/кг
621	ГОСТ 31628-12				Мышьяк	0,001-2,0 мг/кг
622	МУ 08-47/175					0,001-2,0 мг/кг
623	ГОСТ 26927-86				Ртуть	0,0005-2,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
624	МУ МЗ СССР № 2657-82				Микробиологические показатели: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	$<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8$ КОЕ/г
625	МУ МЗ СССР № 2657-82				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
626	МУ МЗ СССР № 2657-82				S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
627	МУ МЗ СССР № 2657-82				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
268	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/ не обнаружены
629	МУ МЗ СССР № 2657-82				E.coli	Обнаружены/ не обнаружены
630	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены
631	ГОСТ 8756.0-70	Продукты детского питания (на молочной, зерновой, плодовоовощной, мясной, рыбной основе; травяные инстантные чаи)			Отбор проб	-
632	ГОСТ 31904-2012					
633	ГОСТ 28561-90				Физико-химические показатели:	
634	ГОСТ 15113.4-77				Массовая доля влаги и сухих веществ	0,5-50 % 0,7-80 % 1-100 %
635	ГОСТ 9793-74					
636	ГОСТ 30648.3-99					
637	ГОСТ 33319-2015					
638	ГОСТ Р 51437-99					
639	ГОСТ 8756.1-79				Определение массы нетто	-

1	2	3	4	5	6	7
640	ГОСТ 15113.2-77				Массовая доля металлических примесей	-
641	ГОСТ 15113.6-77				Массовая доля сахарозы	-
642	ГОСТ 15113.2-77				Посторонние примеси	-
643	ГОСТ 8756.1-79				Массовая доля витамина «С»	-
644	ГОСТ 24556-89				Масса единицы изделия	-
645	ГОСТ 8756.1-79				Массовая доля фарша	-
646	ГОСТ Р 51944-02				Толщина тестовой оболочки	-
647	МУ 122-5/72-91				Толщина в местах заделки	-
648	МУ 122-5/72-91				Массовая доля растворимых сухих веществ	-
649	МУ 122-5/72-91				Массовая доля растительного происхождения	-
650	ГОСТ ISO 2173-2013				Массовая доля осадка	-
651	ГОСТ Р 51433-99				Массовая доля жира	0,3-30 %
652	ГОСТ 26323-14					
653	ГОСТ 8756.9-78					
654	ГОСТ 30648.1-99					
655	ГОСТ 26183-84					
656	ГОСТ 15113.9-77					
657	ГОСТ 23042-15					
658	ГОСТ 8756.21-98					
659	ГОСТ 3624-92				Кислотность жировой фазы	-
660	ГОСТ 55361-2012				Массовая доля мякоти	-
661	ГОСТ 8756.10-15					

1	2	3	4	5	6	7
662	ГОСТ ISO 2448-2013				Массовая доля этилового спирта	-
663	ГОСТ 30648.4-99				Кислотность	0,07 -17,5 %
664	ГОСТ 15113.5-77					
665	ГОСТ ISO 750-2013				Активная кислотность	-
666	ГОСТ Р 51434-99				Индекс растворимости	-
667	ГОСТ 26188-84				Фосфатаза	-
668	ГОСТ 30648.5-99					
669	ГОСТ 30648.6-99					
670	ГОСТ 3623-15					
671	ГОСТ 30648.2-99				Массовая доля белка	-
672	ГОСТ 25011-81				Массовая доля крахмала	-
673	ГОСТ 10574-91				Массовая доля поваренной соли	-
674	ГОСТ 9957-15					
675	ГОСТ 26186-84					
676	ГОСТ Р 51480-99					
677	ГОСТ 3627-81					
678	ГОСТ 33437-2015					
679	ГОСТ 8558.1-15				Массовая доля нитритов	0,01-0,3 %
680	ГОСТ ISO 762-2013				Массовая доля минеральных примесей	-
681	ГОСТ 15113.2-77					
682	МУ 08-47/206				Массовая доля йода	0,001-50 мг/кг
683	ГОСТ 15113.8-77				Массовая доля золы	-
684	ГОСТ 15113.2-77				Зараженность вредителями хлебных запасов	-

1	2	3	4	5	6	7
685	ГОСТ Р 51487-99				Перекисное число	-
686	Руководство под ред. И.М. Скурихина				Показатели безопасности: Токсичные элементы: Подготовка проб	-
687	ГОСТ 26929-94				Свинец	0,002-50 мг/кг
688	ГОСТ Р 51301-99				Кадмий	0,002-50 мг/кг
689	МУ 08-47/136				Мышьяк	0,001-2,0 мг/кг
690	ГОСТ Р 51301-99				Ртуть	0,0005-2,0 мг/кг
691	МУ 08-47/136				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
692	ГОСТ Р 51962-2002				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	<2x10 ³ -5x10 ⁴ КОЕ/г
693	МУ 08-47/175				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены
694	ГОСТ 26927-86				S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
695	ГОСТ 26669-85				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
696	ГОСТ 26670-91					
697	ГОСТ 10444.1-84					
698	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					
699	ГОСТ 10444.15-94					
700	ГОСТ 30705-00					
701	ГОСТ 26972-86					
702	МУК 4.2.577-96					
703	ГОСТ 31747-2012					
704	ГОСТ 26972-86					
705	МУК 4.2.577-96					
706	ГОСТ 30347-97					
707	МУК 4.2.577-96					
708	ГОСТ 31659-2012					
709	МУК 4.2.577-96					

1	2	3	4	5	6	7
710	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены
711	ГОСТ Р 51921-02				E.coli	Обнаружены/ не обнаружены
712	ГОСТ 30726-01				Сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружены/ не обнаружены
713	МУК 4.2.577-96				Плесени, дрожжи	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
714	ГОСТ 29185-91				Бактерии рода Enterococcus	Обнаружены/ не обнаружены
715	МУК 4.2.577-96				B.cereus	Обнаружены/ не обнаружены
716	ГОСТ 10444.12-13				C. perfringens	Обнаружены/ не обнаружены
717	ГОСТ 30706-00				Молочнокислые микроорганизмы	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
718	ГОСТ 26972-86				Ацидофильные микроорганизмы	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
719	МУК 4.2.577-96				Бифидобактерии	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
720	ГОСТ 28566-90				Промышленная стерильность	Соответствует/ несоответствует
721	МУК 4.2.577-96					
722	ГОСТ 10444.8-2013					
723	МУК 4.2.577-96					
724	ГОСТ10444.9-88					
725	ГОСТ10444.11-13					
726	МУК 4.2.999-00					
727	МУК 4.2.577-96					
728	МУК 4.2.999-00					
729	МУК 4.2.577-96					
730	ГОСТ 32901-2014					
731	ГОСТ 30425-97					
732	МУК 4.2.577-96					

1	2	3	4	5	6	7
733	ГОСТ 23268.0-91	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно- столовые, лечебные, искусственно минерализованные		220110	Отбор проб	-
734	ГОСТ 31904-2012					-
735	ГОСТ 31942-12	Питьевая вода, расфасованная в емкости	013100	220110	Отбор проб	-
736	ГОСТ 31861-12					-
737	ГОСТ 31862-12					-
738	ГОСТ 3885-73	Вода дистиллированная	939858		Отбор проб	-
739	ГОСТ 25263-82	Дезинфицирующие средства	939212 939214 939216 939217	380894	Отбор проб	-
740	ГОСТ Р 54562-2011					-
741	ГОСТ 14193-78					-
742	Справочник под редакцией В.П. Ипатова 1998г					-
743	МУК 2.1.4.1057-01	Питательные среды		938500	Микробиологические показатели: Количественный контроль; Чувствительность и скорость роста; Процент всхожести; Ингибирующие свойства	-
744	МУК 4.2.2316-08					
745	ГОСТ Р ИСО 11133-1-2014					
746	ГОСТ Р ИСО 11133-2-2014					
747	МУК 4.2.3065-13					
748	МР МЗ РСФСР 1979 г., Хабаровск					
749	МР 3.1.2.0072-13					

1	2	3	4	5	6	7
750	ГОСТ 31942-12	Вода питьевая централизованного водоснабжения; Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения; Вода купально-плавательных бассейнов		220110	Отбор проб	-
751	ГОСТ 31861-12					-
752	ГОСТ 31942-2012					-
753	ГОСТ Р 55684-2013 (метод Б)					Окисляемость перманганатная (0,25-100) мгО/дм ³
754	ГОСТ 31955-2012					Микробиологические показатели: Escherichia coli Колиформные бактерии Обнаружены/ не обнаружены
755	ГОСТ 31861-12	Вода поверхностных водоемов			Отбор проб	-
756	ГОСТ 31942-2012					-
757	МУ 08-47/163					Химические показатели:
758	МУ 08-47/163					Медь 0,0006-1,0 мг/дм ³
759	МУ 08-47/163					Цинк 0,0005-0,1 мг/дм ³
760	МУ 08-47/163	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			Воздух рабочей зоны: Химические вещества: Ангидрид сернистый	Кадмий 0,002-0,005 мг/дм ³
761	ГОСТ 12.1.014-84					Свинец 0,0002-0,05 мг/дм ³
762	ГОСТ 12.1.005-88					5-30 мг/м ³ 20-120 мг/м ³
763	МУ ОТ РМ 01-98					Озон 0,2-3,0 мг/м ³
764	ГОСТ 24940-16					Физические факторы: Освещенность: Пульсация 10-200000 ЛК
765	МУ МЗ РФ 2.2.4.706-98	Жилые и общественные здания, в т.ч. парикмахерские			Физические факторы: Освещенность: Пульсация	10-200000 ЛК
766	ГОСТ 24940-16					
767	МУ 2.2.4.706-98					
768	МУ ОТ РМ 01-98					

1	2	3	4	5	6	7
769	ГОСТ 24940-16	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки:			Физические факторы: Освещенность: Пульсация	10-200000 ЛК
770	МУ 2.2.4.706-98				Хирургический инструментарий, перевязочные средства, Кровь Микробиологические показатели: Стерильность	Наличие/ отсутствие
771	МУ ОТ РМ 01-98					
772	МУ МЗ РФ № 287-113 от 30.12.98г.					
773	Инструкция МЗ РФ от 29.05.1995г.					
774	ГФ СССР XII часть 1, 2007г.	Контроль дезинфекционных камер			Лекарственные средства Микробиологические показатели: Стерильность ОМЧ	Наличие/ отсутствие
					БГКП	Обнаружены/ не обнаружены
					Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены/ не обнаружены
					Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
					S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены
					P. aeruginosa	Обнаружены/ не обнаружены
					Дрожжи и плесени	Обнаружены/ не обнаружены
						<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
775	МУК 4.2.1035-01				Определение эффективности дезинфекции с использованием биологических	Наличие/ отсутствие

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

					индикаторов	
776	МР МЗ РСФСР № 05 РП -12-2396 от 22.05.85г.	Помещения и оборудование: смыывы с поверхностей (детские молочные кухни)			БГ КП(колиформы) ОМЧ S.aureus	Обнаружены/ не обнаружены <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г Обнаружены/ не обнаружены
777	ГОСТ 17.4.4.02-84	Почва			Отбор проб	-
778	МР № ФЦ /4022-04				Отбор проб	-
779	МУ МЗ СССР №143-9/316-17 от 11.09.89г.	Лечебные грязи			Микробиологические показатели: Титрт ЛКП; Титр сульфитредуцирующих кlostридий Общее микробное число	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
					Фекальные колиформные бактерии Патогенные стафилококки Синегнойная палочка Энтерококки	Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
780	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.	Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов бактериологическим методом Биологический материал: - кровь - слюзь - моча, - испражнения - грудное молоко - отделяемое ран - отделяемое уха - отделяемое кожных покровов - отделяемое цервикального канала - желчь - спинномозговая жидкость			Стафилококков	Обнаружены/ не обнаружены <1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
781	ОСТ 91500.110004-2003				Грибов рода Candida	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
782	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.				Условно – патогенных энтеробактерий	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
783	ОСТ 91500.110004-2003				Патогенных энтеробактерий: Шигелл Сальмонелл	Обнаружены/ не обнаружены
784	МР МЗ СССР № 11-17/9-6 от 26.04.84г.				Эшерихии	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
785	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.				Иерсиний	Обнаружены/ не обнаружены
786	ОСТ 91500.110004-2003				Стрептококков	Обнаружены/ не обнаружены
787	МР 0100/13745-07-34				Энтерококков	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
789	ОСТ 91500.110004-2003				Бифидобактерий	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
790	МУК 4.2.2963-11					
791	МУК 4.2.992-00					
792	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.					
793	ОСТ 91500.110004-2003					
794	СП 3.1.7.2615-10					
795	МУ 3.1.1.2438-09					
796	МР 11-3/8-09 от 11.05.04г.					
797	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г.					
798	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.					
799	ОСТ 91500.110004-2003					
800	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.					
801	ОСТ 91500.110004-2003					

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

802	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.				Лактобактерий	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
803	ОСТ 91500.110004-2003				Гемофиллов	Обнаружены/ не обнаружены
804	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г.				Неферментирующих грамотрицательных бактерий	<1x10 ¹ -9,9x10 ⁸ КОЕ/г
805	МР № 3923-85 от 14.08.85г.				Vibrio parahaemolyticus	Обнаружены/ не обнаружены
806	Приказ МЗ РФ № 231 от 09.06.03г.					
807	ОСТ 91500.110004-2003					
808	МУК 4.2.1793-03					

Серологический метод

809	СП 3.1.7.2615-10	Определение антител к возбудителям:	-	-	Иерсиния	Положительный/ отрицательный
810	МУ 3.1.1.2438-09				Шигеллам	Положительный/ отрицательный
811	МР 11-3/8-09 от 11.05.04г.				Сальмонеллам	Положительный/ отрицательный
812	Инструкция МЗ СССР от 03.01.89г.				Брюшного тифа	Положительный/ отрицательный
813	Инструкция МЗ СССР от 27.07.03г.				Бордетеллам	Положительный/ отрицательный
814	Инструкция МЗ РФ от 21.04.05г.				Бруцеллам	Положительный/ отрицательный
815	МУ № 04-23/3 МЗ СССР от 17.12.04г.				Определение класса иммуноглобулинов	Положительный/ отрицательный
816	МУК 4.2.1890-04					
817	МР 3.1.2.0072-13					
818	МУ МЗ РФ 3.1.7.1189-03 от 30.01.03г.					
819	МР МЗ РФ № 10/11-3223 от 23.08.87г.					

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

820	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ № 375 от 23.12.98г				Менингококкам гр. А, С	Положительный/ отрицательный
821	МУК 4.2.3065-13				Дифтерийному токсину	Положительный/ отрицательный
822	Инструкция МЗ РФ от 14.04.03г.				Столбнячному токсину	Положительный/ отрицательный

Главный врач

Р.Б. Матюхов

должность уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица

М. П. (в случае, если имеется)

