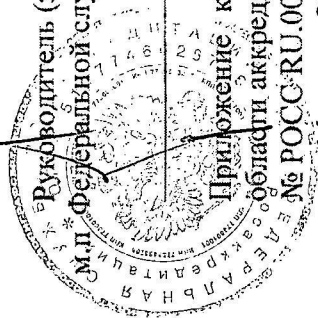


Руководитель (заместитель руководителя)  
М.п. Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.



Приложение к заявлению о сокращении  
области аккредитации  
№ РОСС RU.0001.22ГА42

от «16» июля 2015 г.  
на 16 листах, лист 1

### Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Открытое акционерное общество «Белвино»

наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

Россия, 308015, г. Белгород, ул. Чичерина, 50, Литер:Б6

адрес места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ 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	ГОСТ Р 52472-2005	Водки и водки особые	11.01.10.111	2208 60	отбор проб полнота налива крепость щелочность	- - (0...100) % (1,5...3,5)см <sup>3</sup> / 100 см <sup>3</sup>
2	ГОСТ Р 51710-2001	Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	11.01.10.112	2207 20	содержание фурфурола	-
3	ГОСТ Р 51762-2001	Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	11.01.10.112	2207 20	содержание фурфурола	(0,5...1000) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
4	ГОСТ Р 52473-2005	Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	11.01.10.112	2207 20	отбор проб	—
					проба на чистоту	—
					окисляемость	—
					массовая концентрация свободных кислот	(7...22) мг/дм <sup>3</sup> безводного спирта
5	ГОСТ Р 55313-2012 (рабочая дегустация)	Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья, водки и водки особые, изделия ликероводочные	11.01.10.112 11.01.10.111 11.01.10.120	2207 20 2208 60 2208 90	органолептические показатели (прозрачность, наличие посторонних включений, цвет, запах, аромат, вкус)	—
					массовая концентрация уксусного альдегида	(0,5...1000) мг/дм <sup>3</sup>
					массовая концентрация сивушного масла	(0,5...1000) мг/дм <sup>3</sup>
6	ГОСТ Р 51698-2000	Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья, водки и водки особые	11.01.10.112 11.01.10.111	2207 20 2208 60	массовая концентрация сложных эфиров	(0,5...1000) мг/дм <sup>3</sup>
					объемная доля метилового спирта	(0,0001...0,1) %
					массовая концентрация железа	—
					массовая концентрация титруемых кислот	(0,1...1,3) г/100 см <sup>3</sup>
7	ГОСТ 26928-86	Соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.300	2208	массовая концентрация общего экстракта	(0,1...47,0) г/100 см <sup>3</sup>
8	ГОСТ Р 51135-2010	Изделия ликероводочные, настои спиртованные, морсы спиртованные, соки плодово-ягодные спиртованные, ароматный спирт, спиртосодержащие отходы ликероводочного производства	11.01.10.300 11.01.10.920	2208 90	отбор проб	—
					крепость (объемная доля этилового спирта)	(0...100) %
					массовая концентрация сахаров	(0,1...1,5) г/100 см <sup>3</sup>
					полнота налива	—
					цвет	—
					массовая концентрация общего экстракта	(0,1...47,0) г/100 см <sup>3</sup>
					цвет	—

1	2	3	4	5	6	7
9	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.1, п.5.3.2, п.5.5.1	Настои спиртованные	11.01.10.300		отбор проб	—
					массовая концентрация титруемых кислот	(0,1...1,3) г/100 см <sup>3</sup>
					массовая концентрация сахаров	(0,1...1,5) г/100 см <sup>3</sup>
					полнота налива	—
					массовая концентрация общего экстракта	(0,1...47,0) г/100 см <sup>3</sup>
					цвет	—
		Морсы спиртованные, соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.300	2208	массовая концентрация сахаров	(0,1...1,5) г/100 см <sup>3</sup>
					полнота налива	—
					цвет	—
		Ароматный спирт, спиртосодержащие отходы ликероводочного производства	11.01.10.920	2208	отбор проб	—
					массовая концентрация титруемых кислот	(0,1...1,3) г/100 см <sup>3</sup>
					массовая концентрация сахаров	(0,1...1,5) г/100 см <sup>3</sup>
полнота налива	—					
массовая концентрация общего экстракта	(0,1...47,0) г/100 см <sup>3</sup>					
цвет	—					
10	ГОСТ 31730-2012	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208	отбор проб	—
11	ГОСТ Р 51144-2009	Дистилляты коньячные, коньяки, вина столовые, виноматериалы столовые, напитки винные	11.01.10.140	2208	отбор проб	—
			11.02.12.	2204		
			11.02.12.130	2205		
12	ГОСТ Р 52813-2007 (рабочая дегустация)	Дистилляты коньячные, коньяки, вина столовые, виноматериалы столовые, напитки винные	11.01.10.140	2208	органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат (букет), вкус)	—
			11.02.12.	2204		
			11.02.12.130	2205		
13	ГОСТ 32051-2013 (рабочая дегустация)	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208	органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат (букет), вкус)	—

1	2	3	4	5	6	7
14	ГОСТ Р 51653-2000	Дистилляты коньячные, коньяки, вина столовые, виноматериалы столовые, напитки винные, соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.140 11.02.12. 11.02.12.130 11.01.10.300	2208 2204 2205	объемная доля этилового спирта	(0...100) %
15	ГОСТ 32095-2013	Дистилляты коньячные, соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.140 11.01.10.300	2208	объемная доля этилового спирта	(0...100) %
16	ГОСТ 23943-80	Коньяки, виноматериалы столовые	11.01.10.140 11.02.12	2208 2204	полнота налива	—
17	ГОСТ 12280-75	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208 20	массовая концентрация альдегидов	—
18	ГОСТ 13194-74	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208 20	массовая концентрация метилового спирта	—
19	ГОСТ 13195-73	Дистилляты коньячные, соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.140 11.01.10.300	2208	массовая концентрация железа	—
20	ГОСТ Р 51654-2000	Дистилляты коньячные, коньяки, вина столовые и виноматериалы столовые, напитки винные, соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.140 11.02.12 11.02.12.130 11.01.10.300	2208 2204 2205	массовая концентрация летучих кислот	—
21	ГОСТ 32001-2012	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208	массовая концентрация летучих кислот	—
22	ГОСТ 14138-76	Дистилляты коньячные, коньяки	11.01.10.140	2208 20	массовая концентрация высших спиртов	—
23	ГОСТ 14139-76	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208 20	массовая концентрация средних эфиров	—
24	ГОСТ Р 51621-2000	Вина столовые и виноматериалы столовые, напитки винные, соки плодово-ягодные спиртованные	11.02.12 11.02.12.130 11.01.10.300	2204 2205 2208	массовая концентрация титруемых кислот	—
25	ГОСТ Р 51655-2000	Дистилляты коньячные, вина столовые и виноматериалы столовые, напитки винные	11.01.10.140 11.02.12 11.02.12.130	2208 2204 2205	массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	—

1	2	3	4	5	6	7
26	ГОСТ Р 51620-2000	Вина столовые и виноматериалы столовые, соки плодово-ягодные спиртованные	11.02.12 11.01.10.300	2204 2208	массовая концентрация приведенного экстракта	–
27	ГОСТ 32115-2013	Дистилляты коньячные, вина столовые и виноматериалы столовые, напитки винные	11.01.10.140 11.02.12 11.02.12.130	2208 2204 2205	массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	–
28	ГОСТ 32000-2012	Соки плодово-ягодные спиртованные	11.01.10.300	2208	массовая концентрация приведенного экстракта	–
29	ГОСТ Р 51619-2000	Вина столовые и виноматериалы столовые	11.02.12	2204	относительная плотность	–
30	ГОСТ Р 52363-2005	Спиртосодержащие отходы ликероводочного производства	11.01.10.920	2208	массовая концентрация уксусного альдегида	(0,01...100) г/дм <sup>3</sup>
					массовая концентрация сивушного масла	(0,01...100) г/дм <sup>3</sup>
					массовая концентрация этилацетата	(0,05...100) г/дм <sup>3</sup>
					массовая концентрация сложных эфиров (за исключением этилацетата)	(0,01...100) г/дм <sup>3</sup>
					объемная доля метилового спирта	(0,01...10) %
31	ГОСТ Р 51592-2000	Вода питьевая, вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	отбор проб	–
32	ГОСТ Р 51593-2000	Вода питьевая, вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	отбор проб	–
33	ГОСТ 31861-2012	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	отбор проб	–
34	ГОСТ 31862-2012	Вода питьевая, вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	отбор проб	–

1	2	3	4	5	6	7
35	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая, вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	органолептические показатели (вкус, запах, цветность, мутность)	–
36	ГОСТ Р 52407-2005	Вода питьевая, вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	жесткость	не менее 0,1°Ж
37	ГОСТ 31954-2012 п.4	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	жесткость	не менее 0,1°Ж
38	ГОСТ Р 52963-2008	Вода питьевая, вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	щелочность	–
39	ГОСТ 31957-2012	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	щелочность	–
40	ГОСТ 18164-72	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	сухой остаток	не более 1000 (1500) мг/л
41	ГОСТ 31868-2012	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	цветность	более 1,0 градуса цветности – метод Б
	п.5 (Б)	Вода исправленная				
42	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	перманганатная окисляемость	(0,25...100) мгО/дм <sup>3</sup>
43	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	водородный показатель рН	(0...14,0) ед.
44	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные	10.39.25.130	0805 00	отбор проб	–
				0806 00	внешний вид	–
				0808 00		
				0809 00		
				0810 00		

1	2	3	4	5	6	7
45	ГОСТ 10967-90	Пшеница	01.11.1	10010	запах	–
					цвет	–
46	ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71 10.72	1905	отбор проб	–
					органолептические показатели (наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени)	–
47	ГОСТ Р 54640-2011	Сахар белый Сахар-песок	10.81.12.110	1702 20	отбор проб	–
48	ГОСТ 12576-89	Сахар белый Сахар-песок	10.81.12.110	1702 20	органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус)	–
49	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый Сахар-песок	10.81.12.110	1702 20	массовая доля влаги	(0,1...1,0) %
50	ГОСТ Р 54644-2011	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	отбор проб	–
					внешний вид	–
51	ГОСТ Р 53126-2008	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	массовая доля воды	–
52	ГОСТ Р 53883-2010	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	массовая доля редуцирующих сахаров	(70,0...96,0) %
53	ГОСТ 32167-2013 п.6	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	массовая доля редуцирующих сахаров	(70,0...96,0) %
54	ГОСТ Р 53877-2010	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	свободная кислотность	–
55	ГОСТ Р 54386-2011 п.7	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	диастазное число	(3,0...40,0) ед. Готе
					массовая доля нерастворимых сухих веществ	(0...0,5) %
56	ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	внешний осмотр	–
					массовая доля воды	–
					диастазное число	–
					массовая доля редуцирующих сахаров	–

1	2	3	4	5	6	7
57	ГОСТ 21179-2000	Воск пчелиный	01.49.26.111	1521	внешний вид	–
58	ГОСТ 28886-90	Прополис	01.49.24.170	1301	внешний вид	–
59	ГОСТ 26312.1-84	Продукция мукомольно-крупяной промышленности	10.61	1904	отбор проб	–
60	ГОСТ 26312.2-84	Продукция мукомольно-крупяной промышленности	10.61	1904	органолептические показатели (внешний вид)	–
61	ГОСТ 8756.1-79	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	внешний вид	–
62	ГОСТ 28562-90	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля растворимых сухих веществ	–
63	ГОСТ 25555.0-82	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля титруемых кислот	–
64	ГОСТ Р 51433-99	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля растворимых сухих веществ	(2...80) % (° Брикса)
65	ГОСТ Р 51434-99	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля титруемых кислот	–
66	ГОСТ 26809-86	Молоко сухое обезжиренное, сыворотка молочная	10.51.21 10.51.55.110	0401 0404	отбор проб	–
67	ГОСТ 29245-91	Молоко сухое обезжиренное	10.51.21	0401	внешний вид	–
68	ГОСТ Р 53438-2009	Сыворотка молочная	10.51.55.110	0404	внешний вид	–
69	ГОСТ 28876-90 (ИСО 948-80)	Пряности	10.84.23	2103	отбор проб	–
70	ГОСТ 28875-90	Пряности	10.84.23	2103	отбор проб	–
					внешний вид	–
					примеси растительного происхождения	–
71	ГОСТ Р 53989-2010	Сырье эфиромасличное травянистое и цветочное	–	–	отбор проб	–
					внешний вид	–
72	ГОСТ 24027.0-80	Сырье растительное сушеное	02.30.40.140	1200	отбор проб	–
73	ГОСТ 24027.1-80	Сырье растительное сушеное	02.30.40.140	1200	внешний вид	–
74	ГОСТ 24027.2-80	Сырье растительное сушеное	02.30.40.140	1200	влажность	–
75	ГОСТ 26313-84	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21.110	0811 00	отбор проб	–

1	2	3	4	5	6	7
76	ГОСТ Р 53956-2010	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21.110	0811 00	внешний вид	–
77	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83.13	0902	отбор проб	–
					органолептические показатели (внешний вид)	–
78	ГОСТ 32170-2013	Чай	10.83.13	0902	отбор проб	–
79	ГОСТ Р 54697-2011	Яблоки свежие	01.24.10.000	0808	отбор проб	–
					внешний вид	–
80	ГОСТ 4429-82	Лимоны	01.30.10.135	0805	отбор проб	–
					внешний вид	–
81	ГОСТ 4427-82	Апельсины	01.30.10.135	0805	отбор проб	–
					внешний вид	–
82	ГОСТ Р 53596-2009	Лимоны, апельсины, грейпфруты, лаймы	01.30.10.135	0805	отбор проб	–
					внешний вид	–
83	ГОСТ 31852-2012	Орехи кедровые	01.30.10.134	0802	внешний вид	–
84	ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие	01.30.10.134	0802	отбор проб	–
					внешний вид	–
85	ГОСТ 26313-84	Грибы белые	02.30.40.110	0709	отбор проб	–
86	ГОСТ Р 54643-2011	Грибы белые	02.30.40.110	0709	внешний вид	–
87	ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый	20.13.43.191	283630	отбор проб	–
					внешний вид	–
88	ГОСТ Р 52482-2005	Соль поваренная пищевая	10.84.30	250100	отбор проб	–
					органолептические показатели (внешний вид, вкус, цвет, запах)	–
89	ГОСТ Р 52177-2003	Ароматизаторы пищевые	10.89.19.290	3301	отбор проб	–
					органолептические показатели (внешний вид, запах)	–
90	ГОСТ 975-88	Глюкоза	10.62.13.111	1702	внешний вид	–

1	2	3	4	5	6	7
91	ГОСТ Р 52101-2003	Уксус из пищевого сырья	91 5430	3301	отбор проб	—
					органолептические показатели (внешний вид)	—
92	ГОСТ 32097-2013	Уксус из пищевого сырья	91 5430	3301	отбор проб	—
					органолептические показатели (внешний вид)	—
93	ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная пищевая	20.14.34.231	2918	отбор проб	—
					внешний вид	—
94	ГОСТ 490-2006	Кислота молочная пищевая	20.14.34.211	2918	отбор проб	—
					внешний вид	—
95	ГОСТ 7482-96	Глицерин	20.41.10.120	2905	отбор проб	—
					органолептические показатели	—
96	ГОСТ 9142-90	Ящики и лотки из гофрированного картона	17.21.13.000	4819 00	внешний вид	—
					геометрические размеры	—
					число двойных перегибов по линии сгиба клапанов	—
97	ГОСТ 24980-2005	Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции	23.13.11.111	7010 00	геометрические размеры	—
					масса	—
					полная и номинальная вместимость	—
					наружный диаметр корпуса и диаметр венчика горловины тары	—
					толщина стенки и дна	—
98	ГОСТ Р 51958-2002	Средства укупорочные полимерные	22.22.19.000	3923	отбор проб	—
					внешний вид	—
					геометрические размеры	—
					масса	—
					герметичность укупоривания	—
					количество полимерной пыли	—

1	2	3	4	5	6	7
99	ГОСТ 12290-89	Картон фильтровальный	17.12.43.120	4812	внешний вид	—
					маркировка	—
100	ГОСТ 17035-86	Пленка полимерная термоусадочная	22.21.30.120	3920	толщина пленки	—
					внешний вид	—
101	ГОСТ 6217-74	Уголь активный древесный дробленый	20.59.54.130	4402	запах	—
					адсорбционная активность по йоду	—
102	ГОСТ Р 51135-2010	Сахарный сироп	10.62.13.190	1702	массовая концентрация сахара	—
103	Инструкция по теххимическому контролю ликероводочного производства	Сахарный колер	10.62.13.190	1702	цвет	—
104	Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству винодельческой продукции	Вина столовые, напитки винные, вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.02.12. 11.02.12.130 11.03.10.130	2204 00 2205 00 2208 90 2204 10	розливостойкость	—
					склонность к помутнениям физико-химического характера	—
105	ИК 9170-1128-00334600-07 п.6.1.2.1, п.6.1.3, п.6.2, п.6.5, п.7.0	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.03.10.130	2204 00 2205 00 2208 90 2204 10	микробиологическая стойкость	—
					наличие дрожжей, молочнокислых и уксуснокислых бактерий	—

1	2	3	4	5	6	7
106	ГОСТ Р 55684-2013	Вода, прошедшая технологическую обработку	36.00.11.000	2201 00	перманганатная окисляемость	способ А: (0,5...10) мгО/дм <sup>3</sup> ; способ Б: (0,25...100) мгО/дм <sup>3</sup>
107	ГОСТ 4011-72	Вода исправленная, вода, прошедшая технологическую обработку	36.00.11.000	2201 00	массовая концентрация общего железа	—
108	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная	36.00.11.000	2853 00	массовая концентрация железа	—
109	ГОСТ 32626-2014	Средства укупорочные полимерные	22.22.19.000	3923 00	количество полимерной пыли	—
110	ГОСТ 31730-2012	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.03.10.130	2204 2205 2208 90 2204 10	отбор проб	—
111	ГОСТ 32095-2013	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.03.10.130	2204 2205 2208 90 2204 10	объемная доля этилового спирта	(0...100) %
112	ГОСТ 23943-80	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.03.10.130	2204 2205 2208 90 2204 10	полнота налива	—

1	2	3	4	5	6	7
113	ГОСТ 13192-73 п.2	Коньяки, вина столовые и виноматериалы столовые, напитки винные, вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.01.10.140 11.02.12 11.02.12.130 11.03.10.130	2208 2204 2205 2208 90 2204 10	массовая концентрация сахаров	—
114	ГОСТ 14138-2014	Дистилляты коньячные	11.01.10.140	2208 20	массовая концентрация высших спиртов	—
115	ГОСТ 32114-2013 п.4	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно- спиртованные	11.03.10.130	2204 2205 2208 90 2204 10	массовая концентрация титруемых кислот	—
116	ГОСТ 32115-2013/ (ГОСТ Р 51655-2000)	Дистилляты коньячные, вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно- спиртованные	11.01.10.140 11.03.10.130	2208 20 2204 2205 2208 90 2204 10	массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	—
		Напитки винные	11.02.12.130	2205	массовая концентрация свободного диоксида серы	

1	2	3	4	5	6	7
118	ГОСТ 32001-2012	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые)	11.03.10.130	2204 2205 2208 90 2204 10	массовая концентрация летучих кислот	—
119	ГОСТ 32081-2013	Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.03.10.130	2204 2205 2208 90 2204 10	относительная плотность	—
120	ГОСТ 32000-2012	Коньяк, напитки винные, вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые), виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные	11.01.10.140 11.03.10.130	2208 20 2204 2208 90 2205 2204 10	массовая концентрация приведенного экстракта	—
121	ГОСТ Р 55684-2013	Вода питьевая	11.07.11.121	2201 90	перманганатная окисляемость	(0,5...10,0) мгО/дм <sup>3</sup>
122	ГОСТ 4011-72	Вода питьевая	11.07.11.121	2201 90	массовая концентрация общего железа	(0,10...2,00) мг/дм <sup>3</sup>
123	ГОСТ Р 57164-2016	Вода, прошедшая технологическую обработку	11.07.11.121	2201 90	вкус	—
					запах	—
					цветность	—
					мутность	—
		Вода питьевая, вода исправленная			цветность	—
Вода исправленная	мутность	—				
124	ГОСТ 1750-86	Виноград сушеный	10.39.25.131	0806 20	отбор проб	—
125	ГОСТ 26313-2014	Фрукты сушеные	10.39.25.130	0805 00	отбор проб	—
				0806 00		
				0808 00		
				0809 00		
				0810 00		

1	2	3	4	5	6	7
126	ГОСТ 5667-65	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный, и пшенично-ржаной	10.71.11.112	1905 90	отбор проб	–
					органолептические показатели (наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени)	–
127	ГОСТ 31807-2012	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11.100	1905 90	отбор проб	–
					органолептические показатели (наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени)	–
128	ГОСТ 12569-2016	Сахар-песок Сахар белый	10.81.12.110	1702 20	отбор проб	–
129	ГОСТ 12576-2014	Сахар белый Сахар-песок	10.81.12.110	1702 20	отбор проб	–
					органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус)	–
130	ГОСТ 31766-2012	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	органолептические показатели (внешний вид, аромат, вкус)	–
131	ГОСТ Р 54386-2011 п.7, п.10	Мед натуральный	01.49.21.110	0409 00	наличие механических примесей	(0...0,500) %
132	ГОСТ ISO 2173-2013	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля растворимых сухих веществ	–
133	ГОСТ ISO 750-2013 п.2.1, п.2.2	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля титруемых кислот	–
134	ГОСТ Р 51434-99	Соки концентрированные	10.32.19.131	2009 00	массовая доля титруемых кислот	(0,2...2,1) %
135	ГОСТ 26313-2014	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21.110	0811 00	отбор проб	–
136	ГОСТ 32049-2013	Ароматизаторы пищевые	10.89.19.290	3301 00	отбор проб	–
				3302 00	органолептические показатели (внешний вид, запах)	–

1	2	3	4	5	6	7
137	ГОСТ 9142-2014	Ящики и лотки из гофрированного картона	17.21.13.000	4819 00	число двойных перегибов по линии сгиба клапанов	—
138	ГОСТ 32129-2013	Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции	23.13.11.111	7010 00	внешний осмотр	—
139	ГОСТ 32674-2014 п.7.2 а, п.7.3	Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции	23.13.11.111	7010 00	геометрические размеры	—
140	ГОСТ 10117.2-2001	Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции	23.13.11.111	7010 00	геометрические размеры	—
					полная и номинальная вместимость	—
					наружный диаметр корпуса и диаметр венчика горловины тары	—



Генеральный директор ООО «Белвино»

Саламов Д.А.