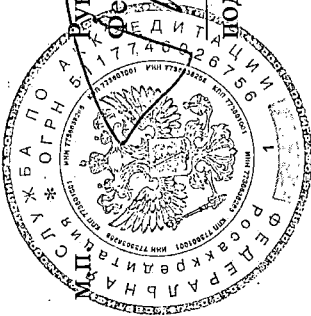


РОА

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИЯ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Подпись

06 АВГ 2019

инициалы, фамилия

Приложение

к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21ПП87

от "23" октября 2015 г.

на 61 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории

Испытательная лаборатория «Петербург-Экспертиза» (ИЛ «ПЕТЭКС») Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»

Адрес места осуществления деятельности: 197372, Санкт-Петербург, Комендантский проспект, д.26, кор.2, лит. А

№ 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
1	ГОСТ 3622 п. 2.22 ГОСТ 3622 п. 2.23	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52	0401-0406 1901 2105 3501	Температура Масса Объем	От 0 °С до +120°С От 0,5 г до 3,1 кг От 2 см ³ до 1000 см ³
2	ГОСТ 33958 п. 7.3	Сыворотка молочная	10.51	0404	Органолептические показатели: внешний вид консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					цвет вкус запах Массовая доля лактозы	- - - От 0 до 100%
3	ГОСТ 33958 п. 7.6 ГОСТ Р 56833 п. 8.4.1 ГОСТ Р 56833 п. 8.22 ГОСТ Р 56833 п. 8.7	Сыворотка молочная деминерализованная	10.51	0404	Массовая доля лактозы Пересчет показателей массовой доли жира, белка, лактозы, золы на сухое вещество Массовая доля золы	0,5-80,0% От 0,1 до 100 % От 0 до 20,00 %
4	ГОСТ 33959 п. 7.3 ГОСТ 33959 п. 7.6	Сыры рассольные	10.51	0406	Размер Массовая доля рассола (маринада)	От 1 до 300 мм -
5	ГОСТ 33630	Сыры и сыры плавленые	10.51	0406	Отбор проб Органолептические показатели: качество упаковки (используемый упаковочный материал) правильность маркировки форма размер головки внешний вид рисунок цвет состояние поверхности наличие/отсутствие коркового слоя и его толщина вид на разрезе (срезе) консистенция вкус запах Размер воздушных пустот и нерасплавленных частиц Количество воздушных пустот и нерасплавленных частиц	- Словесное описание характеристик или при балльной оценке от 1 до 100 баллов - - - - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 30
6	ГОСТ 33628 п. 6.1 ГОСТ 33628 п. 6.3 ГОСТ 33628 п. 6.5 ГОСТ 33628 п. 6.7	Сливки-сырье	10.51 10.86	0401	Фальсификация водой Фальсификация нейтрализующими веществами Фальсификация перекисью водорода Фальсификация подсырной молочной сывороткой или деминерализованной подсырной молочной сывороткой	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 31457 п. 7.9	Мороженое	10.52	0403	Масса нетто	От 0,5 г до 3,1 кг
8	ГОСТ 33631 п. 7.7	Сыры для детского питания	10.51	0406	Массовая доля кальция	От 0,200% до 1,400%
9	ГОСТ 33632	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51	0405	Отбор проб Органолептические показатели: упаковка и маркировка, цвет, внешний вид, консистенция, вкус, запах	- Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 100 баллов
10	ГОСТ 33920 п. 6.4.2	Казеинаты	10.51	3501	Массовая доля лактозы	От 0,1 % до 0,3% С учетом разбавления от 0,1 до 30%
	ГОСТ 33920 п. 6.6				Массовая доля жира	От 0,2 до 3,5%
	ГОСТ 33920 п. 6.8				Индекс растворимости	От 0,1 до 2,0 см3
	ГОСТ 33920 п. 6.22				Массовая доля золы	от 0 до 10,0 % включ.
11	ГОСТ 33394 п. 6.14	Пельмени	10.13	0210	Масса нетто	От 0,5 г до 3,1 кг
	ГОСТ 33394 п. 6.16		10.86	1601	Температура	От - 30 °С до + 120 °С
	ГОСТ 33394 п. 6.17			1602	Толщина тестовой оболочки	От 1 до 300 мм
12	ГОСТ 32750 п. 6.20	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	10.13	0210	Масса нетто	От 0,5 г до 3,1 кг
	ГОСТ 32750 п. 6.21		10.86	1601	Массовая доля фарша	От 0,1 до 80%
	ГОСТ 32750 п. 6.22			1602	Толщина тестовой оболочки	От 1 до 300 мм
	ГОСТ 32750 п. 6.23				Массовая доля сухих веществ	От 0,1 до 100 %
13	ГОСТ Р 57150 п. 6.5	Консервы из мяса птицы	10.13 10.86	1602	Масса нетто	От 0,5 г до 3,1 кг
14	ГОСТ 33357 п. 6.15	Изделия колбасные	10.13	0210	Масса нетто	От 0,5 г до 3,1 кг
15	ГОСТ 33673 п. 7.12		10.86	1601		
16	ГОСТ Р 52196 п. 6.12			1602		
17	ГОСТ 33692 п. 7.4	Белки животные соединительнотканн	10.13	0210	Органолептические показатели: цвет, внешний вид, запах	- - -
	ГОСТ 33692 п. 7.5				Массовая доля влаги	От 1,0 до 20,0% включ.
	ГОСТ 33692 п. 7.6				Массовая доля азота (белка)	От 6,0 до 17,5%
	ГОСТ 33692 п. 7.8				Массовая доля жира	От 0,2 до 15% включ.
18	ГОСТ 11270 п. 3.3	Изделия хлебобулочные соломка	10.72	1901 1905	Органолептические показатели: цвет, внешний вид	- -

1	2	3	4	5	6	7
					форма размер поверхность внутреннее состояние хрупкость запах вкус Массовая доля лома и крошки	- - - - - - От 0,0 % до 100 %
19	ГОСТ 11270 п. 3.5 ГОСТ 15810 п. 7.6 ГОСТ 15810 п. 7.7	Изделия кондитерские, пряники	10.72	1905	Плотность Намокаемость	От 0,1 до 1 г/см ³ От 100 до 500%
20	ГОСТ ISO 1578	Чай	10.83	0902	Щелочность растворимой в воде золы	От 0,04 до 7,1 % От 0,3 до 125 миллиэквивалентов на 100 г измельченной пробы
21	ГОСТ ISO 930	Пряности и приправы	10.84	0904-0910	Содержание золы, не растворимой в кислоте	От 0,005 % до 10%
22	ГОСТ 33318 п. 7.4 ГОСТ 33318 п. 7.4 ГОСТ 33318 п. 7.4	Грибы сушеные	10.39	0712	Посторонние примеси Растительные примеси Поврежденные вредителями, загнившие или заплесневевшие	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
23	ГОСТ 33316 п. 6.6, 6.7, 6.8, ГОСТ 33316 п. 7.4 ГОСТ 33316 п. 7.2 ГОСТ 33316 п. 7.5 ГОСТ 33316 п. 7.5 ГОСТ 33476 п. 7.4	Смеси овощные с крупами и макаронными изделиями быстрозамороженны е Блюда обеденные замороженные	10.39	2004 2005	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид консистенция вкус запах Масса потребительской упаковочной единицы Посторонние примеси Температура	- - - - От 0,5 г до 3,1 кг Обнаружено/ не обнаружено От - 30 °С до + 120 °С
24	ГОСТ 33316 п. 7.5 ГОСТ 33476 п. 7.4	Блюда обеденные замороженные	10.39	2004 2005	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция	- - -

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33476 п. 7.5.1 ГОСТ 33476 п. 7.5 ГОСТ 33476 п. 7.2</p>				<p>вкус запах Масса Посторонние примеси Температура</p>	<p>- - От 0,02 г до 3,1 кг Обнаружено/ не обнаружено От - 30 оС до + 120 оС</p>
25	<p>ГОСТ 33314 п. 7.4 ГОСТ 33314 п. 7.2 ГОСТ 33314 п. 7.5 ГОСТ 33314 п. 7.5</p>	<p>Картофель быстрозамороженны й</p>	<p>10.31</p>	<p>2004</p>	<p>Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Масса Посторонние примеси Температура</p>	<p>- - - - - От 0,02 г до 3,1 кг Обнаружено/ не обнаружено От - 30 оС до + 120 оС</p>
26	<p>ГОСТ Р 56636 п. 5.2, 5.3 ГОСТ Р 56636 п. 4.2, 6.4 ГОСТ Р 56636 п. 6.7 ГОСТ Р 56636 п. 6.5 ГОСТ Р 56636 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.6, 6.8</p>	<p>Грибы вешенки свежие культивируемые</p>	<p>01.13</p>	<p>0709</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид окраска вкус запах Масса нетто Размер: - диаметр шляпки - длина ножки от места скрепления со шляпкой Массовая доля грибов с отклонениями, в том числе: - диаметром шляпки менее 30 мм и более 130 мм; - механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, паратины, вмятины, разлом шляпки; облом ножки); - незначительными поверхностными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (улитками) без нарушения целостности грибов</p>	<p>- - - - - От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ Р 56636 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.6, 6.8</p> <p>ГОСТ Р 56636 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.6, 6.8</p> <p>ГОСТ Р 56636 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.6, 6.8</p> <p>ГОСТ Р 56636 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.6, 6.8</p>				<p>Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина) и земли, прилипшей к грибам вешенки,</p> <p>Наличие грязных, заплесневевших, поврежденных вредителями (червивых), затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, мокрых, ,осклизлых, со следами ядохимикатов, с темными пятнами, с серьезными механическими повреждениями</p> <p>Наличие примеси других видов грибов, примеси органического происхождения, грибной крошки</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
27	<p>ГОСТ Р 56637 п. 5.2, 5.3</p> <p>ГОСТ Р 56637 п. 4.2, 6.3</p> <p>ГОСТ Р 56637 п. 4.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56637 п. 4.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56637 п. 4.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56637 п. 4.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56637 п. 4.2, 6.3, 6.4, 6.5</p>	<p>Рябина черноплодная свежая</p>	<p>01.24</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид</p> <p>запах</p> <p>Массовая доля плодов с отклонениями, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - недозревших и перезревших - пораженных болезнями, вредителями, с механическими повреждениями, раздавленных <p>Массовая доля растительной примеси (листья, плодоножки и др.)</p> <p>Наличие плодов заплесневелых, загнивших</p> <p>Наличие минеральной примеси (земли, песка и пр.)</p> <p>Наличие посторонней примеси</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
28	<p>ГОСТ Р 56672 п. 6.2, 6.3</p> <p>ГОСТ Р 56672 п. 5.2, 7.3</p>	<p>Вишня свежая для промышленной переработки</p>	<p>01.24</p>	<p>0809</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид</p> <p>вкус</p> <p>запах</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ Р 56672 п. 7.5 ГОСТ Р 56672 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.7</p> <p>ГОСТ Р 56672 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.7</p> <p>ГОСТ Р 56672 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.7</p> <p>ГОСТ Р 56672 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.7</p>				<p>Диаметр</p> <p>Массовая доля плодов с отклонениями - с диаметром поперечного сечения менее установленного</p> <p>- без плодоножки (для партии вишни, убранный с плодоножкой)</p> <p>- с зажившими механическими повреждениями</p> <p>- с зарубцевавшимися повреждениями вредителями</p> <p>- с побурением в виде пятен и перезревших</p> <p>- со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки) и помятых</p> <p>Массовая доля раздавленных плодов</p> <p>Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневших, сильно помятых, перезревших</p> <p>Наличие посторонней примеси</p>	<p>От 0,1 до 150 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
29	<p>ГОСТ Р 56767 п. 5.2, 5.3 ГОСТ Р 56767 п. 4.2, 6.3</p> <p>ГОСТ Р 56767 п. 6.5 ГОСТ Р 56767 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56767 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56767 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56767 п. 4.2, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5</p> <p>ГОСТ Р 56767 п. 4.2</p>	Эстрагон свежий	01.13	0709	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид</p> <p>вкус</p> <p>запах</p> <p>Масса нетто</p> <p>Массовая доля растений с дефектами, в том числе:</p> <p>стеблей поломанных, со слегка помятыми и пожелтевшими листьями</p> <p>Массовая доля сорных растений,</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Наличие минеральных примесей (земли, песка и пр.)</p> <p>Наличие посторонней примеси</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,02 г до 15 кг</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 32883 п. 7.3 ГОСТ 32883 п. 4.4, 8.3.5 ГОСТ 32883 п. 8.3.4 ГОСТ 32883 п. 8.3.6 ГОСТ 32883 п. 4.4, 8.3, 8.4 ГОСТ 32883 п. 4.4, 8.3, 8.4 ГОСТ 32883 п. 4.4, 8.3, 8.4 ГОСТ 32883 п. 4.4, 8.3, 8.4	Зеленые культуры овощные свежие для промышленной переработки	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Масса нетто Длина основной массы листьев от основания черешков Массовая доля слегка увядших зеленых культур Массовая доля помятых и поломанных зеленых культур Массовая доля листьев менее установленного размера Наличие посторонних примесей (камни, ветки и др.)	- - - - От 0,02 г до 3,1 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено
31	ГОСТ Р 56562 п. 5.2, 5.3 ГОСТ Р 56562 п. 4.2, 6.3 ГОСТ Р 56562 п. 6.5 ГОСТ Р 56562 п. 6.2-6.6 ГОСТ Р 56562 п. 6.2-6.6 ГОСТ Р 56562 п. 6.2-6.6 ГОСТ Р 56562 п. 6.2-6.6	Базиллик свежий зелень	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид цвет вкус запах Масса нетто Массовая доля растений с дефектами в т.ч. - помятых, поломанных - слегка увядших Массовая доля сорных растений, Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие минеральной примеси (земли, песка и пр.)	- - - - - От 0,02 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
32	ГОСТ Р 56565 п. 5.2-5.4 ГОСТ Р 56565 п. 4.1, 6.4.4 ГОСТ Р 56565 п. 6.4.3 ГОСТ Р 56565 п. 6.3-6.5	Кабачки свежие для промышленной переработки	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Внутреннее строение	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ Р 56565 п. 6.3-6.5 ГОСТ Р 56565 п. 6.3-6.5 ГОСТ Р 56565 п. 6.4.5 ГОСТ Р 56565 п. 6.3-6.5 ГОСТ Р 56565 п. 6.3-6.5 ГОСТ Р 56565 п. 6.3-6.5</p>				<p>Наличие растительной и минеральной примеси Наличие посторонней примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Размер плода по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля плодов диаметром не менее 80 мм Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки, Наличие плодов увядших (сморщенных), заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожей, с повреждением мякоти</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>
33	<p>ГОСТ 32877 п. 7.2.2, 7.2.3 ГОСТ 32877 п.4.2, 8.4 ГОСТ 32877 п. 8.4 ГОСТ 32877 п. 8.8 ГОСТ 32877 п. 8.8 ГОСТ 32877 п.4.2, 8.2-8.4, 8.6, 8.7, 8.9, 8.10 ГОСТ 32877 п.4.2, 8.2, 8.9 ГОСТ 32877 п.4.2, 8.2-8.4, 8.6, 8.7, 8.9, 8.10 ГОСТ 32877 п.4.2, 8.2-8.4, 8.6, 8.7, 8.9, 8.10</p>	<p>Чеснок молодой свежий с зелёным</p>	<p>01.13</p>	<p>0703</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Масса нетто Размер луковицы по наибольшему поперечному сечению Длина основной массы листьев от донца луковицы до кончиков листьев Массовая доля чеснока с зеленью, не соответствующего требованиям, в том числе - с пожелтевшими листьями - с легким увяданием листьев Массовая доля земли, прилипшей к луковицам и корешкам Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.) Наличие сельскохозяйственных вредителей</p>	<p>- - - - От 0,02 г до 3,1 кг От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,02 г до 3,1 кг Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 32877 п.4.2, 8.2-8.4, 8.6, 8.7, 8.9, 8.10</p> <p>ГОСТ 32877 п.4.2, 8.2-8.4, 8.6, 8.7, 8.9, 8.10</p>				<p>Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных</p> <p>Массовая доля листьев менее установленного размера</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>От 0 до 100%</p>
34	<p>ГОСТ 32879 п. 8.2, 8.3</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3, 9.7</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.4, 9.5</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3, 9.5, 9.6</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3, 9.5, 9.6</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3, 9.5, 9.6</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3, 9.5, 9.6</p> <p>ГОСТ 32879 п. 5.2, 9.3, 9.5, 9.6</p>	<p>Дайкон свежий-корнеплоды</p>	<p>01.13</p>	<p>0706</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид - вкус - запах - состояние мякоти - Масса нетто <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру</p> <p>Массовая доля корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с механическими повреждениями (зарубцевавшиеся трещины, порезы) глубиной не более 3 мм - уродливых по форме, но не разветвленных - менее установленных размеров на 15,0 мм - с поверхностными повреждениями вредителями на глубину не более 5 мм <p>в т.ч. не соответствующих требованиям второго сорта</p> <p>Массовая доля сломанных корнеплодов</p> <p>Массовая доля земли, прилипшей к корням</p> <p>Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших - с открытой сердцевиной, с посторонним запахом и привкусом</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,02 г до 15 кг</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p>
35	<p>ГОСТ 32882 п. 6.3, 6.4</p> <p>ГОСТ 32882 п. 4.2, 7.2, 7.5</p>	<p>Кукуруза свежая в початках для</p>	<p>01.11</p>	<p>0709</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид 	<p>-</p> <p>-</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 32882 п. 7.1, 7.4 ГОСТ 32882 п. 4.2, 7.1, 7.3 ГОСТ 32882 п. 4.2, 7.1, 7.3 ГОСТ 32882 п. 4.2, 7.1, 7.2, 7.6-7.8 ГОСТ 32882 п. 4.2, 7.1, 7.2, 7.6-7.8</p>	<p>промышленной переработки</p>			<p>вкус запах спелость зерна цвет зерна Масса нетто Длина початка (озерненной части без обвертки) Длина стержня Посторонние примеси (камни, земля, ветки, стебли, сено и др.) Массовая доля початков массой менее 280,0 г Массовая доля, к массе очищенных початков, - початков с отклонениями по длине початка и/или стержня - початков с недоразвитыми зернами в верхней части початка на длину более 20 мм - недоразвитых початков - початков, пораженных сельскохозяйственными вредителями на расстоянии до 30 мм от верхушки початка или на остальной части початка не более 4 зерен - початков с потерю зерен при механизированной уборке Наличие початков, пораженных болезнями (фузариозом, пузырчатой головней и др.) Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>- - - - От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено</p>
36	<p>ГОСТ 32878 п. 8.2, 8.3 ГОСТ 32878 п. 5.2, 9.4 ГОСТ 32878 п. 5.2, 9.4 ГОСТ 32878 п. 5.2, 9.4</p>	<p>Пастернак корневой свежий</p>	01.13	0706	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Наличие посторонней примеси</p>	<p>- - - - Обнаружено/ не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 32878 п. 5.2 ГОСТ 32878 п. 9.8 ГОСТ 32878 п. 5.2, 9.5, 9.6 ГОСТ 32878 п. 5.2, 9.2-9.7</p> <p>ГОСТ 32878 п. 5.2, 9.2-9.7</p>				<p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие загнивших корнеплодов Масса нетто Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту - корнеплодов с незначительными механическими повреждениями - уродливых и разветвленных - с неправильно обрезанными черешками листьев - слегка увядших - менее установленных размеров на 5,0 мм в т.ч. не соответствующих требованиям второго сорта Массовая доля сломанных корнеплодов</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>
37	<p>ГОСТ 33440 п. 6.2.2., 6.2.3 ГОСТ 33440 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 33440 п. 7.4 ГОСТ 33440 п. 7.2.1., 7.2.5 ГОСТ 33440 п. 7.2.1., 7.2.5 ГОСТ 33440 п. 5.2., 7.2., 7.3</p> <p>ГОСТ 33440 п. 5.2., 7.2., 7.3</p>	Ревень овощной свежий	01.12	0709	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Масса нетто Длина черешка Диаметр черешка Массовая доля черешков, не соответствующих требованиям данного сорта, в том числе - соответствующих требованиям второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта Наличие черешков с живыми сельскохозяйственными вредителями, поврежденных сельскохозяйственными</p>	<p>- - - - От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33440 п. 5.2., 7.2., 7.3</p>				<p>вредителями, пораженных гнилью и испорченных Наличие посторонней примеси</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
38	<p>ГОСТ Р 56827 п.6.2., 6.3 ГОСТ Р 56827 п. 5.2, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56827 п. 7.5, 7.7 ГОСТ Р 56827 п. 7.5, 7.6 ГОСТ Р 56827 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.6-7.8</p>	<p>Грибы шампиньоны свежие культивируемые</p>	<p>01.03</p>	<p>0709</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах окраска степень зрелости Масса нетто Диаметр шляпки грибов Массовая доля грибов не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, в том числе - диаметром шляпки менее 15 мм - механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины) общей площадью до ¼ поверхности шляпки, с легким потемнением кожицы от нажимов (потертости), разлом шляпки, облом ножки; - открытых грибов -с коричневыми пятнами общей площадью до ¼ поверхности шляпки - грибов не соответствующих требованиям второго сорта Массовая доля грибов не соответствующих требованиям калибровки Наличие геличного материала и земли, прилипшей к грибам Наличие грибов поврежденных вредителями (червивых), загнивших, подвергшихся сильному увяданию, с коричневыми пятнами общей площадью более ¼ поверхности шляпки, сильно загрязненных землей, треснувших, с</p>	<p>- - - - - - От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100% От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100% От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>
	<p>ГОСТ Р 56827 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.6-7.8 ГОСТ Р 56827 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.6-7.8</p>					

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ Р 56827 п. 5.2, 7.3, 7.4, 7.6-7.8</p>				<p>оторванными шляпками, с пробочатыми ножками, с серьезными механическими повреждениями Наличие с/х вредителей и продуктов их жизнедеятельности, сорной примеси и земли</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
39	<p>ГОСТ 33551 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2.5 ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2.6 ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2.5 ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 33551 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Капуста савойская свежая</p>	<p>01.12</p>	<p>0704</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид вкус запах плотность кочанов Масса нетто Размер Длина внешней кочерыги Массовая доля кочанов - второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта Массовая доля кочанов. не соответствующих требованиям по калибровке Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями Наличие посторонней примеси</p>	<p>- - - - От 0,02 г до 15 кг От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено</p>
40	<p>ГОСТ 33492 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 33492 п. 5.2, 7.5</p> <p>ГОСТ 33492 п. 5.2, 7.6</p>	<p>Грибы белые свежие</p>	<p>01.13 02.30</p>	<p>0709</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид дефекты запах окраска степень зрелости</p>	<p>- - - - - От 1 до 300 мм</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ Р 56820 п. 5.1, 7.2-7.6</p> <p>ГОСТ Р 56820 п. 5.1, 7.5</p> <p>ГОСТ Р 56820 п. 5.1, 7.2-7.6</p> <p>ГОСТ Р 56820 п. 5.1, 7.2-7.6</p>				<p>степень зрелости побурение кожицы (загар) Массовая доля незрелых плодов без потемнений мякоти Допускаемые механические повреждения Повреждения вредителями и болезнями Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Наличие заплесневевших, загнивших плодов Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>-</p> <p>- От 0 до 100%</p> <p>-</p> <p>- Обнаружено/ не обнаружено От 0,1 до 150 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
42	<p>ГОСТ 21920 п. 6.2.2, 6.2.3</p> <p>ГОСТ 21920 п. 5.2, 7.2</p> <p>ГОСТ 21920 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Слива свежая для промышленной переработки</p>	<p>01.24</p>	<p>0809</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид вкус запах степень зрелости Массовая доля плодов - со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и промятые) - с зажившими механическими повреждениями - второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта - перезревших Массовая доля примесей растительного происхождения Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и зеленых, посторонних примесей</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
43	<p>ГОСТ 32810 п. 8.2, 8.3</p> <p>ГОСТ 32810 п. 5.2, 9.3</p>	<p>Редька свежая</p>	<p>01.13</p>	<p>0706</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид</p>	<p>-</p> <p>-</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ Р 56822 п. 5.1, 7.3, 7.4.4. ГОСТ Р 56822 п. 5.1, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56822 п. 5.1, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56822 п. 5.1, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 6.2, 6.3 ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.4.3, 7.4.5</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.4.4</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.3, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.3, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.3, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56821 п. 5.1, 7.3, 7.4</p> <p>ГОСТ Р 56768 п. 5.2, 5.3 ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4</p> <p>ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4</p>	<p>Патиссоны свежие для промышленной переработки</p>	<p>01.13</p>	<p>0709</p>	<p>Наличие плодов увядших, сморщенных, перезревших, загнивших, запаренных, заплесневевших, с пустотами, с повреждением мякоти, без плодоножки, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями</p> <p>Наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и т.п.)</p> <p>Наличие с/х вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>вкус</p> <p>запах</p> <p>внутреннее строение</p> <p>Масса нетто</p> <p>Диаметр патиссона</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта</p> <p>Массовая доля плодов неправильной формы</p> <p>Наличие плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с огрубевшей пожелтевшей кожей, с повреждением мякоти</p> <p>Наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и т.п.)</p> <p>Наличие с/х вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>вкус</p> <p>запах</p> <p>степень зрелости</p> <p>Длина</p>	<p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,02 г до 15 кг</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 1 до 300 мм</p>
45						
46		<p>Перец сладкий свежий для промышленной переработки</p>	<p>01.13</p>	<p>0709</p>		

1	2	3	4	5	6	7
ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4 ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4 ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4 ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4 ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4 ГОСТ Р 56768 4.1, 6.4					Диаметр Массовая доля перца с отклонениями от установленного размера не более чем на 1 см Наличие плодов сморщенных, загнивших, заплесневевших, запаренных, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями Наличие посторонних примесей (земли, песка, остатков листьев, стеблей и пр.) Наличие с/х вредителей и продуктов их жизнедеятельности	От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
47 ГОСТ 33931 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 33931 п.5.2, 7.7 ГОСТ 33931 п.5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33931 п.5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33931 п.5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33931 п.5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33931 п.5.2, 7.1-7.9		Горох овощной свежий	01.11	0708	Отбор проб Органолептические показатели внешний вид вкус запах степень развития, состояния гороха Масса нетто Наличие видимой минеральной и посторонней примесей (включая частицы цветков) Наличие насекомых вредителей и продуктов их жизнедеятельности Массовая доля гороха, не соответствующего требованиям товарного сорта в т.ч. гороха, не отвечающего требованиям второго сорта Наличие гнилых и испорченных плодов-бобов и семян	- - - - От 0,02 г до 15 кг Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% От 0 до 100%
48 ГОСТ 33884 п.7 ГОСТ 33884 п.4.2, 8.1.1		Свекла сахарная	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах	- - -
49 ГОСТ 33916 п. 6.3		Капуста кольраби свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.7,7.13</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1, 7.3</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1, 7.8</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1,7.9</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1-7.12</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1-7.12</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1-7.12</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1-7.12</p> <p>ГОСТ 33916 п.5.2, 7.1-7.12</p>				<p>внешний вид</p> <p>вкус</p> <p>запах</p> <p>внутреннее строение</p> <p>Масса</p> <p>Длина</p> <p>Диаметр</p> <p>Разница наибольших поперечных диаметров наибольшего и наименьшего стеблей/плодов в одной упаковке</p> <p>Посторонние примеси</p> <p>Наличие живых сельскохозяйственных вредителей</p> <p>Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки</p> <p>Массовая доля капусты</p> <p>- с отклонением от установленного размера ± 20 мм</p> <p>- с неправильно обрезанными листьями, корнями и черешком</p> <p>- с грубой волокнистой мякотью</p> <p>- с сухим загрязнением, засечкой и механическим повреждением</p> <p>Наличие стеблей/плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,02 г до 15 кг</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>-</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p>
50	<p>ГОСТ 32912 п. 7.1</p> <p>ГОСТ 32912 п. 7.2</p> <p>ГОСТ 32912 п. 7.3</p> <p>ГОСТ 32912 п. 7.7</p>	Хмелепродукты	10.89	1210 1302	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>цвет</p> <p>запах</p> <p>Массовая доля сухих веществ</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,04 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
51	ГОСТ 21948 п. 2.5	Хмелепродукты	10.89	1210 1302	Массовая доля влаги	От 0,007 до 90%
52	ГОСТ Р 56968 п. 5.8 ГОСТ Р 56968 п. 6.1,6.2	Укус столовый	10.84	2209	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид и цвет вкус запах Полнота налива Растворимость в дистиллированной воде	- - - - - Полная/ не полная
53	ГОСТ 6968 п. 3.7 ГОСТ 6968 п. 3.13	Укусная кислота	20.14	2915	Массовая доля сульфатов Устойчивость к раствору марганцовокислого калия	Соответствует/ не соответствует От 1 сек до 300 мин
54	ГОСТ 54607.3 (кроме п. 6.4, 6.6, 9)	Продукция общественного питания	-	-	Органолептические показатели фритюрных жиров: Цвет в проходящем и отраженном свете на белом фоне Вкус при температуре не ниже 40 оС Запах при температуре не ниже 50 оС Степень термического окисления Степень термического окисления по показателю преломления Эффективность тепловой обработки: Проба на пероксидазу	- - - До 1%/ свыше 1% От 1,3250 до 1,7000
55	ГОСТ Р 54607.4 (кроме п. 7.3)	Продукция общественного питания	-	-	Проба на фосфатазу Массовая доля остаточного сернистого ангидрида Массовая доля влаги и сухих веществ	Бесцветный/от светло-голубого до темно-синего Сине-зеленое окрашивание/ сине-фиолетовое окрашивание/ нет изменения цвета Окраска не изменяется/ Окраска изменяется (приобретает желтый цвет) От 0,0001 % до 0,32 % От 0,02 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
56	ГОСТ Р 54607.5 (кроме п. 7.2)	Продукция общественного питания	-	-	Массовая доля жира	От 0,1 до 100%
57	ГОСТ Р 54607.6	Продукция общественного питания	-	-	Массовая доля сахара	От 0,1 до 100%
58	ГОСТ Р 54607.7	Продукция общественного питания	-	-	Массовая доля белка	От 0,1 до 100%
59	ГОСТ Р 54607.8	Продукция общественного питания	-	-	Массовая доля сухих веществ Массовая доля жира	От 0,02 до 100% От 0,1 до 100%
60	ГОСТ 33957 п.5 ГОСТ 33957 п. 6.1 ГОСТ 33957 п.6.2 ГОСТ 33957 п.6.3 ГОСТ 33957 п.6.6 ГОСТ 33957 п.6.5 ГОСТ 33957 п.6.7	Сыворотка молочная и напитки на ее основе	10.51	0404	Отбор проб Органолептические показатели: вкус запах консистенция внешний вид цвет Температура Титруемая кислотность Определение сухих веществ Плотность Массовая доля лактозы	- - - - - От 0 °С до + 120 °С От 0,2 °Т до 100 °Т От 5,0 до 15,0% От 1015 до 1040 кг/м ³ От 2,0 до 5,0% включ
61	ГОСТ Р 55575	Продукты пищевые сыпучие (пищевая продукция) Корма	01.11 01.25 01.28 10.31 10.39 10.41 10.51 10.61 10.62 10.72 10.81 10.83-10.86 10.89 11.07 20.12	0307 0402-0404 0708 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1213 1302 1701	Содержание ферропримесей	От 0% до 10%

1	2	3	4	5	6	7
62	ГОСТ ISO/TS 17837	Продукты сырные плавленые	20.59	1702 1901 1902 1904 1905 2001-2009 2101-2104 2106 2302-2306 2308 2309 2501 3505		
63	ГОСТ ISO 3657	Животные и растительные жиры и масла	10.11 10.41	1501 1502 1507-1509 1510-1517 1804	Содержание азота и общего белка	От 0,09% до 100%
64	ГОСТ ISO 734-1	Жмыхи, шрот	10.41	2103 2304 2305 2306	Число омыления	От 1,3 до 700
65	ГОСТ Р 55453 п. 8.4 ГОСТ Р 55453 п. 8.6	Корма для непродуктивных животных - кошек, собак, декоративных птиц, рыб и грызунов.	10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1108 1109 1201 1204-1208 1213 2302 2303 2308 2309	Содержание сырого жира	0 - 5%
66	МИ ФР.1.31.2014.17982	Продукция сахарной промышленности. Сахар-песок, сахар-	10.81	1701	Органолептические показатели: цвет внешний вид запах	От 1,0 до 20,0 мг/кг включ.

1	2	3	4	5	6	7
67	ГОСТ 32933	рафинад и сахар-сырец Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 10.61 10.62 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2302 2303 2308 2309	Содержание сырой золы	От 0,002% до 50%
68	ГОСТ 32616	Какао-бобы	01.27	1801	Содержание влаги	От 0,01% до 37,5%
69	ГОСТ ISO 1114	Какао-бобы	01.27	1801	Массовая доля для каждого вида дефектов: заплесневелых, темно-серых, поврежденных насекомыми, проросших, плоских какао-бобов или с другими дефектами	От 0 до 100%
70	ГОСТ 33815	Винодельческая продукция и сырье для ее производства	11.01 11.02 11.03 11.04	2204-2206 2208	Массовая концентрация общего экстракта Массовая концентрация приведенного экстракта	От 0,1 до 25,0 г/дм ³
71	ГОСТ 33925	Продукты на молочной основе для детского питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0404 0406 1901 2106	Массовая доля жира	От 0,1% до 5% включ. Св. 5% до 20% включ. Более 20%
72	ГОСТ ISO 2171	Зерновые, бобовые и продукты их переработки	01.11 10.61	1001-1008 1101-1104 2302	Содержание золы	От 0,004 до 10%
73	ГОСТ 31980	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51 10.86	0401 0404 1901 2106	Массовая доля общего фосфора	От 0,100 до 3,000% включ.
74	ГОСТ 33926	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45	0401-0406 2105	Массовая доля жира	От 0,1% до 5% включ. Св. 5% до 20% включ.

1	2	3	4	5	6	7
		(продукты молочные составные и молокосодержащие - мороженое и смеси для мороженого)	01.49 10.51 10.52 10.86			Более 20%
75	ГОСТ 33927 п. 7.2.	Сырки творожные глазированные	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	- - - - -
76	ГОСТ 34354 п. 7.1 ГОСТ 34354 п. 7.4	Пахта и напитки на ее основе	10.51	0403	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	- - - - -
77	ГОСТ ISO 2962	Сыры и сыры плавленые	10.51	0406	Массовая доля общего фосфора	От 0 до 1%
78	ГОСТ 33922 п. 6.5 (расчетно) ГОСТ 33922 п. 6.5 (расчетно)	Сливки сухие	10.51	0402	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	От 0,1 до 99 % От 0,1 до 90 %
79	ГОСТ 34254 п. 7.3 (расчетно) ГОСТ 34254 п. 7.5(расчетно) ГОСТ 34254 п. 7.5(расчетно)	Консервы молочные стученные	10.51	0402	Массовая доля сухих веществ Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	От 0,1 до 90 % От 0,1 до 90 % От 0,1 до 90 %
80	ГОСТ 32951 п. 7.13	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	10.13 10.86	0210 1601 1602	Массовая доля начинки или покрытия	От 0,1 до 99 %

1	2	3	4	5	6	7
81	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты Продукция общественного питания Корма для животных	10.11 10.12 10.13 10.86 10.91 10.92	0201-0210 1601 1602 0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2302 2303 2308 2309	Массовая доля влаги	От 1,0 до 85,0 % включ
82	ГОСТ 34118	Мясо, мясные, мясосодержащие продукты, жир-сырец и продукты из шпика	10.11 10.12 10.13	0201-0210 1601 1602	Перекисное число	От 0 до 40 ммоль активного кислорода/ кг жира
83	ГОСТ 34320 п. 6.2., 6.3 ГОСТ 34320 5.2, 7.7 ГОСТ 34320 5.2, 7.7 ГОСТ 34320 5.2, 7.8 ГОСТ 34320 5.2, 7.1, 7.5 ГОСТ 34320 5.2, 7.1-7.11	Сельдерей свежий	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Внутреннее состояние корней Размер обрезного сельдерея по наибольшему поперечному диаметру Масса нетто Массовая доля корневого сельдерея, не соответствующего требованиям товарного сорта в том числе - сломанных корнеплодов, - корнеплодов с легкими механическими зарубцевавшимися трещинами - корнеплодов с зеленью со слегка помятыми, поломанными, отпавшими листьями - корнеплодов, слегка увядших Наличие посторонней примеси	- - - - От 1 до 300 мм От 0,5 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 34320 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34320 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34320 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34320 5.2, 7.1-7.11</p>				<p>Наличие корнеплодов сельдерея гнилых, запаренных, подмороженных, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Массовая доля земли, прилипшей к корням (в случае невымытых корней)</p>	<p>От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>
84	<p>ГОСТ 34301 п.5.2,5.3 ГОСТ 34301 п. 4.3, 6.7 ГОСТ 34301 п.6.5 ГОСТ 34301 п. 4.3, 6.1-6.10 ГОСТ 34301 п. 4.3, 6.1-6.10 ГОСТ 34301 п. 4.3, 6.1-6.10 ГОСТ 34301 п. 4.3, 6.1-6.10</p>	Щавель и шпинат свежие	01.13	0709	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Масса нетто Массовая доля листьев щавеля или шпината с сухим загрязнением, пожелтевших, растений шпината с неогрубевшими цветочными стеблями Массовая доля листьев шпината, оторванных от розеток (при поставке розетками) Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие посторонней примеси (земли, песка, примесей растительного происхождения и др.)</p>	<p>- - - - От 0,5 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено</p>
85	<p>ГОСТ 34214 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.7 ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.5 ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.1-7.10</p>	Лук зеленый свежий	01.13	0703	<p>Отбор проб Органолептические показатели: вкус запах степень развития растений Масса нетто Массовая доля растений с цветоносами Массовая доля лука, не соответствующего товарному сорту, но соответствующего второму сорту</p>	<p>- - - - От 0,5 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34214 п. 5.2, 7.1-7.10</p>				<p>в том числе лука, не соответствующего требованиям второго сорта Наличие минеральной и посторонней примесей Наличие растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных, поврежденных болезнями и /или сельскохозяйственными вредителями Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено</p>
86	<p>ГОСТ 34217 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34217 п. 5.2, 7.7 ГОСТ 34217 п.7.5 ГОСТ 34217 п. 5.2, 7.11 ГОСТ 34217 п. 5.2, 7.1-7.13 ГОСТ 34217 п. 5.2, 7.1-7.13 ГОСТ 34217 п. 5.2, 7.1-7.13</p>	Фейхоа свежая	01.25	0810	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус Запах Внутреннее строение ягоды Масса ягод Диаметр Массовая доля ягод, не соответствующих требованиям данного товарного сорта. но соответствующих более низкому сорту в том числе не отвечающих требованиям второго сорта Массовая доля ягод увядших, заплесневевших, запаренных, с грубой, пожелтевшей или побуревшей кожей, с повреждением мякоти Наличие посторонней примеси</p>	<p>- - - - - От 0,5 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>
87	<p>ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.7 ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.5 ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.1, 7.8 ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.1, 7.8</p>	Хрен-корень свежий	01.13	0706	<p>Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Масса нетто Диаметр наибольшего поперечного сечения корнеплода Длина корнеплода</p>	<p>- - - От 0,5 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
<p>ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.1-7.11</p> <p>ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.1-7.11</p> <p>ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.1-7.11</p> <p>ГОСТ 34300 п. 5.2, 7.1-7.11</p>				<p>Массовая доля корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту</p> <p>В том числе</p> <ul style="list-style-type: none"> - корнеплодов вялых, с грубой древесиной мякотью - с неправильно обрезанными листьями - корнеплодов длиной от 80 до 100 мм - корнеплодов с диаметром наибольшего поперечного сечения от 0 до 15 мм <p>Массовая доля сломанных корнеплодов</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Наличие посторонней примеси</p>	<p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>	
<p>88</p> <p>ГОСТ 34267 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 34267 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34267 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34267 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Лук-шалот свежий</p>	<p>01.13</p>	<p>0703</p>	<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> внешний вид вкус запах степень зрелости и состояние лукович Масса нетто Диаметр Разница в размере лукович в одной упаковочной единице Массовая доля (количество) лукович, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту - в том числе лукович, не соответствующих требованиям второго сорта Массовая доля проросших лукович Наличие посторонней примеси. Наличие сельскохозяйственных вредителей Наличие затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями 	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,5 г до 15 кг</p> <p>От 0,1 до 150 мм</p> <p>-</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>	

1	2	3	4	5	6	7
90	ГОСТ 33444	Крахмал и крахмалопродукты	10.62	1108 3505	Отбор проб	-
91	ГОСТ 33917	Папка	10.62	1703	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид прозрачность вкус запах Видимые механические примеси Цвет йодной пробы	- - - - - - Обнаружено/ не обнаружено Желтая/ оранжевая/ коричневая/ пурпурная/ зеленая/ синяя// серая или черная От 30 до 86% От 28% до 100% От 0,002 до 2% От 1 до 14 От 0,5 до 250 см3 От 0,064 до 320 мг/1 кг патоки
92	ГОСТ 33946	Соковая продукция	10.32	2002	Массовая доля золы	От 0,1 до 1,5 %
93	ГОСТ 34111	из фруктов и овощей	10.86	2005 2007 2009	Массовая доля сухого вещества Массовая доля редуцирующих веществ Массовая доля золы рН Кислотность Содержание диоксида серы	От 300 до 2000 мг/дм ³ (млн ⁻¹) включительно
94	ГОСТ 33823	Фрукты быстрозамороженные	10.39	0811	Отбор проб Масса нетто Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	- От 0,5 г до 15 кг - - - - -
95	ГОСТ Р ИСО 7516	Чай растворимый	10.83	0902	Отбор проб	-
96	ГОСТ ISO 4149	Кофе зеленый (сырой)	01.27	1901	Контроль по запаху Визуальный контроль: цвет Массовая доля примесей	- - - От 0 до 80%

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 19792 п. 7.12				Массовая доля пролина	Обнаружено/ не обнаружено От 170,0 до 770,0 мг/кг включ
99	ГОСТ 34232 п. 7 ГОСТ 34232 п. 10	Мед	01.49 10.89	0409 0410	Диагностическое число Массовая доля нерастворимых веществ	От 3,0 до 40,0 ед. Готе От 0% до 0,500%
100	ГОСТ 33817	Спирт, водки, особые водки, ликеры, ликероводочные изделия	11.01	2207 2208	Органолептические показатели (прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью углерода, цвет, запах и аромат, вкус)	-
101	ГОСТ 34307 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34307 п. 5.2, 7.8 ГОСТ 34307 п. 5.2, 7.1, 7.9 ГОСТ 34307 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34307 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34307 п. 5.2, 7.1-7.10	Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде	01.23	0805	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Наибольший поперечный диаметр плода	- - - - От 1 до 300 мм
					Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в том числе не соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки, но относящихся к размеру, предшествующему и/или следующему за размером, указанным на упаковке	От 0 до 100%
					Наличие плодов загнивших, запlesневевших, давленных, подмороженных, зеленых, с признаками сморщивания и обезвоживания, с повреждениями загнивающими мякотью плода	От 0 до 100%
102	ГОСТ 34325 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 34325 п.5.2, 7.2.5	Перец сладкий свежий	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус СОСТОЯНИЕ ПЛОДОВ	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33309 п.5.2, 7.1-7.6</p> <p>ГОСТ 33309 п.5.2, 7.1-7.6</p> <p>ГОСТ 33309 п.5.2, 7.1-7.6</p>				<p>Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), минеральной примеси (песок, пыль и др.)</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Содержание примесей</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
104	<p>ГОСТ 34340 п. 6.2, 6.3</p> <p>ГОСТ 34340 п. 5.2, 7.7</p> <p>ГОСТ 34340 п. 5.2, 7.1, 7.4</p> <p>ГОСТ 34340 п. 5.2, 7.1, 7.8</p> <p>ГОСТ 34340 п. 5.2, 7.1-7.9</p> <p>ГОСТ 34340 п. 5.2, 7.1-7.9</p> <p>ГОСТ 34340 п. 5.2, 7.1-7.9</p>	<p>Персики, нектарины свежие</p>	<p>01.24</p>	<p>0809</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах</p> <p>вкус</p> <p>степень зрелости</p> <p>Масса</p> <p>Диаметр</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту</p> <p>в том числе не соответствующих требованиям второго сорта</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки</p> <p>Наличие плодов зеленых, загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,5 г до 15 кг</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p>
105	<p>ГОСТ 33801 п. 6.2, 6.3</p> <p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.2, 7.5</p> <p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.2-7.8</p>	<p>Вишня, черешня свежие</p>	<p>01.24</p>	<p>0809</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах</p> <p>вкус</p> <p>степень зрелости</p> <p>Диаметр</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.2-7.8</p> <p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.2-7.8</p> <p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.2-7.8</p> <p>ГОСТ 33801 п. 5.2, 7.2-7.8</p>				<p>соответствующих более низкому товарному сорту</p> <p>- в том числе плодов, не соответствующих требованиям второго сорта</p> <p>- в том числе плодов треснувших и/или с повреждениями насекомыми-вредителями</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки</p> <p>Массовая доля плодов без плодоножки</p> <p>Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших</p> <p>Наличие посторонней примеси</p>	<p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>
106	<p>ГОСТ 34298 п. 6.2.2., 6.2.3</p> <p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Томаты свежие</p>	<p>01.13</p>	<p>0702</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах</p> <p>вкус</p> <p>степень зрелости</p> <p>Массовая доля (количество) плодов томатов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту</p> <p>том числе плодов, не соответствующих требованиям второго сорта</p> <p>Массовая доля плодов, опавших от кистей (для кистей томатов)</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей</p> <p>Наличие плодов зеленых, мятых, перезревших, занявших, заплесневевших увядших, подмороженных с солнечными ожогами, с прилипой землей</p> <p>Наличие посторонней примеси</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2 ГОСТ 34298 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>				<p>Размер плодов Масса нетто</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено От 1 до 300 мм</p>
107	<p>ГОСТ 34266 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34266 п. 5.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34266 п. 5.2, 7.4, 7.6 ГОСТ 34266 п. 5.2, 7.4, 7.5 ГОСТ 34266 п. 5.2, 7.3-7.9 ГОСТ 34266 п. 5.2, 7.3-7.9 ГОСТ 34266 п. 5.2, 7.3-7.9</p>	<p>Ананасы свежие</p>	<p>01.22</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Масса нетто</p> <p>Длина</p> <p>Массовая доля плодов, не удовлетворяющих требованиям товарного сорта</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по калибровке</p> <p>Наличие ананасов с признаками перезрелости, влияющими на их вкус, загнивших, увядших, заплесневевших, с явными дефектами, с излишней внешней влажностью</p>	<p>От 0,5 г до 15 кг</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p>
108	<p>ГОСТ 34270 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.3</p> <p>ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.4, 7.7 ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.4, 7.5 ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.3-7.8</p>	<p>Плоды авокадо свежие</p>	<p>01.22</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Масса нетто</p> <p>Площадь дефектов кожуры и солнечных ожогов</p> <p>Массовая доля плодов, не соответствующих товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту</p> <p>в том числе не соответствующих требованиям второго сорта</p>	<p>От 0,5 г до 15 кг</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.3-7.8 ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.3-7.8 ГОСТ 34270 п. 5.2, 7.3-7.8</p>				<p>Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям калибровки Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых Наличие насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено</p>
109	<p>ГОСТ 33915 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 33915 п. 5.2, 7.5 ГОСТ 33915 п. 5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33915 п. 5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33915 п. 5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33915 п. 5.2, 7.1-7.9 ГОСТ 33915 п. 5.2, 7.1-7.9</p>	<p>Малина и ежевика свежие</p>	<p>01.25</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости и состояние ягод Массовая доля ягод малины и ежевики, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту В том числе не соответствующих второму сорту Массовая доля примеси растительного происхождения Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.)</p>	<p>- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 50% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено</p>
110	<p>ГОСТ 33854 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 33854 п. 5.2, 7.8 ГОСТ 33854 п. 5.2, 7.1-7.11</p>	<p>Капуста брокколи свежая</p>	<p>01.13</p>	<p>0704</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Массовая доля головок, не соответствующих требованиям товарного сорта, в т.ч. головок, не соответствующих второму сорту</p>	<p>- - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33854 п.5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 33854 п.5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 33854 п.5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 33854 п.5.2, 7.1-7.11</p>				<p>Массовая доля головок, не соответствующих требованиям калибровки, Наличие минеральной и посторонней примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие головок гнилых, запаренных, мороженых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>
111	<p>ГОСТ 33851 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 33851 п.5.2, 7.7 ГОСТ 33851 п.5.2, 7.1, 7.8 ГОСТ 33851 п.5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 33851 п.5.2, 7.1-7.11</p>	<p>Капуста брянская свежая</p>	<p>01.13</p>	<p>0704</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус Размер по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта в т. ч. с сухим загрязнением, с механическими повреждениями, с засечкой кочана, с кочерыгой более установленной длины) в т. ч. капусты, не соответствующей второму сорту Наличие минеральной и посторонней примеси Наличие кочанчиков гнилых, запаренных, мороженых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>- - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>
112	<p>ГОСТ 33882 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.5</p>	<p>Плоды манго свежие</p>	<p>01.22</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид</p>	<p>- -</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.1, 7.6 ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.1, 7.4 ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.1-7.8 ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.1-7.8 ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.1-7.8 ГОСТ 33882 п. 5.2, 7.1-7.8</p>				<p>запах вкус Размер Масса нетто Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в том числе не соответствующих второму сорту Массовая доля или количество плодов, не отвечающих требованиям калибровки Наличие плодов загнивших, увядших, заплеванных, сильно помятых, с некротическими пятнами</p>	<p>- - От 1 до 300 мм От 0,5 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>
113	<p>ГОСТ 34299 п. 6.2.2., 6.2.3 ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2.5 ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Фасоль овощная свежая</p>	01.11	0708	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус внутреннее строение состоящие плоды Массовая доля бобов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту в т.ч. бобов, не соответствующих требованиям второго сорта Массовая доля бобов, не имеющих плодоножки и небольшой части узкой шейки Наличие сельскохозяйственных вредителей, бобов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных и пораженных болезнями Наличие посторонней примеси</p>	<p>- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено, от 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
<p>ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34299 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Количество (масса) бобов, не соответствующих требованиям при калибровке</p>					<p>Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>
<p>114 ГОСТ 34219 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34219 п. 5.2, 7.7 ГОСТ 34219 п. 5.2, 7.2-7.11 ГОСТ 34219 п. 5.2, 7.2-7.11 ГОСТ 34219 п. 5.2, 7.2-7.11</p>	<p>Черника и голубика свежие</p>	<p>01.25</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости и состояние ягод Массовая доля ягод, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, но удовлетворяющих требованиям более низкого сорта. в том числе ягод, не соответствующих требованиям второго сорта Наличие примеси растительного происхождения и посторонних примесей Наличие сельскохозяйственных вредителей Наличие ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Наличие гнилых, испорченных ягод</p>	<p>- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>	
<p>115 ГОСТ 33954 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 33954 п. 5.2, 7.5 ГОСТ 33954 п. 5.2, 7.2-7.8 ГОСТ 33954 п. 5.2, 7.2-7.8</p>	<p>Смородина красная и белая свежая</p>	<p>01.25</p>	<p>0810</p>	<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости и состояние ягод Массовая доля ягод смородины, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в том числе не соответствующих второму сорту Массовая доля примеси растительного происхождения, Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.)</p>	<p>- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 50% Обнаружено/ не обнаружено</p>	

1	2	3	4	5	6	7
<p>ГОСТ 33954 п. 5.2, 7.2-7.8 ГОСТ 33954 п. 5.2, 7.2-7.8 ГОСТ 33954 п. 5.2, 7.2-7.8</p>					<p>Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено</p>
<p>116 ГОСТ 34318 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2.4 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2.5 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2.5 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34318 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Спаржа свежая</p>	<p>01.13</p>	<p>0709</p>		<p>Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус состояние побегов Длина побега Диаметр Массовая доля (количество) побегов спаржи, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту в том числе побегов, не соответствующих требованиям второго сорта Массовая доля побегов густотелых или с небольшими трещинами, связанными с их промывкой Наличие гнилой и испорченной спаржи Наличие сельскохозяйственных вредителей, побегов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Наличие посторонней примеси Наличие механически поврежденных побегов (очищенных от кожицы и сломанных)</p>	<p>- - - - - От 1 до 300 мм От 0,1 до 150 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
117	ГОСТ 34323 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34323 п.5.2, 7.7 ГОСТ 34323 п. 5.2, 7.8 ГОСТ 34323 п. 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34323 п. 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34323 п. 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34323 п. 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34323 п. 5.2, 7.1-7.11	Капуста китайская и капуста пекинская свежие	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Поперечный диаметр, длина кочана Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта. в том числе капусты, не соответствующей второму сорту Наличие минеральной и посторонней примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие капусты гнилой, запаренной, мороженой, пораженной сельскохозяйственными вредителями и болезнями	- - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%
118	ГОСТ 34324 п. 6.3, 6.4 ГОСТ 34324 п.5.2, 7.7 ГОСТ 34324 п. 5.2, 7.8 ГОСТ 34324 п. 5.2, 7.3 ГОСТ 34324 п. 5.2, 7.1-7.12 ГОСТ 34324 п. 5.2, 7.1-7.12 ГОСТ 34324 п. 5.2, 7.1-7.12	Пагиссоны свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус внутреннее строение Поперечный диаметр Масса нетто Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, но соответствующих требованиям более низкого сорта Содержание плодов неправильной формы, без плодоножки Наличие плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, увядших, помятых, заплесневевших, загнивших, запаренных, подмороженных, с грубой, пожелтевшей кожей,	- - - - От 1 до 300 мм От 0,5 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 34324 п.5.2, 7.1-7.12 ГОСТ 34324 п.5.2, 7.1-7.12</p>				<p>пораженных заболеваниями, с излишней внешней влажностью Наличие посторонней и минеральной примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено</p>
119	<p>ГОСТ 33985 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 33985 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 33985 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 33985 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие</p>	01.13	0705	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень развития и состояние кочанов и розеток салата Наличие минеральных и посторонних примесей Наличие сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата гнилых и испорченных</p>	<p>- - - - - Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено от 0 до 100%</p>
120	<p>ГОСТ 34215 п. 6.2.2, 6.2.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34215 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	<p>Овощи листовые свежие</p>	01.13	0705 0709	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Массовая доля листовых овощей, не соответствующих требованиям товарного сорта Массовая доля отдельных листьев (при поставке розетками) Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и др.) Наличие сельскохозяйственных вредителей Наличие повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями Наличие листьев, пораженных гнилью и испорченных Масса нетто</p>	<p>- - - От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% От 0,5 г до 15 кг</p>

1	2	3	4	5	6	7
121	<p>ГОСТ 34322 п. 6.2.2., 6.2.3 ГОСТ 34322 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 34322 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34322 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34322 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 34322 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	Инжир свежий	01.22	0804	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид запах вкус состояние плодов Диаметр Посторонние примеси</p> <p>Плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями Наличие плодов гнилых, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших</p> <p>Массовая доля плодов свежего инжира, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту</p> <p>том числе плодов, не соответствующих требованиям второго сорта</p> <p>Масса нетто</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0,1 до 150 мм Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%</p>
122	<p>ГОСТ 34322 п. 5.2, 7.2</p> <p>ГОСТ 34212 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.7</p> <p>ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.1-7.11 ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.1-7.10</p>	Петрушка свежая	01.13	0706	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид запах вкус</p> <p>Массовая доля свежей петрушки, не соответствующей требованиям - листьев помятых и поломанных</p> <p>Массовая доля листьев менее установленного размера</p> <p>Массовая доля листьев, слегка увядших</p> <p>Массовая доля примеси сорных растений</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
123	<p>ГОСТ 34212 п. 5.2, 7.1-7.10 ГОСТ 34216 п. 6.2, 6.3 ГОСТ 34216 п. 5.2, 7.7</p> <p>ГОСТ 34216 п. 5.2, 7.1-7.12</p> <p>ГОСТ 34216 п. 5.2, 7.1, 7.5 ГОСТ 34216 п. 5.2, 7.1, 7.8 ГОСТ 34216 п. 5.2, 7.1-7.12</p> <p>ГОСТ 34216 п. 5.2, 7.1-7.12</p>	Редис свежий	01.13	0706	<p>Наличие минеральной и посторонней примесей</p> <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус</p> <p>состояние мякоти корнеплода</p> <p>Наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Масса нетто</p> <p>Размер по наибольшему поперечному диаметру</p> <p>Массовая доля корнеплодов, не соответствующих размеру по наибольшему поперечному диаметру</p> <p>Массовая доля корнеплодов, не соответствующих требованиям товарного сорта (с незначительными механическими повреждениями, зарубцованными трещинами, поврежденных сельскохозяйственными вредителями)</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>От 0,5 г до 15 кг</p> <p>От 0,1 до 150 мм</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p>
124	<p>ГОСТ 33562 п. 6 ГОСТ 33562 п. 5.2, 7.2.4</p> <p>ГОСТ 33562 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 33562 п. 5.2, 7.2 ГОСТ 33562 п. 5.2, 7.2, ГОСТ 33562 п. 5.2, 7.2, 7.3 ГОСТ 33562 п. 5.2, 7.2, 7.3</p>	Чеснок свежий	01.13	0703	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус</p> <p>состояние луковок чеснока</p> <p>Зараженность болезнями и наличие сельскохозяйственных вредителей</p> <p>Масса нетто</p> <p>Размер</p> <p>Массовая доля земли, прилипшей к луковкам</p> <p>Массовая доля луковок чеснока, не соответствующих данному товарному</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Обнаружено/ не обнаружено</p> <p>От 0,02 г до 15 кг</p> <p>От 1 до 300 мм</p> <p>От 0 до 50%</p> <p>От 0 до 100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
	<p>ГОСТ 7176 п. 4.2, 6.2, 6.3 ГОСТ 7176 п. 4.2, 6.2, 6.3</p> <p>ГОСТ 7176 п. 4.2, 6.2, 6.3</p> <p>ГОСТ 7176 п. 4.4; 6.2.7 ГОСТ 7176 п. 4.2, 6.2.8</p> <p>ГОСТ 34454</p>				<p>Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитотрофой</p> <p>Массовая доля клубней, не соответствующих требованиям, %</p> <ul style="list-style-type: none"> • серые, синие или черные пятна под кожурой, глубиной не более 5 мм • пораженные ржавой (железистой) пятнистостью <p>Размер клубней</p> <p>Масса нетто</p>	<p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 0 до 100%</p> <p>От 1 до 300 мм От 0,02 г до 15 кг</p> <p>От 0,10 % до 100,00 %</p>
127		<p>Молочная продукция (молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты, молкосодержащие продукты с заменителем молочного жира)</p>	<p>01.41 01.45 01.49 10.51 10.86</p>	<p>0401 0402 0404 0406 1901 2106</p>	<p>Массовая доля белка</p>	
128	ГОСТ 34213	<p>Сыр'е эфиромасличное травянистое и цветочное</p>	<p>01.28 20.53 01.28</p>	<p>1209</p>	<p>Отбор проб</p> <p>Выделение проб и навесок</p> <p>Массовая доля посторонней влаги</p> <p>Влажность</p> <p>Массовая доля сорной примеси</p> <p>Массовая доля примеси других эфиромасличных растений</p> <p>Массовая доля примеси данного эфиромасличного растения</p>	<p>От 0,003 % до 50%</p> <p>От 0,001% до 90%</p> <p>От 0 до 25%</p> <p>От 0 до 25%</p> <p>От 0 до 25%</p>
129	<p>ГОСТ 5556 п. 3.8 ГОСТ 5556 п. 3.10</p>	<p>Вата медицинская, изделия из ваты для</p>	<p>13.99 17.22</p>	<p>5601 3005</p>	<p>Поглотительная способность</p> <p>Определение реакции водной вытяжки</p>	<p>От 0,1 до 50%</p> <p>от 1 до 14 ед. рН</p>

1	2	3	4	5	6	7
		гигиенических и косметических целей				
130	ГОСТ Р 53233	Вага медицинская, изделия из вагы для гигиенических и косметических целей	13.99 17.22	5601 3005	Определение влажности.	От 0,1 до 100%
131	ГОСТ Р 55082 п. 7.3 ГОСТ Р 55082 п. 7.7	Изделия бумажные медицинского назначения. Подгузники для взрослых	17.22	4818	Полное влагопоглощение Определение отмарывания краски	От 500 до 10 000 г Обнаружены следы краски/не обнаружены следы краски
132	ГОСТ 33779	Товары бытовой химии	20.41	3402	Эффективность посудомоечных средств (тарелочный тест)	От 10 до 400%
133	ГОСТ 34435 п. 8.8 ГОСТ 34435 п. 8.9	Средства гигиены полости рта жидкие	24.52 20.42	3306	Массовая доля фторида Расчетный показатель: масса фторида в единице упаковки	От 0,02 до 0,2% -
134	ГОСТ 33021	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42	3303-3307 3401	Массовая концентрация мышьяка	0.20 - 25 мг/кг
135	ГОСТ 33022	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42	3303-3307 3401	Массовая концентрация ртути	0.05 - 10 мг/кг
136	ГОСТ 33023	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42	3303-3307 3401	Массовая концентрация свинца	0.02 - 25 мг/кг
137	ГОСТ ISO/TS 6733	Молоко и молочные продукты	01.41 01.43 01.45 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Массовая концентрация свинца	0,01 - 150 мг/кг
138	М-02-2406-13	Питьевая, минеральная, природная, сточная вода, пробы атмосферных осадков	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация серебра Массовая концентрация молибдена Массовая концентрация никеля Массовая концентрация натрия Массовая концентрация калия	0.020 - 50 мг/дм ³ 0.0005 - 5 мг/дм ³ 0.002 - 10 мг/дм ³ 0.1 - 500 мг/дм ³ 0.5 - 1000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
139	М-02-1009-08	Пищевые продукты (пищевая продукция) и пищевое сырье	01.11-01.13 01.21-01.29 03.11 03.12 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.01-11.07	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1212 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Массовая концентрация олова Массовая концентрация марганца Массовая концентрация никеля Массовая концентрация мышьяка	0.25 – 200 мг/кг 0.005 – 10 мг/кг 0.02 – 20 мг/кг 0.05 – 25 мг/кг
140	ГОСТ 33462	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержателе напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы	10.32 10.39 10.85 10.86	1302 2002 2005 2007 2009	Массовая концентрация натрия Массовая концентрация калия Массовая концентрация кальция Массовая концентрация магния	5-2000 мг/дм ³ 5-5000 мг/дм ³ 5-1000 мг/дм ³ 5-500 мг/дм ³
141	ГОСТ 33424	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты, включая специализированную	10.11-10.13 10.86	0201-0210 1601-1602	Массовая концентрация магния	0.1 – 500 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		пищевую продукцию диетического лечебного и диетического профилактического питания.				
142	ГОСТ ISO 14377	Консервированное сгущенное (стерилизованное) молоко	10.51	0402	Массовая концентрация олова	5 - 100 мг/кг
143	ГОСТ 26573.2 п.6	Премиксы	10.91	2106 2309 2936	Массовая концентрация марганца Массовая концентрация железа Массовая концентрация меди Массовая концентрация кобальта Массовая концентрация цинка	от 50 до 10000 г/т от 250 до 10000 г/т от 60 до 2500 г/т от 15 до 250 г/т от 125 до 10000 г/т
144	ГОСТ 32307	Мясо, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85 10.86	0201-0210 1601-1605 2106 2936	Массовая доля жирорастворимых витаминов: А D ₂ D ₃ Е	От 0,1 до 10,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг От 1,0 до 100,0 мг/кг.
145	ГОСТ 32587	Зерно и продукты его переработки	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91 10.92	1001-1008 1101-1103 1105-1109 1208 1901-1905 2106 2301-2308	Массовая доля охратоксина А	От 0,0025 до 1,0 мг/мг (метод А) От 0,0004 до 0,005 мг/кг (метод Б)
146	ГОСТ 33287	Вино, виноматериалы	11.02-11.04	2204-2206 2208	Массовая концентрация охратоксина А	От 0,001 до 0,1 мг/дм ³
147	ГОСТ 33406	Алкогольная, безалкогольная продукция, соки, продукты	10.32 10.85 10.86 11.01-11.05	2002 2005 2007 2009	Массовая концентрация (доля) синтетических красителей	От 0,5 до 50 мг/дм ³ (кг)

1	2	3	4	5	6	7
		переработки фруктов, ягод и овощей, вкусоароматические добавки	11.07	2204-2206 2208 2209		
148	ГОСТ 33410	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, винодельческая продукция, соки, нектары, сокодержажие напитки, продукты переработки фруктов, ягод и овощей	10.32 10.84-10.86 10.89 11.01-11.05 11.07	2002 2005 2007 2009 2204-2206 2208 2209	Массовая концентрация органических кислот: -щавелевая -винная -яблочная -шикимова -аскорбиновая -молочная -уксусная -малеиновая -лимонная -янтарная -фумаровая	От 10 до 1500 мг/дм ³ От 10 до 10000 мг/дм ³ От 10 до 10000 мг/дм ³ От 2,5 до 100,0 мг/дм ³ От 10 до 1000 мг/дм ³ От 60 до 5000 мг/дм ³ От 50 до 2000 мг/дм ³ От 0,2 до 10,0 мг/дм ³ От 20 до 10000 мг/дм ³ От 50 до 2000 мг/дм ³ От 0,2 до 10,0 мг/дм ³ От 0,1 г/100 г до 3,0 г/100 г
149	ГОСТ 33808	Мясо, включая мясо птицы, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85 10.86	0201-0210 1601-1605 2106 2936	Массовая доля лимонной кислоты	
150	ГОСТ 33809	Мясо, включая мясо птицы, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты	01.49 10.11-10.13 10.85 10.86	0201-0210 1601-1605 2106 2936	Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	От 0,01% до 2,00%. От 0,01% до 2,00%.
151	ГОСТ 33833	Спиртные напитки объемной долей этилового спирта от 7,0 до 60,0 %: аперитивы, коктейли, бальзамы, джины, пунши, наливки, настойки (горькие, полусладкие, сладкие), десертные напитки, спиртные	11.01-11.06	2203-2206 2208	Объемная доля метилового спирта	От 0,003 до 0,120 % в пересчете на безводный спирт

1	2	3	4	5	6	7
152	ГОСТ 33934	газированные и негазированные напитки, ликеры (крепкие, десертные, эмульсионные), кремы, ром, виски, текилу, спиртные зерновые дистиллированные напитки	01.49 10.11-10.13 10.85 10.86	0201-0210 1601-1605 2106 2936	Массовая доля цинкбацитрацина	От 0,02 до 100 мг/кг.
153	ГОСТ 34140	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье в части зерновых культур, корма, кормовое сырье в части зерновых и масличных культур, комбикорма	01.11 01.12 01.41 01.45 01.49 10.32 10.39 10.51 10.52 10.61 10.71 10.72 10.73 10.83-10.86 10.89 36.00	1001-1008 1101-1108 1204-1208 1801 1803-1806 1901-1905 2101-2106 2301 2302 2304-2306 2308 2309 2402	Микотоксины: -афлатоксин В ₁ -афлатоксин В ₂ -афлатоксин G ₁ -афлатоксин G ₂ -дезоксиниваленол -зеараленон -охратоксин А -пагулин -Т-2-токсин -фумонизин В ₁ -фумонизин В ₂	От 1 до 200 включ., мкг/кг От 1 до 200 включ., мкг/кг От 1 до 200 включ., мкг/кг От 1 до 200 включ., мкг/кг От 100 до 10000 включ., мкг/кг От 20 до 4000 включ., мкг/кг От 1 до 200 включ., мкг/кг От 1000 до 2000 включ., мкг/кг От 10 до 2000 включ., мкг/кг От 100 до 20 000 включ., мкг/кг От 100 до 20 000 включ., мкг/кг
154	ГОСТ ISO 11053	Молочный шоколад	10.82	1804-1806	Массовая доля эквивалентов какао-масла Массовая доля молочного жира	От 0,5 до 100 % От 0 до 20 %

1	2	3	4	5	6	7
155	ГОСТ ISO 14501	Молоко, молоко сухое	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Афлатоксин М ₁	От 0,008 до 1 мкг/л От 0,08 до 10 мкг/кг
156	ГОСТ ISO 15141-2	Зерно, зерновые продукты	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.32 10.61 10.62 10.81 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	1001-1008 1101-1109 1901-1905 2106 2302 2308	Охратоксин А	От 3 до 40 мкг/кг
157	ГОСТ ISO 17678	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Примеси (чистота молочного жира)	Отсутствие/наличие
158	ГОСТ EN 12856	Пищевые продукты (пищевая продукция)	01.11 01.19 01.49 10.13 10.31 10.32 10.39 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71	0401-0410 0801-0814 0901-0908 0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1210-1212 1301 1302	Массовая концентрация (доля) ацесульфам калия Массовая концентрация (доля) аспартама Массовая концентрация (доля) сахарина	От 50 до 500 мг/кг От 50 до 500 мг/кг От 50 до 500 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
159	ГОСТ EN 15652	Пищевые продукты (пищевая продукция)	10.72 10.73 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 36.00	1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301	Массовая доля ниацина	От 0,5 до 24 мг/100 г
			01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91	0210 0305-0307 0401-0410 0710-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1101-1108 1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2010 2101-2106 2209 23012501 2936 3301 3302		

1	2	3	4	5	6	7
160	ГОСТ ISO/TR 14735 п. 4.3.2	Косметическая продукция	10.92 20.4	3303-3307 3401 3402	Массовая концентрация (доля) N-нитрозодиэтанолamina	От 0,05 до 0,25 мг/кг
161	СТ РК ИСО 17678	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Чистота молочного жира (примеси)	Отсутствие/наличие
162	ГОСТ ISO 5553	Мясо и мясная продукция.	10.11-10.13 10.85 10.86 10.89	0201-0210 1601-1605 2106 2936	Полифосфаты (обнаружение)	Обнаружено/не обнаружено
163	ГОСТ 33279	Фруктовые консервы..	10.32 10.39 10.84 10.86 10.89	0804 0811 1302 2001 2009 2106	Идентификация хинолиновых, триарилметановых и азокрасителей	Отсутствие/наличие
164	ГОСТ 34151	Пищевые продукты (пищевая продукция)	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1060 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1210-1212 1301 1302 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009	Массовая доля витамина С	От 20 до 200 мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
165	ГОСТ 34178 п. 9.8 ГОСТ 34178 п. 9.13	Стреды и смеси топленые, продукты со смешанным составом, изготавливаемые из молочного жира, растительных масел и жиров, заменителей молочного жира	10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.84-10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	2101-2106 2201-2209 2301-2308 2936	Массовая доля молочного жира Подготовка пробы для определения перекисного числа Перекисное число	3,0-85,0 % вклоч. - От 0,1 до 40,0 мэкв активного кислорода / кг
166	ГОСТ ISO 29981	Молочные продукты, ферментированные и неферментированные продукты, сухое молоко, детские молочные смеси и закваски	10.51 10.86	0401 0403 0404 0406 2106	Бифидобактерии	От 10 до 1·10 ⁹ КОЕ/г(см ³)
167	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция	10.51 10.86	0401 0403 0404 0406 2106	Бифидобактерии	От 10 до 1·10 ⁹ КОЕ/г(см ³)
168	ГОСТ 25311	Мука кормовая	10.13	0210 2301	Общее микробное число БГКП (колиформы) Бактерии рода Salmonella	От 0 до 1·10 ⁹ КОЕ/г(см ³) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
169	ГОСТ 33918	Продукция парфюмерно-косметическая	20.41 20.42 20.53	3301 3304-3307 3401 3402 3405 5601	Стерильность (метод прямого посева)	Стерильно/Не стерильно
170	ГОСТ 7702.2.1 п.7.1. ГОСТ 7702.2.1 п.8.2.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы, продукция из мяса птицы, готовая к употреблению, смывы с поверхности объектов окружающей среды	10.12 10.13	0207 1602 1501	КМАФАнМ	От 10 до 1·10 ⁹ КОЕ/г(см ³)
171	СТБ ISO 16266	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости и минеральная. Вода бассейнов. Вода, предназначенная для бытового употребления	11.07 36.00	2201 2202	Pseudomonas aeruginosa	От 1 до 1·10 ⁹ КОЕ/см ³
172	СТБ ISO 7899-2	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости и минеральная. Вода бассейнов и поверхностных водоемов	11.07 36.00 36.00	2201 2202	Энтерококки	От 1 до 1·10 ⁹ КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
173	СТБ ISO 6461-2	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости и минеральная. Вода бассейнов и поверхностных водоемов	11.07 36.00 36.00	2201 2202	Сторы сульфитредуцирующих анаэробов (кlostридий)	От 1 до 1·10 ⁵ КОЕ/см ³
174	ГОСТ ISO 21807	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания. Корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.47 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1214 1301 1302 1501 1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2202-2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204	Определение активности воды (метод определения емкости конденсатора)	От 0,001 до 1,0

1	2	3	4	5	6	7
175	ГОСТ ISO 7899-2	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости и минеральная. Вода бассейнов и поверхностных водоемов	11.07 36.00	2201 2202	Энтерококки	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/см ³
176	ГОСТ ISO 16266	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости и минеральная. Вода бассейнов. Вода, предназначенная для бытового употребления	11.07 36.00	2201 2202	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/см ³ Обнаружено/ Не обнаружено
177	ГОСТ ISO 16212	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31	3301 3304-3307 3401 3402 3405 5601 9603 9619	Дрожжи (дрожжевые грибы) Плесневые грибы	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г (см ²)
178	ГОСТ ISO 18415	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53	3301 3304-3307 3401 3402 3405 5601	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			20.59	9603 9619	Candida albicans Неспецифические микроорганизмы	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

Временно исполняющий обязанности директора Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»

S. V. Leonteva

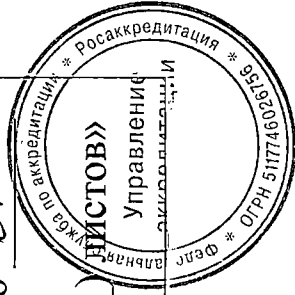
С.В. Леонтьева



М. П.

«Прошито, пронумеровано 61»

Искренне Ваша



Знаменитая женщина!

Токеева В.О. Софеева

*Магрен С.В. Магрен -
Колосова Ю.О.*

Поздравляю Вас!