

Э К З Е М П Л Я Р

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись
инициалы фамилия

19 ФЕВ 2019

Приложение
к аттестату аккредитации

№
от «__» _____ 20__ г.
на 56 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр бюджетного учреждения Удмуртской республики «Удмуртский ветеринарно – диагностический центр» (БУ УР «УВДЦ»)

наименование испытательной лаборатории (центра)

Удмуртская республика, город Ижевск, улица Воткинское шоссе, дом 29

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Пищевая продукция						
1	ГОСТ 10444.7	Пищевые продукты	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Токсигенный штамм Clostridium botulinum	обнаружены / не обнаружены
2	ГОСТ 10444.9				Clostridium perfringens	обнаружены / не обнаружены
3	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ / г (см ³)
4	ГОСТ 28560				Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	обнаружены / не обнаружены
5	ГОСТ 28566				Энтерококки	обнаружены (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Escherichia coli	обнаружены (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г / не обнаружены
7	ГОСТ 31659				Бактерии рода Salmonella	обнаружены /не обнаружены
8	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	наличие / отсутствие
9	МУК 4.2.026-95				Пенициллин,	наличие / отсутствие
					Стрептомицин,	наличие / отсутствие
		Тетрациклин	наличие / отсутствие			
10	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты Корма для животных	01.49.24 10.6 10.7 10.8 10.91	2106 2308 2309	Количество презумтивных бактерий Bacillus cereus	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г
11	ГОСТ ISO 21871				Количество Bacillus cereus	присутствие (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г /отсутствие
12	ГОСТ 10444.11				Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	обнаружены (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г /не обнаружены
13	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	обнаружены (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г / не обнаружены
14	ГОСТ 31747	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.1 10.2 10.3 10.4 10.6 10.7 10.8 01.49.24	2106	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г /не обнаружены
15	ГОСТ 31746				Staphylococcus aureus	обнаружены (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г / не обнаружены
16	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.81 10.89.12	0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода Salmonella	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии родов Proteus	обнаружены / не обнаружены
					Staphylococcus aureus	обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
17	МУК 4.2.2884-11	Пищевые продукты Объекты окружающей среды (вода, воздух, смывы) Пищевые продукты Объекты окружающей среды (вода, воздух, смывы)	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Количество листерий на 100 см ²	обнаружено (1-300) КОЕ / не обнаружено
					Плесневые грибы	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Дрожжи	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
18	ГОСТ Р 53183	Пищевые продукты	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Массовая доля ртути	(0,002-0,2) мг/кг
19	ГОСТ Р 51766	Пищевые продукты Продовольственное сырьё	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Массовая доля мышьяка	(0,01-20) мг/кг
20	МУК 4.1.986-00				Массовая доля кадмия	(0,01-2,0) мг/кг
					Массовая доля свинца	(0,02-10,0) мг/кг
21	МУК 4.1.1912-04	Продукты питания (молоко, сухое молоко, кефир, сметана, йогурт, йогурт с фруктовыми наполнителями, творог, сливочное масло, сыр, мед, креветки, мясо, рыба, рыбная мука, яйца)	10.5 10.51.22.110 10.51.52.114 10.51.52.200 10.51.52.110 10.51.52.112 10.51.3 10.51.4 10.49.21 11.30.140 10.20.11 10.20.22.120 10.89.12	0401 0405 0409 0201 0301	Левомецетин (хлорамфеникол)	(0,00008-0,0075) мг/кг
22	МУК 5-1-14/1005	Продовольственное сырьё Пищевые продукты животного происхождения	01.49.24	0410	Стрептомицин	(0,5 – 20) мкг/л (мкг/кг)
23	МУК 4.1.3379-16	Мясо скота и птицы Продукты из мяса и птицы	10.11.1 10.12	0201 0207	Бацитрацин	(0,009-0,3) мг/кг
		Яйца Яйцепродукты	01.47.2 10.89.12	0407		(0,011-0,3) мг/кг
		Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410		(0,011-0,2) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
24	Инструкция к набору Penicillin elisa	Молоко	01.49.22	0401	Пенициллин	(0,08- 2,5) мкг/кг (л)
		Мясо, субпродукты	10.11.11.110 10.11.12.110 10.12.1	0201 0203 0207		(2,5-80) мкг/кг
25	МУК 4.4.1.011-93	Пищевые продукты Продовольственное сырье	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	N - нитрозамины	(1-72) мкг/кг
26	МУК 4.1.1106-02				Массовая доля йода	(10 – 450) мкг/кг
27	ГОСТ 30711, п.3	Пищевые продукты (зерновые, зернобобовые, орехи, кондитерские изделия, хлебопродукты)	10 10.61 10.71	1904 1905	Афлатоксин В1	(0,003-0,072) мг/кг
28	МУК 4.1.2158-07	Пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты, птица и птицепродукты)	01.49.24 10.11.1 10.12	0201 0207 0208	Антибиотики тетрациклиновой группы	(0,006-0,1) мг/кг
		Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410		(0,0015-0,05) мг/кг
		Рыба	10.20 10.20.1	0301		(0,0015-0,18) мг/кг
		Мед	10.49.21	0409		(0,0037-0,9) мг/кг
		Пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты, птица и птицепродукты)	01.49.24 10.11.1 10.12	0201 0207	Сульфаниламид	(0,002-0,1) мг/кг
		Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410		(0,01-0,1) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
29	МУ 2142-80	Продукты питания	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	ДДТ и его метаболиты	(0,005 - 2,0) мг/кг
					ГХЦГ и его изомеры	(0,005 - 2,0) мг/кг
30	М 04-07-2010 (ФР.1.31.2011-09380)	Пищевые продукты Пищевое сырье	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Витамин С	(10 – 5000) мкг/кг
31	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122)	Пищевые продукты Продовольственное сырье БАД	01.49.24 10.6 10.7 10.8 10.89.19.210	2106 -	Витамин В ₁ в 100 г продукта	(0,01-50,0) мг
					Витамин В ₂ в 100 г продукта	(0,01-50,0) мг
32	М 04-15-2009 (ФР.1.31.2009.06117)		-		Массовая доля бенз(а)пирена	(0,1-100) мкг/кг
33	М 04-59-2009 (ФР.1.31.2014.18536)	Пищевые продукты Продовольственное сырье БАД	01.49.24 10.6 10.7 10.8 10.89.19.210	2106	Массовые доли сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(20- 10000) мг/кг
34	ГОСТ 32161	Пищевые продукты	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Удельная активность цезия Cs-137	(0 – 2600) Бк/кг
35	ГОСТ 32163				Удельная активность стронция Sr-90	(0 – 300) Бк/кг
36	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты Корма для животных	01.49.24 10.6 10.7 10.8 10.91	2106 230904	Плесневые грибы	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Дрожжи	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
37	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 п.7.1.1	Продукция общественного питания	10.85	2106	Определение пероксидазы	Обнаружено/не обнаружено
38	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 7.4.5				Энергетическая ценность продукта	(0-100000) ккал/г
Молоко и молочная продукция						
39	ГОСТ 33491	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.52.190	0403	Количество бифидобактерий	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ см ³
40	МУК 4.2.999-00				Количество бифидобактерий	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ см ³

1	2	3	4	5	6	7
41	ГОСТ 30347	Молоко Молочная продукция, в том числе закваски, бактериальные концентраты и препараты	10.51 10.89.19.300 10.89.19.330	0401 0410	Stsphylococcus aureus	обнаружены/ не обнаружены
42	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко Молоко козье сырое Молоко цельное питьевое козье	01.41.20.110 01.45.22 10.51.11.112	0401	Запах и вкус	(1-5) баллов
43	ГОСТ 32940, п. 4.2	Молоко козье сырое	01.45.22	0401	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Цвет	-
44	ГОСТ 32259, п. 5.1.2	Молоко цельное питьевое козье	10.51.11.112	0401	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Цвет	-
45	ГОСТ 32901	Молоко Молочная продукция	01.49.22 10.51	0401 0410	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены / не обнаружены
					Количество мезофильных аэробных и факультивно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Промышленная стерильность	соответствует требованиям промышленной стерильности / не соответствует требованиям промышленной стерильности

1	2	3	4	5	6	7
46	ГОСТ 33951	Молоко Молочная продукция	01.49.22 10.51	0401 0410	Количество молочнокислых организмов (молочнокислых бактерий)	$(1-9,9 \cdot 10^9)$ КОЕ/ г (см ³)
47	ГОСТ 33566				Плесневые грибы	$(1-9,9 \cdot 10^9)$ КОЕ/ г (см ³)
					Дрожжи	$(1-9,9 \cdot 10^9)$ КОЕ/ г (см ³)
48	ГОСТ Р 55246	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410	Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
49	ГОСТ 8218	Молоко сырое Молоко термически обработанное Молочные консервы Молокосодержащие консервы	01.49.22 10.51.56.421 10.51.11.110 10.51.51.110 10.51.51.130	0401 0410	Группа чистоты	Первая группа чистоты/ Вторая группа чистоты/ Третья группа чистоты
50	ГОСТ 32219, п.5.4.1	Молоко Молочные продукты Предварительно восстановленное сухое коровье молоко	01.49.22 10.51 10.51.21	0401 0410	Левомецетин	наличие / отсутствие
					Тетрациклиновая группа	наличие / отсутствие
					Стрептомицин	наличие / отсутствие
					Пенициллин	наличие / отсутствие
51	ГОСТ 29245	Молочные консервы	10.51.51.110	0410	Органолептические показатели: Внешний вид упаковки Консистенция Вкус и запах Цвет	-
					Герметичность металлических банок	-
			10.51.51.110	0410	Состояние внутренней поверхности банок	-
					Масса нетто	(0,1-1000) г
			10.51.51.110	0410	Группа чистоты	Первая группа чистоты/ Вторая группа чистоты/ Третья группа чистоты

1	2	3	4	5	6	7
52	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет	-
53	ГОСТ 31453	Творог, упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов	10.51.40.300	0406	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет	-
54	ГОСТ 3623, п.6.2	Пастеризованное молоко			Пероксидаза	Наличие/отсутствие
55	ГОСТ 3623, п.7.1	Сливки Пахта Сыворотка Творог Сметана Сливочное масло Кисломолочные продукты Молочные продукты	10.51.11.111 10.51.12 10.51.55 10.51.40.300 10.51.52.120 10.51.3 10.51.52	0401 0403 0404 0406 0405 0410	Фосфатаза	Наличие/отсутствие
56	ГОСТ 23327	Молоко сырое, пастеризованное и стерилизованное Молочные напитки Кисломолочные напитки без наполнителей	01.49.22 10.51.56.421 10.51.11.111 10.51.11.141 10.51.56.120	0401 0404	Массовая доля азота	(0,01-8,0) %
57	ГОСТ 25179, п.6.4	Молоко сухое	10.51.22.110	0401	Массовая доля белка	(10,0-55,0) %
58	ГОСТ 5867, п.2	Молоко Молочный напиток Молоко Молокосодержащие продукты Кисломолочные продукты Мороженое	10.51.56.120 01.49.22 10.51 10.51.52 10.86.10.125 10.52	0401 0403 0410	Массовая доля жира	(0,1-40,0) %

1	2	3	4	5	6	7
59	ГОСТ 23453, п.5	Молоко сырое	01.49.22	0401	Количество соматических клеток	(500 000 – 1 000 000) клеток / см ³
60	ГОСТ 23453, п.6					(90 - 1500) тысяч клеток /см ³
61	ГОСТ Р 53951	Творог Творожная продукция Сметана и продукты на ее основе Консервы молочные и молокосодержащие сухие Консервы молочные и молокосодержащие сгущенные Молочная сыворотка и продукты на ее основе	10.51.40.300 10.51.52.150 10.51.56.200 10.51.51.1130 10.51.55 10.51.55.110	0406 0404 0410	Массовая доля белка	(0,10 – 95) %
62	ГОСТ Р 54761	Молоко Молочная продукция	01.49.22 10.51	0401 0410	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99) %
63	ГОСТ Р 55282	Молоко сырое	01.49.22	0401	Молярная концентрация мочевины	(0,03-20,0) ммоль/дм ³
					Массовая доля мочевины (расчетная)	(0-100,0) мг/%
64	ГОСТ Р 54668, п.7	Молоко Продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	01.49.22 10.51	0401 0403 0410	Массовая доля сухого вещества	(0,5 – 99,0) %
65	ГОСТ Р 54669, п.7				Массовая доля влаги (расчетная)	(0,5 – 99,0) %
66	ГОСТ 24065, п.1				Кислотность	(2 - 250) °Т
67	ГОСТ 24066	Молоко сырое	01.49.22	0401	Сода (бикарбонат натрия)	наличие / отсутствие
68	ГОСТ 24067				Аммиак	естественное содержание/ выше естественного содержания
69	ГОСТ Р 52054	Молоко коровье сырое	01.41.20.110	0401	Перекись водорода	наличие / отсутствие
70	ГОСТ 32892	Молоко Молочная продукция	01.49.22 10.51	0401 0403 0410	Массовая доля истинного белка (расчетная)	(0,032-49) %
					Активная кислотность (рН)	(3 - 8) ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
71	ГОСТ Р 54667, п.6	Молоко	01.49.22 10.51	0401	Массовая доля сахарозы	(1,0 - 50) %
72	ГОСТ Р 54758, п.6	Продукты переработки молока	01.49.22 10.51	0401 0403 0410	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
73	ГОСТ Р 55331	Молоко сырое, питьевое Молочные напитки Молочные продукты	01.49.22 01.41.20.110 10.51.11.110 10.51.56.120	0401 0404 0403	Массовая доля кальция	(0,100 - 1,500) %
74	ГОСТ 3627, п.2; п.5	Молочные продукты (сыры, сырные продукты, брынза, соленые творожные изделия, сливочное масло, масляная паста)	10.51.4.100 10.51.4 10.51.3 10.51.30.200	0406 0405 0410	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10,0) %
75	ГОСТ 23452, п.9	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0403 0410	Массовая концентрация ДДТ и его метаболиты	(0,005- 0,50) мг/кг (дм ³)
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеры	(0,005- 0,5) мг/кг (дм ³)
					Массовая концентрация хлорорганических пестицидов в пересчете на массовую концентрацию жира	(0,004-0,4) мг/кг (дм ³)
76	МР по экспресс-определению афлатоксина М1 в молоке и сухом молоке с помощью тест- системы "RIDASCREEN FAST AFLATOXIN M1" (утвержден Минздравом РФ от 30.11.2004 (№17ФЦ/3739)	Молоко Сухое молоко	01.49.22 10.51 10.51.22.110	0401	Афлатоксин М ₁	(0,000005-0,000080) мг/кг
		Сыр	10.51.40.100	0406		(0,00005-0,000080) мг/л
		Масло сливочное	10.51.30.100	0405		(0,1-1,6) мг/кг
77	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные	10.51.51.110	0410	Массовая доля влаги	(2,0 – 80,0) %
78	ГОСТ 30305.3 п.5	Консервы молочные сгущенные Молокосодержащие консервы Сухие молочные продукты	10.51.51.110 10.51.51.130 10.51.56.220 10.51.56.330	0410	Кислотность	(10 - 30) °Т

1	2	3	4	5	6	7
79	ГОСТ 29246, п.2.2	Сухие молочные Молокосодержащие консервы	10.51.56.330	0410	Массовая доля влаги	(1,0 – 30) %
80	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.51.130 10.51.56.200 10.51.56.330	0410	Массовая доля жира	(1,0 – 60) %
81	ГОСТ 29248	Сгущенные молочные консервы Сухие молочные консервы	10.51.51.130 10.51.56.200	0410	Массовая доля сахарозы	(5,00 – 80,00) %
					Массовая доля лактозы	(2,00 – 20,00) %
82	ГОСТ Р 54662	Сыры Сырные массы Сыры плавленые Сырные соусы	10.51.40.100 10.51.40.140 10.51.40.222	0406	Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
83	ГОСТ Р 51460	Сыр Сырные продукты	10.51.40 10.51.40.200	0406	Массовая доля нитратов	(5,0-54,0) мг/кг
					Массовая доля нитритов	(0,5-8,0) мг/кг
84	ГОСТ Р 55063, п.7.6		10.51.40.100	0406	Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
			10.51.40.170	0406	Массовая доля сухого вещества	(3,0-70,0) %
85	ГОСТ Р 55063, п.7.8	Сыры Сыры плавленые Сырные продукты Сырные продукты плавленые	10.51.40.140	0406	Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
			10.51.40.210	0406	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(7,0-60,0) %
86	ГОСТ Р 55063, п.7.9		10.51.40.217	0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0) %
87	ГОСТ Р 55063, п.7.12			0406	Массовая доля сахарозы	(5,0-32,0) %
88	ГОСТ 26186	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля				(0,1-15,6) %
89	ГОСТ 26186, п.3		10.3 10.13.15.110 10.31	2001-2009 1602 0710	Массовая доля хлоридов	(0,02-36,51) %
90	ГОСТ Р 54045	Сыры, плавленые сыры и сырные продукты	10.51.40.170 10.51.40.200	0406	Массовая доля хлоридов	(0,5-7,0)%
Детское питание						
91	ГОСТ 30648.1, п.4	Продукты молочные для	10.86.10.100	0410	Массовая доля жира	(0,1 – 40) %

1	2	3	4	5	6	7
92	ГОСТ 30648.2, п.4	детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля общего белка	(1,0 - 80) %
93	ГОСТ 30648.3, п.4				Массовая доля влаги	(2,0 - 98) %
					Массовая доля сухого вещества	(2,0 - 98) %
94	ГОСТ 30627.2, п.5	Продукты молочные для детского питания (жидкие молочные продукты)	10.86.10.100	0410	Витамин С (аскорбиновая кислота)	(2,0 -15,0) мг/100 г
95	ГОСТ 30648.4, п.4	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.100	0410	Кислотность	(10-25) °Т
96	ГОСТ 30627.5				Витамин В ₁ (тиамин)	(0,02 - 0,20) мг/100 г
97	ГОСТ 30627.6, п.5				Витамин В ₂ (рибофламин)	(0,05 - 0,30) мг/100 г
98	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.100	0410	Плесневые грибы	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Дрожжи	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
Мясо и мясная продукция						
99	ГОСТ 31468	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.14.600 10.13.14.731	0207	Бактерии рода Salmonella в 25 г	обнаружены/не обнаружены
100	ГОСТ Р 50396.1				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
101	ГОСТ Р 54674				Staphylococcus aureus в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены
102	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.14.600 10.13.14.731	0207 0208	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены
103	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы Субпродукты Полуфабрикаты из мяса птицы Колбасные изделия из мяса птицы Продукты (кулинарные изделия и полуфабрикаты) из мяса птицы	10.13.14.600 10.13.14.731 10.13.14.900 10.13.14.830	0207 0208	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
		Жир – сырец птицы				
104	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы Жир – сырец птицы	10.13.14.600 10.13.14.731 10.13.14.900 10.13.14.830	0207 0208	Бактерии родов Proteus	обнаружены/ не обнаружены
105	ГОСТ Р 54354	Мясо (все виды убойных животных) Полуфабрикаты Субпродукты Колбасные изделия Продукты из мяса	11.1 10.13.14.610 10.13.14.700 10.13.13.120 10.13.14	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Плесневые грибы	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³) (1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
106	ГОСТ Р 54354	Мясо (все виды убойных животных) Полуфабрикаты Субпродукты Колбасные изделия Продукты из мяса	11.1 10.13.14.610 10.13.14.700 10.13.14	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Дрожжи	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
107	ГОСТ 23392	Мясо всех видов убойного скота Мясные субпродукты	11.1 11.20	0201 0203 0204 0205 0206 0208 0210	Свежесть	Свежее / Сомнительная свежесть/ Несвежее
108	ГОСТ 7269	Мясо Субпродукты продуктивных и промысловых животных	11.1 11.20	0201 0208 0210	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид и цвет поверхности и после разреза Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожилий Прозрачность и запах бульона	-

1	2	3	4	5	6	7
109	ГОСТ 9959	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты	11.1 10.13.14.610 10.13.14.700	0201 0208 0210	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид и цвет поверхности и на разрезе Запах (аромат) Консистенция Вкус	-
110	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	10.12	0207	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид и цвет, консистенция и состояние мышц на разрезе, запах, прозрачность и аромат бульона	Свежее / Сомнительной свежести / Несвежее
111	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы	10.13.14.600 10.13.14.731	0207 0208	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, запах, цвет Массовая доля панировки (мясной начинки или мясного покрытия) в фаршированных полуфабрикатах	- (0,1-99) %
112	ГОСТ 32951, п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14.700	0206 0208 0210	Массовая доля составной части (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката	(0,1-99) %
113	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	10.13.15.110	0208 0210	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет Масса нетто Массовая доля составных частей консервов	- (0,1 - 1000) г (0,1-99) %

1	2	3	4	5	6	7
114	ГОСТ 4288, п. 2.3	Кулинарные изделия Полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.810 10.13.14.713	0208 0210	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, консистен- ция, вкус и запах, цвет	-
115	ГОСТ 4288, п.2.5	Кулинарные изделия	10.13.14.810 10.13.14.170	0208 0210	Массовая доля влаги	(1,0 – 80) %
116	ГОСТ 4288, п.2.6	Полуфабрикаты из			Кислотность	(2,0 – 20) °Т
117	ГОСТ 4288, п.2.8	рубленого мяса			Массовая доля хлеба	(0,3 – 50) %
118	ГОСТ 9794, п.8	Все виды мяса	10.13.14.610 10.13.14.610	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля общего фосфора	(0,02-0,4) %
119	ГОСТ 23042, п. 7	Мясные продукты Мясосодержащие продукты			Массовая доля жира	(0,2-50) %
120	ГОСТ 10574	Мясо Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продук- ты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.13.14.610 10.13.14 10.13.14.900 10.13.14.800 10.13.14.700 10.13.15.110	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля крахмала	(1,0 - 50) %
					Массовая доля лактозы	(0,5 – 10)%
121	ГОСТ 25011, п.2	Мясные продукты Консервы на мясной основе для детского питания	10.13.15.110	0208 0210	Массовая доля общего азота	(0,1 - 30) %
					Массовая доля общего белка (расчетная)	(0,6 - 90) %
122	ГОСТ 32008	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты	11.1 10.13.14.610 10.13.1	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля азота	(0,1 - 30) %
123	ГОСТ 31727	Все виды мяса Мясные продукты	11.1 10.13.14.610 10.13.1	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля общей зола	(0, 1 -20) %
124	ГОСТ 31787	Мясные продукты – Вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	10.13.14.100 10.13.14.522 10.13.14.521	1601 1602	Массовая доля остаточной активности кислой фосфатазы	(0 - 0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
125	ГОСТ 32009	Все виды мяса	11.1 10.13.14.610 10.13.14 10.13.14.900 10.13.14.800 10.13.14.700 10.13.15.110	0201 0203 0204 0205 0206 0208 1601 1602	Массовая доля общего фосфора	(0,01 - 1,5) %
126	ГОСТ 33319	Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)			Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
127	ГОСТ Р 54346				Переокисное число	(0,1 – 40,0) ммоль О ₂ /кг
128	ГОСТ Р 55480				Кислотное число	(0,1 - 40,0) мг КОН / г
129	ГОСТ Р 52417, п.5	Мясо птицы механической обвалки	10.12	0207 0208	Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
130	ГОСТ 31930	Мясо птицы замороженное	10.12.2	0207	Массовая доля влаги и мясного сока	(1 - 20) %
131	ГОСТ 9957, п. 7	Все виды мяса Мясные продукты Мясосодержащие продукты	11.1 10.13.14.610	0201 0203 0204 0205 0206 0208 0210	Массовая доля хлоридов	(0,1-7,0) %
132	ГОСТ 31470, п.12	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13.14.600 10.13.14.731	0207	Массовая доля углеводов в пересчете на глюкозу	(2-20) %
					Массовая доля крахмала	(2-20) %
					Массовая доля хлеба	(2-20) %
133	ГОСТ 8558.1, п.7	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы) Мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и другое)	11.1 10.13.14.610 10.13.14 10.13.14.900 10.13.14.800 10.13.14.700 10.13.15.110 10.13.14.600	0201 0203 0204 0205 0206 0208 0207 1601 1602 0210	Массовая доля нитрита натрия	(0,0002-0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
134	ГОСТ 31470, п.4.2	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13.14.600 10.13.14.731	0207 0208	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Запах Цвет	-
135	ГОСТ 31470, п.5				Общая кислотность	(0,1 – 10) °Т
136	ГОСТ 31470, п.6				Качественный тест с реактивом Нesslerа (качественное определение свежести мяса птицы)	Отрицательный/ Положительный (I)/ Положительный (II)
137	ГОСТ 31470, п.7				Количество летучих жирных кислот	(1,0- 30,0) мг КОН/100г
138	ГОСТ 31470, п.8				Кислотное число жира	(0,5 - 30,0) мг КОН/г
139	ГОСТ 31470, п.9				Перекисное число жира	(0,2 - 40,0) ммоль (1/2O ₂)/кг
140	ГОСТ 31470, п.10				Качественный тест на активность пероксидазы	отрицательный/ положительный
141	ГОСТ 31470, п.11				Качественный тест на углеводы	отрицательный/ положительный
142	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (Утв. ГУВ МСХ СССР 27.12.1983г.) Приложение 1 п.1,4,5	Мясо	11.1 10.13.14.610	0201	Реакция с сернокислой медью	свежее / несвежее мясо
					Реакция на пероксидазу	положительная/ отрицательная реакция (свежее / несвежее мясо)
					pH	(5,7-6,2) ед pH
Рыба, рыбная и нерыбная продукция						
143	МУК 4.2.2046 -06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продуктах, вырабатываемых из них	10.2	0301	Парагемолитические вибрионы	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г

1	2	3	4	5	6	7
144	ГОСТ 7631	Рыба, нерыбные объекты и продукция из ни	10.2	0301	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид и цвет на поверхности и поперечном разрезе Признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов Наличие посторонних примесей Консистенция Запах и вкус	-
					Степень наполнения желудка	(0-4) баллов
					Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
					Длина	(0,2 – 1000,0) мм
					Масса	(1-5000) г
145	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110 10.20.25.120 10.20.34.129 10.20.34.130	1604	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет Внешний вид основного продукта Прозрачность масла	-
					Масса нетто	(1,0 – 2000) г
					Массовая доля составных частей	(1 - 99) %
146	ГОСТ 7636, п.3.3.2	Рыба Морские млекопитающие Морские беспозвоночные и продукты их переработки Кормовая мука из рыбы	10.20 10.20.3 10.20.34.110 10.20.34.140	2301	Массовая доля воды	(1 - 90) %
147	ГОСТ 7636, п.3.4.1			0301 0305 0306 0307	Массовая доля белковых веществ	(10-60) %
148	ГОСТ 7636, п.3.5.1			0308 1604 1605	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-40,0)%

1	2	3	4	5	6	7
149	ГОСТ 7636, п.3.7.1	Рыба		0301	Массовая доля жира	(0,1-50,0) %
150	ГОСТ 7636, п.8.11	Морские млекопитающие	10.20	0305	Массовая доля кальция	(1,0 - 15,0) %
		Морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.3	0306		
			10.20.34.110	0307		
151	ГОСТ 7636, п.8.12	Кормовая мука из рыбы	10.20.34.140	0308	Массовая доля фосфора	(0,10 – 70,0) %
				1605		
				2301		
152	ГОСТ 27082	Консервы из рыбы и морепродуктов Пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110	1604 1605	Общая кислотность	(0,1 - 14,0) %
			10.20.25.120		Массовая доля поваренной соли	(0,01-20,0) %
			10.20.34.129		Массовая доля бензойнокислого натрия	(0,0005-0,03) %
153	ГОСТ 27207		10.20.34.130			
154	ГОСТ 27001, п.2					
155	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25.110 10.20.25.119	1604 1605	Активная кислотность (рН)	(1 -14) ед. рН
156	ГОСТ 26829, п.2	Консервы из рыбы Пресервы из рыбы	10.20.25.110	1604	Массовая доля жира по массе экстрагированного жира	(1,0 – 20,0) %
157	ГОСТ 26808, п.2		10.20.25.120	1604	Массовая доля сухих веществ	(1 – 90) %
158	МУ 2482-81	Рыба Рыбная продукция	10.2 10.20.1	0301 0305	ДДТ и его метаболиты	(0,02 – 0,20) мг/кг
					ГХЦГ и его изомеры	(0,003 – 0,020) мг/кг
159	Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах" №4274-87 от 31.03.1987г	Рыба Рыбопродукты	10.2 10.20.1	0301 0305	Гистамин	(1 - 200) мг/кг
160	МУК 3.2.988-00	Промысловые пресноводные и морские рыбы, моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки	10.20.11.121 10.20.13.120 10.20.1 10.20.3	0301 0306 0307 0308 1604 1605	Все классы паразитов	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
Масло, жиры						
161	ГОСТ 8285, п.2.2	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	13.15.170	1516 1518	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет Прозрачность	-
162	ГОСТ 32261, п.5.1.4	Масло сливочное	10.51.30.110	0405	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет	-
163	ГОСТ Р 55361	Жир молочный Масло топленое и сливочное, кроме сухого Паста масляная из коровьего молока	10.51.30.400 10.51.30.300 10.51.30.110 10.51.30.200	0405	Упаковка и маркировка	-
					Массовая доля жира	(50,0 - 75,0) %
					Массовая доля влаги	(0,5 - 60,0) %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0 - 25,0) %
					Массовая доля сахарозы	(3,0 - 20,0) %
					Титруемая кислотность	(1,0 - 6,0) °К
					Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0 - 6,0) °К
164	ГОСТ 33613	Масло сливочное Масляная паста Сливочно-растительные спреды	10.51.30.110 10.51.30.200 10.51.30.510	0405	Активная кислотность (рН) плазмы	(3,0-9,0) ед.рН
165	ГОСТ Р 52253, п. 7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.200 10.51.30.110	0405	Термоустойчивость	(0,70 - 0,93)
166	ГОСТ Р 52994	Жир молочный (обезвоженный молочный жир)	10.51.30.400	0405	Пероксидное число	(0,01 -1,30) ммоль О ₂ /кг
167	ГОСТ 11812, п.1	Масла растительные	10.4	1516	Влага и летучие вещества	(0,1 - 10) %

1	2	3	4	5	6	7
168	ГОСТ 31933, п.7	Масла растительные (светлые и рафинированные)	10.41.5	1516	Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
169	ГОСТ 31933, п.9	Масла растительные	10.4	1516	Кислотное число	(0,2 – 30,0) мг КОН/г
170	ГОСТ Р 51487	Масла растительные Жиры животные	10.41.1	1516	Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль (1/2O ₂)/кг
Хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия, мука, крупа						
171	ГОСТ 31751, п.5.2.1	Жареные хлебобулочные изделия	10.71	1905	Органолептические показатели: Внешний вид Состояние мякиша Вкус и запах Цвет Состояние начинки	-
172	ГОСТ 5667	Хлеб Булочные изделия Сдобные изделия Диетические изделия	10.71 10.72.19.190	1905	Органолептические показатели: Внешний вид Состояние мякиша Вкус и запах Цвет Состояние начинки	
					Масса	(2-1500) г
173	ГОСТ 7128, п.3.10	Изделия бараночные Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.19.129 10.72.11.110	1905	Коэффициент набухаемости	(0,1 - 5,0)
174	ГОСТ 7128, п.1.2.3	Изделия бараночные Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.19.129	1905	Органолептические показатели: Внешний вид Количество лома Внутреннее состояние Вкус и запах Хрупкость	-

1	2	3	4	5	6	7
175	ГОСТ 24557, п.1.2.2	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71 10.71	1905	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах	-
176	ГОСТ 24557, п.3.3				Массовая доля начинки	(1-99) %
177	ГОСТ 5668, п.2	Хлеб Булочные изделия Бараночные изделия	10.71.11.100 10.72.19.130 10.72.11.110 10.72.11.150	1905	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(1-50) %
178	ГОСТ 5672, п.3				Массовая доля сахара	(1-50) %
179	ГОСТ 5698, п.2	Хлеб хлебобулочные изделия бараночные изделия Сухарные изделия	10.71.11.100 10.72.19.130 10.72 10.72.11.110	1905	Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество	(0,03-12,2) %
180	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.19	1905	Пористость	(20-90) %
181	ГОСТ 5670				Кислотность	(1-10) град
182	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях				«Картофельная болезнь» хлеба	наличие/отсутствие
185	ГОСТ 21094	Хлеб Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.19	1905	Влажность	(1-50) %
186	ГОСТ 32124, п.5.2.1	Хлебобулочные изделия Бараночные изделия	10.71 10.72.19 10.72.11.110	1905	<u>Органолептические показатели:</u> Форма Поверхность Цвет	-
187	ГОСТ 32124, п. 8.7.8				Коэффициент набухаемости	(0,1-5,0)
188	ГОСТ 27839, п.9.2	Мука	10.6	1101	Количество сырой клейковины	(20 - 50) %
189	ГОСТ 27839, п.9.4				Качество сырой клейковины	(32 - 108) ед. ИДК
190	ГОСТ 20239, п.3.1.2	Мука Крупа Отруби	10.6 10.61.31 10.61.40	1101 1103 2302	Металломагнитная примесь	(0,05-100) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
191	ГОСТ 9404	Мука Отруби	10.6 10.61.40	1101 1103 2302	Влажность	(0,1 - 15,0) %
192	ГОСТ 27494				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,5 - 2,0) %
193	ГОСТ 27558				<u>Органолептические показатели:</u> Цвет, запах, вкус, хруст	-
194	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	обнаружено /не обнаружено
195	ГОСТ 27560				Крупность продукта	(0,2-99) %
196	ГОСТ 26312.3	Крупа	10.61.31	1103	Живые вредители хлебных запасов на 1 кг крупы	(1-1000) штук
197	ГОСТ 26312.5				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,5 - 3,0) %
198	ГОСТ 26312.7				Влажность	(0,1 - 20,0) %
199	ГОСТ 31964, п.7.1,7.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902	<u>Органолептические показатели:</u> Вкус и запах Цвет и форма изделия	-
200	ГОСТ 31964, п.7.3.1;7.3.2				Влажность	(0,1 - 20,0) %
201	ГОСТ 31964, п.7.4				Кислотность	(0,1 - 10,0) град.
202	ГОСТ 31964, п.7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,02-0,10) %
203	ГОСТ 31964, п.7.6				Массовая доля золы	(0,5 - 2,0) %
204	ГОСТ 31964, п.7.7				Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(1-100)%
205	ГОСТ 31964, п.7.8				Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	(0,1 - 15,0) %
206	ГОСТ 31964, п.7.9				Металломагнитная примесь	(10-100) мг/кг
207	ГОСТ 31964, п.7.10				Зараженность и загрязненность вредителями	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
208	ГОСТ 5900, п.7	Изделия кондитерские Полуфабрикаты	10.71	1905	Массовая доля влаги	(0,5 - 50,0) %
209	ГОСТ 5900, п.8				Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
210	ГОСТ 5903, п.6.2				Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе	(0,1 – 95,0) %
					Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество	(0,1 – 95,0) %
211	ГОСТ 5898, п.2				Кислотность	(0,5 - 10,0) град.
212	ГОСТ 5898, п.3	Мучные кондитерские изделия, изготавливаемых на дрожжах	10.71	1905	Кислотность	(0,5 - 10,0) град.
213	ГОСТ 5898, п.4	Мучные кондитерские изделия, изготавливаемые с применением химических разрыхлителей	10.71	1905	Щелочность	(0,5 - 10,0) град.
214	ГОСТ 31902, п.7.4.1	Изделия кондитерские	10.7	1905	Массовая доля жира	(1 - 60) %
215	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные	10.7	1905	Намокаемость	(1 -200) %
216	ГОСТ 5901, п.8	Кондитерские изделия Полуфабрикаты кондитерского производства	10.71	1905	Массовая доля общей золы	(0,02-0,200)%
217	ГОСТ 5901, п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,020-0,100) %
218	ГОСТ 5901, п.10	Какао-порошок Шоколад в порошке Сыпучие полуфабрикаты шоколадного производства	10.82 10.82.22	1806	Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,0001) %

1	2	3	4	5	6	7
Концентраты, продукция общественного питания						
219	ГОСТ 15113.4, п.2	Концентраты пищевые	10.89.19.140	2106	Массовая доля влаги	(1,0 - 10,0)%
220	ГОСТ 15113.5, п.2				Кислотность	(0,2 - 2,0) град
221	ГОСТ 15113.8, п.2				Массовая доля золы (на сухую массу)	(0,05 - 2,0) %
					Массовая доля золы (на сырую массу)	(0,05 - 2,0) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,05 - 2,0) %
222	ГОСТ 15113.9, п.3а				Массовая доля жира в пересчете на сухую массу	(0,1 – 30,0) %
					Массовая доля добавленного жира в пересчете на сухую массу	(0,1 – 30,0) %
223	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания массового изготовления	10.85	2106	Органолептические показатели:	
					Внешний вид	(1-5) баллов
					Текстура	(1-5) баллов
					Консистенция	(1-5) баллов
					Запах	(1-5) баллов
					Вкус	(1-5) баллов
Мед						
224	ГОСТ Р 54644	Мед натуральный	01.49.21	0409	Органолептические показатели: Внешний вид,аромат, вкус	-
225	ГОСТ Р 54386, п.7				Диастазное число	(3,0 - 40,0) ед. Готе
226	ГОСТ Р 54386, п.10				Массовая доля нерастворимых веществ	(0,010 - 0,500) %
227	ГОСТ 32167, п.6				Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на сухое вещество)	(70,0-96,0) %
					Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество)	(1,00-26,00) %

1	2	3	4	5	6	7
228	ГОСТ 31774	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	(13,0 - 25,0) %
229	ГОСТ 31768, п.3.4				Массовая доля гидроксиметил-Фурфурала	не более 25,0 мг/кг (реакция отрицательная)/ не менее 25,0 мг/кг (реакция положительная)
230	ГОСТ 32169				Водородный показатель	(3,0-9,0) ед рН
					Свободная кислотность	(1-80) мэкв/кг
Плодоовощная продукция						
231	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение	-
			01.13.49.110	0706	Размер по наибольшему поперечному диаметру	(5- 14) см
232	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, Запах	-
233	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706	Размер корнеплодов по длине	(1-50) см
234	ГОСТ Р 51808	Картофель свежий продовольственный	01.13.51	0701	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, Запах, вид внутренней части клубня	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	(10-100) мм
235	ГОСТ Р 51809	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах, плотность кочана, зачистка кочана	-
					Длина кочерыжки над кочаном	(1-20) см

1	2	3	4	5	6	7
236	ГОСТ Р 54700	Капуста китайская и капуста пекинская свежие	01.13.12.150	0704	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах Отношение поперечного диаметра к его длине	- не более 1:3 / более 1:3
237	ГОСТ Р 51783	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах	-
238	ГОСТ Р 51783				Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	(1-10) см
239	ГОСТ Р 55652	Лук зеленый свежий	01.13.43.190	0703	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, Запах, степень развития растений Длина пера лука	- (0,5-45,0) см
240	ГОСТ 20450	Брусника свежая	10.25.19.160	0810 40 100 0	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие минеральных и органических примесей	- -
241	ГОСТ 19215	Клюква свежая, поставляемая и реализуемая для переработки	10.25.19.150	0810 40 100 0	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, наличие минеральных примесей	-
242	ГОСТ 33309	Клюква свежая, поставляемая и реализуемая для потребления в свежем виде	10.25.19.150	0810 40 100 0	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах	-
243	ГОСТ Р 54696	Черника свежая Голубика свежая	10.25.19.170 10.25.19.180	0810 40 100 0	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах, степень зрелости	-

1	2	3	4	5	6	7
244	ГОСТ 33932	Огурцы свежие	10.13.32	070700	<u>Органолептические показатели:</u> Внешний вид, вкус, запах Наибольший поперечный диаметр Длина плодов	- (0,5-10) см (1-50) см
245	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	10.39.18	2001	Массовая доля растворимых сухих веществ по сахарозе	(0 - 85,0) %
246	ГОСТ 28561	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.39.17.120	2001	Массовая доля сухих веществ	(0,5 - 90,0) %
247	ГОСТ 8756.21, п.2				Массовая доля влаги	(0,5 - 90,0) %
248	ГОСТ 33977				Массовая доля жира	(0,2 - 60,0) %
249	ГОСТ ISO 750, п.7.2				Массовая доля сухих веществ	(0,2 - 90,0) %
250	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.18	2001	Титруемая кислотность на 100 г (см ³)	(0,2 -20) ммоль Н ⁺
251	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.39.18	2001	Массовая доля жира	(1,0 - 30,0) %
252	ГОСТ 8756.13	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.18	2001	рН	(1 - 14) ед. рН
253	ГОСТ 8756.10				Массовая доля редуцирующих сахаров	(3 - 80) %
254	ГОСТ 28038, п.5				Объемная доля мякоти	(5-20) %
255	ГОСТ 26181, п.4				Массовая доля мякоти	(1-30) %
256	ГОСТ 30349, п.5				Массовая доля патулина	(0,01-1,96) мг/кг
257	ГОСТ ISO 762	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.18	2001	Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,16-0,80) мг/дм ³
258	ГОСТ 26323 п. 4				ДДТ и его метаболиты ГХЦГ и его изомеры Массовая доля минеральных примесей Примеси растительного происхождения	(0,007-0,20) мг/кг (0,001-0,06) мг/кг (0,01-1,00) % (0,1-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
259	ГОСТ 29270	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.18	2001	Содержание нитратов	(36-18376) мг/кг
		Соки, напитки, коктейли	10.32.1	2009	Массовая концентрация нитратов	(6-6200) мг/дм³
		Продукты переработки плодов и овощей	10.39.18	2001	Содержание нитратов	(5-2500) мг/кг
260	ГОСТ 13340.2	Овощи сушеные	10.39.13	0712	Массовая доля металломагнитных примесей	(0,0002-1,0000) %
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
261	МУК 4.2.3016-12, п.4.7.1; п.4.7.2; п.4.7.3	Плодоовощная, плодово- ягодная и растительная продукция	10.32	2001	Яйца гельминтов, личинки и цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	Обнаружены/не обнаружены
262	МУ 5048 -89	Картофель, столовая свекла, лук-репка, виноград	01.13.51 01.13.49.110 01.21	0701 0706 0703 0806	Массовая доля нитратов	(29,2-9033) мг/кг
		Капуста белокачанная, морковь, томаты, огурцы, лук-перо, дыни, арбузы, тыквы, перец сладкий, кабачок, зеленые культуры, яблоки и груши	01.13.12.120 01.13.41.110 01.13.34 01.13.32.000 01.13.43.110 01.13.21 01.13.39.110 01.24.1 01.24.21	0704 0706 0702 0707 0709 0808		(29,7-9188) мг/кг
		Растениеводческая продукция			Массовая доля нитритов	(0,5-60) мг/кг
					Массовая доля нитратов	(1,5-7200) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
Корма						
263	ГОСТ 25311	Корма животного происхождения	10.91.10.120	2309	Общее количество микробов в 1 г	обнаружено ($1-15 \cdot 10^6$) микробов /не обнаружено
					Бактерии группы кишечной палочки в 50г	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии из рода сальмонелл в 50г	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии анаэробов в 50г	обнаружено/не обнаружено
					Биологическая проба по определению бактерий анаэробов в 50г	положительная / отрицательная
264	Правила бактериологического исследования кормов МСХ СССР ГУВ 1975г.	Корма животного и растительного происхождения Комбикорм Рыбная мука	10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.180	2309 2308	Сальмонеллы в 50г	обнаружено/не обнаружено
					Энтеропатогенные типы кишечной палочки в 50г	обнаружено/не обнаружено
					Анаэробы в 50г	обнаружено/не обнаружено
					Общее количество микробных клеток в 1 г	обнаружено ($1-15 \cdot 10^6$) микробов /не обнаружено
265	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки от 21.03.1986	Корма животного и растительного происхождения	10.91.10.110 10.91.10.120	2309 2308	Патогенные энтерококки: (Streptococcus faecalis, Streptococcus faecalis var.ligefaciens, Streptococcus faecium) в 50г	обнаружено/не обнаружено
266	Методика индикации бактерий рода Протеус в кормах животного происхождения от 21.05.1981	Корма животного происхождения	10.91.10.120	2309	Энтеропатогенные бактерии рода протеус (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis) в 50г	обнаружено/не обнаружено
267	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы от 16.07.1987	Корма	10.91	2309	Возбудители пастереллеза (бактерии рода пастерелла) в 50г	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
268	ГОСТ 31484	Комбикорма Белково-витаминно-минеральные концентраты Амидо-витаминно-минеральные концентраты Кормовые смеси	10.91.10.210 10.91.10.220 10.91.10.230	2309	Металломагнитная примесь	(1,0-1000) мг/кг
269	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства Корма	10.3 10.91	2308	Удельная активность цезия Cs-137	(2– 1·10 ⁴) Бк/кг
270	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» (утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ» 22.12.2003)				Удельная активность цезия Cs-137	(1 – 5·10 ⁴) Бк/кг
271	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» (утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ» 29.03.2004)	Продукция растениеводства Корма	10.3 10.91	2308 2309	Удельная активность стронция Sr-90	(0,1 – 1,0·10 ⁴) Бк/кг
272	ГОСТ Р 51422	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180	2309	Массовая доля мочевины	(0,25-5,00) %
273	ГОСТ 13979.3 ГОСТ 13979.3	Жмыхи Шроты Жмыхи Шроты	10.41.4 10.41.41.123	2304 2304000000 2304000001	Массовая доля растворимого протеина	(0,05 - 13) %
					Массовая доля растворимого протеина к общему содержанию сырого протеина	(1,0 – 60,0)%
274	ГОСТ 13979.9				Активность уреазы	(0,05-2,00) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7
275	ГОСТ Р 54705, п.4	Жмыхи Шроты Горчичный порошок	10.41.4 10.41.41.123 84.1	230400000 2304000001 2301	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0 - 49) %
276	ГОСТ 13979.2				Массовая доля жира и экстрактивных веществ	(0,1- 50) %
					Массовая доля жира и экстрактивных веществ в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,1- 98) %
					Массовая доля золы	(0,5 - 15,0) %
277	ГОСТ 13979.6, п.2				Массовая доля золы в пересчете на абсолютно сухое вещество (расчетная)	(0,5-29) %
278	ГОСТ 26176, п.2	Корма Комбикорма	10.91.1 10.91.10.180	2309	Массовая доля растворимых и легкогидролизуемых углеводов	(0,1 - 70,0) %
279	ГОСТ Р 57221	Дрожжи кормовые Белковые кормовые продукты микробного синтеза	10.91.10.151 10.91.10.150	2102	Массовая доля влаги	(1,0 - 40,0) %
					Массовая доля золы	(1 - 15,0) %
					Массовая доля сырого протеина	(5,0 - 60,0) %
					Массовая доля белка по Барштейну	(5,0 - 60,0) %
280	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	10.91.1	2309	Массовая доля влаги	(0,1 – 99,0) %
281	ГОСТ 31640, п.5	Корма	10.91	2309	Массовая доля сухих веществ	(5,0 - 95,0) %
282	ГОСТ 31675, п.5				Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	(2,0 - 50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
283	ГОСТ 13496.17, п.1				Каротин	(1 - 250) мг/кг
284	ГОСТ 13496.4, п.2	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180	2309	Массовая доля азота	(0,07 - 13,0) %
					Массовая доля азота в сухом веществе	(0,07 - 50,0) %
					Массовая доля сырого протеина в пробе	(0,45 - 81,0) %
					Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (расчетная)	(0,45 - 85,0) %
285	ГОСТ 32044.1				Массовая доля азота	(0,05- 70,0) г/кг
					Массовая доля сырого протеина(расчетная)	(0,05- 70,0) г/кг
286	ГОСТ 32933				Массовая доля сырой золы	(0,5-20) %
287	ГОСТ 26570, п.2				Массовая доля кальция	(0,01 - 10,0) %
288	ГОСТ 26657, п.4				Массовая доля фосфора	(0,01 - 10,0) %
289	ГОСТ 13496.12				Общая кислотность	(0,2-20,0) °Н
290	ГОСТ 13496.18, п.3				Кислотное число жира	(0,1 - 70,0) мг КОН/ 1 г жира
291	ГОСТ 32905				Массовая доля сырого жира	(0,1 - 30,0) %
292	ГОСТ 30692	Растительные корма Комбикорма Комбикормовое сырье (за исключением минерального происхождения)	10.91.10.110 10.91.10.180 10.91.10.230	2308 2309	Свинец	(0,1 - 10,0) мг/кг
					Кадмий	(0,1 - 10,0) мг/кг
293	ГОСТ Р 53101	Корма Кормовые добавки	10.91	2309	Мышьяк	(0,05 - 20,0) мг/кг
294	ГОСТ 31650	Средства лекарственные для животных Корма Кормовые добавки	10.91 10.91.10.230	2309	Массовая доля ртути	(0,025-0,600) мг/кг
295	ГОСТ 13496.1, п.4.3	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10.180	2309	Массовая доля хлорида натрия	(0,84-21,04) %

1	2	3	4	5	6	7
296	ГОСТ 13496.8, п.3.1	Комбикорм	10.91.10.180	2309	Крупность размола	(0,01-99,99)
297	ГОСТ 13496.13				Запах	-
					Зараженность комбикорма вредителями хлебных запасов (жуки, бабочки, личинки, куколки, клещи и прочие)	не заражен/ заражен (1-30)штук/кг
298	ГОСТ 13496.19	Корма	10.91	2309	Массовая доля нитратов	(9,1-30900) мг/кг
		Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91.10.180	2309	Массовая доля нитритов	(0,67-4000,00) мг/кг
299	ГОСТ 13496.20	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180	2309	ДДТ и его метаболиты	(0,02 – 0,1) мг/кг
					ГХЦГ и его изомеры	(0,02 – 0,3) мг/кг
300	ГОСТ 31673	Корма для животных	10.91	2309	Зеараленон	(50-1910) мкг/кг
301	ГОСТ Р 51899, п.5.2	Комбикорма гранулированные		2309	Органолептические показатели: Внешний вид цвет запах	-
					Диаметр гранул	(2,0-15) мм
					Длина гранул	(4,0-30) мм
302	ГУВ МСХ СССР от 07.04.1980 №115-6а	Корма	10.91	2309	Афлатоксин В1	(10-1000) мкг/кг
303	ГОСТ 31485	Комбикорма Белково-витаминно- минеральные концентраты	10.91.10.180 10.91.10.210	2309	Перекисное число	(0,5-300) ммоль /кг 1/2O
304	ГОСТ 17681	Мука животного происхождения	10.13.16.112	2301	Массовая доля влаги	(0,1 - 20,0) %
					Массовая доля клетчатки, включая золу, нерастворимую в соляной кислоте	(0,1 - 25,0) %

1	2	3	4	5	6	7
305	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	10.61.33.	1104	Содержание азота при фактической влажности	(0,05- 25) %
					Содержание азота в пересчете на сухое вещество	(0,07 – 32) %
					Содержание белка (расчетная)	(0,4 – 90)%
					Содержание белка в пересчете на сухое вещество(расчетная)	(0,4 – 90)%
306	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	10.61.33.	1104	Кислотное число жира	(2 - 200) мг КОН/ 1 г жира
307	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	10.61.33.	1104	Зольность (содержание золы на сухое вещество)	(0,5 - 5,0) %
308	ГОСТ Р 54478	Зерно	10.61.331 10.06.1	1104	Количество сырой клейковины	(22,8 - 30,8) %
					Количество сухой клейковины	(8,60-10,56) %
					Качество сырой клейковины	(41 - 120) ед.ИДК
309	ГОСТ 30483 п.3.5	Зерно зерновых Семена бобовых культур Солод			Содержание металломагнитной примеси в зерне	(1,0-100) мг/кг
310	ГОСТ 13586.6 п.1	Зерно			Суммарная плотность заражения зерна вредителями	(0,05-200) экземпляров/кг
					Степень зараженности	(I-V) степень
311	ГОСТ 31674	Фуражное зерно и продукты его переработки Растительные корма Комбикорма и сырье для их производства	10.61.33 10.91.10.110 10.91.10.180	1104 2308 2309	Общая токсичность	токсичный/ нетоксичный
312	МУ №3184-84	Зерно продовольственное	10.61.33	1104	Массовая доля Т-2токсина	(0,1-0,5) мг/кг
313	МУ 5177-90, п.2.2; п.2.3	Зерно Зернопродукты	10.61.33	1104	Массовая доля дезоксиниваленона	(0,2-2,5) мг/кг
314	МУ 5177-90, п.3.2, п.3.3				Массовая доля зеараленона	(0,1-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
Вода						
315	МУК 4.2.1018-01, п. 8.1	Вода питьевая	10.86.10.300		Общее число микроорганизмов, образующих колонии в 1 мл (ОМЧ)	(1-300) КОЕ/мл
316	МУК 4.2.1018-01, п. 8.3	Вода питьевая	10.86.10.300		Общие колиформные бактерии в 100 мл (ОКБ)	обнаружены/не обнаружены
					Термотолерантные колиформные бактерии в 100 мл (ТКБ)	обнаружены/не обнаружены
317	МУК 4.2.1018-01, п. 8.4	Вода питьевая	10.86.10.300		Споры сульфитредуцирующих клостридий в 20 мл	обнаружены / не обнаружены
318	Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках от 29 декабря 1984г. №3182-84 вода дистиллированная	Вода дистиллированная			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено/ не обнаружено
					Водородный показатель (рН)	(0,5-14) ед.рН
					Удельная электрическая проводимость при 25°C	(0,0001-10) См/м
319	ГОСТ 6709 п.3.16				Удельная электрическая проводимость при 25°C	(0,0001-10) См/м
320	ГОСТ 6709 п.3.17				Вещества, восстанавливающие марганцовокислый калий	не более 0,08 мг/дм ³ /более 0,08 мг/дм ³
321	ГОСТ 6709 п.3.15				Запах	(0-5) балла
322	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая Вода природная	10.86.10.300		Запах	(0-5) балла
			10.86.10.300		Вкус, привкус	(0-5) балла
			10.86.10.300		Мутность	(1-15) ЕМФ ((0,58-8,7) мг/дм ³ (по каолину))

1	2	3	4	5	6	7
323	ГОСТ 33045	Вода питьевая Вода природная	10.86.10.300		Массовая концентрация нитритов	(0,003-30) мг/дм ³
					Массовая концентрация нитратов	(0,1 – 200) мг/дм ³
					Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,1-300) мг/дм ³
324	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Вода питьевая Вода природная	10.86.10.300		Водородный показатель (рН)	(1 - 14) ед. рН
325	ГОСТ 31868, метод Б				Цветность	(1-500) градус цветности
326	ГОСТ 31954, метод А	Вода питьевая	10.86.10.300		Жесткость общая	(0,1-20) °Ж
327	ГОСТ 31957, метод А	Вода питьевая	10.86.10.300		Щелочность (свободная, общая)	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Концентрация карбонатов	(0-6100) мг/дм ³
					Концентрация гидрокарбонатов	(0-6000) мг/дм ³
328	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода питьевая Вода природная	10.86.10.300		Перманганатная окисляемость (перманганатный индекс)	(0,25-100) мг/дм ³
329	ГОСТ 18164	Вода питьевая	10.86.10.300		Сухой остаток	(0,2-2000) мг/дм ³
330	ГОСТ 4011, п.2	Вода питьевая	10.86.10.300		Массовая концентрация общего железа	(0,1-4,0) мг/дм ³
331	ГОСТ 4245, п.2	Вода питьевая	10.86.10.300		Массовая концентрация хлорид-ионов	(1-500) мг/дм ³
332	ГОСТ 18190, п.2	Вода питьевая	10.86.10.300		Суммарный остаточный хлор	(0,01-3,54) мг/дм ³
333	ГОСТ 18190, п.3	Вода питьевая	10.86.10.300		Свободный остаточный хлор	(0,01-1,09) мг/дм ³
334	ГОСТ 31940, п.4	Вода питьевая	10.86.10.300		Массовая концентрация сульфат-ионов	(25-500) мг/дм ³
335	ГОСТ 31940, п.6	Вода подземная Вода поверхностная				(2-50) мг/дм ³
336	ГОСТ 4974 метод А	Вода питьевая	10.86.10.300		Массовая концентрация марганца	(0,01-5,00) мг/дм ³
337	ГОСТ 4386 вариант А	Вода питьевая	10.86.10.300		Массовая концентрация фторидов	(0,05-1,0) мг/дм ³
338	ГОСТ 18309 метод А	Вода питьевая	10.86.10.300		Полифосфаты Ортофосфаты	(0,01-40) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
Микробиологическая безопасность						
339	ГОСТ 30425	Все виды полных консервов	10.13.15.110		Промышленная стерильность	не подлежат оценке/ соответствует требованиям промышленной стерильности / не соответствует требованиям промышленной стерильности
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>Bacillus cereus</i> и <i>Bacillus polymyxa</i> в 1г(см ³)	обнаружены/не обнаружены
		Полные консервы групп "А" и "Б"			Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus Subtilis</i> в 1 г (см ³)	обнаружены (1-20) клеток/не обнаружены
		Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и диетического питания			Мезофильные клостридии <i>Clostridium botulinum</i> и (или) <i>Clostridium perfringens</i> в 1 (10) г (см ³)	обнаружены/не обнаружены
		Полные консервы групп "А" и "Б"	10.13.15.111		Мезофильные клостридии (кроме <i>Clostridium botulinum</i> и (или) <i>Clostridium perfringens</i>) в 1 г(см ³)	обнаружены/не обнаружены
		Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и диетического питания			Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г(см ³)	обнаружены/не обнаружены
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
339	ГОСТ 30425	Полные консервы группы "В"	10.13.15.112		Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus polymyxa</i> в 1 г (см ³)	обнаружены/не обнаружены
					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	Обнаружены (1-100) КОЕ/ не обнаружены
					Мезофильные клостридии <i>Clostridium Botulinum</i> и (или) <i>Clostridium Perfringens</i> в 1 г (см ³)	обнаружены/не обнаружены
					Мезофильные клостридии (кроме <i>Clostridium Botulinum</i> и (или) <i>Clostridium Perfringens</i>) в 1 г (см ³)	обнаружены/не обнаружены
					Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г (см ³)	обнаружены/не обнаружены
		Полные консервы группы «Г»	10.13.15.113		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г (см ³)	обнаружены/не обнаружены
		Полуконсервы группы «Д»	10.13.15.114		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-400) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
339	ГОСТ 30425	Полуконсервы группы «Д»			Bacillus Cereus в 1 г	обнаружены/не обнаружены
					Сульфитредуцирующие клостридии в 1(0,1)г	обнаружены/не обнаружены
					Staphilococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 1 г	обнаружены/не обнаружены
		Все виды полных консервов	10.13.15.110-10.13.15.116		Герметичность тары	герметично/ не герметично
					Водородный показатель (рН)	(1 - 14) ед. рН
					Органолептические показатели: Внешний вид после термостатирования	-
340	Инструкция №1400/1751 от 27.06.2000, п.2.3	Мясо, яйца и продукты их переработки	10.11 10.89.12	0407	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	наличие / отсутствие
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁵) КОЕ/ см ³
					Staphylococcus aureus	наличие / отсутствие
					Бактерии родов Proteus	наличие / отсутствие
					Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	наличие / отсутствие
					Отбор проб	-
341	МУ 2657-82 п.5	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами			Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	наличие / отсутствие
					Общая бактериальная обсемененность	(30-300) КОЕ/мл
					Staphylococcus aureus	наличие / отсутствие
					Бактерии рода Proteus	наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
342	МР 2.3.2.2327-08	Смывы на предприятиях молочной промышленности			Отбор проб	-
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	наличие / отсутствие
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Обнаружено (1-100) КОЕ/см ³ / не обнаружено
		Воздушная среда предприятий молочной промышленности			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Обнаружено (1-100) КОЕ/см ³ / не обнаружено
					Плесневые грибы	Наличие (1-15) КОЕ/см ³ / отсутствие
					Дрожжи	Наличие (1-10) КОЕ/см ³ / отсутствие
343	Рекомендации №432-3 от 19.07.1988 по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору	Смывы с молочного оборудования и поверхности производственного помещения			Отбор проб	-
					Коли-титр	менее 1 /равен 1/ более 1
					Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
344	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности.	Смывы на молокоперерабатывающих предприятия, использующих поставляемое им молоко-сырье или сливки-сырье для производства питьевого молока и молочных продуктов (кроме специализированных продуктов детского питания)			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	менее 100 КОЕ/ см ³ / 100 КОЕ/ см ³ / более 100 КОЕ/ см ³
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	наличие / отсутствие
					Патогенные микроорганизмы стафилококк (Staphylococcus aureus)	наличие / отсутствие
					Бактерии рода Salmonella	наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
345	Инструкция № 5319-91	Смывы для предприятий рыбной промышленности			Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³ , см ²)
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	наличие / отсутствие
					Плесневые грибы	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³ , см ²)
					Дрожжи	(1-9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³ , см ²)
346	СП № 4695-88	Соскобы (смывы) со стен холодильных камер			Общее количество колоний плесеней на 1 см ² поверхности	обнаружено (1-150) колоний/ не обнаружено
		Воздух холодильных камер			Кладоспориум и тамнидиум	обнаружено (1-5) колоний/ не обнаружено
					Общее количество колоний плесеней на 1 см ² поверхности	обнаружено (1-100) колоний/ не обнаружено
					Кладоспориум и тамнидиум	обнаружено (1-3) колоний/ не обнаружено
347	МУК 4.2.2661-10	Почва, бытовые и ливневые стоки, донные отложения остатков сточных вод, смывы с поверхностей, ТБО, пыль и воздух	00.11		яйца гельминтов, цисты простейших	обнаружено/ не обнаружено
Биологический контроль						
348	ГФ XII, ч.1, ОФС 42-0060-07	Лекарственные средства			Аномальная токсичность	токсично/ нетоксично
349	ГФ XII, ч.1, ОФС 42-0061-07	Лекарственные средства			Пирогенность	пирогенно/ апиогенно
Бактериологические исследования						
350	ГОСТ 33675, п.7,8,10	Все виды млекопитающих животных	01.49.19.469	01	Возбудитель бруцеллеза	выделен/не выделен

1	2	3	4	5	6	7
351	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, п.2,3	Животные (патологический материал) Абортированные плоды Молоко больных животных			Возбудитель листериоза	выделен/не выделен
352	ГОСТ 21237, п.4.2	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	10.11 10.11.2	0201 0202 0203 0204 0205 0206	Бациллы сибирской язвы Бактерии рожи свиней, листериоза и пастереллеза Бактерии рода листерии Бактерии рода пастерелла Бактерии кокковой группы Бактерии из рода сальмонелл Бактерий из рода кишечной палочки - Эшерихий Бактерии из рода протей Анаэробные бактерии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
353	ГОСТ 21237, п.4.4	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота			Биологическая проба по определению анаэробных бактерий	положительная / отрицательная
354	МУ № 22-7/82 по лабораторной диагностике пастереллезов животных и птиц, п.2,3	Животные сельскохозяйственные, домашние, дикие, птицы	01.49 01.49.12.195	01	Возбудитель пастереллеза	выделен/не выделен
355	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты, объекты окружающей среды (воздух, вода, смывы), секционный материал, клинический материал	10.0		Возбудитель сальмонеллеза (бактерии рода Salmonella)	обнаружено/ не обнаружено
356	Методические указания № 433-6 по лабораторной диагностике американского гнильца пчел от 18.08.1986	Закрытый расплод пчел			Американский гнилец пчел	выделено / не выделено
357	Методические указания № 433-6 по лабораторной диагностике европейского	Открытый расплод пчел			Европейский гнилец пчел	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	гнильца пчел от 15.08.1986					
358	МУК 4.2.2413-08 п.5	Биологический материал животных с подозрением на сибирскую язву, объекты окружающей среды (вода, почва, смывы), корма			Возбудитель сибирской язвы (световая микроскопия)	обнаружено/ не обнаружено
					Возбудитель сибирской язвы (бактериологический метод)	обнаружено/ не обнаружено
					Биологическая проба	положительная/отрицательная
					Сибирезязвенный антиген (реакция преципитации по Асколи)	положительная/ сомнительная/ отрицательная
					ДНК сибирской язвы	обнаружено/ не обнаружено
359	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора, N 13-5-2/0525 Приложение 3	Смывы с поверхностей объектов ветеринарного надзора			Бактерии группы кишечной палочки	наличие/отсутствие
					Стафилококки	наличие/отсутствие
					Микобактерии	наличие/отсутствие
					Спорообразующие микроорганизмы рода Bacillus	наличие/отсутствие
360	Наставление по диагностике туберкулеза животных, 18.11.2002 г., п.8	Патологический материал			Гранулемы	обнаружены/ не обнаружены
361	ГОСТ 26072	Все виды сельскохозяйственных животных и птиц	01.49 01.49.12	01	Возбудитель туберкулеза	выделен/не выделен
Исследования на вирусные заболевания						
362	ГОСТ 26075, п. 7	Патологический материал животных			Антиген вируса бешенства (метод флюоресцирующих антител (МФА))	выявлен /не выявлен
363	ГОСТ 26075, п.9	Патологический материал животных			Вирус бешенства (метод биологической пробы)	выделен /не выделен
364	ГОСТ 26075, п. 10	Патологический материал			Антиген вируса	выявлен /не выявлен

1	2	3	4	5	6	7
		животных			бешенства (метод иммуноферментного анализа (ИФА))	
365	Инструкция по применению набора для диагностики парагриппа-3 крупного рогатого скота, утверждена Заместителем Руководителя Россельхознадзора 07.07.2009	Сыворотка крови крупного рогатого скота			Антитела к вирусу парагриппа-3 крупного рогатого скота (реакция задержки гемагглютинации)	наличие / отсутствие
366	Методические указания по лабораторной диагностике вирусных респираторно – кишечных инфекций крупного рогатого скота ГУВ МСХ 25.07.1978, п. 3	Патологический материал крупного рогатого скота			Вирусный антиген парагриппа-3 крупного рогатого скота (метод иммунофлуоресценции)	выявлен /не выявлен
367	ГОСТ 25755, п.2.6 Министерство сельского хозяйства. МУ по применению набора эритроцитарного диагностикума для серодиагностики инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота в реакции непрямой гемагглютинации (РНГА)	Сыворотка крови крупного рогатого скота			Антитела к вирусу инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота(реакция непрямой гемагглютинации)	наличие / отсутствие
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
368	Наставление по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным методом «КЧС-СЕРОТЕСТ», № 13-5-02/0496 утверждена Департаментом ветеринарии от 11.07.2002	Сыворотка крови свиней			Антитела к вирусу классической чумы свиней	выявлены /не выявлены
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
369	Методические указания по определению уровня антител к вирусу ньюкаслской болезни в	Сыворотка крови птиц			Специфические антитела к вирусу ньюкаслской болезни	обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	реакции торможения гемагглютинации (РТГА), № 13-7-2/998 от 23.06.1997 г.				Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
370	Методические рекомендации по лабораторному мониторингу гриппа птиц на территории Российской Федерации, Россельхознадзор от 17.11.2008 Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа птиц иммуноферментным методом (ИФА)	Сыворотка крови птиц			Специфические антитела к вирусу гриппа птиц	выявлены /не выявлены
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
371	ГОСТ 25581, п. 2.4; п. 2.5 Инструкция по применению набора антигенов и сывороток для диагностики гриппа птиц в реакции торможения гемагглютинации (РТГА)	Сыворотка крови сельскохозяйственных, синантропных, диких и экзотических птиц			Антитела к вирусу гриппа птиц	наличие/ отсутствие
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
372	Методические указания по обнаружению флуоресцент- ным методом антибиотиков тетрациклинового ряда в тканях зубов и костей животных для контроля поедаемости оральных антирабических вакцин, утверждены ФГУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», 2008 год	Ткани зубов или кости нижней челюсти животных			Тетрациклин	обнаружен/ не обнаружен
Серологические исследования						
373	Наставление по диагностике бруцеллеза 13-5-02/0850 от	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к бактериям рода <i>Brusella</i>	положительный / сомнительный / отрицательный

1	2	3	4	5	6	7
	29.09.2003, п.2.3.1, 4.2				в реакции агглютинации (РА)	в титрах (10-3200) МЕ
374	Наставление по диагностике бруцеллеза 13-5-02/0850 от 29.09.2003, п.2.3.1, 4.3				Специфические антитела к бактериям рода <i>Brusella</i> в реакции связывания комплемента (РСК), реакции длительного связывания комплемента (РДСК)	положительный / сомнительный / отрицательный в разведениях (1:5-1:320) в крестах (0-4)
375	ГОСТ 25386, п.2.1.1	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к бактериям рода <i>Leptospira</i>	положительный/ отрицательный в титрах (1:50-1: 3200) в крестах (0-4)
376	ГОСТ 25386, п. 2.2.2.15, 2.2.3.1	Моча животных			Бактерии рода <i>Leptospira</i>	обнаружены/ не обнаружены
377	МУ по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130 от 23.08.2000 п.2.1	Сыворотка крови крупного рогатого скота			Специфические антитела к вирусу семейства <i>Retroviridae</i> (вирусу лейкоза крупного рогатого скота) в реакции иммунодиффузии (РИД)	положительный / отрицательный
378	МУ по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130 от 23.08.2000 п.2.2	Сыворотка крови крупного рогатого скота			Специфические антитела к вирусу семейства <i>Retroviridae</i> (вирусу лейкоза крупного рогатого скота) методом иммуноферментного анализа (ИФА)	положительный / отрицательный
379	МУ по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130 от 23.08.2000, п.5.1, 5.2, 5.3.2-5.4.6	Периферическая кровь			Количество лейкоцитов в 1мкл крови	(1-12000) единиц
					Абсолютное количество лимфоцитов в 1 мкл крови	(100-11000) единиц
380	Наставление по диагностике сапа №13-7-2/537 от 26.02.1996, п.3.1	Сыворотка крови лошадей			Специфические антитела к бактериям рода <i>Bulcolderia mallei</i> в	положительный / отрицательный

1	2	3	4	5	6	7
	Изменения к Наставлению №13-7-2/1128 от 22.12.1997				пластинчатой реакции агглютинации (РА)	
381	Наставление по диагностике сапа №13-7-2/537 от 26.02.1996, п.3.1.1.2, 3.2 Изменения к Наставлению №13-7-2/1128 от 22.12.1997				Специфические антитела к бактериям рода <i>Bulcolderia mallei</i> в реакции связывания комплемента (РСК)	положительный / сомнительный / отрицательный в разведениях (1:5-1:320) в крестах (0-4)
382	Наставление по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузной преципитации (РДП)	Сыворотка крови лошадей			Специфические антитела к вирусам семейства <i>Lentiviridae</i> (вируса ИНАН) в реакции диффузной преципитации (РДП)	положительный / сомнительный/ отрицательный/ неспецифическая преципитация
383	МУ по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных №13-7- 2/143 от 30.06.1999, п.2	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к микроорганизмам сем. <i>Clamidiaceae</i> в реакции связывания комплемента (РСК), реакции длительного связывания комплемента (РДСК)	положительный / сомнительный / отрицательный в разведениях (1:5-1:320) в крестах (0-4)
384	Письмо №13-7-3/150 от 06.09.1994 838 МУ по лабораторным исследованиям на трипаносомозы лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак (с изменениями №13-7- 2/838 от 27.01.1997), п.1.3, 4.2	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к простейшим вида <i>Tripanosoma equiperdum</i> в реакции связывания комплемента (РСК)	положительный / сомнительный / отрицательный в разведениях (1:5-1:320) в крестах (0-4)
385	Наставление по диагностике паратуберкулеза (паратуберкулезного энтерита) животных №13-5-02/0050 от 05.04.2001, п.4	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к бактериям вида <i>Mycobacterium</i> <i>paratuberculosis</i> в реакции связывания комплемента (РСК)	положительный / сомнительный / отрицательный в разведениях (1:10-1:320) в крестах (0-4)
386	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к бактериям вида <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> в реакции	положительный / сомнительный / отрицательный в разведении 1:10 в крестах (0-4)

1	2	3	4	5	6	7
	от 13.02.1987, 04.09.1986, п.8.2.				связывания комплемента (РСК)	
387	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец, вызываемой <i>Brucella ovis</i> (инфекционный эпидидимит баранов) от 15.11.1991, п.4.3.	Сыворотка крови животных			Специфические антитела к бактериям вида <i>Brucella</i> <i>ovis</i> в реакции связывания комплемента (РДСК)	положительный / сомнительный / отрицательный в разведениях (1:10-1:320) в крестах (0-4)
Паразитарные исследования						
388	МУ по диагностике гельминтозов животных утверждены ГУВ МСХ СССР 29.04.1980	Фекалии животных, птиц, пробы патологического материала			Яйца и личинки гельминтов, гельминты	обнаружены /не обнаружены
389	МУ по лабораторным исследованиям на гельминтозов плотоядных. утверждены ГУВ МСХ СССР 29.12.1985	Фекалии плотоядных животных, патологический материал, кровь			Яйца и личинки гельминтов, гельминты	обнаружены /не обнаружены
390	МУ по лабораторной диагностике трихомоноза крупного рогатого скота. утверждены Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ 19.03.1996 п.3;п.4	Влагалищная слизь, соскобы со слизистой оболочки препуциального мешка, секрет придаточных половых желез, сперма, выделения из половых органов, абортiroванный плод, паренхиматозные органы плода и часть плаценты.			Жгутиковые простейшие р. <i>Trichomonas</i>	обнаружены /не обнаружены
391	МУ по лабораторной диагностике трихинеллеза животных № 13-7-2/1428. утверждены Департаментом ветеринарии	Все виды животных, морские млекопитающие, насекомоядные, грызуны и другие животные	01.4 03.11.6	01	Личинки трихинелл	обнаружены /не обнаружены
392	МУ по диагностике акарапидоза и эзоакарапидоза пчел, утверждены	Живые пчелы, свежий подмор	01.49.19.471		Клещи рода Акарапис	обнаружены /не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	Департаментом ветеринарии МСХ РФ 13.06.2002					
393	МУ по экспресс- диагностике варроатоза и определению степени поражения пчелиных семей клещами варроа в условиях пасеки, утверждены ГУВ МСХ СССР от 16.01.1984 №115-6а, п.2.2; п.2.3; п.3	Живые пчелы, свежий подмор	01.49.19.471		Клещи рода Варроа	обнаружены /не обнаружены
394	МУ по лабораторным исследованиям на нозематоз медоносных пчел №115-6а. утверждены ГУВ МСХ СССР 25.04.1985 п.2.1,2.2	Живые пчелы, свежий подмор, погибшая матка	01.49.19.471		Споры нозем	обнаружены /не обнаружены
395	ГОСТ Р 54627	Сельскохозяйственные жвачные животные	01.42	01	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены /не обнаружены
396	ГОСТ Р 55457	Лошади	01.43.10.100	0101	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены /не обнаружены
Исследования методом ПЦР						
397	МУ 1.3.2569 - 09	Материал, содержащий (подозрительный на содержание) микроорганизмы II - IV групп патогенности			Специфические фрагменты ДНК или РНК, имеющие гомологию с определенным участком генома возбудителя инфекционного заболевания или генетически модифицированных ДНК	положительный/ отрицательный
398	МР 01 – 19/123 - 17	Биологический материал Объекты окружающей среды (вода, почва)	01.49.24		Специфические фрагменты ДНК или РНК, имеющие гомологию с	положительный/ отрицательный

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевые продукты Кормовые добавки Продовольственное сырье Смывы с объектов			определенным участком генома возбудителя инфекционного заболе- вания или генетически модифицированных ДНК	
399	Инструкция к тест – системе (набору) для выявления ДНК вируса африканской чумы свиней методом ПЦР в режиме "реального времени"/ с электрофоретической детекцией	Биологический материал Пищевые продукты			ДНК вируса африканской чумы свиней (генетический материал вируса африканской чумы свиней)	отрицательный/ положительный/ обнаружена/ не обнаружена
400	Наставление по диагностике туберкулёза животных п.7	Биологический материал			ДНК возбудителей туберкулёза M. bovis и M.tuberculosis (генетический материал возбудителей туберкулёза M.bovis и M.tuberculosis)	отрицательный/ положительный
401	Инструкция к тест –системе для выявления и дифференциа- ции возбудителей туберкулеза M.bovis и M.tuberculosis методом ПЦР в режиме "реального времени"					отрицательный/ положительный
402	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления патогенных лептоспир методом ПЦР в "реальном времени"/ с электрофоретической детекцией	Биологический материал Объекты окружающей среды (почва, вода, воздух, трава, фураж, подстилка и т.д.) Продовольственное сырье Продукты животного происхождения	01.49		16S РНК патогенных лептоспир (генетический материал патогенных лептоспир)	отрицательный/ положительный/ обнаружена /не обнаружена
403	МУК 4.2.2413-08	Биологический материал, объекты окружающей среды (почва, вода, воздух, трава, фураж, подстилка и т.д.), продовольственное сырье, продукты животного происхождения	01.49		ДНК вегетативных форм и спор Bacillus anthracis (генетический материал вегетативных форм и спор Bacillus anthracis)	положительный/ отрицательный
404	Инструкция к тест –системе для выявления и идентификации спор и вегетативных форм Bacillus anthracis методом ПЦР в режиме "реального времени"					
405	ГОСТ 33675	Биологический материал			ДНК бактерий рода Brucella (B. meliten-sis, B. abortus, B. suis, B. ovis, B.	положительный/ отрицательный
406	Наставление по диагностике					положительный/ отрицательный

1	2	3	4	5	6	7
	бруцеллёза животных				canis) (генетический материал микро организмов рода Brucella)	
407	Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя бруцеллёза животных методом ПЦР в режиме "реального времени"					положительный/ отрицательный
408	Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя ринотрахеита крупного рогатого скота методом ПЦР в режиме "реального времени"				ДНК вируса инфекцион ного ринотрахеита круп ного рогатого скота (bovine herpes virus I) (генетический материал вируса инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота)	положительный/ отрицательный
409	Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя вирусной диареи крупного рогатого скота методом ПЦР в режиме "реального времени"				РНК вируса диареи крупного рогатого скота (Bovine viral diarrhea virus) (генетический материал вируса диареи крупного рогатого скота)	положительный/ отрицательный
410	Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя классической чумы свиней методом ПЦР в режиме "реального времени"				РНК вируса классической чумы свиней (генетический мате риал вируса классической чумы свиней)	положительный/ отрицательный
411	Методические рекомендации по лабораторному мониторингу гриппа птиц на территории Российской Федерации	Биологический материал Пищевые продукты Комбикорма Мясокостная мука	10 10.91 01.49.24	2301 2309	РНК вируса гриппа птиц	положительный/ отрицательный
412	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления и дифференциации вируса	Биологический материал Пищевые продукты Комбикорма	10 10.91 10.92.1 01.49.24	2301 2309	РНК вируса гриппа А (influenza virus A) и идентификация субтипов	положительный/ отрицательный/ обнаружена/ не обнаружена

1	2	3	4	5	6	7
	гриппа птиц методом ПЦР в режиме "реального времени"	Сухие корма для непродуктивных животных			H5, H7, H9 (генетический материал вируса гриппа А)	
413	Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных	Биологический материал			ДНК микроорганизмов семейства Chlamydiaceae (генетический материал микроорганизмов семейства Chlamydiaceae)	положительный/ отрицательный
414	Инструкция к тест –системе (набору) для диагностики хламидиоза животных и птиц методом ПЦР с электрофоретической детекцией/ в режиме "реального времени"					
415	Наставление по лабораторной диагностике орнитоза (хламидиоза) птиц				ДНК возбудителя хламидиоза Chlamydofila psittaci (генетический материал возбудителя хламидиоза Chlamydofila psittaci)	обнаружена/ не обнаружена
416	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления возбудителя хламидиоза Chlamydofila psittaci методом ПЦР с электрофоретической детекцией/ в режиме "реального времени"					
417	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления возбудителей микоплазмоза методом ПЦР с электрофоретической детекцией / в режиме "реального времени"				ДНК микроорганизмов рода Mycoplasma (генетический материал микроорганизмов рода Mycoplasma)	положительный/ отрицательный
418	ГОСТ Р 55576	Пищевая продукция	01.49.24		Специфические фрагменты ДНК генно – инженерно-модифициро	обнаружена / не обнаружена
419	Инструкция к набору реагентов для выявления ДНК	Корма для продуктивных и не продуктивных животных	10.91 10.92.1	2301 2309		

1	2	3	4	5	6	7
	генетически модифицированных растений в продуктах питания методом ПЦР в режиме "реального времени"	Кормовые добавки Сырье для производства кормов			ванных микроорганиз мов	
420	МУК 4.2.2305-07					
Пробоподготовка						
421	ГОСТ 26929	Пищевое сырье и продукты	01.49.24		Пробоподготовка	-
421	ГОСТ ISO 3890-1-2013	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
422	ГОСТ ISO 3890-2-2013, п.9	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
423	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
424	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочные растительные спреды и топленые смеси, сыры, черная масса, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10.51.30 10.51.30.200 10.51.40 10.51.30.500 10.51.40.170	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
425	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей	10.39.18		Пробоподготовка	-
426	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные	13. 10.13.15.110		Пробоподготовка	-
427	ГОСТ 28741	Продукты питания из картофеля	10.31		Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
428	ГОСТ 13341	Сушеные овощи	10.39.13		Пробоподготовка	-
429	ГОСТ 1750	Сушеные фрукты	10.39.25.130		Пробоподготовка	-
430	ГОСТ 5904	Изделия и полуфабрикаты, которые представляют собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет трудности			Пробоподготовка	-
431	ГОСТ ИСО 6498	Корма Комбикорма	10.91 10.91.10.180		Пробоподготовка	-
432	ГОСТ 26669	Продукты пищевые	01.49.24		Пробоподготовка	-
433	ГОСТ 26670	Продукты пищевые	01.49.24		Пробоподготовка	-
434	ГОСТ 31671	Продукты пищевые	01.49.24		Пробоподготовка	-
435	ГОСТ 13804	Продукты пищевые	01.49.24		Пробоподготовка	-
Отбор проб						
436	ГОСТ 26809.1	Молоко Молочные продукты Молочные составные продукты Молокосодержащие продукты	10.5		Отбор проб	-
437	ГОСТ 26809.2	Масло из коровьего молока Спреды Сыры и сырные продукты Плавленные сыры Плавленные сырные продукты	10.51.3 10.51.4 10.51.40.170	0405	Отбор проб	-
438	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	10.13.14 10.13.14.150	1601	Отбор проб	-
439	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Отбор проб	-
440	ГОСТ 7269	Мясо	10.11		Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
441	ТУ 9212-460-00419779	Субпродукты мясные обработанные	10.11.20	0206	Отбор проб	-
442	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты	10.11	0210	Отбор проб	-
443	ГОСТ 32951	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14.160	0210	Отбор проб	-
444	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.2	0301	Отбор проб	-
445	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	01.49.24		Отбор проб	-
446	МУ 2657-82		10.6 10.7 10.8			
447	ГОСТ Р 54644	Мед	01.49.21	0409	Отбор проб	-
448	ГОСТ 31861	Вода питьевая	10.86.10.300		Отбор проб и подготовка проб	-
449	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая	10.86.10.300		Отбор проб и подготовка проб	-
450	ГОСТ 31942	Вода	10.86.10.300		Отбор проб для микробиологического анализа	
451	МР 2.3.2.2327-08	Предприятия молочной промышленности			Отбор проб	-
452	ГОСТ 32901	Молоко и молочная продукция	10.51		Отбор проб	-
453	МУК 4.2.2413-08, п. 4.2, п. 4.4	Биологический материал животных с подозрением на сибирскую язву Объекты окружающей среды (вода, почва, смывы) Корма			Отбор проб	



Руководитель ИЦ БУ УР «УВДЦ»

МП

А.Ю. Вербицкас