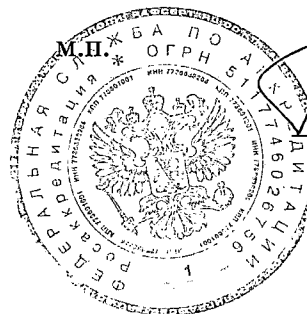


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

23 ОКТ 2017

Приложение
к аттестату аккредитации

№ РОСС RU.0001.21ПН19

от "26" ноября 2015 г.

на 25 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории Федерального бюджетного учреждения

«Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Коми» (ФБУ «Коми ЦСМ»)

167982, Республика Коми, г. Сыктывкар, ГСП-2, Октябрьский проспект, д. 27

Номер п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) измерений	Наименование объекта	Код ОКПД	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 1750 п 2.3	Фрукты сушеные.	10.39.25. 139	0813	Отбор проб для определения физико-химических и органолептических показателей	-
2	ГОСТ 4288 п. 2.1 п. 2.4	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.	10.13.14. 173 10.13.14. 177	16025080 00	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
3	ГОСТ 5667	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.11. 110	190590	Отбор проб	-
4	ГОСТ 5904	Изделия кондитерские.	10.72	190590	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-

1	2	3	4	5	6	7
5	ГОСТ 7194 п. 2.1	Картофель свежий.	01.13.51. 120	07019090 00	Отбор проб	-
6	ГОСТ 7269	Мясо убойных животных.	10.1, 10.11, 10.11.11, 10.11.11. 110, 10.11.11. 120, 10.11.31. 140, 10.11.31. 120, 01.47.2	0201, 0203, 0204, 020500, 0206, 0207, 0208, 020810, 020890, 0209 0210, 0407	Отбор проб	-
7	ГОСТ ISO 7218	Продукты пищевые.	10.8	0410 00 000 0	Методы отбора и подготовка проб к микробиологическому анализу	-
8	ГОСТ 26670				Методы культивирования микроорганизмов	-
9	ГОСТ 10444.1				Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе	-
10	ГОСТ 7702.2.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	-	-	Отбор проб и подготовка их к микробиологическим испытаниям	-
11	ГОСТ 8285 п. 2.1	Жиры животные топленые.	-	-	Отбор проб	-
12	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервированные.	-	-	Отбор проб	-
13	ГОСТ 9792 п.2	Колбасные изделия.	-	-	Отбор проб	-
14	ГОСТ 13341	Овощи сушеные.	-	-	Отбор проб и подготовка к испытанию	-
15	ГОСТ 13928	Молоко и сливки заготавливаемые.	-	-	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-

1	2	3	4	5	6	7
16	ГОСТ 20235.0 п.1	Мясо кроликов.	-	-	Отбор проб	-
17	ГОСТ 26313	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	-	-	Отбор проб	-
18	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные составные и молокосодержащие продукты.	-	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
19	ГОСТ 26809.2	Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты.	-	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
20	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	-	-	Отбор проб	-
21	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи.	-	-	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
22	МУ 1-40/3805 п.1	Продукция общественного питания.	-	-	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
23	МУ 2657	Продукты пищевые.	-	-	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
24	МУК 4.2.1847	Продукты пищевые.	-	-	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения БГКП (колиформные бактерии)	-
25	ГОСТ 31747					-
26	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
27	ГОСТ 31659				Патогенные в том числе сальмонеллы	-
28	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии	-
29	ГОСТ 28560				Proteus	-
30	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus	(15 – 150) КОЕ

1	2	3	4	5	6	7
31	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	(15 – 150) КОЕ
32					Плесени	(5 – 50) КОЕ
33	ГОСТ 28566				Энтерококки	-
34	ГОСТ 30726				E coli	-
35	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	-
36	МУК 4.2.1122				Listeria monocytogenes	-
37	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые микроорганизмы	-
38	ГОСТ 31746				St aureus	-
39	МУ 2657	Продукты пищевые. Смывы с поверхностей на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.	-	-	КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					St aureus	-
					БГКП	-
					Proteus	-
					Патогенные в том числе сальмонеллы	-
40	МУК 4.2.026	Продукция молочной и маслосыродельной промышленности.	-	-	Тетрациклин	-
					Стрептомицин	-
					Пенициллин	-
41	М 04-15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	-	-	Бенз[а]пирен	(0,1-100) мкг/кг
42	СанПиН 42-123-4083-86 ГН № 4274-87 от 31.03.1987 г.	Рыба и продукты переработки.	-	-	Гистамин	(от 10) мг/кг
43	ГОСТ 30711	Продукты пищевые.	-	-	Афлатоксин М ₁	(0,0005-0,005) мг/кг
44	МУ 5177 п.2.1 - п.2.3 п. 3.1 - п.3.3	Хлеб, хлебобулочные изделия, изделия кондитерские сахаристые и мучные, концентраты пищевые, продукты переработки зерна.	-	-	Дезоксиниваленол	(от 0,2) мг/кг
					Зеараленон	(от 50) мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
45	ГОСТ 28038	Свежие овощи, продукция соковая, консервная и овощесушильная, изделия ликеро-водочные.	-	-	Патулин	(от $10 \cdot 10^{-7}$) %
46	ГОСТ Р 51440		-	-	Патулин	(от 25) мкг/дм ³
47	МУК 4.4.1.011	Мясо, мясная продукция, рыба и продукты ее переработки, пиво.	10.1, 10.11, 10.11.11, 10.11.11. 110, 10.11.11. 120, 10.11.31. 140, 10.11.31. 120, 01.47.2,	0201, 0203, 0204, 020500, 0206, 0207, 0208, 020810, 020890, 0209, 0210, 0407	N-Нитрозамин	(от 1) мкг/кг
48	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, под ред.М.А.Клисенко тт.1-2 1992г.	Продукты питания.	-	-	ГХЦГ (α, β, γ)	от 0,5 мкг
					ДДТ и его метаболиты	от 0,5 мкг
					Ртутьорганические пестициды	от 0,01 мг/кг
					2.4 – Д кислота, её соли, эфиры	от 10 мкг
49	ГОСТ 23452 п.2 п.3	Молоко и молочная продукция	-	-	ГХЦГ (α, β, γ)	(0,05) мг/кг (0,002-0,004) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты, гептахлор	(ТСХ 0,05) мг/кг (ГХМ 0,002-0,004) мг/кг
50	ГОСТ 30349 п.4 п.5	Плоды овощи и продукты их переработки. Консервная и овощесушильная продукция.	-	-	ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты, Гептахлор	1 мкг в хроматографируемой пробе. ГХЦГ (α, β, γ) - 0,001 мг/кг

1	2 -	3	4	5	6	7
						Гептахлор - 0,005 мг/кг ДДТ - 0,007 мг/кг
51	МУК 4.1.1023	Рыба и продукты вырабатываемые из нее, масложировая продукция, содержащая жиры рыб.	-	-	Полихлорированные бифенилы	(0,001-100) мг/кг
52	МУК 2.5.1.1194	Продукты пищевые.	-	-	Стронций – 90	(1,2 - 1·10 ⁴) Бк
					Цезий – 137	(3 - 1·10 ⁵) Бк
53	ГОСТ 26928	Продукты пищевые.	-	-	Железо	(1,5 - 10,0) мг/кг
54	МУ 31-07	Продукты пищевые.	-	-	Йод	(0,02 – 2000) мг/кг
55	МУ 31-04	Продукты пищевые.	-	-	Кадмий	(0,0015 – 1) мг/кг
56		Продовольственное сырье и продукты их переработки.			Свинец	(0,01 - 6,0) мг/кг
57	МУ 31-05	Продукты пищевые. Продовольственное сырье.	-	-	Мышьяк	(0,005 - 5,0) мг/кг
58	МУ 31-15	Продукты пищевые. Консервированные продукты.	-	-	Олово	(4,0 – 600) мг/кг
59	МУ 5178	Продукты пищевые.	-	-	Ртуть	(от 0,005) мг/кг

60	ГОСТ 4288 п. 2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.	10.1, 10.11, 10.11.11, 10.11.11. 110, 10.11.11. 120, 10.11.31. 140, 10.11.31. 120, 01.47.2,	0201, 0203, 0204, 020500, 0206, 0207, 0208, 020810, 020890, 0209 0210, 0407	Внешний вид, вкус, запах, степень измельчения фарша	-
61 62	ГОСТ 33741 п.7 п.9	Консервы мясные и мясосодержащие.			Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
					Массовая доля составных частей	-
63	ГОСТ 7269 п.5	Мясо и субпродукты.			Внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, сухожилий, прозрачность и аромат бульона	-
64	ГОСТ 9959 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты.			Внешний вид, вкус, цвет, состояние поверхности, запах (аромат), консистенция, структура, рисунок на разрезе	-
65	ГОСТ 20235.0 п.2	Мясо кроликов.			Внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона	-
66	ГОСТ 8756.18 п.2, п.4	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
67	ГОСТ 23042 п.7	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля жира	(0,2-50) %
68	ГОСТ 26183	Консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля жира	(0,2-50) %
69	ГОСТ 9957 п.7	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля поваренной соли	(0,1-7,0) %
70	ГОСТ 26186 п.3	Консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля поваренной соли	(0,1-7,0) %
71	ГОСТ 10574 п.2 п.3	Продукты мясные.			Массовая доля крахмала	-
						-
72	ГОСТ 4288 п. 2.7 п. 2.8	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Качественное определение наполнителя	-
					Массовая доля хлеба	-

73	ГОСТ 25011 п.2	Мясо и мясные продукты.	01.41, 01.45, 01.49, 10.51,	0401, 0402, 0403, 0404,	Массовая доля белка	-
74	ГОСТ 9793 п.3, п.4	Продукты мясные.			Массовая доля влаги	-
75	ГОСТ 4288 п.2.5	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Массовая доля влаги	(15 – 100) %
76	ГОСТ 4288 п.2.6	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Кислотность	-
77	ГОСТ 8558.1 п.7	Продукты мясные.			Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012) %
78	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012) %
79	ГОСТ 9794 п.8	Продукты мясные.			Массовая доля фосфора	(0,04 – 0,25) %
80	ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996)	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля общего фосфора	(0,01 – 1,5) %
81	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки.			Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
82	ГОСТ 31796	Мясо и мясные продукты.			Гистологическая идентификация сырьевого состава	-
83	ГОСТ 19496	Мясо и мясные продукты.			Гистологическая идентификация сырьевого состава	-
84	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
85	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Патогенные в том числе сальмонеллы	-
86	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты.			Патогенные в том числе сальмонеллы	-
87	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Сульфитредуцирующие клостридии	-
88	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Proteus	-
89	ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продукты.			E coli	-
90	ГОСТ 28283	Молоко коровье.			Вкус, запах.	-
91	ГОСТ 29245	Консервы молочные.			Внешний вид упаковки, определение органолептических	-

			10.52	0405, 0406	показателей, определение герметичности металлических банок, определение состояния внутренней поверхности металлических банок, определение массы нетто, определение группы чистоты.	
92	ГОСТ 26754	Молоко.			Температура	(0-100)°C
93	ГОСТ 5867 п.2	Молоко и молочные продукты.			Массовая доля жира	-
94	ГОСТ 22760	Молочная продукция.			Массовая доля жира	-
95	ГОСТ 29247	Консервы молочные.			Массовая доля жира	-
96	ГОСТ 30648.1	Молочная продукция.			Массовая доля жира	-
97	ГОСТ 23327	Молоко и молочные продукты.			Массовая доля белка	-
98	ГОСТ 30648.2	Молоко и молочные продукты.			Массовая доля белка	-
99	ГОСТ 3624 п.3	Молоко и молочные продукты.			Кислотность	(2-250)°T
100	ГОСТ 30305.3	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие.			Кислотность	-
101	ГОСТ 30648.4	Молоко и молочные продукты.			Кислотность	(2-250)°T
102	ГОСТ 3626 п.2, п.3, п.4, п.6а	Молоко и молочные продукты.			Массовая доля влаги и сухих веществ	-
103	ГОСТ 29246	Консервы молочные сухие.			Массовая доля влаги	-
104	ГОСТ 30648.3	Молоко и молочная продукция.			Массовая доля влаги и сухих веществ	-
105	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные.			Массовая доля влаги	-
106	ГОСТ 3627 п.2, п.4, п.5	Молочные продукты.			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
107	ГОСТ 29248	Консервы молочные.			Массовая доля сахара	-
108	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие.			Индекс растворимости	(0-10,0) см3

109	ГОСТ 8218 п.7	Молоко.			Степень чистоты	(1-3) группа
110	ГОСТ 29245 п.7	Консервы молочные.			Степень чистоты	(1-3) группа
111	ГОСТ 3623 п.2, п.3	Молоко и молочные продукты.			Пероксидаза Фосфатаза	-
112	ГОСТ 24065 п.2; п.3	Молоко.			Карбонат или бикарбонат натрия (сода)	(от 0,05) % -
113	ГОСТ 24066	Молоко.			Массовая доля аммиака	(от $6 \cdot 10^{-3}$) %
114	ГОСТ 24067	Молоко.			Перекись водорода	(от 0,001) %
115	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока.			Термоустойчивость	0-1-
116	ГОСТ Р 52686 п.8.8	Сыры.			Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра	-
117	ГОСТ 31663	Масла растительные и жиры животные.			Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	-
118	ГОСТ 23454	Молоко.			Ингибирующие вещества	-
119	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.			S. aureus	-
120	ГОСТ 33491	Кисломолочная продукция.			Бифидобактерии	-
121	МУК 4.2.999	Кисломолочная продукция.			Бифидобактерии	-
122	ГОСТ 23453	Молоко сырое.			Соматические клетки	(90000 – 1500000 в 1 см ³)
123	ГОСТ 5472 п.I-III	Масла растительные.			Запах, цвет, прозрачность	-
124	ГОСТ 8285 п.2.2	Жиры животные топленые.			Вкус, запах, консистенция, цвет и прозрачность	-
125	ГОСТ 32189	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.			Запах, вкус, консистенция, цвет	-
126	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные.			Массовая доля влаги и летучих веществ	-
127	ГОСТ Р 50456 метод А, метод Б (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные и растительные.			Массовая доля влаги и летучих веществ	-

128	ГОСТ 32189 п.5.6 п.5.7	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.		Массовая доля влаги и летучих веществ	-
129	ГОСТ 8285 п.2.3	Жиры животные топленые.		Массовая доля влаги и летучих веществ	-
130 131	ГОСТ 32189 п.5.11 п.5.12	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.		Массовая доля жира	(от 61) % (40 – 60) %
132	ГОСТ 32189 п.5.21	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.		Массовая доля поваренной соли	(0 - 1,5) %
133	ГОСТ 32189 п.5.15	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.		Температура плавления жиров, выделенного из маргарина	(20 – 50) °C
134	ГОСТ 32189 п.5.10	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.		Кислотность	(0,5 - 3,0) °K
135	ГОСТ 8285 п.2.4.3	Жиры животные топленые.		Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
136	ГОСТ 31933 п.7	Масла растительные.		Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
137	ГОСТ Р 50457 п.4 (ИСО 660-83)	Жиры и масла животные.		Кислотное число и кислотность	(0,1-75,0) мг КОН/г
138	ГОСТ 8285 п.2.4.1; п.2.4.2	Жиры животные топленые.		Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль (1/2 O)/кг
139	ГОСТ Р 51487 п.9.2.2	Масла растительные и жиры животные.		Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль (1/2 O)/кг
140	ГОСТ 26593	Масла растительные. Спреды и смеси топленые.		Перекисное число	(0,1 – 40) ммоль (1/2 O)/кг
141 142	ГОСТ 30418	Масла растительные. Спреды и смеси топленые.		Жирнокислотный состав	(0,1-100) %
143	ГОСТ 31663	Масла растительные и жиры		Массовая доля линолевой кислоты	
				Массовая доля метиловых	-

		животные.			эфиров жирных кислот	
144	ГОСТ 30623	Масла растительные и маргариновая продукция.			Обнаружение фальсификации масел	-
145	ГОСТ Р 52100 п.7.4	Спреды и смеси топленые.			Массовая доля молочного жира	(15-40) % (41-85) %
146	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	03.11.12, 03.21.12, 03.22.10, 10.2,	0302, 0303, 0304, 0305, 0307	Внешний вид и цвет, признаки жизни, наличие посторонних примесей, консистенция, вкус, запах, состояние внутренней поверхности металлических банок.	-
147	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус, прозрачность заливки, масса нетто и массовая доля составных частей	-
148	ГОСТ 8756.18 п.2, п.4	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
149	ГОСТ 1368	Рыба.			Длина, масса	до 50,0 см ³ , до 5200 г
150	ГОСТ 7631 п.7.1, п.7.2, п.7.4	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.			Температура, длина, масса, срывы порезы и трещины кожи	-20...+60°C, до 50,0 см ³ , до 5200 г
151	ГОСТ 7636 п.3.5.1, п.3.5.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Массовая доля поваренной соли	-
152	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Массовая доля поваренной соли	-
153	ГОСТ 20221	Консервы рыбные.			Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя	-
154	ГОСТ 7636 п.3.7.1, п.3.7.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Массовая доля жира	(0,2-50) %
155	ГОСТ 26829 п.2	Консервы и пресервы из рыбы.			Массовая доля жира	(0,2-50) %

156	ГОСТ 7636 п.4.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Соотношение отдельных частей продукта	-
157	ГОСТ 27082 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.			Кислотность	-
158	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла.			Активная кислотность (рН)	(0-10) ед.рН
159	ГОСТ 26808 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов.			Массовая доля сухих веществ	-
160	ГОСТ 7636 п.3.3.1, п.3.3.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Массовая доля влаги в мясе рыбы	-
161	ГОСТ 27001 п.2	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Бензойнокислый натрий	-
162	ГОСТ 7636 п.5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Сорбиновая кислота	-
163	МУК 4.2.2046	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемых из них.			Парагемолитические вибрионы	-
164	Инструкция по санитарно- микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, 1991 г. п.1	Смывы с поверхностей на предприятиях производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					БКГП	-
					Плесневые грибы	-
165	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.61, 10.61.21,	1902, 1904,	Органолептические показатели по НД на продукцию	-

	п.6		10.61.22, 10.73, 10.71, 10.72	1905, 110100, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106	Масса изделий	-
166	ГОСТ 26312.2 п.3.1, п.3.2, п.3.3	Крупа.			Цвет, запах, вкус	-
167	ГОСТ 27558	Мука.			Органолептические показатели по НД на продукцию	-
168	ГОСТ 31964 п.7.1, п.7.2	Изделия макаронные.			Цвет, запах, вкус и хруст	-
169	ГОСТ 31964 п.7.7	Изделия макаронные.			Цвет, форма, запах, вкус	-
170	ГОСТ 31964 п.7.8	Изделия макаронные.			Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(0-100)%
171	ГОСТ 31964 п.7.9	Изделия макаронные.			Массовая доля сухого вещества, перешедшего в варочную воду	(0-100)%
172	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные изделия			Металломагнитная примесь	-
173	ГОСТ 8494 п.3.7	Сухари сдобные пшеничные.			Влажность	-
174	ГОСТ 15113.4 п.2, п.3	Пищевые концентраты.			Влажность	-
175	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Влажность	-
176	ГОСТ 31964 п.7.3.1, п.7.3.2	Изделия макаронные.			Влажность	-
177	ГОСТ 9404	Мука.			Влажность	-
178	ГОСТ 26312.7	Крупа.			Влажность	-
179	ГОСТ 5670	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Кислотность	-
180	ГОСТ 686 п.3.7	Сухари.			Кислотность	-
181	ГОСТ 31964 п.7.4	Изделия макаронные.			Кислотность	-
182	ГОСТ 15113.5 п.2	Пищевые концентраты.			Кислотность	-
183	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия.			Пористость мякиша	-
184	ГОСТ 5668 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	-
185	ГОСТ 5698 п.П	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Массовая доля поваренной соли	-
186	ГОСТ 5672 п.2, п.3, п.4	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Массовая доля сахара	-
187	ГОСТ 686 п.3.8	Сухари армейские.			Намокаемость	-

188	ГОСТ 7128 п.3.10	Изделия хлебобулочные бараночные изделия			Набухаемость	-
189	ГОСТ 8494 п.3.11	Сухари сдобные пшеничные.			Набухаемость	-
190	ГОСТ 27559	Мука.			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	-
191	ГОСТ 26312.3	Крупа.			Зараженность вредителями хлебных запасов	-
192	ГОСТ 31964 п.7.10	Изделия макаронные.			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	-
193	ГОСТ 26312.5	Крупа.			Зольность	-
194	ГОСТ 27494 п.6.4	Мука.			Зольность	-
195	ГОСТ 31964 п.7.5 п.7.6	Изделия макаронные.			Массовая доля золы, не растворимая в 10 % р-ре HCl	-
196	ГОСТ 26312.4 п.3.4-п.3.8	Крупа.			Массовая доля золы	-
197	ГОСТ 20239	Мука, крупа.			Примеси, доброкачественное ядро	-
198	ГОСТ 12576	Сахар.			Массовая доля металломагнитной примеси	-
199	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские.			Внешний вид, запах, вкус, чистота раствора	-
200	ГОСТ 5900 п.7				Внешний вид, вкус, запах, размеры, масса нетто и составные части.	-
201	ГОСТ 5901-2014 п.8 п.9 п.10				Массовая доля влаги	(0,5-50,0)%
					Зола общая	(0,020-0,200)%
					Зола нерастворимая в 10%-ной соляной кислоте	(0,020-0,100)%
					Металломагнитные примеси	(0,00003-0,00010)%
202	ГОСТ 5903 п.3, п.4, п.5		Массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы	-		
203	ГОСТ 5898 п.2, п.3		Кислотность	-		
204	п.4		Щелочность	-		

205	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные.			Намокаемость	-
206	ГОСТ 31902 п.7	Изделия кондитерские.			Массовая доля жира	(0-60)%
207	ГОСТ 26181 п.3				Сорбиновая кислота	-
208	ГОСТ 26968	Сахар.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					Дрожжи	(15-150) КОЕ
					Плесени	(5 – 50) КОЕ
209	ГОСТ 7194 п.2.3, п.2.4, п.2.5	Корнеплоды и клубни луковиц.	01.11.6, 01.11.7,0 1.11.8, 01.13, 01.21.1, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26,	0701, 07020000 0, 0703, 0704, 0706, 070700, 0708, 0709, 0710	Качественные характеристики и наличие земли, прилипшей к корнеплодам	-
210	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая.			Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров	-
211	ГОСТ 1722				Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с зарубцевавшими трещинами, с порезами головок, легким увяданием	-
212	ГОСТ 1721	Морковь.			Содержание корнеплодов, клубней луковиц увядших, признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных	-
213	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая.			Содержание корнеплодов, клубней луковиц увядших, признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных	-
214	ГОСТ 7977	Чеснок свежий.			Содержание луковиц с отпавшими 1, 1-2, 3-5 зубками с незначительными механическими повреждениями, проросших с длиной ростка не более 10 мм, пораженных	-

					нематодами и клещами	
215	ГОСТ 7194 п.2.7	Картофель свежий.			Базисная массовая доля крахмала	-
216	МУ 5048 п.2	Продукция растениеводства.			Нитраты	(24,0-9188) мг/кг
217	ГОСТ 1750 п.2.7	Фрукты сушеные.	10.39.1-10.39.91	0712, 0711, 0713, 2103, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005,2006 00, 2007, 2008, 2009	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
218	ГОСТ 13340.1 п.7	Овощи сушеные.			Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
219	ГОСТ 8756.1 п.2	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
220	ГОСТ 8756.18 п.2, п.4	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
221	ГОСТ 13340.2	Овощи сушеные.			Металломагнитные примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	-
222	ГОСТ 1750 п. 2.4 п. 2.5 п. 2.9	Фрукты сушеные.			Соотношение составных частей	-
					Металлические примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	-
223	ГОСТ 13340.1	Овощи сушеные.			Массовая доля влаги	-
					Масса нетто, форма и размер частиц, крупность помола, дефекты по внешнему виду, соотношение компонентов и развариваемость	-
224	ГОСТ 8756.1 п.3, п.4	Продукты пищевые консервированные.				
225	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые.			Соотношение составных частей	-
226	ГОСТ 28561 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля сухих веществ, влага	(0,2-10,0)% свыше 10%
227	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки			Массовая доля сухих веществ	(0-100)%
228	ГОСТ 29031	фруктов и овощей.			Массовая доля сухих веществ	-

					не растворимых в воде	
229	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощные.			Массовая доля растворимых сухих веществ	(0-100)%
230	ГОСТ 26186 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля хлоридов	-
231	ГОСТ Р 51434	Соки фруктовые и овощные.			Титруемая кислотность	(0,2-2,1)%
232	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки фруктов и овощей.			Массовая доля осадка	-
233	ГОСТ 8756.10 п.5, п.6				Массовая и объемная доля мякоти	-
234	ГОСТ 8756.21 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля жира	-
235	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля жира	-
236	ГОСТ 26889	Продукты пищевые и вкусовые.			Массовая доля азота по Кьельдалю	-
237	ГОСТ 8756.13 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля сахара	(3-80)%
238	ГОСТ 26181 п.3				Массовая доля сорбиновой кислоты	-
239	ГОСТ Р 50476				Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот	-
240	ГОСТ 28467				Массовая доля бензойной кислоты	(от $5 \cdot 10^{-3}$) %
241	ГОСТ 26323 п.4, п.5, п.6	Продукты переработки фруктов и овощей, грибов и ягод.			Примеси растительного происхождения	-
242	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.			Показатель pH	(0-10) ед.pH
243	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей.			Нитраты	(6-9188) мг/кг

244	ГОСТ 32572	Чай	01.27, 01.28, 10.83, 10.84, 10.89	0901, 0902, 09030000 00, 0904, 0905, 0906, 0907, 0908, 0909, 0910	Внешний вид чайного листа, цвет, аромат, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа	-
245	ГОСТ Р 50364 п.3.5	Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые.			Внешний вид, цвет, вкус, аромат	-
246	ГОСТ 1936 п.2.5	Чай			Влага	-
247	ГОСТ 1936 п.2.7	Чай			Металломагнитные примеси	-
248	ГОСТ ISO 1576	Чай			Массовая доля общей водорастворимой и водонерастворимой золы	-
249	ГОСТ ISO 1572	Чай			Массовая доля сухого вещества	-
250	ГОСТ 15113.2 п.3, п.4, п.5	Концентраты пищевые.			Массовая доля металлических и посторонних примесей, зараженность вредителями хлебных запасов	-
251	ГОСТ 15113.4 п.2, п.3				Массовая доля влаги	-
252	ГОСТ 15113.8				Массовая доля общей золы и золы не растворимой в 10%-ной соляной кислоте	-
253	ГОСТ Р 51182	Кофепродукты.			Массовая доля кофеина	(0,03-5,4) %
254	ГОСТ 23268.1 п.2, п.4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.	11.07	2201, 2202	Прозрачность, цвет, вкус, запах, полнота налива.	-
255	ГОСТ 23268.2 п.3				Двуокись углерода	-
256	ГОСТ 23268.3 п.2а				Гидрокарбонат-ион	-
257	ГОСТ 23268.4				Сульфат-ион	-
258	ГОСТ 23268.5 п.2				Кальций-ион	-
259	п.3				Магний-ион	-
260	ГОСТ 23268.8 п.2, п.3				Нитрит-ион	-
261	ГОСТ 23268.9 п.2, п.3				Нитрат-ион	-
262	ГОСТ 23628.10				Аммония-ион	-
263	ГОСТ 23268.11				Железа-ионы	-
264	МУ 31-08				Йодат-ионы	(0,0005 - 1,0) мг/дм ³
265					Йодид-ионы	(0,0001 - 1,0) мг/дм ³

266					Общий йод	(0,0007 - 2,2) мг/дм ³
267	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	-
268	ГОСТ 23268.13				Серебро-ион	-
269	ГОСТ 23268.15 п.2				Бромид-ион	-
270	ГОСТ 23268.16 п.3				Йодид-ион	-
271	ГОСТ 23268.17 п.2				Хлорид-ионы	-
272	ГОСТ 23268.18 п.3				Фторид-ион	(0,005 – 0,14) мг/дм ³
273	Методические рекомендации «Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды» МЗ СССР, 1984	Минеральная вода. Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.	-		Pseudomonas aeruginosa	-
274	ГОСТ 18963		-		Общее микробное число	(30 – 300) КОЕ
					Общие колиформные бактерии	-
					Термотолерантные колиформные бактерии	-
275	МУК 4.2.1018		-		Общее микробное число (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	-
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	-
					Споры сульфитредуцирующих клостридий.	-
276	ГОСТ 32095	Продукция алкогольная и сырье для ее производства.	10.32, 11.07, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05	220300, 2204, 2205, 220600, 2207, 2208	Объемная доля этилового спирта (крепость)	(0-100)%
277	ГОСТ 32114 п.4, п.5				Массовая концентрация титруемых кислот	-
278	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	-
279	ГОСТ 32081				Относительная плотность	1-1,15

280	ГОСТ 32000			Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-417,6)%
281	ГОСТ 32115			Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	-
282	ГОСТ Р 55313 п.5	Водки и особые водки, ликеры, ликероводочные изделия.		Внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, посторонние включения	-
283	ГОСТ 32035 п.5.3.1	Водки и водки особые.		Содержание этилового спирта (крепость) в % по объему	(0 – 100) %
284	ГОСТ 32035 п.5.4	Водки и водки особые.		Щелочность (объем соляной кислоты $C=(HCl) 0,1 \text{ моль/дм}^3$, израсходованный на титрование 100 см^3 водки).	$(1,5 - 3,5) \text{ см}^3/100 \text{ см}^3$
285	ГОСТ 30536	Водки и водки особые.		Объемная доля метилового спирта	(0,0001 – 0,0500) %
				Массовая концентрация сивушного масла	(0,5 - 10,0) мг/дм ³
				Массовая концентрация уксусного альдегида	(0,5 - 10,0) мг/дм ³
				Массовая концентрация сложных эфиров	(0,5 - 10,0) мг/дм ³
286	ГОСТ 32080 п.5.2	Изделия ликероводочные.		Органолептические показатели	-
287	ГОСТ 32080 п.5.3			Объемная доля этилового спирта (крепость)	(0-100)%
288	ГОСТ 32080 п.5.4, п.5.5			Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 – 47,0) г/100 см ³
				Массовая концентрация сахара	(0,1 - 1,5) г/100 см ³
289	ГОСТ 32080 п.5.6			Массовая концентрация кислот	(0,1 – 1,3) г/100см ³
290	ГОСТ 32080 п.5.4			Массовая концентрация экстракта	(0,1 – 47,0) г/100см ³

	п.5.5				Массовая концентрация сахара	(0,1 – 60,0) г/100см ³
291	ГОСТ 23943 п.1	Вина и коньяки.			Полнота налива	-
292	ГОСТ 13192 п.1, п.2	Вина, виноматериалы и коньяки.			Массовая концентрация сахара	-
293	ГОСТ 12258	Игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода.			Давление двуокиси углерода	(0-600) КПа
294	ГОСТ 13195	Вина, виноматериалы, коньяки, коньячные спирты.			Массовая концентрация железа	(1,0 – 20,0) мг/дм ³
295	ГОСТ 30060 п.3 п.4	Пиво.			Прозрачность, аромат и вкус, высота пены и пеностойкость,	-
296	ГОСТ 12788 п.1, п.2				Объем продукции	-
297	ГОСТ 12789 п.3				Кислотность	-
298	ГОСТ 32038				Цвет пива	(0,1 – 4,0) см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
299	ГОСТ 12787 п.1 п.3	Продукция безалкогольной промышленности.			Массовая доля двуокиси углерода	(0,25 – 0,87) %
300	ГОСТ 6687.5 п.2 п.3				Массовая доля спирта	-
301	ГОСТ 6687.7				Массовая доля действительного экстракта	-
302	ГОСТ 6687.2 п.2, п.3, п.4				Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	-
303	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы.			Внешний вид, цвет, вкус, аромат, прозрачность и наличие посторонних включений,	-
					Объем продукции	-
					Объемная доля этилового спирта (крепость)	-
					Массовая доля сухих веществ	(0-100)%
					Кислотность	(1-20) см ³ р-ра NaOH C=1 моль/дм ³ на 100 см ³

304	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	(15 – 300) КОЕ
					БГКП	-
					Дрожжи	(15 – 150) КОЕ
					Плесени	(5 – 50) КОЕ
					БГКП	-
					КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					Дрожжи	(15 – 150) КОЕ
					Плесени	(5 – 50) КОЕ
305	ИК 10-5031536-105 п.5.1 п.5.2 п.5.3	Продукция безалкогольной и пивоваренной промышленности.				
306	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания.	01.47.11, 01.49.11, 01.49.12,	0407 0408, 160100,	Внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус	-
307	ГОСТ 23392 п.3	Мясо.	01.49.19,	1602,	Свежесть	-
308	МУ 1-40/3805 п.2.5.1	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и продукция общественного питания.	10.11,	1604,	Титруемая кислотность	-
309	МУ 1-40/3805 п.2.5.2		10.12,	1605,	Активная кислотность	-
310	МУ 1-40/3805 п. 2.1.1, п.2.1.2, п.2.1.4		10.89,	2001, 2002, 2003,	Массовая доля влаги и сухих веществ	-
311	МУ 1-40/3805 п. 2.8.1.		10.51	2004, 2005,	Массовая доля хлористого натрия	-
312	МУ 1-40/3805 п.3.2.4			2008,	Массовая доля хлеба	-
313	МУ 1-40/3805 п.2.2.1, п.2.2.3, п.2.2.4, п.2.2.5			2010, 1902,	Массовая доля жира	-
314	МУ 1-40/3805 п.2.3.1, п.2.3.4, п.2.3.5, п.2.3.6			1904, 1905,	Массовая доля сахара	-
315	МУ 1-40/3805 п.2.7			2103,	Минеральные вещества (зола)	-
316	МУ 1-40/3805 п.3.6, п.4.7.1.1			2104, 210500,	Массовая доля составных частей	-
317	МУ 1-40/3805 п.7.1.1, п.7.1.2.	Кулинарные изделия и продукция общественного питания.		2106, 0710	Эффективность тепловой обработки	-
318	МУ 1-40/3805 п.7.2	Кулинарные изделия и продукция общественного питания.			Качество фритюрного жира	-

319	МУ 1-40/3805 п.2.3.6	Мучные кондитерские изделия.			Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	-
320	МУ 2657	Продукты пищевые.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					St aureus	-
					БГКП	-
					Proteus	-
					Патогенные в том числе сальмонеллы	-
321	Методические рекомендации “Обнаружение и идентификация <i>Pseudomonas aeruginosa</i> в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)”, МЗ СССР, 1984 г.	Вода питьевая.		22011000 0, 22019000 0	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
322	ГОСТ 18963				Общее количество бактерий (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
					Количество бактерий группы кишечных палочек	-
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	-
323	МУ 2.1.4.1184				Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	-
					Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	-
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
324	МУК 4.2.1018				Общее микробное число (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	-
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	-

					Споры сульфитредуцирующих кlostридий.	-
325	ГОСТ 6709 п.3.3	Вода дистиллированная.		-	Массовая концентрация остатка после выпаривания (Сухой остаток)	-
326	п.3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	-
327	п.3.6				Массовая концентрация нитратов	-
328	п.3.7				Массовая концентрация сульфатов	-
329	п.3.8				Массовая концентрация хлоридов	-
330	п.3.9				Массовая концентрация алюминия	-
331	п.3.10				Массовая концентрация железа	-
332	п.3.11				Массовая концентрация кальция	-
333	п.3.12				Массовая концентрация меди	-
334	п.3.13				Массовая концентрация свинца	-
335	п.3.14				Массовая концентрация цинка	-
336	п.3.15				Массовая концентрация веществ восстанавливающих марганцовокислый калий	-
337	п.3.16				pH	(0-10) ед.pH
338	п.3.17				Удельная электрическая проводимость	(0-99.9)µS/см

Директор ФБУ «КомЦСМ»

Ю.А.Тюкавин