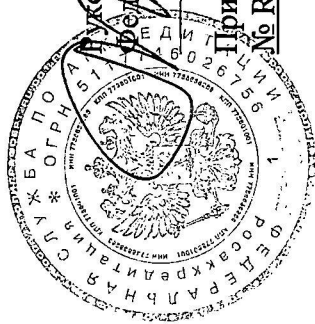


3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Д.Н. ЗАХАРОВ

подпись инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU.516360

12 АВГ 2019

на 47 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братьев Козулиных, д. 69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. I квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолотская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул. 30 лет Победы, д. 12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
19. 670047, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, 67а						
1.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	B. cereus/Bактерии B. cereus	от 10 КОЕ/г(см ²)

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе <i>C. perfringens</i> ;	от 10 КОЕ/г (см ³)
3.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г (см ³) Обнаружено / не обнаружено
4.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
5.	ГОСТ 23453 п.5	Молоко сырое.	10.51.11.150, 10.51.11.190	04.02	Соматические клетки	Менее 500 тыс клеток/ 500 тыс. - 1 млн/более 1 млн
6.	ГОСТ 23454	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из сгущенного, концентрированного или сухого молока.	10.51	04.02	Ингибирующие вещества	Наличие/отсутствие
7.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02; 19.04; 19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/	От 10 КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
8.	ГОСТ 26968 п.4.2.				Дрожжи, плесневые грибы/	От 10 КОЕ/г(см ³)
9.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;10.20;10.61;10.71;10.85;10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии рода Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
10.	ГОСТ 10444.14	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
11.	ГОСТ Р 50396.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
12.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.56.120, 130,140, 400, 420.420 10.13.14111;10. 85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110-130, 190 03.21.20.110-130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110-180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11,12 10.72.12,19 10.61,10.71, 10.89	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие окислители/ Мезофильные сульфитредуцирующие окислители	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			01.13. 10.11.			
13.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
14.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51; 10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
15.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
16.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов(КМАЭМ)/Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
17.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
18.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10КОЕ/г(см³)
19.	ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39; 10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	промышленно-стерильно/промышленно-нестерильно
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. poulux</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>);	Обнаружено /не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено /не обнаружено
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
20.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесень	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
21.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
22.	ГОСТ 30425 п.7.10				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
23.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308;0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Escherichia coli /E.coli	Обнаружено /не обнаружено
24.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
25.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
26.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
27.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2201-2203;		
28. ГОСТ 32010		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода Shigella	Обнаружено /не обнаружено
29. ГОСТ 32064		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
30.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г(см ²)
31.	ГОСТ 32149 п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
32.	ГОСТ 32149 п.9				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
33.	ГОСТ 32149 п.10				Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
34.	ГОСТ 32149 п.11				Staphylococcus aureus /S.aureus	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
35.	ГОСТ 32901 п.8.4.	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10 .51.51.110	0401;0406;040 7; 0402;	КМАФАнМ	от 1 КОЕ/г(см ³)
36.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
37.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
38.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
					КМАФАнМ	от 10 КОЕ/ г(см ³)
39.	ГОСТ 33566				КМАФАнМ	от 10 КОЕ/ г(см ³)
40.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Сульфитредуцирующиеклостриди и	Обнаружено /не обнаружено
41.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующиеклострид ии	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
42.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено / не обнаружено
43.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода <i>Proteus</i> ;	Обнаружено / не обнаружено
44.	ГОСТ ISO 7218 п.10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Подсчет микроорганизмов	-
45.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/	от 10 КОЕ/г(см²)

1	2	3	4	5	6	7
46.	ГОСТ Р 54674 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
47.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
48.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов(КМАЭМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
49.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (киформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
50.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г(см ³)
51.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
52.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
53.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
54.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
55.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
56.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
57.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
58.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
59.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Бифидобактерии	от 1 КОЕ/г
60.	МУК 4.2.762-99 п.4.1.	Готовые изделия с кремом	10.17.12	19 10	Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
61.	МУК 4.2.762-99 п.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
62.	МУК 4.2.762-99 п.4.3.				Бактерии рода Salmonella	Обнаружено /не обнаружено
63.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/Листерий, тоносы togenes;	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
64.	МУК 4.2.1847-04 п.7.	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Подготовка пробы	-
65.	МУК 4.2.2428-08	Детские молочные смеси и продукты прикорма сухие, специализированные продукты для первого года жизни	10.86	1901 10	Enterobacter sakazakii;	Обнаружено/не обнаружено
66.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/см ³
67.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
68.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
69.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.1.	Детское питание, изготовленное на молочных кухнях	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Общее микробное число)/	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
70.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
71.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.3.				Эшерихии коли/ E.coli	- Обнаружено/не обнаружено
72.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.4.				Коагулазоположительные стафилококк (S.aureus)/S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
73.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.5.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
74.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07	-	Общее количество бактерий/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см³
75.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено/не обнаружено
76.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1. п.4.1.2.4.				Фекальные колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено/не обнаружено
77.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1. п.4.1.2.5.				Синегнойная палочка/Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено
78.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	от 1 КОЕ/мл

1	2	3	4	5	6	7
79.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.	Вода, расфасованная в емкости.			Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ /100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/100мл
80.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/100мл
81.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено в 100мл От 1 БОЕ /100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ /100 мл
82.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
83.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ/100мл
84.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл

1	2	3	4	5	6	7
85.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
86.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
87.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клубстридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
88.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
89.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				Число стафилококков Staphylococcus aureus;	от 2 КОЕ/100 мл
90.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/100 мл
91.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено
92.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
93.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл От 1 КОЕ/100 мл
94.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
95.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл От 1 БОЕ / 100 мл
96.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ / 1мл
97.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8	Вода питьевая			Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии; Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ /100мл НВЧ от 0,1 КОЕ/100мл
98.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9					Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
99.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
100.	ГОСТ 18963-73, п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода,	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ)	от 1 КОЕ /см ³
101.	ГОСТ 18963-73 п.4.2	используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)			Бактерии группы кишечной палочки	положительный /отрицательный Коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1 КОЕ/ 1дм ³ коли-титр от менее 0,9 не обнаружено КОЕ в 100мл от 0,3 КОЕ/100мл
102.	ГОСТ 31955.1-2013 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	Обнаружено /не обнаружено
103.	МУК 4.2.2218-07 п. 5.2.2.	Вода поверхностных водных	36.00.1 36.00.11 36.00.12.000	1601 00	Холерный вибрион	
104.	МУК 4.2.2218-07 п. 5.3.					

1	2	3	4	5	6	7
105.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.1	Овощи, фрукты, поверхность объектов методом смывов	-	-	Yersinia enterocolitica Yersinia pseudotuberculosis	Обнаружено / не обнаружено
106.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.2					
107.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.3					
108.	МУ № 2657-82, п.5	Поверхность объектов методом смывов	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus	от 1 КОЕ/см ³ Обнаружено / не обнаружено
109.					Энтеробактерии	Обнаружено / не обнаружено
110.	МУ № 3182-84 п.2	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), воздух	20.13.52.12021. 20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11	-	Отбор проб	от 1 КОЕ/ 1см ³
111.	МУ № 3182-84 п.3				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	
					Плесневые дрожжевые грибы	
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	
					Количество золотистого стафилококка	Обнаружено / не обнаружено От 1 КОЕ / см ³
					Количество дрожжевых, плесневых грибов	От 1 КОЕ / 1м ³
					Общее количество микроорганизмов;	От 1 КОЕ / 1м ³
112.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, сандежда методом смывов			Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	Обнаружено / не обнаружено
113.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с			Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала				
114.	Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120		Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
115.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов S. aureus	От 1 КОЕ / 1м³
					Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ / 1м³
116.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персоналам методом смывов в организациях лечебного профиля			Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено /не обнаружено
					Стафилококки S. aureus	Обнаружено /не обнаружено
					Сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
					Условно-патогенные бактерии	Обнаружено /не обнаружено
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено
117.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Стерильность	Стерильно/нестерильно
118.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий-возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-	-	Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОБ);	Обнаружено /не обнаружено
119.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной	71.20.11	-	Общие колиформные бактерии (БГКП) / Индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
120.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Энтерококки / Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г

1	2	3	4	5	6	7
121.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.	охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).			патогенные энтеробактерии родов <i>Salmonella</i> и <i>Shigella</i> /Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
122.	МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
123.	МУ 1446-76 раздел IV. 1.				Бактерии кишечных палочек/индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1г
124.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
125.	МУ 15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы	-	-	Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна
126.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.1	Дезинфицирующие средства, их компоненты	20.20.14	3808 94	бактерицидная активность	Активна /не активна
127.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.2					
128.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
129.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
130.	МУК 4.2.1035-01 п.10					
131.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.3	Лечебные грязи	-	-	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ); Титр ЛПК ;	от 1 клетки/г Титр от 0,1
132.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.1				Титр сульфитредуцирующих клостридий;	Титр от 0,1
133.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.2				Патогенные стафилококки (<i>S.aureus</i>)	Наличие/отсутствует
134.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.4				Энтерококки;	Наличие/ отсутствует
135.	МУ 143-9/316-17-893 п.1.3				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/ отсутствует
136.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.2				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Наличие/ отсутствует
137.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.4					
138.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1. инструкция к применению набора	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства <i>Enterobacteriaceae</i> : Род <i>Shigella</i> , род <i>Salmonella</i> , род	Выделено/не выделено

1	2	3	4	5	6	7
	реагентов				Escherichia	
					Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная от 1:5120
					Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная от 1: 5120
139.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Staphylococcus aureus;	Не обнаружено /обнаружено
140.	МР № 3923-85 от 14.08.85.					I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост
141.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
142.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
143.	МУК 4.2.1887-04 п.7.2.3				Энтерококки;	Обнаружено/не обнаружено
144.	МУК 4.2.1887-04 п.7.5				Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
145.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РПГА (пассивный))	Титр от 1:20
146.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				S.pneumonia	Выделено /не выделено
147.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3				Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
148.	МУК 4.2.3065-13 п.6				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
149.	МУК 4.2.3065-13 п.11				Бактерии рода коринебактерий;	Выделен /не выделен
	инструкция к применению набора реагентов				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Отрицательная/положительная от 1:20

1	2	3	4	5	6	7
150.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Стафилококки Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa;	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)
151.	МУК 4.2.1890-04 п 4.3	Культура микроорганизмов	-	-	Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам;	чувствительный/промежуточн ый/резистентный
152.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье: Мясо, мясная продукция	10.11	0201-0203	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
153.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2		10.13	0205-0206	Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
154.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз
155.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз
156.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
157.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2	0301	Отбор проб	-
158.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10		03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0302-0308	Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
159.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
160.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
161.	МУК 3.2.988-00 п.7	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2	0301	Экстенсивность инвазии	-
			03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0302-0308	Индекс обилия	-

1	2	3	4	5	6	7
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
162.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодоовощная, плодовая годная растительная продукция. Свежеотжатые соки	01.13 01.21 01.22.- 01.25	0701-0707 0709-0710 0803-0810 2009	Отбор проб	
163.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	Плодоовощная, плодовая годная растительная продукция. Свежеотжатые соки	01.13 01.21 01.22.- 01.25	0701-0707 0709-0710 0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
164.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.	36.00.11	2201	Отбор проб	-
165.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
166.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
167.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
168.	МУ 2.1.4.1184 -03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
169.	МУК 4.2.1884-04п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб	-
170.	МУК 4.2.1884-04п.3.3				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
171.	МУК 4.2.1884-04п.3.4				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
172.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
173.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
174.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
175.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
176.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
177.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
					Показатель истинной обсеменности	от 8 экз/кг
178.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
179.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
		Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
180.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
181.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 10 экз/кг
182.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
183.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
184.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
185.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
186.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического. материала	-
187.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
188.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1				Яйца гельминтов	
189.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
190.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
191.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
192.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1	Биологический материал			цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
193.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
194.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный/отрицательный
195.	ГОСТ 4011-72 п. 2	Вода питьевая (расфасованная в емкости), вода природная (поверхностная, подземная)	36.00.11	2201900000	Массовая концентрация общего железа/Железо	0,1-2,0 мг/дм ³
196.	п. 3				Массовая концентрация общего железа/Железо	0,05 – 2,0 мг/дм ³
197.	ГОСТ 4245-72, п. 2	Вода питьевая			Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10 -500,0 мг/дм ³
198.	ГОСТ 4245-72, п. 3					0,5 – 10 мг/дм ³
199.	ГОСТ 4386-89 Метод А	Вода питьевая			Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³
200.	ГОСТ 4974-2014 (взамен ГОСТ 4974-72) п. 6 (метод А)	Вода питьевая (расфасованная в емкости), вода природная (поверхностная, подземная)	36.00	2201	Массовая концентрация марганца/ Марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
201.	ГОСТ 6709-72 п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	28.53.90.100 0	Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм ³
202.	ГОСТ 6709-72 п.3.5				Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
203.	ГОСТ 6709-72 п.3.6				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
204.	ГОСТ 6709-72 п.3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
205.	ГОСТ 6709-72 п.3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
206.	ГОСТ 6709-72 п. 3.10				Железо(Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
207.	ГОСТ 6709-72 п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
208.	ГОСТ 6709-72 п.3.16				Водородный показатель	(-1-19) ед. pH
209.	ГОСТ 6709-72 п.3.17				Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	(10 ⁻⁴10 ⁻¹) См/м
210.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00.11	2201900000	Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
211.	ГОСТ 18190-72, 2	Вода питьевая			Активный хлор	0,3 - 300,0 мг/дм ³
212.	ГОСТ 18190-72, 3				Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
213.	ГОСТ 18190-72, 4				Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³
214.	ГОСТ 23268.1-91, 2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201101100	Прозрачность и цвет, запах, вкус	обнаружено/не обнаружено описание
215.	ГОСТ 23268.4-78		11.07.11.113 11.07.11.120		Сульфат-ион (SO ₄ ²⁻)	0,001-1000,0 мг/дм ³
216.	ГОСТ 23268.4-78, 2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Нитрит-ион (по NO ₂)	обнаружено/не обнаружено
217.	ГОСТ 23268.8-78, 3	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая				0,25 – 1,5 мг/дм ³
218.	ГОСТ 23268.9-78, 4	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Нитрат-ион (по NO ₃)	10,0 – 500,0 мг/дм ³
219.	ГОСТ 23268.9-78, 4	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая			Нитрат-ион (по NO ₃)	10,0-700,0 мг/дм ³
220.	ГОСТ 23268.10-78	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Ион – аммония	0,05-40,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
221.	ГОСТ 23268.17-78, 2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Хлорид-ион (Cl ⁻)	0,7-1000,0 мг/дм ³
222.	ГОСТ 23268.17-78, 2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201, 6101, 6112 - 6115, 6301-6308, 4101-4103, 4302, 4303, 5106-5109, 5110 - 5113,	Фторид-ион	0,005-50 мг в пробе
223.	ГОСТ 23268.18-78, 3	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая				0,05-0,25 мг в пробе
224.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.0011 36.00.1 11.07	2201900000 2201101100	Цветность	1-70 градус
225.	ГОСТ 31868-2012 Метод Б	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	20.42	6101, 6112 - 6115, 6117, 6301-6308, 4101-4103, 4302, 4303, 5106-5113, 5701-5705, 4823	Цветность	1-70 градуса
226.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная)	36.00. 11.07.11.120 36.00.111.07.		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм ³
227.	ГОСТ 31940-2012 Метод 2	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная)			Сульфат-ион (сульфаты)	10-2500 мг/дм ³
228.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная)	11.112		Сульфат-ион (сульфаты)	2-50 мг/дм ³
229.	ГОСТ 31954-2012	Вода питьевая (расфасованная в	11.07.11.120		Жесткость общая	0,1-20°Ж

1	2	3	4	5	6	7
	Метод А	емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00			
230.	ГОСТ 33045-2014	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
231.	Метод А		11.07.11.120		Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
232.	ГОСТ 33045-2014		36.00		Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
233.	Метод Б				Остаточный активный (общий) хлор	0,15-2,0 мг/дм ³
234.	ГОСТ 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Вар. А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная, подземная)	36.00		Окисляемость перманганатная	0,5-10 мгО/дм ³
235.	ГОСТ 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Вар. Б		11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мгО/дм ³
236.	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.1.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная)	36.00	6101, 6112 – 6115, 6117, 6301-6308 4101-4103, 4302, 4303 5106-5113, 5701-5705, 4823	Запах	0-5 балл
237.	ГОСТ Р 57164-2016 П.5.8.2	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная)	36.00		Вкус и привкус	0-5 балл
238.	ГОСТ Р 57164-2016 П.6				Мутность	1-20 ЕМФ
239.	РД 52.24.381-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Нитриты (по NO ₂)	0,010 -0,25 мг/дм ³
240.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00, 38.1, 71.20.11		Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм ³
241.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00, 38.1, 71.20.11		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-40 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
242.	РД 52.24.407-2017	Природные воды, очищенные сточные воды			Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
243.	РД 52.24.419-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Растворенный кислород	1,0-1,05 мг/дм ³
244.	РД 52.24.420-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная			Биохимическое потребление кислорода	1,0-1,0 мг/дм ³
245.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³
246.	РД 52.24.468-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Взвешенные вещества	5,0-200,0 мг/дм ³
247.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
248.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная			Цветность	5-500 градус
249.	РД 52.24.497-2005 Вариант 2				Цветность	5-500 градус визуальный
250.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 38.1.		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
251.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	71.20.11	2201900000	Нитраты (по NO ₃)	0,1-100 мг/дм ³
252.	ПНД Ф 14.1.2.98-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная, подземная), очищенная сточная (ливневые)	36.00.		Жесткость общая	0,1-50 °Ж
253.	ПНД Ф 14.1.2.100-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00.		Химическое потребление кислорода	4,0-2000,0 мг/дм ³
254.	ПНД Ф 14.1.2.101-97 (издание 2017г.)	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
255.	ПНД Ф 14.1.2.106-97 (издание 2004 г.)	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Общий фосфор	0,04-0,40 мг/дм ³
256.	ПНД Ф 14.1.2.108-97 (издание 2016г)	Природные (поверхностные и подземные) воды, очищенные сточные, ливневые, и хозяйственно-бытовые воды, отходы	36.00. 38.1, 71.20.11		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	30-120000 мг/дм ³
257.	ПНД Ф 14.1.2.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	г.)					
258.	ПНД Ф 14.1.2.111-97 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные воды, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Хлориды (Cl ⁻)	10-10000 мг/дм ³
259.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Вода	36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³
260.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.	6101, 6112 - 6117, 6301- 6308, 4101- 4103; 4302, 4303, 5106-5113, 5701- 5705, 4823	Водородный показатель (pH)	-1-19 pH
261.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.123-97 (издание 2004 г.)	Вода питьевая, поверхностная пресная, подземная (грунтовая) очищенная сточная	36.00.		Биохимическое потребление кислорода	0,5-1000,0 мг O ₂ /дм ³
262.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.154-99 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм ³
263.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000 (издание 2005г.)	Вода природная, отходы	36.00. 38.1, 71.20.11		Сульфат - ион	10-1000 мг/дм ³
264.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-2002 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная, отходы	36.00. 38.1, 71.20.11		Фторид-ион (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
265.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10 (издание 2010)	Вода питьевая, поверхностная, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Ионов аммония	0,05-4,0 мг/дм ³
266.	ГОСТ Р 55480-2013	Мясо субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты из шпика.	10.11.	0201-0208, 0210, 1601- 1602	Кислотное число	0,1-40 мг КОН/г жира в пробе
267.	ГОСТ 4288-76 п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13	0210	Отбор проб	-
268.	ГОСТ 4288-76 п.2.2				Масса	1,00 – 500,00 г
269.	ГОСТ 4288-76 п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	Описание

1	2	3	4	5	6	7
270.	ГОСТ 4288-76 п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
271.	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80 %
272.	ГОСТ 4288-76 п.2.6				Кислотность	4-25° Т
273.	ГОСТ 4288-76 п.2.8				Массовая доля хлеба	0,6-40,0 %
274.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0%
275.	ГОСТ 9957-2015, п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Подготовка проб	-
276.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
277.	ГОСТ 10574-2016	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы	10.13	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля крахмала	0,03-15,4 %
278.	ГОСТ 19342-73 п.2а.1	Печень крупнорогатого скота и свиней	10.11.	0201-0208	Внешний вид и цвет	описание
279.	ГОСТ 23042-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля жира	0,2-50 %
280.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Отбор проб	-
281.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Подготовка проб к испытаниям	описание
282.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.3				Внешний вид и цвет	описание
283.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.4				Консистенция	описание
284.	ГОСТ 31470-2012 п. 5				Запах	описание
					Общая кислотность	0,3-10°Т

1	2	3	4	5	6	7
285.	ГОСТ 31470-2012 п. 6				Качественное определение свежести мяса птицы	Отрицательный /положительный
286.	ГОСТ 31720-2012 п. 4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц с/х птицы	01.47.	0407-0408	Отбор проб	-
287.	ГОСТ 31720-2012 п. 5				Внешний вид, цвет, текстура и консистенция Запах и вкус	Описание
288.	ГОСТ 31787-2012	Вареные колбасные изделия, ливерные колбасы и паштеты из субпродуктов	10.13.	1601-1602	Массовая доля остаточной активности кислой фосфатазы	0-0,012 %
289.	ГОСТ 31930-2012 п. 4	Замороженное мясо птицы.	10.12	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса птицы	Не определен
290.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0%
291.	ГОСТ 3627-81 п. 2	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53.	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
292.	ГОСТ 3627-81, п.4					
293.	ГОСТ 3623-2015 п. 7	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено / не обнаружено
294.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
295.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
296.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3.	0405	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
297.	ГОСТ 29245-91 п. 3	Молочные консервы	10.51.	0401-0404	Вкус и запах, консистенция, цвет	описание
298.	ГОСТ 29245-91 п. 4				Герметичность металлических банок	описание

1	2	3	4	5	6	7
299.	ГОСТ 29245-91 п. 5				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	описание
300.	ГОСТ 29246-91 п.2.2	Сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	0,5-25 %
301.	ГОСТ 29246-91 п.3.1	Стушенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля жира	1,0-40,0 %
302.	ГОСТ 29247-91	Стушенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля сахарозы	ГОСТ 29248-91
303.	ГОСТ 29248-91	Стушенные и сухие молочные и консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	2,0-50,0 %
304.	ГОСТ 30305.1-95 п. 4.	Стушенные молочные консервы,	10.51.	0401-0404	Кислотность	1,0-150,0 °Т
305.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5.	Сухие молочные продукты	10.51.	0403	Титруемая кислотность	50-180 °Т
306.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51.	0401-0404	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 %
307.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
308.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Кислотность	2-250 °Т
309.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля крахмала	1,0-10,0 %
310.	ГОСТ Р 54759-2011 п.7	Продукты переработки молока.	10.51.	0406	10.51.4.	
311.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.		Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
312.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6				Массовая доля жира	7,0-39,0 %
313.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0 %
314.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Отбор проб и подготовка проб	-
315.	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.3.	0405	Массовая доля жира	50-75 %
316.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4,				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
317.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.5				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0 %
318.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6, п.7.7				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0 %
319.						
320.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.12					
321.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13					

1	2	3	4	5	6	7
322.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0 °К
323.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0 °К
324.	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид и цвет Консистенция	описание
					Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
					Запах	описание
					Вкус	
325.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.	0303-0308, 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
326.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1				Массовая доля воды	1,0-90 %
327.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.2				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8 %
328.	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Массовая доля жира	0,6-60 %
329.	ГОСТ 7636-85 п.3.7.1.				Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
330.	ГОСТ 7636-85 п.3.7.4.				Перекисное число	0,03-1,3 ммоль активного кислорода/кг
331.	ГОСТ 7636-85 п.7.9				Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус	описание
332.	ГОСТ 7636-85 п.7.12	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля составных частей	5,0-95,0 %
					Масса нетто	0-100,0 %
					Массовая доля сухих веществ	1-90 %
334.	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля жира	0,5-70 %
335.	ГОСТ 26829-86, п.2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
336.	ГОСТ 27082-2014 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20.	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
337.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Отбор проб	Не определен
338.	ГОСТ 31339-2006 п. 5	Рыба, нерыбные объекты			Массовая доля глазури	0-5,0 %
339.	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2а	промысла и продукты, вырабатываемые из них.			Массовая доля отстоя в масле	0-50,0 %
340.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20.	1604, 1605		

1	2	3	4	5	6	7
341.	ГОСТ 5668-68 п.2	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71., 10.72.	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50 %
342.	ГОСТ 5668-68 п.5					
343.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Пористость	50,0-95,0) %
344.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Кислотность	0,1-50 град.
345.	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.	1901, 1905	Массовая доля сахара	1-20 %
346.	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
347.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.	1901, 1905	Влажность	1,0-80,0 %
348.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30 %
349.	ГОСТ 13586.3-2015	Зерно и зернобобовые культуры	01.11	1104	Отбор проб	-
350.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно зерновых злаков	01.11.	1104	Влажность	(0-50,0)%
351.	ГОСТ ISO 24333-2017	Зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008	Отбор проб	-
352.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.1	Крупа	10.61.	1103	Цвет	Описание
353.	ГОСТ 26312.2-84п.3.2				Запах	Описание
354.	ГОСТ 26312.2-84п.3.3				Вкус	описание
355.	ГОСТ 26312.2-84п.3.5				Развариваемость	1-60 мин
356.	ГОСТ 26312.3-84	Крупа	10.61.	1103	Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
357.	ГОСТ 26312.4-84	Крупа	10.61.	1103	Примеси	0,05-50,0 % 1-100 %
358.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.	1103	Доброкачественное ядро	0,2-50 градус кислотности
359.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61.	1103	Кислотность	0,5-50 %
360.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	0,3-50 градус кислотности
361.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Кислотность	описание
362.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Цвет. Запах. Вкус. Хруст	-
363.	ГОСТ 31964-2012 п.5	Макаронные изделия	10.73.	1902	Отбор проб	-
364.	ГОСТ 31964-2012п.6				Подготовка проб	-
365.	ГОСТ 31964-2012п.7.1				Цвет и форма	описание
366.	ГОСТ 31964-2012п.7.2				Запах и вкус	описание

1	2	3	4	5	6	7
367.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1,				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
368.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.2				Кислотность	0,2-50 град.
369.	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl	0-0,2 %
370.	ГОСТ 31964-2012 п.7.5				Массовая доля золы	0-5,0 %
371.	ГОСТ 31964-2012 п.7.6				Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	5,0-10,0 %
372.	ГОСТ 31964-2012 п.7.8.1,				Металломагнитные примеси	0,001-10,000 мг/кг
373.	ГОСТ 31964-2012 п.7.8.2				Зараженность вредителями и загрязненность	Обнаружено/не обнаружено
374.	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Отбор проб	-
375.	ГОСТ 31964-2012 п.7.10				Внешний вид и цвет	Описание
376.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89.	2102	Запах и вкус	описание
377.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.2				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %
378.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.3				Подъемная сила	1-90 мин
379.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.4				Кислотность	От 0,6 мг
380.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.8				Отбор проб	-
381.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.9	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Внешний вид и цвет	описание
382.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1				Массовая доля влаги	1-30 %
383.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2				Подъемная сила	1-90 мин
384.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.4				Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
385.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.6				Кислотность	0,2-50 градусов
386.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Щелочность	0,2-50 градусов
387.	ГОСТ 5898-87 п.2, 3				Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
388.	ГОСТ 5898-87 п.4				Массовая доля сухого вещества	1,0-50,0 %
389.	ГОСТ 5900-2014 п.7				Массовая доля сахара	0,2-80,0 %
390.	ГОСТ 5900-2014 п.8				Отбор и подготовка проб	-
391.	ГОСТ 5903-89 п.6.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Отбор проб	-
392.	ГОСТ 5904-82				Цветность	20-200 ед. оптической
393.	ГОСТ 12569-2016					
394.	ГОСТ 12572-2015					

1	2	3	4	5	6	7
						плотности
395.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	описание
396.	ГОСТ 31902-2012	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля жира	0-60 %
397.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00 %
398.	ГОСТ 26181-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля сорбиновой кислоты	0,025-0,5 %
399.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)	10.30., 10.32.	2001-2009	Отбор проб	-
400.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/необнаружено
401.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001-2008	Нитраты	24-3000)мг/кг
402.	ГОСТ 33977-2016 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля влаги	От 0,2 – св. 10%
403.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712. 0713	Отбор и подготовка проб	-
404.	ГОСТ 34127-2017	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2004-2008	Титруемая кислотность	0,1-35 %
405.	ГОСТ 34130-2017 п. 6	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Массовая доля компонентов смеси	0-100 %

1	2	3	4	5	6	7
406.	ГОСТ 34130-2017 п. 9				Определение дефектов внешнего вида и посторонних примесей	описание
407.	ГОСТ 34130-2017 п. 10				Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	описание
408.	ГОСТ 34130-2017 п. 12				Массовая доля металлических примесей	0,1-5,0 мг/кг
409.	ГОСТ 34130-2017 п. 13				Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие загнивших и заплесневевших продуктов	Обнаружено/не обнаружено
410.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Отбор проб	-
411.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Подготовка проб	-
					Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.	Описание
					Масса нетто	0-95,0 %
					Массовая доля составных частей.	10,0-95,0 %
412.	ГОСТ 8756.10-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля мякоти	1,0-30,0 %
413.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Объемная доля мякоти	5,0-20 %
414.	ГОСТ 8756.13-79	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
415.	ГОСТ 8756.18-79	Консервированные пищевые продукты	10.30.	2001-2008	Массовая доля сахаров	3-80 %
					Внешний вид и состояние внутренней поверхности металлической тары	описание
416.	ГОСТ 8756.21-79 п.2, 4	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля жира	0,5-30,0 %
417.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
418.	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
419.	ГОСТ ISO 1839-2018	Чай растворимый			Отбор проб	
420.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012	Жареный молотый кофе	10.83.	0901	Потеря массы при температуре 103°C	2,0-22,0 %
421.	ГОСТ ISO 11294-2014					
422.	МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
423.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1501, 1502	Запах, цвет, прозрачность	описание
424.	ГОСТ 11812-66 п.1	Растительные масла	10.84, 10.42 10.11.5	1507-1515, 1517, 2103 0209	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
425.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2	Майонез и майонезные соусы			Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
426.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
427.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
428.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Кислотность	0,05-10,0 %
429.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.16				Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
430.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла			Кислотное число	0-30 мг КОН/г
431.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры			Отбор проб	-
432.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
433.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4 – 5.8				Массовая доля влаги	0-50,0 %
434.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °K
435.	ГОСТ 32189-2013 п.5.11 – 5.14				Массовая доля жира	0-85,0 %
436.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5 %
437.	ГОСТ 5477-2015	Растительные масла			Цветное число	1-100 мг йода
438.	ГОСТ 5478-2014	Растительные масла			Число омыления	100-400 мг КОН/г
439.	ГОСТ 8285-91 п. 2.3	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)			Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10,0 %
440.	п. 2.2				Вкус и запах. Консистенция. Цвет	Не установлен
441.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные			Прозрачность	
442.	ГОСТ 12788-87 п.1.	Пиво	11.05	2203	Перекисное число	0,1-45,0 мэкв/кг
443.	ГОСТ 13192-73 п. 2	Вина	11.05	220300	Кислотность	1,3-6,0 см³ NaOH/100 см³
444.	ГОСТ 31730-2012	Винодельческая продукция	11.02 11.03	2204 2205	Массовая концентрация сахаров	1,0-300,0 г/дм³
445.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
446.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01	2208	pH	3,8-4,8 ед. pH
447.	ГОСТ 32036-2013, п.5	Спирт этиловый	11.01	2207	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
448.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.01	2207	Отбор проб	
449.	ГОСТ 6687.2-90, п.4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07.	2202	Массовая доля сухих веществ	0-35 %
450.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07.	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
451.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
452.	ГОСТ 6687.6-88	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07.	2202	Стойкость	От 1 суток
453.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус	Описание описание
454.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор и подготовка проб	
455.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Определение средней массы	0-500,0 г
456.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	10.85.		Цвет, запах фритюрного жира	описание
457.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2	Продукция общественного питания	10.85.		Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	описание
458.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1	Продукция общественного питания	10.85.		Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	менее 1% более 1%
459.	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.1,	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля влаги и сухих веществ	0-80,0 %
460.	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.2	Продукция общественного питания			Массовая доля жира	0-85,0 %
461.	ГОСТ Р 54607.5-2015 п.7.1, 7.3	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля сухих веществ	0-80,0 %
462.	ГОСТ Р 54607.8-2016	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля жира	0-80,0 %
463.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.		Сухие вещества	50-300 г/порция 100-700 г/суточной порции

1	2	3	4	5	6	7
					Зола Белок Жир Белки+углеводы Калорийность	0,5-1,0 г/порция 0,1-2,0 г/суточной порции 10-60 г/порция 20-120 г/суточной порции 1,0-100,0 г/порция 10,0-150,0 г/суточной порции - -
464.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Отбор и подготовка проб	-
465.	ГОСТ 15113.2-77 п.3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Посторонние примеси	описание
466.	ГОСТ 15113.2-77 п.4				Металломагнитные примеси	обнаружено/не обнаружено
467.	ГОСТ 15113.2-77 п.5				Зараженность вредителями хлебных запасов	обнаружено/не обнаружено
468.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	описание
469.	ГОСТ 15113.4-77 п.2,3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля влаги	0,5-50 %
470.	ГОСТ 15113.5-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Кислотность	0,07-17,5 %
471.	ГОСТ 15113.6-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля сахарозы	1-90 %
472.	ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля хлористого натрия	0,3-36,0 %
473.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля жира	0,5-50 %
474.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб Внешний вид, цвет, вкус и запах	- описание
475.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.3	2501	Йод	20-60 мкг/г

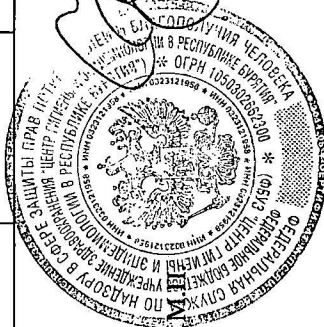
1	2	3	4	5	6	7
476.	ГОСТ 17.4.3.01-2017	Почва, грунт	71.20.11		Отбор проб	
477.	ГОСТ 26483-85				Водородный показатель (рН)	1,0-14,0 рН
478.	ГОСТ 26951-86				Азот нитратный	2,8-109,0 мг/кг при разбавлении 28,0-1090,0 мг/кг
	ГОСТ 11086-76 п. 3.1		71.20.11		Отбор проб	
479.		Гипохлорит натрия			Массовая доля активного хлора	Не определен
480.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ			Отбор проб	
					Массовая доля активного хлора	Не определен
481.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный			Отбор проб	
					Массовая доля активного хлора	Не определен
482.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь			Отбор проб	
					Массовая доля активного хлора	Не определен
483.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1.	Дезинфекционные средства			Активный хлор	Не определен
484.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория...	-	-	Уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
485.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания			Температура воздуха	от 0 до 50 °С

1	2	3	4	5	6	7
		промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки			Относительная влажность воздуха Скорость движения воздуха	10-98 % 0,1-20 м/с
486.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория.			Уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
487.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория.			Уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
488.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки			Температура воздуха Скорость движения воздуха, Относительная влажность воздуха, 3-98 %	от 0 до 50 °С 0,1-30 м/с
489.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 2.3	Рабочие места производственная зона общественные здания	-	-	Температура воздуха Относительная влажность воздуха	от 0 до 50 °С 10-98 %

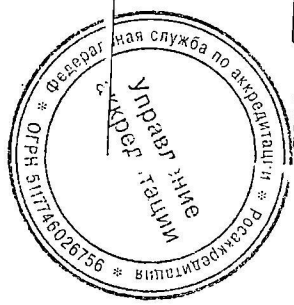
1	2	3	4	5	6	7
		лечебно-профилактические учреждения аптеки				
490.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 43»	Рабочие места производственная зона жилые и общественные здания лечебно-профилактические учреждения аптеки, прилегающая территория, дорожное покрытие			Уровни искусственной освещенности	10-200000 лк

Главный врач

К.В. Булутов



Прочито, пронумеровано
47 (сорок семь) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кипшко