

3 КЗЕМПЛЯР

# РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)  
федеральной службы по аккредитации  
М.П. **ДИРБАК А.И.**

Подпись **27 АПР 2018** Инициалы фамилия

Приложение

к аттестату аккредитации  
N РОСС RU.0001.515340

от " " г.

на 90 листах лист 1

## ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ МЕЖРАЙОННОЙ ОБЪЕДИНЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Областного государственного бюджетного учреждения  
«Мелекесский центр ветеринарии и безопасности продовольствия имени С.Г. Дырченкова»  
(ОГБУ «Мелекесский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»)

Адреса мест осуществления деятельности: 433511, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, 328а  
433510, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Гагарина, 65

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                    | Наименование объекта                                  | Код ОКПД2                                                                                                        | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                                       | Определяемая характеристика (показатель)           | Диапазон определения         |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                  | 3                                                     | 4                                                                                                                | 5                                                                                                                                     | 6                                                  | 7                            |
| 1     | Адрес места осуществления деятельности: 433511, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, 328а<br>ГОСТ 31659-2012 | Пищевые продукты                                      | 01.13,<br>01.22-01.27,<br>01.47.2,<br>01.49.22,<br>03.1.03.2,<br>10.2.10.1,<br>10.4.10.5,<br>10.7.10.8,<br>10.32 | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406<br>0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90<br>0701-0708<br>0709<br>0710<br>0712<br>0713<br>0801-0813 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 2     | ГОСТ 31468-2012                                                                                                                                    | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | 10.1                                                                                                             | 0201-0207<br>0210<br>1601-1602                                                                                                        | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 3     | ГОСТ 32031-2012                                                                                                                                    | Пищевые продукты                                      | 01.13,<br>01.22-01.27,                                                                                           | 0201-0207<br>0210                                                                                                                     | Listeria monocytogenes                             | Обнаружено/<br>не обнаружено |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                              | Код ОКПД2                                                                                    | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                              | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                 | 4                                                                                            | 5                                                                                                                            | 6                                        | 7                         |
| 4     | МУК 4.2.2884-11                                                                 | Объекты окружающей среды (вода, воздух, смывы) и пищевые продукты | 01.47.2, 01.49.22, 03.1, 03.2, 10.2, 10.1, 10.4, 10.5, 10.7, 10.8, 10.32                     | 1601-1602 0401,0402, 0404, 04050406 10 200 0301 - 0304, 0306-0307 99 800 0 0710 0701-0708 2302-2306 2303 2301                | Listeriamonocytogenes                    | Обнаружено/ не обнаружено |
| 5     | ГОСТ 10444.15-94                                                                | Пищевые продукты                                                  | 01.13, 01.22-01.27, 01.47.2, 01.49.22, 03.1, 03.2, 10.2, 10.1, 10.4, 10.5, 10.7, 10.8, 10.32 | 0201-0207 0210 1601-1602 0401,0402, 0404, 04050406 10 200 0301 - 0304, 0306-0307 99 800 0 0710 0701-0708 2302-2306 2303 2301 | КМАФАМ, КОЕ/г                            | -                         |
|       |                                                                                 |                                                                   |                                                                                              | БГКП                                                                                                                         | Обнаружено/ не обнаружено                |                           |
|       |                                                                                 |                                                                   |                                                                                              | Enterobacteriaceae                                                                                                           | Обнаружено/ не обнаружено                |                           |
|       |                                                                                 |                                                                   |                                                                                              | S. aureus                                                                                                                    | Обнаружено/ не обнаружено                |                           |
|       |                                                                                 |                                                                   |                                                                                              | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                                                                | -                                        |                           |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                           | Код ОКПД2                        | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                           | Определяемая характеристика (показатель)        | Диапазон определения      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                              | 4                                | 5                                                                                         | 6                                               | 7                         |
| 6     | ГОСТ Р 50396.1-2010                                                             | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы | 10.7, 10.8, 10.32                | 0210 1601                                                                                 |                                                 |                           |
| 7     | ГОСТ 10444.11-2013 (ИСО 15214:1998)                                             | Пищевые продукты и корма для животных                                          | 10.1, 10.4                       | 0201-0207 0210 1601-1602 0401.0402, 0404, 04050406 10 200                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г                                  | -                         |
| 8     | ГОСТ 31747-2012                                                                 | Пищевые продукты                                                               | 10.5                             | 0201, 0203-0205 1601 0201, 0203-0205 1601 0207 0408 0202-0206 0407 0408 0202-0206 91 8400 | мезофильные молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г | -                         |
| 9     | ГОСТ Р 54374-2011                                                               | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы | 01.47.2, 03.1, 03.2, 10.2, 11.07 | 0202-0206 0407 0408 0202-0206 91 8400                                                     | БГКП                                            | Обнаружено/ не обнаружено |
| 10    | ГОСТ 32901-2014                                                                 | Молоко и молочная продукция                                                    | 10.1, 10.4                       | 0202-0206 0407 0408                                                                       | БГКП                                            | Обнаружено/ не обнаружено |
| 11    | МУК 4.2.2046-06 п.5.1                                                           | Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемых из них               | 10.5                             | 0401.0402, 0404, 0405 0406 10 200                                                         | БГКП                                            | Обнаружено/ не обнаружено |
| 12    | ГОСТ 28566-90                                                                   | Пищевые продукты                                                               | 03.1, 03.2 10.2                  | 0302 0303 0305 20 000 0 0305 2302-2306 1604 1604 12 100 0                                 | V.parahaemolyticus, КОЕ/г                       | -                         |
|       |                                                                                 |                                                                                | 10.8                             | 2302-2306 1604 1604 12 100 0                                                              | Энтерококки                                     | Обнаружено/ не обнаружено |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                        | Код ОКПД2                                                                      | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                                                                         | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                           | 4                                                                              | 5                                                                                                                                                                       | 6                                        | 7                            |
| 13    | ГОСТ 30726-2001                                                                 | Пищевые продукты                                            | 10.13, 10.8                                                                    | 1605<br>1604<br>1604 12 100<br>0<br>1605<br>1601                                                                                                                        | Escherichia coli                         | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 14    | ГОСТ 32149-2013                                                                 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | 01.47.2                                                                        | 0407-0408                                                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г                           | -                            |
|       |                                                                                 |                                                             |                                                                                |                                                                                                                                                                         | БГКП                                     | Обнаружено/<br>не обнаружено |
|       |                                                                                 |                                                             |                                                                                |                                                                                                                                                                         | Salmonella                               | Обнаружено/<br>не обнаружено |
|       |                                                                                 |                                                             |                                                                                |                                                                                                                                                                         | Proteus                                  | Обнаружено/<br>не обнаружено |
|       |                                                                                 |                                                             |                                                                                |                                                                                                                                                                         | Staphylococcus aureus                    | Обнаружено/<br>не обнаружено |
|       |                                                                                 |                                                             |                                                                                |                                                                                                                                                                         |                                          |                              |
| 15    | ГОСТ 31746-2012                                                                 | Пищевые продукты                                            | 10.13, 10.8,<br>01.47.2,<br>10.5, 03.1,<br>03.2, 10.2,<br>10.7, 10.3,<br>10.89 | 0305<br>0305 20 000<br>0<br>0302<br>0303<br>0305 20 000<br>0<br>0305<br>0301<br>0302<br>0303<br>0306<br>0307<br>1604<br>1604 12 100<br>0<br>1605<br>1601<br>0401, 0402, | Staphylococcus aureus                    | Обнаружено/<br>не обнаружено |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                                                       | Код ОКПД2                   | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                         | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4                           | 5                                                                                                                       | 6                                        | 7                            |
| 16    | ГОСТ Р 54674-2011                                                               | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы                                                                                                                                                                                                                                      |                             | 0404,0405<br>0406 10 200                                                                                                |                                          |                              |
| 17    | ГОСТ 30347                                                                      | Молоко и молочная продукция                                                                                                                                                                                                                                                                | 10.1                        | 1601-1602                                                                                                               | Staphylococcus aureus                    | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 18    | ГОСТ Р 54755-2011 п.5                                                           | Пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.5                        | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406<br>921471<br>921472<br>921473<br>921474<br>921475<br>921476<br>921477<br>1601-1602 | Staphylococcus aureus                    | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 19    | ГОСТ 28560-90                                                                   | Продукты пищевые                                                                                                                                                                                                                                                                           | 11.07                       | 0201<br>0203-0206<br>0407<br>0408<br>0201-0206<br>1604 12 100<br>0<br>1605                                              | бактерий вида Pseudomonas aeruginosa     | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 20    | ГОСТ 7702.2.7-2013                                                              | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы                                                                                                                                                                                                                                      | 10.1, 10.89,<br>10.8, 10.7, | 0201<br>0203-0206<br>0407<br>0408                                                                                       | Proteus                                  | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 21    | ГОСТ 7702.2.6-2015                                                              | Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы | 10.1                        | 0203-0206<br>0407<br>0408<br>2301<br>1602<br>1601<br>0305<br>0305 20 000<br>0<br>0302<br>0303                           | Proteus                                  | Обнаружено/<br>не обнаружено |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10.1, 10.8,<br>10.4         |                                                                                                                         | Сульфитредуцирующие клостридии           | Обнаружено/<br>не обнаружено |

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила<br>и методы исследований<br>(испытаний), измерений | Наименование объекта                  | Код<br>ОКПД2                                                                      | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС                                                                               | Определяемая характеристика<br>(показатель)                           | Диапазон<br>определения      |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1        | 2                                                                                        | 3                                     | 4                                                                                 | 5                                                                                                | 6                                                                     | 7                            |
|          |                                                                                          |                                       |                                                                                   | 0305 20 000<br>0<br>0305<br>0302<br>0303<br>0305 20 000<br>0<br>0305                             |                                                                       |                              |
| 22       | ГОСТ 29185-2014                                                                          | Пищевые продукты и корма для животных | 10.9, 03.1,<br>03.2, 10.2,<br>10.8, 10.13,<br>10.3, 10.39                         | 0305 20 000<br>0<br>0302<br>0303<br>0305 20 000<br>0<br>0305<br>0302<br>0303<br>0305 20 000<br>0 | Сульфитредуцирующие клостридии                                        | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 23       | ГОСТ 10444.8-2013                                                                        | Пищевые продукты и корма для животных | 10.9                                                                              | 0703 20 000<br>0<br>0712<br>1001-1008<br>1206-1207                                               | Bacillus cereus                                                       | Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 24       | ГОСТ 10444.12-2013                                                                       | Пищевые продукты и корма для животных | 10.9, 03.1,<br>03.2, 10.2,<br>10.1, 10.5,<br>10.6, 10.7,<br>10.3, 11.07,<br>11.05 | 160431 000<br>0<br>160432 001<br>0<br>160432 009<br>0<br>1604<br>1605                            | Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )<br>Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ) | -                            |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений     | Наименование объекта                                                    | Код ОКПД2         | Код ТН ВЭД ЕАЭС                              | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                         | Диапазон определения                                                                                                                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                   | 3                                                                       | 4                 | 5                                            | 6                                                                                                                                                | 7                                                                                                                                                                                            |
| 25    | ГОСТ 33566-2015                                                                     | Молоко и молочная продукция                                             | 10.5              | 0305<br>0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406 | Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )<br>Дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )                                                                             | -                                                                                                                                                                                            |
| 26    | Правила бактериологического исследования кормов 1975 г.                             | Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука | 10.9,<br>10.13.16 | 2302-2306                                    | Определение общего количества микробных клеток, тыс. м.к. в 1 г                                                                                  | -                                                                                                                                                                                            |
| 27    | ГОСТ 25311-82                                                                       | Кормовая мука животного происхождения                                   | 10.13.16          | 2302-2306                                    | Сальмонеллы<br>Энтеропатогенные типы кишечной палочки<br>Анаэробы<br>Общее количество микробов<br>БГКП<br>Сальмонеллы<br>Анаэробы<br>Энтерококки | Обнаружено/<br>не обнаружено<br>Обнаружено/<br>не обнаружено<br>Обнаружено/<br>не обнаружено<br>Обнаружено/<br>не обнаружено<br>Обнаружено/<br>не обнаружено<br>Обнаружено/<br>не обнаружено |
| 28    | Методика бак. исследования кормов на энтерококки, 1986                              | Корма                                                                   | 10.9              | 2302-2306                                    | Анаэробы                                                                                                                                         | Обнаружено/<br>не обнаружено                                                                                                                                                                 |
| 29    | Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения 1981 г. | Корма животного происхождения                                           | 10.13.16          | 2302-2306                                    | Энтерококки                                                                                                                                      | Обнаружено/<br>не обнаружено                                                                                                                                                                 |
| 30    | ГОСТ 30417-96                                                                       | Масла растительные                                                      | 10.4              | 1516<br>1517                                 | бактерий рода "Протеус"                                                                                                                          | Обнаружено/<br>не обнаружено                                                                                                                                                                 |
| 31    | ГОСТ Р 54950-2012 (ИСО 14565:2000)                                                  | Корма для животных                                                      | 10.9,<br>10.13.16 | 2302-2306                                    | м. д. витаминов А и Е, мг %<br>содержания витамина А (ретинола), мг %                                                                            | -                                                                                                                                                                                            |
| 32    | ГОСТ EN 13585-2013                                                                  | Продовольственное сырье, пищевые продукты.                              | 01.11.2           | 1001-1008                                    | фумонизин В(1), мкг/кг<br>Фумонизин В(2), мкг/кг                                                                                                 | от 405 до 6732<br>от 152 до 2619                                                                                                                                                             |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                               | Наименование объекта                                                                                                                 | Код ОКПД2                                              | Код ТН ВЭД ЕАЭС        | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                  | Диапазон определения                                   |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                             | 3                                                                                                                                    | 4                                                      | 5                      | 6                                                                                                                                                                         | 7                                                      |
| 33    | МУК 4.1.1962-05                                                                                                                                                               | Продовольственное сырье и пищевые продукты                                                                                           | 01.11.0                                                | 1001-1008              | Фумонизин В(1), мкг/кг                                                                                                                                                    | от 0,01                                                |
| 34    | Методика определения афлатоксинов в пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии 20.03.86г. N 4082-86                                               | Продовольственное сырье и пищевые продукты                                                                                           | 10.7, 10.8, 01.25, 10.4, 10.61.2, 10.61.4,             | 1516<br>1517           | Афлатоксин В <sub>1</sub> , мкг/кг                                                                                                                                        | -                                                      |
| 35    | ГОСТ Р 30711-2001 п.4                                                                                                                                                         | Продукты пищевые                                                                                                                     | 01.41, 10.7, 10.8, 01.25, 10.4, 10.61.2, 10.61.4, 10.5 | 0401-0406<br>10 200    | Афлатоксин М <sub>1</sub> , мкг/кг                                                                                                                                        | 0,0005-0,005<br>(в молочных продуктах)<br>0,0005-0,003 |
| 36    | ГОСТ 31748-2012                                                                                                                                                               | Зерновые культуры, орехи и продуктах их переработки. Масличные культуры, сушеные фрукты и продукты их переработки                    | 01,10                                                  | 1516<br>1517           | Афлатоксин В <sub>1</sub> , мкг/кг<br>Афлатоксин В <sub>1</sub> , мкг/кг<br>Сумма афлатоксинов В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , мкг/кг | 0,003-0,02<br>-<br>-                                   |
| 37    | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах 27 июня 1990 г. N 5177-90 | Зерно и зернопродукты                                                                                                                | 01.11, 10.7, 10.73, 10.61                              | 1001-1008<br>1201-1207 | Дезоксиниваленол, мкг/кг                                                                                                                                                  | -                                                      |
| 38    | ГОСТ Р 51116-97                                                                                                                                                               | Зерно (пшеница, кукуруза, ячмень, овес), продукты его переработки (мука, крупа, отруби и др.), комбикорма                            | 01.11, 10.7, 10.73, 10.9, 10.61                        | 1001-1008<br>1201-1207 | Зеараленон, мкг/кг                                                                                                                                                        | -                                                      |
| 39    | ГОСТ 31691-2012                                                                                                                                                               | Зерно (пшеница, кукуруза, ячмень) и продукты его переработки, комбикорма и сырье для их производства на зерновой основе (жмых, шрот) |                                                        |                        | Дезоксиниваленол, мкг/кг                                                                                                                                                  | 0,2-4,0                                                |
| 40    | МУК 4.1.2204-07                                                                                                                                                               | Продовольственное сырье и пищевые продукты                                                                                           | 01.11, 10.7, 10.73, 10.61                              | 1001-1008<br>1201-1207 | Зеараленон, мкг/кг                                                                                                                                                        | 0,1-10                                                 |
| 41    | ГОСТ 28001-88                                                                                                                                                                 | Фуражное зерно, продукты его переработки и                                                                                           | 10.9                                                   | 1001-1008              | охратоксин А, мкг/кг<br>Т-2 токсин, мкг/кг                                                                                                                                | 0,0001-0,016<br>-                                      |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                | Наименование объекта                                                                                              | Код ОКПД2                         | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                               | Определяемая характеристика (показатель)                                                                   | Диапазон определения         |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                              | 3                                                                                                                 | 4                                 | 5                                                             | 6                                                                                                          | 7                            |
| 42    | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье 29.12.1984 г. N 3184-84 | все виды комбикормов                                                                                              |                                   | 1201-1207                                                     | зеараленон (Ф-2), мг/кг<br>охратоксин А, мг/кг                                                             | -<br>-                       |
| 43    | ГОСТ 13979.9-69                                                                                                                                                | Пищевые продукты и продовольственное сырье                                                                        | 01.11, 10.7, 10.73, 10.61         | 1001-1008<br>1201-1207                                        | Т-2 токсин, мг/кг                                                                                          | до 0,05                      |
| 44    | ГОСТ 32044.1-2012                                                                                                                                              | Жмыхи и шроты, получаемые при переработке соевых семян                                                            | 10.41.4, 10.41.41                 | 1001-1008<br>1201-120                                         | активность уреазы, pH                                                                                      | 0,01-3,00                    |
| 45    | ГОСТ Р 51650-2000 п.5                                                                                                                                          | Корма, комбикорма и комбикормовое сырье                                                                           | 10.9                              | 1001-1008<br>0210<br>0305<br>0406                             | м. Д. азота и сырого протеина, %                                                                           | -                            |
| 46    | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства 29 июня 1984 г. N 3049-84                                    | Продовольственное сырье, пищевые продукты, пищевые и вкусовые добавки                                             | 10.8, 10.13, 10.4, 10.5, 10.2     | 0201<br>0203-0206<br>0407<br>0408                             | м. Д. бенз(а)пирена, мг/кг                                                                                 | 0,0001-0,002                 |
| 47    | ГОСТ 31502-2012                                                                                                                                                | Продукты животноводства (молоко, молочные продукты, яйцо, мясо, мясные продукты, в т.ч. Мясо и субпродукты птицы) | 01.41, 10.5, 01.47.2, 10.1, 10.13 | 0409 00 000<br>0<br>0301                                      | Антибиотики:<br>тетрациклиновой группы, мг/кг                                                              | от 0,01                      |
| 48    | ГОСТ 32219-2013                                                                                                                                                | Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко                     | 10.5                              | 0409 00 000<br>0<br>0301                                      | стрептомицин, мг/кг<br>пенициллин, мг/кг<br>бацитрацин, мг/кг                                              | от 0,5<br>от 0,01<br>от 0,02 |
| 49    | ГОСТ 31903-2012                                                                                                                                                | Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко                     | 10.5                              | 0201<br>0203-0206<br>0407<br>0408<br>0409 00 000<br>0<br>0301 | Антибиотики:<br>тетрациклиновой группы, мг/кг                                                              | -                            |
|       |                                                                                                                                                                |                                                                                                                   |                                   |                                                               | Антибиотики:<br>тетрациклиновой группы, мг/кг<br>стрептомицин, мг/кг<br>левомецетин (хлорамфеникол), мг/кг | -<br>-<br>-                  |
|       |                                                                                                                                                                | Пищевые продукты                                                                                                  | 10.1, 01.47,                      | 0201                                                          | Антибиотики:                                                                                               | -                            |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                    | Наименование объекта                                                                          | Код ОКПД2         | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                      | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                       | Диапазон определения   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                  | 3                                                                                             | 4                 | 5                                                                    | 6                                                                                                                              | 7                      |
| 50    | ГОСТ Р 55481-2013                                                                                                                                                  | Мясо всех видов убойных животных, мясо птицы, субпродукты                                     | 03, 01.49.21      | 0203-0206<br>0407<br>0408<br>0409 00 000<br>0<br>0301                | тетрациклиновой группы, мг/кг                                                                                                  | -                      |
| 51    | МУК 4.1.1912-04 п.4<br>Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения | Продукты животного происхождения<br>Пищевые продукты                                          | 10.1<br>10.1      | 0201<br>0203-0206<br>0407<br>0408<br>0409 00 000<br>0<br>0301        | стрептомицин, мг/кг<br>пенициллин, мг/кг<br>Антибиотики:<br>тетрациклиновой группы, мг/кг<br>левомицетин(хлорамфеникол), мг/кг | -<br>-<br>-<br>до 0,01 |
| 52    | ГОСТ ISO 13493-2014                                                                                                                                                | Мышечные ткани мяса, включая мясо птицы                                                       | 10.1, 01.41, 10.5 |                                                                      | Левомицетин<br>(хлорамфеникол), мг/кг                                                                                          | от 0,05                |
| 53    | ГОСТ 32219-2013                                                                                                                                                    | Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко | 10.1              |                                                                      | Левомицетин<br>(хлорамфеникол), мг/кг                                                                                          | от 6,5                 |
| 54    | ФР 1.34.2005.01733<br>(Св-во об аттестации<br>№21-08 от 04.03.2008 г.<br>ФГУП ВНИИМС)                                                                              | Продовольственное и кормовое сырье, пищевые продукты                                          | 10.5              |                                                                      | Левомицетин<br>(хлорамфеникол), мг/кг                                                                                          | -                      |
|       |                                                                                                                                                                    |                                                                                               | 01, 03, 10, 11    | 0201-0207<br>0210<br>1601<br>1602<br>0408                            | свинец, мг/кг                                                                                                                  | 0,001-1,0              |
|       |                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                   | 0206<br>0409 00000<br>0<br>0407<br>0408<br>0401, 0402,<br>0404, 0405 | кадмий, мг/кг                                                                                                                  | 0,0005-1,0             |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                            | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                 | Код ОКПД2   | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                                                                                  | Определяемая характеристика (показатель)                          | Диапазон определения                                                                                                                         |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                    | 4           | 5                                                                                                                                                                                | 6                                                                 | 7                                                                                                                                            |
| 55    | ФР.1.34.2005.01730 (Св-во об аттестации №21-08 от 04.03.2008 г. ФГУПВНИИМС)                                                                                                | Продовольственное и кормовое сырье, пищевые продукты                                                                                                                                                                                                 | 01,03,10,11 | 0406 10 200<br>0201-0207<br>0210<br>1601<br>1602<br>0408<br>0206<br>0409 00000<br>0<br>0407<br>0408<br>0401,0402,<br>0404, 0405<br>0406 10 200                                   | мышьяк, мг/кг<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>ртуть, мг/кг | 0,0020 – 5,0<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>0,0020 – 0,9                                                                             |
| 56    | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах табачных изделиях и хроматография в тонком слое 28.01.1980 г. N 2142-80 | Овощи, фрукты, грибы, зерно, комбикорма, корнеклубнеплоды и зеленые корма, рыба, мясо, мясопродукты, внутренние органы, молоко и молочные продукты, животной жир, сливочное и растительные масла, жмых, шрот, лузга, мед, сахар, яйцо и яичепродукты | 10.9        | 0301 11 000<br>0<br>0305 20 000<br>0<br>0401-0406<br>1001-1007<br>0713, 1206<br>00<br>1202, 1207<br>50<br>0701-0708<br>0709 40 000<br>0<br>0801-0802<br>1509, 1512<br>1516, 1501 | альдрин, мг/кг                                                    | 0,005-2,0<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>гептахлор, мг/кг<br>ДДТ и его метаболиты, мг/кг<br>ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), мг/кг |
| 57    | ГОСТ 13496.20-2014                                                                                                                                                         | Корма, комбикорма и комбикормовое сырье                                                                                                                                                                                                              | 10.9        | 0301 11 000<br>0<br>0305 20 000<br>0<br>0401-0406<br>1001-1007<br>0713, 1206                                                                                                     | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), мг/кг                          | от 0,01                                                                                                                                      |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                              | Наименование объекта               | Код ОКПД2                                                 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                     | Диапазон определения                                                     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                            | 3                                  | 4                                                         | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7                                                                        |
| 58    | Лабораторные исследования в ветеринарии: химико-токсикологические методы: Справочник под редакцией Б.И. Антонова, ВО «Агропромиздат» 1989 г. | Фрукты, овощи, молоко, мясо, корма | 01.22.10.3, 01.13 0401-0406 0201-0210 1601-1602 0407-0408 | 1202, 1207 50 0701-0708 0709 40 000 0 0801-0802 1509, 1512 1516, 1501 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 1001-1007 0713, 1206 00 1202, 1207 50 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 1001-1007 0713, 1206 00 1202, 1207 50 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 0301 11 000 0 0305 20 000 0 0401-0406 | метаболиты ДДТ (ДДТ, ДДД, ДДЕ) мг/кг<br><br>Остаточное количество фосфорорганических пестицидов: -трихлорфон (хлорофос), мг/кг<br><br>-паратион-метил (метафос), мг/кг<br><br>-малатион (карбофос), мг/кг<br><br>нитраты, мг/кг<br><br>2,4-D кислота, ее соли и эфиры, мг/кг | от 0,02<br><br>0,1-0,4<br><br>0,01-0,6<br><br>0,01-6,0<br><br>-<br><br>- |
| 59    | ГОСТ 29270-95 п.5                                                                                                                            | Овощи, фрукты                      | 01.13, 01.22                                              | 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 0301 11 000 0 0305 20 000 0 0401-0406                                                                                                                                                                                                                       | нитраты, мг/кг                                                                                                                                                                                                                                                               | -                                                                        |
| 60    | Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-Д) в воде,                                 | Фрукты, овощи, молоко, мясо, корма | 01.13, 01.22                                              | 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 0709 40 000 0 0801-0802 0803-0813 0301 11 000 0 0305 20 000 0 0401-0406                                                                                                                                                                                                                       | нитраты, мг/кг                                                                                                                                                                                                                                                               | -                                                                        |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|    |                                                                                                          |                                                                                                                             |                |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|    | почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения № 1541-96 от 20.12.1976 г. СССР |                                                                                                                             |                | 1001-1007 0713, 1206 00 1202, 1207 50 0701-0708 0709 40 000 0 0801-0802 1509, 1512 1516, 1501 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| 61 | ГОСТ 30483-97 п.3.1, п.3.2<br><br>п.3.3<br>п.3.4<br>п.3.5                                                | Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод | 01, 01.1, 01.2 | 1001-1007 0713, 1206 00 1202, 1207 50                                                         | сорная примесь и ее фракций, в том числе испорченные зерна, а также вредная и особо учитываемая примесь<br><br>зерновая примесь и ее фракций, в том числе поврежденные зерна, а также семена бобовых культур, поврежденные зерновками и листовертками<br><br>сорная и зерновая примесь риса, в том числе меловые зерна, а также красные, пожелтевшие, зеленые стекловидные и глютиновые зерна риса,<br><br>зерна пшеницы, поврежденные клопом-черепашкой<br><br>мелкие зерна и крупность<br><br>металломагнитная примесь | -<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>- |
| 62 | ГОСТ 33538-2015 п.6.1.2                                                                                  | Зерна озимой и яровой пшеницы, ячменя и овса                                                                                | 01.11          | 1001-1007 0713, 1206 00                                                                       | повреждение зерен клопами-черепашками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                                     |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                      | Наименование объекта                                                                                  | Код ОКПД2    | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                                                                                            | Определяемая характеристика (показатель)                                         | Диапазон определения |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                    | 3                                                                                                     | 4            | 5                                                                                                                                                          | 6                                                                                | 7                    |
| 63    | ГОСТ 31646-2012 п.6                                                                                  | Зерно пшеницы, предназначенное для продовольственных и кормовых целей, выработки комбикормов          | 01.11        | 1202, 1207 50<br>1001-1007 0713, 1206 00<br>1202, 1207 50                                                                                                  | фузариозные зерна                                                                | -                    |
| 64    | ГОСТ 13586.6-93 п.1                                                                                  | Зерновые и зернобобовые культуры, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей | 01.11        | 1001-1007 0713, 1206 00<br>1202, 1207 50                                                                                                                   | зараженность вредителями                                                         | -                    |
| 65    | ГОСТ 27559-87 п.3                                                                                    | Мука и отруби                                                                                         | 10.13, 10.61 | 2302-2306                                                                                                                                                  | зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами) | -                    |
| 66    | Руководство по эксплуатации дозиметра-радиометра 9443-002-48987820-2001 РЭ редакция от 18.05.2010 г. | Продукты питания                                                                                      | 10           | 0201-0207 0210<br>1601-1602 0407-0408 0401<br>0402 0404 0405 0406<br>0301 - 0307 99 800- 0.0308 90<br>0701-0708 0709 0710 0712 0713<br>0801-0813 0801-0802 | Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)                                          | 4-100                |
| 67    | ГОСТ 23454-79                                                                                        | Молоко                                                                                                | 01.41        | 0401                                                                                                                                                       | Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)<br>Ингибирующие вещества               | 0.2-100<br>-         |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                        | Код ОКПД2                | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                               | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                | Диапазон определения                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                           | 4                        | 5                                                                             | 6                                                                                                                                                                                                                                                       | 7                                                                  |
| 68    | ГОСТ 5472-50 п.3                                                                | Растительные масла                          | 10.4                     | 1516<br>1517                                                                  | Органолептические показатели:<br>запах<br>цвет<br>прозрачность, фем<br>цветное число, мг J <sub>2</sub> /л<br>показатель преломления<br>массовая доля влаги и летучих веществ, %<br>кислотное число, мг КОН/г<br>перекисное число, ммоль/кг             | -<br>-<br>1-50<br>1-100<br>-<br>-<br>0,1-30,0<br>0,1-45,0          |
| 69    | ГОСТ 5477 п.4                                                                   | Растительные масла                          | 10.4                     | 1516<br>1517                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |
| 70    | ГОСТ ISO 6320-2012                                                              | Животные и растительные жиры и масла        | 10.4                     | 1516<br>1517                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |
| 71    | ГОСТ 11812-66                                                                   | Растительные масла                          | 10.4                     | 1516<br>1517                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |
| 72    | ГОСТ 31933-2012 п.7.1                                                           | Растительные масла                          | 10.4                     | 1516<br>1517                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |
| 73    | ГОСТ Р 51487-99 п.9                                                             | Растительные масла и животные жиры          | 10.4                     | 1516<br>1517                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |
| 74    | ГОСТ 8756.1-79                                                                  | Консервированные пищевые продукты           | 10.3,<br>10.13,<br>10.20 | 0201-0210<br>1601, 1602<br>0407-0408<br>0409 00 000<br>0<br>0301-0305<br>1604 | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>цвет<br>запах<br>консистенция<br>вкус<br>масса нетто, г<br>массовая доля составных частей, %<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>цвет<br>запах<br>консистенция<br>вкус<br>масса нетто, г | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 75    | ГОСТ 26664-85                                                                   | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | 10.20                    | 16                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                          | Код ОКПД2                  | Код ТН ВЭД ЕАЭС                      | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                          | Диапазон определения            |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                             | 4                          | 5                                    | 6                                                                                                                                                                                 | 7                               |
| 76    | ГОСТ 33741-2015                                                                 | Мясные и мясосодержащие консервы                                                                                                                                              | 10.1                       | 16                                   | массовая доля составных частей, %<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>цвет<br>запах<br>консистенция<br>вкус<br>масса нетто, г<br>массовая доля составных частей, % | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 77    | ГОСТ 26188-2016                                                                 | Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, мясные и мясорастительные консервы                                                                   | 10.1, 10.3, 10.13          | 0701-0708                            | pH                                                                                                                                                                                | 2-12                            |
| 78    | ГОСТ 28561-90 п.2                                                               | Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля                                                                                                   | 10.31, 10.32, 10.39        | 0701-0708                            | м.д. сухих веществ<br>м.д. влаги, %                                                                                                                                               | -                               |
| 79    | ГОСТ ИСО 750-2013 п.7                                                           | Продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                         | 10.31, 10.32, 10.39        | 0701-0708                            | титруемая кислотность, °Т                                                                                                                                                         | -                               |
| 80    | ГОСТ ISO 762-2013                                                               | Продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                         | 10.31, 10.32, 10.39        | 0701-0708                            | м.д. минеральных примесей, %                                                                                                                                                      | -                               |
| 81    | ГОСТ 26186-84 п.2                                                               | Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля                                                               | 10.13, 10.31, 10.32, 10.39 | 0201-0210<br>1601, 1602<br>0701-0708 | м.д. хлоридов, %                                                                                                                                                                  | -                               |
| 82    | ГОСТ 25555.4-91 п.2                                                             | Продукты переработки плодов и овощей                                                                                                                                          | 10.31, 10.32, 10.39        | 0701-0708                            | зола, %<br>щелочности общей зола, %<br>щелочности водорастворимой зола, %                                                                                                         | -<br>-<br>-                     |
| 83    | ГОСТ 9959                                                                       | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты                                                                                                                                        | 10.1                       | 0201-0210<br>1601, 1602              | Органолептические показатели:<br>цвет<br>вид и рисунок на разрезе<br>запах (аромат), вкус и сочность<br>консистенция                                                              | -<br>-<br>-<br>-                |
| 84    | ГОСТ 51944-2002 п.6.1, 6.2, 6.3, 6.5, 6.8, 6.11, 6.12                           | Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индошат, цесарят, перепелат) | 10.1                       | 0201-0210<br>1601, 1602              | Органолептические показатели:<br>запах<br>прозрачность и аромат бульона<br>консистенция и состояние мышц на разрезе мяса птицы                                                    | -<br>-<br>-                     |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|    |                           |                                                                                                                                        |       |                         |                                                                                                                    |                |
|----|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|    |                           |                                                                                                                                        |       |                         | внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости | -              |
|    |                           |                                                                                                                                        |       |                         | состояние и вид кожи                                                                                               | -              |
|    |                           |                                                                                                                                        |       |                         | температуры (°C)                                                                                                   | от -30 до +120 |
|    |                           |                                                                                                                                        |       |                         | масса мяса (г)                                                                                                     | -              |
| 85 | ГОСТ 31470-2012 п.4.2, 10 | Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы                                        | 10.1  | 0201-0210<br>1601, 1602 | Органолептические показатели: внешнего вида и цвета                                                                | -              |
| 86 | ГОСТ Р 55456-2013 п.6.13  | Мясные продукты - сырокопченые колбасы (колбаски), изготавливаемые без применения стартовых культур                                    | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | активность пероксидазы                                                                                             | -              |
| 87 | ГОСТ Р 55455-2013 п.6.2   | Мясные продукты - варено-копченые колбасы и колбаски                                                                                   | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 88 | ГОСТ Р 52196-2011 п.6.11  | Мясные продукты - варенные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы), выпускаемые в охлажденном виде. | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 89 | ГОСТ 31501-2012 п.7.10    | Мясные продукты - жаренные колбасы, выпускаемые в охлажденном и замороженном состоянии                                                 | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 90 | ГОСТ 31639-2012 п.7.14.2  | Варенные колбасные изделия из мяса птицы                                                                                               | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 91 | ГОСТ 31780-2012 п.7.11    | Мясные продукты - варенные колбасы из конины                                                                                           | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 92 | ГОСТ 31786-2012 п.7.11    | Продукты мясные - полукопченые колбасы из конины                                                                                       | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 93 | ГОСТ 31790-2012 п.7.11    | Мясные продукты - варенные продукты из свинины                                                                                         | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 94 | ГОСТ Р 54043-2010 п.7.12  | Мясные копчено-варенные продукты из свинины                                                                                            | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |
| 95 | ГОСТ 31785-2012 п.7.12    | Мясные продукты - полукопченые колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном или замороженном виде                                     | 10.13 | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °C                                                                                                    | от -30 до +120 |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                          | Наименование объекта                                                                                                                  | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС         | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                         | Диапазон определения |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                        | 3                                                                                                                                     | 4         | 5                       | 6                                                                                                                                                | 7                    |
| 96    | ГОСТ 9793                                                                                                                                | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты                                                                   | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | м.д. влаги %                                                                                                                                     | 0,1-100              |
| 97    | ГОСТ Р 51480-99 п.9                                                                                                                      | Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты                                                                                           | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | м.д. хлоридов %                                                                                                                                  | -                    |
| 98    | ГОСТ ISO 1841-2-2013 п.7                                                                                                                 | Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты из него                                                                         | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | м.д. хлоридов %                                                                                                                                  | -                    |
| 99    | ГОСТ 8558.1-2015 п.7                                                                                                                     | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | м.д. нитрита %                                                                                                                                   | -                    |
| 100   | ГОСТ 23392 п.6.2, п.7                                                                                                                    | Мясо всех видов убойных животных и субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)                                      | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | определения продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью-качественная)<br>микроскопический анализ<br>свежесть      | -                    |
| 101   | Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, п.2, приложение 1, п.4, п.5. | Мясо и другие продукты убой животных                                                                                                  | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | Обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний<br>Реакция на пероксидазу (качественная)<br>Определение pH | -<br>-<br>1-14       |
| 102   | ГОСТ Р 54315-2011 п.9.4                                                                                                                  | Крупный рогатый скот для уоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах                                 | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | температура, °С                                                                                                                                  | от -30 до +120       |
| 103   | ГОСТ 32225-2013 п.7.4                                                                                                                    | Лошади для уоя, конина и жеребятина в полутушах и четвертинах                                                                         | 10.1      | 0201-0210               | температура, °С                                                                                                                                  | от -30 до +120       |
| 104   | ГОСТ 27747-88 п. 3.2                                                                                                                     | Мясо кроликов и кроликов-бройлеров                                                                                                    | 10.1      | 1601, 1602              | температура, °С                                                                                                                                  | от -30 до +120       |
| 105   | ГОСТ 3739-89 п.3.3                                                                                                                       | Фасованное мясо                                                                                                                       | 10.1      | 0201-0210               | температура, °С                                                                                                                                  | от -30 до +120       |
| 106   | ГОСТ 31476-2012 п.9.7                                                                                                                    | Свины, предназначенные для уоя, свинина в тушах и полутушах                                                                           | 10.1      | 1601, 1602              | температура, °С                                                                                                                                  | от -30 до +120       |
| 107   | ГОСТ 31777-2012 п.9.4                                                                                                                    | Овцы и коз, предназначенные для уоя, баранина, ягнятина и козлятина в тушах                                                           | 10.1      | 0201-0210               | температура, °С                                                                                                                                  | от -30 до +120       |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                          | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС         | Определяемая характеристика (показатель)                                                     | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                             | 4         | 5                       | 6                                                                                            | 7                    |
| 108   | ГОСТ 31778-2012 п. 9.11                                                         | Отрубы из свинины бескостные и на кости                                                                                                                                       | 10.1      | 1601, 1602              | температура, °С                                                                              | от -30 до +120       |
| 109   | ГОСТ 51479-99                                                                   | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты                                                                                                           | 10.1      | 0201-0210               | м.д. влаги %                                                                                 | -                    |
| 110   | ГОСТ 9957-2015 п.7                                                              | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты                                                                                                           | 10.1      | 1601, 1602              | м.д. хлористого натрия %                                                                     | -                    |
| 111   | ГОСТ 10574 п.6,7                                                                | Все виды мясных и мясосодержащих продуктов                                                                                                                                    | 10.1      | 0201-0210               | м.д. крахмала %                                                                              | -                    |
| 112   | ГОСТ 29299-92                                                                   | Мясо и мясные продукты                                                                                                                                                        | 10.1      | 1601, 1602              | м.д. нитрита %                                                                               | -                    |
| 113   | ГОСТ 23042-2015 п.7                                                             | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты                                                                                                           | 10.1      | 0201-0210               | м.д. жира %                                                                                  | -                    |
| 114   | ГОСТ 25011-81 п.2                                                               | Мясо и мясные продукты                                                                                                                                                        | 10.1      | 1601, 1602              | м.д. белка %                                                                                 | -                    |
| 115   | ГОСТ 9794-2015 п.8                                                              | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты                                                                                                           | 10.1      | 0201-0210               | м.д. общего фосфора %                                                                        | -                    |
| 116   | ГОСТ 23231-2016                                                                 | Варенные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы                                                                  | 10.13     | 1601, 1602              | остаточная активность кислот фосфатазы                                                       | 0,0012-0,0240        |
| 117   | ГОСТ 31490-2012 п.6.1, п.6.2, 6.2.1                                             | Мясо птицы (куриное и индюшное) механической обвалки,                                                                                                                         | 10.1      | 0201-0210               | отбор проб                                                                                   | -                    |
| 118   | ГОСТ 31936-2012 п.5.2.1                                                         | Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы - кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов          | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | Органолептические показатели:<br>цвет<br>запах<br>температура (°С)                           | -<br>-<br>-          |
| 119   | ГОСТ Р 51944-2002 п.6.11                                                        | Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелат) | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | Органолептические показатели:<br>внешний вид (форма, состояние поверхности)<br>запах<br>цвет | -<br>-<br>-          |
| 120   | ГОСТ 8285-91 п.2.1, п.2.2,                                                      | Топленые животные жиры (пищевые, кормовые)                                                                                                                                    | 10.11     | 0405                    | температура (°С)<br>отбор проб                                                               | -<br>-               |

| № п/п                                        | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                 | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС        | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1                                            | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                    | 4         | 5                      | 6                                        | 7                    |
| п.2.3, п.2.4, п.2.4.2, п.2.4.3, п.2.5, п.2.8 |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                                          |                      |
|                                              |                                                                                 | и технические)                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        | Органолептические показатели:            |                      |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | вкус                                     | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | запах                                    | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | консистенция                             | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | цвет                                     | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | прозрачность                             | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | массовая доля влаги и летучих веществ %  | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | степень окислительной порчи жира         | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | перекисное число                         | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | кислотное число(мг КОН)                  | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | свободные жирные кислоты (кислотность)   | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | температура плавления (°C)               | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | отбор проб                               | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | Органолептические показатели:            | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | внешний вид                              | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | цвет                                     | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | текстура                                 | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | консистенция                             | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | pH                                       | 1-14                 |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | микроскопический анализ                  | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | гистологический анализ                   | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | Органолептические показатели:            | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | внешний вид                              | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | цвет                                     | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | консистенция                             | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | запах                                    | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | состояние жира                           | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | состояние сухожилый                      | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | прозрачность и запах бульона             | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | Органолептические показатели:            | -                    |
|                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        | внешний вид                              | -                    |
| 121                                          | ГОСТ 31720-2012 п.4, п.5                                                        | Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка | 10.89     | 0407-0408              |                                          |                      |
| 122                                          | ГОСТ Р 51478-99 (ИСО 2917-74)<br>ГОСТ 31931-2012 п.4, п.5                       | Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты                                                                                                                                                                                                          | 10.1      | 0201-0210<br>1601-1602 |                                          |                      |
| 123                                          | ГОСТ 7269-2015 п.5.5, - п.5.10                                                  | Мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)<br>Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных                                                     | 10.1      | 0201-0210<br>1601-1602 |                                          |                      |
| 124                                          | ГОСТ 31451-2013                                                                 | Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или                                                                                                                                                                                   | 10.5      | 0201-0210<br>1601-1602 |                                          |                      |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                   | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                   | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                 | Диапазон определения         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                      | 4         | 5                                 | 6                                                                                                                                        | 7                            |
|       |                                                                                 | термообработанные в потребительской таре питьевые сливки                                                                                                                                                               |           |                                   | <div>консистенция</div> <div>вкус</div> <div>запах</div> <div>цвет</div>                                                                 | -                            |
| 125   | ГОСТ Р 53435-2009                                                               | Сливки-сырье                                                                                                                                                                                                           | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405 0406 10 200 | <div>Органолептические показатели:</div> <div>вкус</div> <div>запах</div> <div>консистенция</div> <div>внешний вид</div> <div>цвет</div> | -                            |
| 126   | ГОСТ 32261-2013 приложение А                                                    | Сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока                                                                                                    | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405 0406 10 200 | <div>Органолептические показатели:</div> <div>вкус</div> <div>запах</div> <div>консистенция</div> <div>внешний вид</div> <div>цвет</div> | -                            |
| 127   | ГОСТ Р 54758-2011 п.6                                                           | Молоко и продукты переработки молока                                                                                                                                                                                   | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405             | плотность (°А)                                                                                                                           | от 1015 до 1040 включительно |
| 128   | ГОСТ 8218-89 п.3                                                                | Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы                                                                                                                                            | 10.5      | 0406 10 200                       | группа чистоты                                                                                                                           | -                            |
| 129   | ГОСТ 3626-73 п.2, п.6а, п.6, п.7                                                | Молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405 0406 10 200 | м.д. сухое вещества и влаги, %                                                                                                           | -                            |
| 130   | ГОСТ 30305.1-95 п.4                                                             | Слущенные молочные консервы                                                                                                                                                                                            | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405             | м.д. влаги %                                                                                                                             | -                            |
| 131   | ГОСТ 26754-85 п.2                                                               | Молоко                                                                                                                                                                                                                 | 10.5      | 0406 10 200                       | м.д. влаги %                                                                                                                             | -                            |
| 132   | ГОСТ 3623-73 п.5                                                                | Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыроворотку и устанавливает методы определения пастеризации, а также на творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные                                                         | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405             | температура, °С                                                                                                                          | -                            |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                        |           |                                   | определение перекиси                                                                                                                     | -                            |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                      | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС       | Определяемая характеристика (показатель)             | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                         | 4         | 5                     | 6                                                    | 7                    |
| 133   | ГОСТ 5867-90 п.2                                                                | напитки и другие молочные продукты<br>Молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405 | м.д. жира, %                                         | -                    |
| 134   | ГОСТ 23327-98 п.6                                                               | Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, а также на кисломолочные напитки без наполнителей                                                                                                                                     | 10.5      | 0406 10 200           | м.д. белка, %                                        | -                    |
| 135   | ГОСТ 3627-81 п.2, п.5                                                           | Сыр и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту                                                                                                                                                               | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405 | м.д. хлористого натрия, %                            | -                    |
| 136   | ГОСТ 3624-92 п.3                                                                | Молоко и молочные и молкосодержащие продукты                                                                                                                                                                                                              | 10.5      | 0406 10 200           | кислотность, (°Т)                                    | -                    |
| 137   | ГОСТ Р 54669-2011 п.7                                                           | Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молкосодержащие продукты                                                                                                                                                           | 10.5      | 0401,0402, 0404, 0405 | кислотность, (°Т)                                    | 2-250                |
| 138   | ГОСТ 32892-2014                                                                 | Молоко и молочная продукция                                                                                                                                                                                                                               | 10.5      | 0406 10 200           | pH                                                   | 3-8                  |
| 139   | ГОСТ 7631-2008 п.6, п.6.2-п.6.8, п.7.1-п.7.4                                    | Рыба, нерыбные объекты и продукция из них                                                                                                                                                                                                                 | 03, 10.2  | 0301-0304 1604        | Органолептические показатели: внешний вид            | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | цвет                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | признаки жизни                                       | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | степень наполнения желудка пищей                     | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | наличие посторонних примесей                         | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | консистенция                                         | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | запах                                                | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | вкус                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | состояния внутренней поверхности металлических банок | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | температура, °С                                      | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | длина (высота) (см)                                  | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | масса (г)                                            | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | глубокое обезвоживание                               | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                       | срывы, порезы и трещины кожи                         | -                    |
| 140   | Правила ВСЭ Минсельхоз                                                          | Пресноводная рыба и раки                                                                                                                                                                                                                                  | 03        | 0301-0304             | бактериоскопия                                       | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                          | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                       | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                       | Диапазон определения                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                             | 4         | 5                                                                                     | 6                                                                                                                                                              | 7                                    |
|       | пресноводной рыбы и раков 15.12.1959 г. СССР, приложение 5                      |                                                                                                               |           | 1604                                                                                  | концентрации водородных ионов, pH                                                                                                                              | 1-14                                 |
| 141   | ГОСТ 8756.1-79                                                                  | Консервированные пищевые продукты                                                                             | 10.13     | 0301-0304<br>16040201-0210<br>1601-1602<br>0407-0408<br>0701-0713<br>0709 400000<br>0 | определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернистой медью)<br>реакция на пероксидазу (бензидиновая проба)                           | -                                    |
| 142   | ГОСТ 7631-2008 п.6.5.4, п.6.6.4, п.6.7.1                                        | Рыба, нерыбные объекты и продукция из них                                                                     | 03, 10.20 | 0801-0802<br>0803-0813<br>0301-0304<br>1604                                           | Органолептические показатели: внешний вид<br>цвет<br>запах<br>консистенция<br>вкус<br>консистенция<br>запах<br>вкус                                            | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 143   | ГОСТ 26664-85 п.2, п.3, п.4                                                     | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов                                                                   | 10.20     | 0301-0304<br>1604                                                                     | Органолептические показатели: внешний вид<br>запах<br>цвет<br>консистенция<br>вкус<br>прозрачность масла<br>масс нетто, г<br>массовая доля составных частей, % | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-      |
| 144   | ГОСТ 27207-87 п.5                                                               | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов                                                                   | 10.20     | 0301-0304<br>1604                                                                     | м.д. поваренной соли, %                                                                                                                                        | -                                    |
| 145   | ГОСТ 7636-85 п.3.3, п.3.5.1.                                                    | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки                                 | 03, 10.2  | 0301-0304<br>1604                                                                     | м.д. хлористого натрия, %<br>м.д. воды, %                                                                                                                      | -<br>-                               |
| 146   | Методика паразитологического инспектирования морской                            | Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся), а также продуктов их | 03, 10.2  | 0301-0304<br>1604                                                                     | обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний                                                                          | -                                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                 | Наименование объекта                                                                                                      | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                        | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                       | Диапазон определения |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                               | 3                                                                                                                         | 4         | 5                                                      | 6                                                                                                                                                                              | 7                    |
|       | рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), п.2; МУК 3.2.988-00 | переработки                                                                                                               |           |                                                        |                                                                                                                                                                                |                      |
| 147   | МУК 3.2.988-00                                                                                  | Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся), а также продуктов их переработки | 03, 10.2  | 0301-0304<br>1604                                      | обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний                                                                                          | -                    |
| 148   | ГОСТ 27082-2014 п.4                                                                             | Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей                                     | 10.20     | 0301-0304<br>1604                                      | общая кислотность, %                                                                                                                                                           | -                    |
| 149   | МУК 4.2.3016-12                                                                                 | Плодовоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция                                                                  | 10.3      | 0701-0713<br>0709 40000<br>0<br>0801-0802<br>0803-0813 | обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний                                                                                          | -                    |
| 150   | ГОСТ Р 51808-2013 п.8.3.4                                                                       | Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания                                                     | 01.13.51  | 0701-0708                                              | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                                      | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | запах                                                                                                                                                                          | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | вкус                                                                                                                                                                           | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | вид внутренней части клубня                                                                                                                                                    | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | наличие клубней, пораженных паршой или ооспозом                                                                                                                                | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм                                                              | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстающими наростами, позеленевших на площади более 2 см <sup>2</sup> , но не более 1/4 поверхности клубня | -                    |
|       |                                                                                                 |                                                                                                                           |           |                                                        | клубней раздавленных, половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с                                                                                         | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                         |                         |              |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|-----|-------------------------|-------------------------|--------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 151 | ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6 | Свежая столовая свекла  | 01.13.49.110 | 0701-0708 | <p>признаками "удушения", пораженных сухой и мокрой гнилью</p> <p>наличие посторонней примеси</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах</p> <p>вкус</p> <p>вид внутренней части клубня</p> <p>наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых с незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода</p> <p>с незначительными поверхностными повреждениями (на глубину не более 0,3 см), образовавшимися в результате погружно-разгрузочных операций или промывки, с поломанным стержневым корнем</p> <p>с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах</p> <p>вкус</p> <p>наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски,</p> | - |
| 152 | ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6 | Свежая столовая морковь | 01.13.41     | 0701-0708 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила<br>и методы исследований<br>(испытаний), измерений | Наименование объекта | Код<br>ОКПД2 | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС | Определяемая характеристика<br>(показатель) | Диапазон<br>определения |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                                                                        | 3                    | 4            | 5                  | 6                                           | 7                       |

|     |                                     |                             |          |                 |                                                                                                                                                                                                          |                            |
|-----|-------------------------------------|-----------------------------|----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                     |                             |          |                 | уродливых<br>с незначительными<br>зарубцевавшимися трещинами<br>глубиной 2-3 мм, покрытыми<br>эпидермисом, образовавшимися в<br>процессе формирования<br>корнеплода                                      | -                          |
|     |                                     |                             |          |                 | с зарубцевавшимися и<br>поверхностными или глубокими<br>трещинами, образовавшимися в<br>результате погрузочно-<br>разгрузочных операций или<br>промывки, не затрагивающими<br>сердцевину                 | -                          |
|     |                                     |                             |          |                 | зеленоватыми или лиловатыми<br>верхушками корнеплодов;<br>незначительными наростами,<br>образовавшимися в результате<br>развития боковых корешков,<br>существенно не портящими<br>внешний вид корнеплода | -                          |
|     |                                     |                             |          |                 | помятыми осевыми корешками;<br>корнеплодов ломанных длиной не<br>менее 70 мм и менее 70 мм                                                                                                               | -                          |
|     |                                     |                             |          |                 | лишенных кончиков, разветвленных,<br>загнивших, увядших, с признаками<br>морщинистости, запаренных,<br>подмороженных, треснувших с<br>открытой сердцевинной                                              | -                          |
| 153 | ГОСТ Р 51809-2001<br>п.7.2. п.7.2.6 | Свежая белокочанная капуста | 01.13.12 | 070701-<br>0708 | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах<br>вкус<br>плотность кочана<br>защистка<br>наличие кочанов с механическими<br>повреждениями на глубину не                                          | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                      | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Диапазон определения                                                                                                              |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                         | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7                                                                                                                                 |
|       |                                                                                 |                                           |           |                 | <div>более 2-х</div> <div>более 2-х, но не более 5-ти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана</div> <div>не более 5-ти облегающих листьев, не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана</div> <div>с засечкой кочана и кочерыжки треснувших</div> <div>с механическими повреждениями на глубину не более и более 3 см</div> <div>проросших</div> <div>пораженных точечным некрозом и пергаментностью</div> <div>поврежденных сельскохозяйственными вредителями</div> <div>загнивших</div> <div>мороженных</div> <div>запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)</div> | <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> |
| 154   | ГОСТ Р 54903-2012                                                               | Свежие головки (соцветия) цветной капусты | 01.13     | 0701-0708       | <div>Органолептические показатели: внешний вид</div> <div>Состояние головок капусты</div> <div>запах и вкус</div> <div>Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице, см</div> <div>Массовая доля головок капусты, не соответствующих требованиям по размеру %</div> <div>Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому</div>                                                                                                                                                                                                                     | <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div> <div>-</div>                                                     |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                       | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                                                                              | 7                    |
| 155   | ГОСТ Р 55906-2013 п.9.3.4                                                       | Свежие томаты        | 01.13.34  | 0701-0708       | сорт, %                                                                                        |                      |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | в том числе не соответствующих второму сорту, %                                                | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | наличие минеральной и посторонней примеси                                                      |                      |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капуст, поврежденных                          |                      |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных                                        | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | Органолептические показатели: внешний вид                                                      | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | состояние плодов                                                                               | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | наличие плодов                                                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | отпавших от стебля (для кистей томатов)                                                        | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | запах                                                                                          | -                    |
| 156   | ГОСТ Р 51783-2001 п.7.2.6                                                       | Свежий репчатый лук  | 01.13.4   | 0701-0708       | вкус                                                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | наличие посторонних примесей                                                                   | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | сельскохозяйственных вредителей                                                                | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | плодов, поврежденных                                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | сельскохозяйственными вредителями,                                                             | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | пораженных болезнями                                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки)                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | с прилипшей землей                                                                             | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | Органолептические показатели: внешний вид                                                      | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | запах и вкус                                                                                   | -                    |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | размер луковиц по наибольшему                                                                  | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Диапазон определения                                                                        |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7                                                                                           |
|       |                                                                                 |                      |           |                 | <p>поперечному диаметру (см)</p> <p>содержание лукович:</p> <p>с длиной высушенной шейки более 5 см, %</p> <p>содержание лукович с недостаточно высушенной шейкой %</p> <p>содержание лукович оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности лукович), %</p> <p>содержание лукович размером менее установленных не более чем на 1,0 см, %</p> <p>содержание лукович с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, %</p> <p>содержание лукович проросших при весенне-летней реализации до 1 августа</p> <p>с длиной пера не более 2 см, включительно</p> <p>с длиной пера более 2 см</p> <p>содержание лукович, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид</p> <p>запах и вкус</p> <p>размер лукович по наибольшему поперечному диаметру, мм</p> <p>содержание лукович, % от массы с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов)</p> | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 157   | ГОСТ 7977-87 п.3                                                                | Свежий чеснок        | 01.13.42  | 0701-0708       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                             |

[illegible]

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                         |                  |              |             |                                                                                                                                                                   |   |
|-----|-------------------------|------------------|--------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                         |                  |              |             | наличие земли, прилипшей к луковицам, %                                                                                                                           | - |
|     |                         |                  |              |             | наличие сельскохозяйственных вредителей                                                                                                                           | - |
|     |                         |                  |              |             | массовая доля луковиц, пораженных сельскохозяйственными вредителями (клетками, нематодами), % с видимыми признаками повреждений без видимых признаков повреждения | - |
|     |                         |                  |              |             | наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших                                                                                                      | - |
| 159 | ГОСТ 31821-2012 п.9.3.4 | Плоды баклажанов | 01.13.33     | 070701-0708 | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                         | - |
|     |                         |                  |              |             | запах и вкус                                                                                                                                                      | - |
|     |                         |                  |              |             | размеры плодов, площадь солнечных ожогов и зарубцевавшихся трещин                                                                                                 | - |
| 160 | ГОСТ 31822-2012 п.9.3.4 | Плоды кабачков   | 01.13.39.110 | 0701-0708   | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                         | - |
|     |                         |                  |              |             | запах и вкус                                                                                                                                                      | - |
| 161 | ГОСТ 1726-85            | Свежие огурцы    | 01.13.32     | 0701-0708   | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                         | - |
|     |                         |                  |              |             | внутреннее строение                                                                                                                                               | - |
|     |                         |                  |              |             | вкус и запах                                                                                                                                                      | - |
|     |                         |                  |              |             | размер плодов, см                                                                                                                                                 | - |
|     |                         |                  |              |             | содержание плодов в каждой размерной группе %                                                                                                                     | - |
|     |                         |                  |              |             | превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 см                                                                                                        | - |
|     |                         |                  |              |             | с легкой потертойостью, загрязненных, с незначительными потемнениями                                                                                              | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                 | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                    | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7                    |
| 162   | ГОСТ 7177-2015                                                                  | Свежие плоды продольственных арбузов | 01.13.21  | 0701-0708       | <p>от нажимов, но не мятых, с царапинами на коже и слегка увядших в совокупности загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами</p> <p>содержание земли, прилипшей к плодам, %</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах и вкус</p> <p>состояние плодов</p> <p>степень зрелости</p> <p>массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта</p> <p>наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и исторченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых</p> <p>массовая доля арбузов, не соответствующих требованиям по калибровке (в случае калибровки), %</p> | -                    |
| 163   | ГОСТ 7178-2015                                                                  | Свежие дыни                          | 01.13     | 0701-0708       | <p>Органолептические показатели:</p> <p>внешний вид</p> <p>запах и вкус</p> <p>состояние плодов</p> <p>зрелость плодов</p> <p>массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта %</p> <p>наличие живых сельскохозяйственных вредителей,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Диапазон определения                           |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 7                                              |
| 164   | ГОСТ 21713-76                                                                   | Свежие плоды груш    | 01.24.21  | 0801-0813       | <p>плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом незрелых и перезрелых</p> <p>Массовая доля плодов (в случае калибровки), не соответствующих требованиям по калибровке, %</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид</li> <li>- степень зрелости</li> <li>- запах и вкус</li> <li>- размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм</li> <li>- массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам, %</li> <li>- плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодояжоркой, %</li> <li>- не соответствующих размеру, установленному для данного товарного сорта, но соответствующих размеру для более низкого товарного сорта, %</li> <li>- наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ</li> <li>- наличие посторонней примеси</li> <li>- наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</li> </ul> | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                    | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Диапазон определения                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                       | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7                                    |
| 165   | ГОСТ 21714-76 п. 3                                                              | Свежие группы ранних сроков созревания                                                                                  | 01.24.21  | 0801-0813       | жизнедеятельности<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>зрелость<br>размер по наибольшему поперечному диаметру, мм<br>механические повреждения<br>повреждения вредителями и болезнями<br>загнившие плоды                                                                                                                                                                                                                                                                         | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-           |
| 166   | ГОСТ 32286-2013 п.9.2.5                                                         | Свежие сливы помолологических сортов (и межвидовые гибриды сливы абрикоса) обладающие признаками, характерными для слив | 01.24.27  | 0801-0813       | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>степень зрелости слив<br>размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм<br>содержание плодов, не соответствующих минимальным размерам или размерам, указанным на упаковке, %<br>содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %<br>наличие сельскохозяйственных вредителей<br>содержание гнилых, перезревших и зеленых плодов<br>наличие посторонних примесей | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 167   | ГОСТ 21921-76 п.3.1                                                             | Свежие плоды вишни и черешни культурных сортов и гибридов                                                               | 01.24.24  | 0801-0813       | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>степень зрелости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -<br>-<br>-                          |

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила<br>и методы исследований<br>(испытаний), измерений | Наименование объекта | Код<br>ОКПД2 | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС | Определяемая характеристика<br>(показатель) | Диапазон<br>определения |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                                                                        | 3                    | 4            | 5                  | 6                                           | 7                       |

|     |                     |                                                                                                                                          |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 168 | ГОСТ 32787-2014 п.9 | Плоды свежих абрикосов культурных сортов, а также межвидовые гибриды абрикосов и слив, обладающих признаками, характерными для абрикосов | 01.24.23 | 0801-0813 | <div>размер по наибольшему поперечному диаметру для плодов, мм</div> <div>-</div> <div>массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %</div> <div>-</div> <div>массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки</div> <div>-</div> <div>для плодов, убранных с плодоножкой, - массовая доля плодов без плодоножки, %</div> <div>-</div> <div>Наличие плодов загнивших, увядших, запесневевших, сильно помятых, перезревших</div> <div>-</div> <div>Наличие посторонней примеси</div> <div>-</div> <div>Органолептические показатели:</div> <div>внешний вид</div> <div>-</div> <div>запах и вкус</div> <div>-</div> <div>степень зрелости</div> <div>-</div> <div>размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (мм)</div> <div>-</div> <div>массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %</div> <div>-</div> <div>массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице, %</div> <div>-</div> <div>массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких</div> <div>-</div> |
|-----|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                         |                                                          |       |           |                                                                                                                        |   |
|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|-------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                         |                                                          |       |           | нажимов, %                                                                                                             |   |
|     |                         |                                                          |       |           | наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых                                                                        | - |
|     |                         |                                                          |       |           | наличие минеральных и посторонних примесей                                                                             | - |
|     |                         |                                                          |       |           | наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности                                               | - |
| 169 | ГОСТ 32786-2014 п.9     | Свежий столовый виноград                                 | 01.21 | 0801-0813 | Органолептические показатели: внешний вид                                                                              | - |
|     |                         |                                                          |       |           | запах и вкус                                                                                                           | - |
|     |                         |                                                          |       |           | степень зрелости                                                                                                       | - |
|     |                         |                                                          |       |           | размер плодов по наибольшему поперечному диаметру                                                                      | - |
|     |                         |                                                          |       |           | массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %            | - |
|     |                         |                                                          |       |           | массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице, % | - |
|     |                         |                                                          |       |           | массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов, %          | - |
|     |                         |                                                          |       |           | наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых                                                                        | - |
|     |                         |                                                          |       |           | наличие минеральных и посторонних примесей                                                                             | - |
|     |                         |                                                          |       |           | наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности                                               | - |
| 170 | ГОСТ 32287-2013 п.2 п.9 | Целые ядра орехов лещины культурных сортов и их гибридов | 01.25 | 0801-0813 | Органолептические показатели: внешний вид                                                                              | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                     |                                       |       |           |                                                                                                      |   |
|-----|---------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 171 | ГОСТ 16833-2014 п.9 | Ядро грецкого ореха культурных сортов | 01.25 | 0801-0813 | запах и вкус                                                                                         | - |
|     |                     |                                       |       |           | состояние ядер                                                                                       | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли, %    | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля съедобных ядер, %                                                                      | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля ядер орехов лещины других помоложических сортов, %                                     | - |
|     |                     |                                       |       |           | диаметр ядер, мм                                                                                     | - |
|     |                     |                                       |       |           | разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра, мм                           | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля некачественных ядер орехов лещины %                                                    | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру, %                           | - |
|     |                     |                                       |       |           | наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений                   | - |
|     |                     |                                       |       |           | м.д. влаги, %                                                                                        | - |
|     |                     |                                       |       |           | Органолептические показатели:                                                                        | - |
|     |                     |                                       |       |           | внешний вид                                                                                          | - |
|     |                     |                                       |       |           | запах и вкус                                                                                         | - |
|     |                     |                                       |       |           | состояние ядер                                                                                       | - |
|     |                     |                                       |       |           | наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, %                                               | - |
|     |                     |                                       |       |           | массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске, %                               | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  |              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                           |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 172 | ГОСТ Р 53596-2009                                                                                                                              | Плоды цитрусовых культур (апельсины, помпельмусы или помело, лимоны, грейпфруты и его гибриды, лаймы - плоды от крупноплодных сортов и их гибриды, мандарины их гибридов, клементины, танжерини) | 01.30.10.135 | 0801-0813       | массовая доля ядер с поверхностными царапинами (только для половинок), %<br>м.д. влаги, %<br>Органолептические показатели: внешний вид<br>запах и вкус<br>окраска<br>размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см<br>массовая доля плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых, % | -<br>-<br>-<br>-<br>-                     |
| 173 | ГОСТ 10856-96 п. 4.3                                                                                                                           | Семена масличных культур, включая сою, используемые в качестве сырья для масложировой промышленности                                                                                             | 01.11        | 0801-0802       | м.д. влаги, %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                                         |
| 174 | ГОСТ Р 54644-2011 п.6.2                                                                                                                        | Натуральный мед                                                                                                                                                                                  | 01.49.21     |                 | Органолептические показатели: внешний вид (консистенция)<br>аромат<br>вкус<br>признаки брожения                                                                                                                                                                                                                                  | -<br>-<br>-<br>-                          |
| 175 | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.2, п.3, п.4, п.6, п.7, п.8, п.9, п.11, п.13 | Мёд                                                                                                                                                                                              | 01.49.21     | 0409 00000<br>0 | Органолептические показатели: цвет<br>аромат<br>вкус<br>консистенция<br>м.д. воды, %<br>амилазная (диастазная) активность<br>общая кислотность<br>оксиметилфурфурол<br>механические примеси<br>редуцирующие сахара<br>м.д. сахарозы, %<br>определение падевого меда                                                              | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                          | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                             | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7                    |
| 176   | ГОСТ 31774-2012                                                                 | Мёд                                                                                                                                           | 01.49.21  | 0409 000000     | определение крахмальной патоки<br>м.д. воды, %                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                    |
| 177   | ГОСТ 32167-13 п.6                                                               | Мёд                                                                                                                                           | 01.49.21  | 0409 000000     | м. д. редуцирующих сахаров и массовой доли сахарозы (в пересчете на безводное вещество), %                                                                                                                                                                                                                                                       | -                    |
| 178   | ГОСТ Р 54386-2011 п. 7.                                                         | Мёд                                                                                                                                           | 01.49.21  | 0409 000000     | диагностическое число, ед. Готе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                    |
| 179   | ГОСТ 31768-2012 п.3.4.                                                          | Натуральный мёд                                                                                                                               | 01.49.21  | 0409 000000     | качественная реакция на ГМФ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                    |
| 180   | ГОСТ Р 54386-2011 п.10                                                          | Мёд                                                                                                                                           | 01.49.21  | 0409 000000     | м. д. нерастворимых в воде примесей, %                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -                    |
| 181   | ГОСТ 32169-2013 п.10.3                                                          | Мёд                                                                                                                                           | 01.49.21  | 0409 000000     | свободная кислотность, мэкв/кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                    |
| 182   | ГОСТ 32168-2013                                                                 | Натуральный падевый мёд                                                                                                                       | 01.49.21  | 0409 000000     | определение падевого мёда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                    |
| 183   | ГОСТ 28887-90 п.3.1, п.3.2, п.3.4, п.3.5, п.3.6, п.3.7, п.3.10                  | Сухая цветочная пыльца (пчелиные обножки), заготавливаемая для использования в пищевых и кормовых целях, а также для промышленной переработки | 01.49     | 0410 00 00 0    | отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>цвет<br>запах<br>вкус<br>консистенцию<br>пораженность плесенью или личинками моли<br>механические примеси<br>м.д. влаги, %<br>концентрации водородных ионов (рН) водного раствора цветочной пыльцы с массовой долей 2%<br>м.д. сырого протеина, %<br>показатель окисляемости, сек. | -                    |
| 184   | ГОСТ 31776-2012 п.5.4, п.6.2, п.6.3, п.6.4, п.6.5, п.6.6                        | Перга                                                                                                                                         | 01.49     | 0410 00 0000    | отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             |                                                                             |   |
|-----|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | цвет                                                                        | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | поражение восковой молью                                                    | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | механические примеси                                                        | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | запах                                                                       | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | вкус                                                                        | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | м.д. воды %                                                                 | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | окисляемость, с, не более                                                   | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | концентрация водородных ионов (рН) водного раствора м.д. 2%                 | - |
| 185 | ГОСТ 28886-90 п.3.1, п.3.2, п.3.3, п.3.5, п.3.6.1, п.4 | Прополис                                                                     | 01.49.24           | 0410 00000<br>0                             | отбор проб                                                                  | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | Органолептические показатели: внешний вид                                   | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | консистенция                                                                | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | цвет                                                                        | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | запах                                                                       | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | вкус                                                                        | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | окисляемость (сек.)                                                         | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | м.д. воска, %                                                               | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | м.д. механических примесей%                                                 | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | м.д. флавоноидных и других фенольных соединений                             | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | количество окисляемых веществ в 1 см³ раствора окислителя на 1 мг прополиса | - |
| 186 | ГОСТ 27558-87 п.3.1, п.3.2                             | Мука и отруби                                                                | 10.13.16           | 2302-2306<br>1206-1207<br>1001-1008<br>2301 | Органолептические показатели: цвет                                          | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | запах                                                                       | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | вкус и хруст                                                                | - |
| 187 | ГОСТ 13979.4-68 п.2, п.3, п.4, п.5                     | Жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян | 10.41,<br>10.41.41 | 2302-2306                                   | Органолептические показатели: цвет                                          | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | запах                                                                       | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | количество темных включений                                                 | - |
|     |                                                        |                                                                              |                    |                                             | содержание мелочи                                                           | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                             | Код ОКПД2          | Код ТН ВЭД ЕАЭС                    | Определяемая характеристика (показатель)                                                 | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                | 4                  | 5                                  | 6                                                                                        | 7                    |
| 188   | ГОСТ 27559-87                                                                   | Мука и отруби                                                                                                                                    | 10.13.16, 10.61    | 2302-2306 1206-1207 1001-1008 2301 | зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами), экз/кг | -                    |
| 189   | ГОСТ 17681-82 п.1, п.2.1, п.2.2, п.2.3, п.2.11, п.2.12                          | Кормовая мука животного происхождения, костяная мука для минерального подкорма животных и птиц, рого-копытная мука, кормовой белковый концентрат | 10.13.16           | 1001-1008 1201-1207                | отбор проб                                                                               | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                  |                    |                                    | крупности помола                                                                         | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                  |                    |                                    | металломагнитные примеси                                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                  |                    |                                    | м.д. влаги, %                                                                            | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                  |                    |                                    | м.д. клетчатки, %                                                                        | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                  |                    |                                    | м.д. фосфора, %                                                                          | -                    |
| 190   | ГОСТ 32933-2014                                                                 | Корма, комбикорма                                                                                                                                | 01, 10.91.10.180   | 1001-1008 1201-1207                | м.д. сырой золы, %                                                                       | -                    |
| 191   | ГОСТ 9404-88                                                                    | Мука и отруби                                                                                                                                    | 10.13.16 10.61     | 2302-2306 1206-1207 1001-1008 2301 | м.д. влаги, %                                                                            | -                    |
| 192   | ГОСТ 31640-2012 п.5, 6, 7                                                       | Все виды кормов растительного и животного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты    | 10.9               | 1001-1008 1201-1207 2302-2306      | м.д. сухого вещества, %                                                                  | -                    |
| 193   | ГОСТ 27494-2016                                                                 | Мука и отруби                                                                                                                                    | 10.13.16 10.61     | 2302-2306 1206-1207 1001-1008 2301 | м.д. золы, %                                                                             | -                    |
| 194   | ГОСТ 13979.6-69 п.2.3                                                           | Жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян                                                                     | 10.41, 10.41.41    | 2302-2306                          | м.д. золы, %                                                                             | -                    |
| 195   | ГОСТ 13496.19-2015 п.7, п.9                                                     | Корма, комбикорма и комбикормовое сырье                                                                                                          | 10.9 10.91.10.180  | 1001-1008 1201-1207                | м.д. нитратов, %                                                                         | -                    |
| 196   | ГОСТ 13496.1-98                                                                 | Комбикорма и комбикормовое сырье                                                                                                                 | 10.9, 10.91.10.180 | 1001-1008 1201-1207                | м.д. нитритов, %                                                                         | -                    |
| 197   | ГОСТ 13496.12-98                                                                | Комбикорма и комбикормовое сырье                                                                                                                 | 10.9, 10.91.10.180 | 1001-1008 1201-1207                | м.д. натрия и хлорида натрия, %                                                          | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                                  |                    |                                    | общая кислотность, рН                                                                    | до 8,20              |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                      | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Код ОКПД2             | Код ТН ВЭД ЕАЭС                     | Определяемая характеристика (показатель)                                                     | Диапазон определения  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4                     | 5                                   | 6                                                                                            | 7                     |
| 198   | ГОСТ 13496.17-95                                                                                                                     | Корма растительного происхождения: сено, силос, сенаж, искусственно высушенные травяные корма, муку из древесной зелени, зеленую массу травянистых культур                                                                                                                                                                                                                                                 | 01.1.01.2<br>01.11    | 1001-1008<br>1201-1207              | м.д. каротина, %                                                                             | -                     |
| 199   | ГОСТ 29113-91 п.2                                                                                                                    | Комбикорма; белково-витаминные добавки, содержащие карбамид, карбамидный концентрат                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10.9,<br>10.91.10.180 | 1001-1008<br>1201-1207              | м.д. карбамида %                                                                             | -                     |
| 200   | ГОСТ 32933-2014                                                                                                                      | Корма, комбикорма                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10.9,<br>10.91.10.180 | 1001-1008<br>1201-1207              | м.д. сырой золы %                                                                            | -                     |
| 201   | ГОСТ 31674-2012 п.5                                                                                                                  | Фуражное зерно (пшеницу, кукурузу, овес, ячмень) и продукты его переработки (муку, крупу, отруби, лузгу, жмыхи, шроты); растительные корма (сено, солому, травяную муку); комбикорма для продуктивных и непродуктивных животных (в том числе консервы) и сырье для их производства (корма животного происхождения; продукты микробиологического синтеза; сухое молоко; концентрированные кормовые добавки) | 01.1, 01.2            | 1001-1008<br>1201-1207              | общая токсичность                                                                            | -                     |
| 202   | ГОСТ Р 55986-2014 п.8.15                                                                                                             | Силос из кормовых растений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 01.1,<br>01.2         | 1001-1008<br>1201-1207              | м.д. органических кислот, %:<br>уксусной<br>масляной<br>молочной                             | -<br>-<br>-           |
| 203   | ГОСТ 26180-84 п.3                                                                                                                    | Корма растительного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 01.1, 01.2            | 1001-1008<br>1201-1207              | активная кислотность, pH                                                                     | 1-14                  |
| 204   | Методические указания по санитарно-микробиологической оценке и улучшению качества кормов. ГУВ Мин. с/х СССР 25.02.85 г. Приложение 1 | Грубые, концентрированные (зерно, продукты его переработки, дрожжи кормовые, жмыхи, шроты) и комбинированные корма                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 01.1, 01.2            | 1001-1008<br>1201-1207<br>2302-2306 | Афлатоксин В1, мг/кг                                                                         | -                     |
| 205   | Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных           | Кровь, моча, молоко                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                     | -                                   | общий белок, %<br>глюкоза, %<br>фосфор неорганический, %<br>кальций (общий), %<br>каротин, % | -<br>-<br>-<br>-<br>- |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                    | Наименование объекта                                                                                   | Код ОКПД2   | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                        | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Диапазон определения                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                  | 3                                                                                                      | 4           | 5                                                      | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 7                                   |
| 206   | лабораториях. ГУВ Минсельхоз СССР от 1981г.                                                                        |                                                                                                        |             |                                                        | резервная щелочность по CO <sub>2</sub> , об. %<br>витамины А, мкг<br>содержание кетоновых тел<br>кислотность, °Т<br>содержание кетоновых тел<br>удельный вес мочи, г/см <sup>3</sup><br>рН<br>отбор проб                                                                                                                           | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>1-14  |
| 207   | МУК 4.2.2661-10, п.6.1, п.6.2, п.7.1, п.7.2, п.7.3, п.8.1<br>МУК 4.2.1884-2004 п.2.7, п.2.8, п.2.10, приложение 1  | Объектами окружающей среды (почва, вода, навоз и навозные стоки)<br>Воды поверхностных водных объектов | -           | -                                                      | жизнеспособные яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших (лямблий)<br>общее микробное число<br>общие и термотолерантные колиформные бактерии<br>патогенные бактерий семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella<br>Сальмонеллы<br>Споры сульфитредуцирующих бактерий<br>БГКП<br>отбор проб<br>м.д. активного хлора, % | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>15-30 |
| 208   | МУК 4.2.2793-10                                                                                                    | Воды поверхностных водных объектов                                                                     | -           | -                                                      | Сальмонеллы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                   |
| 209   | МУК 4.2.2314-2008                                                                                                  | Вода                                                                                                   | -           | -                                                      | Споры сульфитредуцирующих бактерий                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                                   |
| 210   | ГОСТ Р 54562-2011 п.7.1, п.7.4                                                                                     | Хлорная известь                                                                                        | -           | -                                                      | БГКП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                   |
| 211   | Лабораторные исследования в ветеринарии под ред. В.Я. Антонова и П.Н. Блинова, изд. "Колос" Москва, 1971г. стр.633 | Хлорная известь                                                                                        | -           | -                                                      | отбор проб<br>м.д. активного хлора, %                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15-30                               |
| 212   | МУК 4.4.1.011-93                                                                                                   | Продовольственное сырье и пищевые продукты                                                             | 01.03.10.11 | 0201-0207 0210 1601-1602 0301 - 0307 99 800- 0.0308 90 | летучие N-нитрозамины, мкг/кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | от 1                                |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                    | Код ОКПД2       | Код ТН ВЭД ЕАЭС                        | Определяемая характеристика (показатель)                | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                       | 4               | 5                                      | 6                                                       | 7                    |
| 213   | ГОСТ 3623-2015 п.6.2                                                            | Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыровотку                        | 10.5            | 91 8400 04 06 0401 0402 0404 0405 0406 | определение пастеризации                                | -                    |
| 214   | ГОСТ 32261-2013 п.7.5                                                           | Сливочное масло                                                         | 10.51           | 0406 10 200                            | термостойчивость                                        | -                    |
| 215   | ГОСТ 5667-65                                                                    | Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия                           | 10.7            | 1905                                   | Органолептические показатели: форма                     | -                    |
| 216   | ГОСТ 21094-75                                                                   | Хлеб и хлебобулочные изделия                                            | 10.7            | 1905                                   | поверхность                                             | -                    |
| 217   | ГОСТ 5670-96 п.2, п.5.1.2                                                       | Хлебобулочные изделия                                                   | 10.7            | 1905                                   | цвет                                                    | -                    |
| 218   | ГОСТ 5669-96                                                                    | Хлебобулочные изделия                                                   | 10.7            | 1905                                   | масса изделия                                           | -                    |
| 219   | ГОСТ 5672-68 п.3                                                                | Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку | 10.7            | 1905                                   | влажность, %                                            | -                    |
| 220   | ГОСТ 5668-68 п.4                                                                | Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку                   | 10.7            | 1905                                   | кислотность, °Т                                         | -                    |
| 221   | ГОСТ 24557-89 п.3.3.2                                                           | Сдобные хлебобулочные изделия                                           | 10.7            | 1905                                   | пористость мякши, %                                     | -                    |
| 222   | ГОСТ 27839-2013 п.9.4                                                           | Пшеничная мука                                                          | 10.61.21        | 1101 00                                | м.д. сахара, %                                          | -                    |
| 223   | ГОСТ 9404-88                                                                    | Мука и отруби                                                           | 10.61.21, 10.61 | 1101 00                                | м.д. жира, %                                            | -                    |
| 224   | ГОСТ 26361                                                                      | Пшеничная мука, ржаная хлебопекарная мука                               | 10.61           | 1101 00                                | м.д. начинки, %                                         | -                    |
| 225   | ГОСТ 27494 п.3                                                                  | Мука и отруби                                                           | 10.61           | 1101 00                                | качество сырой клейковины                               | -                    |
| 226   | ГОСТ 27558-87                                                                   | Мука и отруби                                                           | 10.61           | 1101 00                                | влажность, %                                            | -                    |
| 227   | ГОСТ 27560-87                                                                   | Мука и отруби                                                           | 10              | 1101 00                                | белизна, у е                                            | -                    |
| 228   | ГОСТ 27669-88                                                                   | Пшеничная хлебопекарная мука                                            | 10.61.21        | 1101 00                                | зольность (м.д. золы), %                                | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | Органолептические показатели: цвет                      | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | запах                                                   | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | вкус                                                    | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | хруст                                                   | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | крупность                                               | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | Органолептические показатели (выпеченного хлеба): форма | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                         |                 |                                        | поверхность корки                                       | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                | Код ОКПД2   | Код ТН ВЭД ЕАЭС         | Определяемая характеристика (показатель)                                     | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                   | 4           | 5                       | 6                                                                            | 7                    |
| 229   | ГОСТ 20239-74                                                                   | Мука, крупа и отруби                                                                                | 10.61       | 1101 00                 | цвет корки                                                                   | -                    |
| 230   | ГОСТ 27676-88                                                                   | Зерно пшеницы, ржи, выработанную из него муку                                                       | 01.11.10.61 | 1001-1008               | состояние мякоти (цвет, равномерность корки, эластичность)                   | -                    |
| 231   | ГОСТ 12787-81 п.1, п.1.3                                                        | Пиво и пивные напитки                                                                               | 11.05       | 2201<br>2202            | пористость (по крупности, по равномерности, по толщине стенок пор, липкость) | -                    |
| 232   | ГОСТ 12788-87                                                                   | Пиво                                                                                                | 11.05       | 91 8400                 | вкус                                                                         | -                    |
| 233   | ГОСТ 31764-2012                                                                 | Пиво                                                                                                | 11.05       | 91 8400                 | хруст                                                                        | -                    |
| 234   | ГОСТ 12789-87 п.1                                                               | Пиво и пивные напитки                                                                               | 11.05       | 91 8400                 | комкуемость при разжевывании                                                 | -                    |
| 235   | ГОСТ 30060-93                                                                   | Пиво и пивные напитки                                                                               | 11.05       | 2201<br>2202<br>91 8400 | крошковатость                                                                | -                    |
| 236   | ГОСТ 10840-64 п.4                                                               | Зерно пшеницы, ржи, ячменя, овса, предназначенное для продовольственных и непродовольственных целей | 01.11       | 1001-1008               | формоустойчивость                                                            | -                    |
| 237   | ГОСТ 10846-91                                                                   | Зерно и продукты его переработки                                                                    | 01.11       | 1001-1008               | металломагнитные примеси, %                                                  | -                    |
| 238   | ГОСТ 10940-64                                                                   | Зерно, предназначенное для производственных, фуражных и технических целей                           | 01.11       | 1001-1008               | число падения, сек                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | определение спирта                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | м.д. действительного экстракта, %                                            | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | кислотность, °Т                                                              | 1,3-6                |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | pH                                                                           | 3,8-4,8              |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | цвет, см <sup>3</sup> I <sub>2</sub> /100см <sup>3</sup>                     | 0,1-4                |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | Органолептические показатели:                                                | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | внешний вид                                                                  | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | прозрачность                                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | вкус и аромат                                                                | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | высота пены                                                                  | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | пеностойкость                                                                | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | объем продукции                                                              | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | натура                                                                       | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | м.д. белка %                                                                 | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                     |             |                         | типовой состав                                                               | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                        | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                           | Код ОКПД2      | Код ТН ВЭД ЕАЭС                      | Определяемая характеристика (показатель)                | Диапазон определения |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                              | 4              | 5                                    | 6                                                       | 7                    |
| 239   | ГОСТ 10967-90                                                                                          | Зерно зерновых и семена зернобобовых культур                                                                                                                                                                                                                   | 01.11          | 1001-1008                            | запах                                                   | -                    |
| 240   | ГОСТ 10987-76 п.4.2                                                                                    | Зерно пшеницы и риса                                                                                                                                                                                                                                           | 01.11.01.12    | 1001-1008                            | цвет                                                    | -                    |
| 241   | ГОСТ 13586.5                                                                                           | Зерна зерновых (злаковых), включая кукурузу                                                                                                                                                                                                                    | 01.11, 01.11.2 | 1001-1008                            | стекловидность                                          | -                    |
| 242   | Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях от 25.11.2011 г. | Мука                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.61          | 1101 00                              | влажность, %                                            | -                    |
| 243   | ГОСТ 28038                                                                                             | Продукты переработки плодов и овощей                                                                                                                                                                                                                           | 10.3           | 2001-2009                            | Зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба | -                    |
| 244   | ГОСТ 31904-2012                                                                                        | Пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                               | 01.03, 10.11   |                                      | патулин, мкг/кг                                         | 10,0-75,0            |
| 245   | ГОСТ 26809-89 п.2                                                                                      | Молоко, молочный напиток, молочные и моллосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого | 10.5           | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406 | отбор проб                                              | -                    |
| 246   | ГОСТ 26809.1-2014                                                                                      | Молоко, молочные, молочные составные и моллосодержащие продукты                                                                                                                                                                                                | 10.5           | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406 | отбор проб                                              | -                    |
| 247   | ГОСТ 26809.2-2014                                                                                      | Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты                                   | 10.51          | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406 | отбор проб                                              | -                    |
| 248   | ГОСТ Р ИСО 707-2010 п. 6                                                                               | Молоко и молочные продукты                                                                                                                                                                                                                                     | 10.5           | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406 | отбор проб                                              | -                    |
| 249   | ГОСТ 13586.3-2015                                                                                      | Зерна зерновых (злаковых) и зернобобовых                                                                                                                                                                                                                       | 01.11          | 1001-1008                            | отбор проб                                              | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4         | 5                                                              | 6                                        | 7                    |
| 250   | ГОСТ 32190-2013 п.6.3.4                                                         | культуры и кукурузы в початках                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                                |                                          |                      |
| 251   | ГОСТ 26313-2014                                                                 | Растительные масла<br>Продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10.41     | 1516<br>0701-0708<br>0811<br>0712<br>0904-0910<br>0801<br>0802 | отбор проб                               | -                    |
| 252   | ГОСТ 1750-86                                                                    | Сушеные фрукты, (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.3      | 0701-0708<br>0811<br>0712<br>0904-0910<br>0801<br>0802         | отбор проб                               | -                    |
| 253   | ГОСТ Р 51447-99 п.4                                                             | Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.1      | 0202-0206<br>0407<br>0408                                      | отбор проб                               | -                    |
| 254   | ГОСТ 9792-73 п. 2                                                               | Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты | 10.1      | 0305<br>0305 20 000<br>0                                       | отбор проб                               | -                    |
| 255   | ГОСТ 31467-2012 п.5                                                             | Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы                                                                                                                                                                                                                                                | 10.1      | 0202-0206<br>0407<br>0408                                      | отбор проб                               | -                    |
| 256   | ГОСТ 31654-2012 п.7.1                                                           | Пищевые куриные яйца - диетические и столовые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 01.47     | 0201-0207<br>0210<br>1601-1602<br>0407-0408                    | отбор проб                               | -                    |
| 257   | ГОСТ 31655-2012 п.7.1                                                           | Пищевые яйца - индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 01.47     | 0201-0207<br>0210                                              | отбор проб                               | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                             | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                           | Код ОКПД2               | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                          | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                              | 4                       | 5                                                                                        | 6                                        | 7                    |
| 258   | ГОСТ 13928-84 п.2                                                                                                                                                           | Молоко и сливки                                                                                                                                                                                                                                                |                         | 1601-1602<br>0407-0408                                                                   |                                          |                      |
| 259   | ГОСТ 3622-68                                                                                                                                                                | Молоко, молочный напиток, молочные и моллосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого | 10.5                    | 0401<br>0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406                                             | отбор проб                               | -                    |
| 260   | ГОСТ 32189-2013 п.5.2                                                                                                                                                       | Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры                                                                                                                                                                                                                        | 10.42                   | 1516-1518<br>1001-1008<br>1206-1207<br>1516-1518<br>1001-1008<br>2201<br>2202<br>91 8400 | отбор проб                               | -                    |
| 261   | ГОСТ 31339-2006                                                                                                                                                             | Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них                                                                                                                                                                                                      | 03, 10.2                | 0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90                                                      | отбор проб                               | -                    |
| 262   | ГОСТ 8756.0-70                                                                                                                                                              | Консервированные пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                              | 10.13, 10.20            | 0201-0207<br>0210<br>1601-1602<br>0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90<br>0701-0708       | отбор проб                               | -                    |
| 263   | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980г. | Растительные пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                  | 01, 10.3., 10.4<br>10.6 | 0701-0708                                                                                | отбор проб                               | -                    |
| 264   | ГОСТ 7194-81 п. 2.1                                                                                                                                                         | Картофель свежий                                                                                                                                                                                                                                               | 01.13.51                | 0701                                                                                     | отбор проб                               | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                                      | Наименование объекта                                                                                                               | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС        | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                    | 3                                                                                                                                  | 4         | 5                      | 6                                        | 7                    |
| 265   | ГОСТ 10852-86 п. 2                                                                                                                                                                   | Семена масличных культур, включая сою и арахис                                                                                     | 01.11     | 0801-0802              | отбор проб                               | -                    |
| 266   | ГОСТ Р ИСО 24333-2011 п.5                                                                                                                                                            | Зерно и продукты его переработки                                                                                                   | 01.11     | 1001-1008              | отбор проб                               | -                    |
| 267   | ГОСТ 17536-82 п.2                                                                                                                                                                    | Кормовая мука животного происхождения,                                                                                             | 10.13.16  | 1001-1008<br>1201-1207 | отбор проб                               | -                    |
| 268   | ГОСТ 27668-88 п.2.2                                                                                                                                                                  | Мука и отруби                                                                                                                      | 01.10     | 1905                   | отбор проб                               | -                    |
| 269   | ГОСТ 13979.0-86                                                                                                                                                                      | Жмыхи, шроты и горчичный порошок                                                                                                   | 01.10     | 1001-1008<br>1201-120  | отбор проб                               | -                    |
| 270   | ГОСТ Р ИСО 6497-2014                                                                                                                                                                 | Корма                                                                                                                              | 10.9      | 1001-1008<br>1201-1207 | отбор проб                               | -                    |
| 271   | ГОСТ 29142-91                                                                                                                                                                        | Семена масличных культур                                                                                                           | 01.11     | 0801-0802              | отбор проб                               | -                    |
| 272   | ГОСТ 31861-2012                                                                                                                                                                      | Вода                                                                                                                               | -         | -                      | отбор проб                               | -                    |
| 273   | ГОСТ 31942-2012                                                                                                                                                                      | Поверхностные, подземные, сточные воды                                                                                             | -         | -                      | отбор проб                               | -                    |
| 274   | ГОСТ 12786-80                                                                                                                                                                        | Пиво                                                                                                                               | 11.05     | 91 8400                | отбор проб                               | -                    |
| 275   | ГОСТ 6687.0-86                                                                                                                                                                       | Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат кислого сула, концентраты и экстракты квасов, колер           | 11.07     | 2201                   | отбор проб                               | -                    |
| 276   | ГОСТ 26503-85                                                                                                                                                                        | Биологический материал павших животных: паренхиматозные органы всех видов животных                                                 | -         | -                      | клостридиозы                             | -                    |
| 277   | Методические указания по бактериологической диагностике колибактериоза (эшерихиоза) животных Департамент ветеринарии МСХ и П. РФ №13-7-2/2117 от 27.07.2000.                         | паренхиматозные органы всех видов паренхиматозные органы всех видов молодняка животных; паренхиматозные органы всех видов животных | -         | -                      | колибактериоз (эшерихиоз)                | -                    |
| 278   | Методические указания по лабораторной диагностике смешанной кишечной инфекции молодняка животных, вызываемой патогенными энтеробактериями Департамент ветеринарии Министерства с/х и | паренхиматозные органы всех видов молодняка животных; паренхиматозные органы всех видов животных                                   | -         | -                      | патогенные энтеробактерии                | -                    |

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила<br>и методы исследований<br>(испытаний), измерений                                                                     | Наименование объекта                                                                             | Код<br>ОКПД2 | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС | Определяемая характеристика<br>(показатель) | Диапазон<br>определения |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                                                                                                                                            | 3                                                                                                | 4            | 5                  | 6                                           | 7                       |
|          | продовольствия РФ №13-7-2/1759 от 11.11.1999г.                                                                                                               |                                                                                                  |              |                    |                                             |                         |
| 279      | Методические указания по лабораторной диагностике стрептококков животных ГУВ Минсельхозпрод СССР от 25.09.1990                                               | паренхиматозные органы всех видов молодняка животных; паренхиматозные органы всех видов животных | -            | -                  | стрептококкоз                               | -                       |
| 280      | Лабораторная диагностика листериоза животных и людей, меры борьбы и профилактики. ГУВ Госагропрома СССР, ГУВ карантинных инфекций МЗ СССР от 13.02.1987 №6/н | паренхиматозные органы всех видов молодняка животных; паренхиматозные органы всех видов животных | -            | -                  | листериоз                                   | -                       |
| 281      | Методические указания по лабораторной диагностике рожи (эризипелы). Департамент ветеринарии МСХ РФ. №13-5-02/0005 от 26.01.01.                               | паренхиматозные органы свиней                                                                    | -            | -                  | рожа - эризипеллоид                         | -                       |
| 282      | Наставление по диагностике бруцеллеза животных. Департамент ветеринарии МСХ РФ. №13-5-02/0850 от 29.09.2003                                                  | аборт-плоды всех видов животных                                                                  | -            | -                  | бруцеллез                                   | -                       |
| 283      | МУ по лабораторной диагностике пастереллезов животных и птиц. ГУВ Минсельхозпрод СССР №22-7/82 от 20.08.1992                                                 | паренхиматозные органы всех видов животных                                                       | -            | -                  | пастереллез                                 | -                       |
| 284      | Методические указания по лабораторным исследованиям на псевдомоноз животных и птиц ГУВ Госагропром СССР №432-3 от 14.11.88.                                  | паренхиматозные органы всех видов животных                                                       | -            | -                  | псевдомоноз                                 | -                       |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                      | Наименование объекта                                             | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                    | 3                                                                | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |
| 285   | Методические указания по лабораторной диагностике некробактериоза ГУВ Госагропром СССР 1987                                                                          | конечности КРС                                                   | -         | -               | некробактериоз                           | -                    |
| 286   | Наставление по диагностике туберкулеза животных. Департамент ветеринарии МСХ РФ от 18/11.2002                                                                        | паренхиматозные органы и лимфатические узлы всех видов животных  | -         | -               | туберкулез                               | -                    |
| 287   | ГОСТ 26073-84                                                                                                                                                        | паренхиматозные органы и лимфатические узлы всех видов животных  | -         | -               | паратуберкулез                           | -                    |
| 288   | Методические указания по лабораторной диагностике трихомоноза крупного рогатого скота №13-7-2/555 Департамента ветеринарии Минсельхозпрод. РФ 1996                   | аборт плоды КРС, сперма, слизь                                   | -         | -               | трихомоноз                               | -                    |
| 289   | Методические указания по лабораторным исследованиям на дизентерию свиней вызываемую трепонемой ГУВ Минсельхозпрод - СССР №115-6а от 1983 г.                          | паренхиматозные органы свиней                                    | -         | -               | дизентерия                               | -                    |
| 290   | Временной инструкция по диагностике, профилактике и ликвидации вибриозов КРС и овец. ГУВ Минсельхозпрод СССР от 5.03.1971. с изменениями от 13.05.1976., 06.03.1979. | паренхиматозные органы КРС, сперма, слизь                        | -         | -               | вибриоз                                  | -                    |
| 291   | ГОСТ 25753-83                                                                                                                                                        | Трупы мелких животных, головы от крупных животных, головной мозг | -         | -               | Болезнь Ауэски                           | -                    |
| 292   | Методические указания по лабораторной диагностике бешенства животных с/х.                                                                                            | Трупы мелких животных, головы от крупных животных, головной мозг | -         | -               | бешенство                                | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                 | Наименование объекта                 | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                   | Диапазон определения |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                               | 3                                    | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7                    |
| 293   | ГУВМСХ РФ от 27.02.1990 №6/н<br>Методические указания по лабораторной диагностике американского гнильца пчел ГУВ Госагропром СССР от 18.08.1986 №433-6          | Трупы насекомых: пчел, расплод       |           |                 | американский гнилец                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                    |
| 294   | Методические указания по лабораторной диагностике цитробактериоза пчел. Департамент ветеринарии министерства с/х и продовольствия РФ №19-7-2/83 от 05.05.1994г. | Трупы насекомых: пчел, расплод       |           |                 | цитробактериоз                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                    |
| 295   | Методические указания по бактериологическому исследованию молока и секрета вымени коров. ГУВ МСХ СССР 30.12.1983. №115-69                                       | Молоко и секрет вымени больных коров |           |                 | стафилококк, стрептококк, синегнойная палочка, эшерихии коли                                                                                                                                                                                                                               | -                    |
| 296   | ГОСТ 21237-75                                                                                                                                                   | Мясо вынуждено забитых животных      |           |                 | Бациллы сибирской язвы<br>Бактерий из рода сальмонелл,<br>Бактерий из рода кишечной палочки-эшерихий,<br>бактерий из рода протей, бактерий рожи свиней, бактерий листериоза, бактерий пастереллеза, бактерий из группы кокков) и анаэробных бактерий (патогенных и токсигенных клостридий) | -                    |
| 297   | Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных<br>Федеральное агентство по с/х МСХ РФ<br>№5-1-14/971 от 3.10.2005г                       | Мясо вынуждено забитых животных      |           |                 | иерсиниоз                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                     | Наименование объекта                                                                                                                            | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                  | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                   | 3                                                                                                                                               | 4         | 5               | 6                                                                                                         | 7                    |
| 298   | Методические указания по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору №432-3 от 16.05.1988 Госагропром СССР                             | Контроль качества профилактической и вынужденной дезинфекции объектов                                                                           | -         | -               | Наличие: бактерий группы кишечной палочки стафилококков спорообразующих рода Bacillus                     | -                    |
| 299   | Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору №452/3 от 10.07.1988г. Госагропром СССР | Санитарное состояние технологического оборудования производственных цехов, мясокомбинатов, птицефабрик, молочно-товарных ферм, колхозных рынков | -         | -               | Определение качества дезинфекции качественный анализ на наличие: сальмонелл коли-титр КМАФАнМ БГКП протей | -                    |
| 300   | МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами N26571982 г.                                      | Предприятия общественного питания и торговли                                                                                                    | -         | -               | Определение качества дезинфекции качественный анализ на наличие: сальмонелл коли-титр КМАФАнМ БГКП протей | -                    |
| 301   | Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов №4.2.735-99 от 25.04.99г.                                                             | Фекалии животных                                                                                                                                | -         | -               | наличие гельминтов нематоды в том числе аскариды цестоды трематоды эймериоз                               | -                    |
| 302   | Методические указания по лабораторной диагностике эймериоза животных от 5.06.2000 №13-7-2/2045                                                                      | Фекалии животных                                                                                                                                | -         | -               | наличие гельминтов нематоды в том числе аскариды цестоды трематоды эймериоз                               | -                    |
| 303   | МУ 4.2.2413-2008 от                                                                                                                                                 | Биологический материал от больных и                                                                                                             | -         | -               | сибирская язва                                                                                            | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                           | Наименование объекта                                    | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                         | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                         | 3                                                       | 4         | 5               | 6                                                                                                                                                                | 7                    |
|       | 01.09.2008г. Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя сибирской язвы                                                                                            | умерших животных, материал из объектов окружающей среды |           |                 |                                                                                                                                                                  |                      |
| 304   | Наставление по диагностике бруцеллеза животных №13-02/0850 от 29.09.2003г.                                                                                                | Сыворотка крови животных                                | -         | -               | бруцеллез                                                                                                                                                        | -                    |
| 305   | МУ № 13-7-3/150<br>Методические указания по лабораторным исследованиям на трипаносомозы лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак (от 6.10.1994)                           | Сыворотка крови животных                                | -         | -               | случная болезнь лошадей                                                                                                                                          | -                    |
| 306   | № 13-7-2/537 Наставление по диагностике сапа (от 26.02.1996)                                                                                                              | Сыворотка крови животных                                | -         | -               | сап лошадей                                                                                                                                                      | -                    |
| 307   | Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота №13-7-2/2130                                                                                         | Сыворотка крови КРС<br>Стабилизированная кровь КРС      | -         | -               | лейкоз КРС, обнаружение специфических преципитирующих антител к антигенам вируса лейкоза                                                                         | -                    |
| 308   | Инструкция по применению Набора для выявления антител к вирусу лейкоза крупного рогатого скота в сыворотке крови и молоке иммуноферментным методом (ИФА) от 10.03.2010 г. | Сыворотка крови КРС<br>Стабилизированная кровь КРС      | -         | -               | иммунохимическая реакция взаимодействия антиген-антитело и использование в качестве индикатора этой реакции маркированных этими ферментами антител или антигенов | -                    |
| 309   | Инструкция по применению красителя азур-эозин по Романовскому                                                                                                             | Сыворотка крови КРС<br>Стабилизированная кровь КРС      | -         | -               | определение количества лейкоцитов в 1 мкл крови.<br>определение абсолютного количества лимфоцитов в 1 мкл крови                                                  | -                    |
| 310   | Методические указания по                                                                                                                                                  | Сыворотка крови животных                                | -         | -               | хламидиоз                                                                                                                                                        | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                                   | Наименование объекта                  | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                 | 3                                     | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |
| 311   | лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных №13-7-2/643 (от 30.06.1999)<br>Инструкция о мероприятиях по профилактике и борьбе с листериозом животных от 13.02.1987г. | Сыворотка крови животных              | -         | -               | листериоз                                | -                    |
| 312   | Инструкция по применению Набора диагностического для постановки реакции связывания компонента (РСК листериозе от 16.10.2017г.)                                                    | Сыворотка крови животных              | -         | -               | листериоз                                | -                    |
| 313   | Инструкция о мероприятиях по профилактике и ликвидации инфекционной болезни овец, вызываемой БРУЦЕЛЛА ОВИС № 22-3/53 (инфекционный эпидидимит баранов) (03.07.1992)               | Сыворотка крови животных              | -         | -               | эпидидимит баранов                       | -                    |
| 314   | Наставление по исследованию коженого и мехового сырья на сибирскую язву реакцией преципитации (от 25.05.1971)                                                                     | Коженое сырье                         | -         | -               | сибирская язва                           | -                    |
| 315   | Инструкция по применению «Набора диагностикумов для твердофазного-иммуноферментного                                                                                               | Паренхиматозные органы и кровь свиней | -         | -               | африканская чума свиней                  | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                                                             | Наименование объекта                                                                                                         | Код ОКПД2                | Код ТН ВЭД ЕАЭС                  | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Диапазон определения                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                                           | 3                                                                                                                            | 4                        | 5                                | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 7                                                                |
| 316   | анализа при африканской чуме свиней» от 03.04.2007г.<br>Методические указания по определению уровня антител к вирусу Ньюкаслской болезни в реакции торможения геммагглютинации (РТГА) (от 23.06.1997) № 988 | Сыворотка крови птиц                                                                                                         |                          |                                  | болезнь Ньюкасла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                                                                |
| 317   | ГОСТ 28283-89                                                                                                                                                                                               | Молоко и молочные продукты                                                                                                   |                          |                                  | Органолептические показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                                                |
| 318   | ГОСТ 25555-82                                                                                                                                                                                               | Продукты переработки плодов и овощей                                                                                         | 10.13,10.31, 10.32,10.39 | 0201-0210, 1601, 1602, 0701-0708 | титруемая кислотность, °Т                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                |
| 319   | ГОСТ 25385-91                                                                                                                                                                                               | Методы диагностики бруцеллеза животных                                                                                       | -                        | -                                | бруцеллез                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                |
| 1     | ГОСТ 29270-95 п.5                                                                                                                                                                                           | Адрес места осуществления деятельности: 433510, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Гагарина, 65 | 10.3                     | 1602                             | Нитраты, мг/кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                                                                |
| 2     | Руководство по эксплуатации ЖИГН РЭ 432239.002 от 2002 г. Нитратомер                                                                                                                                        | Продукты переработки плодов и овощей                                                                                         | 01, 10.3                 | 0701-0709                        | Нитраты, мг/кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10-19,999                                                        |
| 3     | ГОСТ 30483-97 п.3.1, п.3.2, п.3.4, п.3.5                                                                                                                                                                    | Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод  | 01                       | 1001-1008, 1201-1207             | Вредные примеси, %<br>Спорынья, мг/кг<br>Головневые (маранье, синеглазочные) зерна<br>Фузариозные зерна<br>выявления поврежденных зерен<br>плотами-черепашками<br>редуктазная проба, скорость обесцвечивания, мин.<br>плотность, г/см³<br>кислотность, °Т<br>м.д. жира, %<br>группа чистоты<br>м.д. влаги, %<br>м.д. поваренной соли, %<br>реакция на перексидазу | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>1000-1050<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 4     | ГОСТ 30483-97                                                                                                                                                                                               | Зерна озимой и яровой пшеницы, ячменя и овса                                                                                 | 01.11.1                  | 1001-1008, 1201-1207             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  |
| 5     | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках (утв. МСХ СССР 01.07.1976 г.)                                                                                               | Молоко и молочные продукты                                                                                                   | 10.5                     | 1001-1008, 1201-1207             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                                                   | Наименование объекта             | Код ОКПД2            | Код ТН ВЭД ЕАЭС         | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Диапазон определения                                                    |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                 | 3                                | 4                    | 5                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 7                                                                       |
| 6     | Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. МСХ СССР 27.12.1983 г.), приложение 1                            | Мясо и мясные продукты           | 10.1                 | 0201-0210<br>1601, 1602 | наличие соды<br>реакция на пероксидазу<br>определение pH (водородный показатель), ед. pH<br>формольная реакция<br>обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний                                                                                                                                                                                                                                                 | -<br>-<br>от 1 до 14<br>-                                               |
| 7     | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, утв. Главным управлением МСХ СССР 04.10.1980 г. | Растительные пищевые продукты    | 10.3                 | 2001-2007               | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>вкус<br>форма<br>величина<br>цвет<br>консистенция<br>прозрачность<br>запах<br>товарный вид<br>наличие или отсутствие загрязнений<br>вредные примеси<br>повреждения и болезни растений<br>м.д. хлоридов, %<br>м.д. влаги, %<br>посторонние примеси<br>вредные примеси<br>металлические примеси<br>амбарные вредители<br>фузариозные зерна<br>зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 8     | ГОСТ 31646-2012 п.6                                                                                                                                                               | Зерно пшеницы                    | 01.11.1              | 1001                    | амбарные вредители                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                                                       |
| 9     | ГОСТ 13586.6-93 п.1                                                                                                                                                               | Зерновые и зернобобовые культуры | 01.1                 | 1001-1008<br>1201-1207  | фузариозные зерна<br>зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                                                                       |
| 10    | ГОСТ 27559-87 п.3                                                                                                                                                                 | Мука и отруби                    | 10.61.21,<br>10.61.4 | 1905                    | зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)<br>загрязненность вредителями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -<br>-                                                                  |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|    |                                                                                                     |                    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                 |                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|
| 11 | Руководство по эксплуатации дозиметра-радиометра 9443-002-48987820-2001 РЭ редакция от 18.05.2010 г | Продукты питания   | 01,03,10,11 | 0201-0207<br>0210<br>1601-1602<br>0201-0207<br>0210<br>1601-1602<br>0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406<br>0301 - 0307<br>99 800-<br>0,0308 90<br>0701-0708<br>0709<br>0710<br>0712<br>0713<br>0801-0813<br>0801-0802<br>1516-1518<br>1001-1008<br>1206-1207<br>1516-1518<br>1001-1008<br>2201<br>2202<br>91 8400 | хлебных запасов<br><br>Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л) | 4-100            |
| 12 | ГОСТ 32190-2013 п. 6.3.4                                                                            | Растительные масла | 10.4        | 2302-2306<br>1509, 1512<br>1516                                                                                                                                                                                                                                                                                    | стронций-90, Бк/кг (л)<br><br>отбор проб                        | 0,2-100<br><br>- |
| 13 | ГОСТ 5472-50 п. 3, п. 4                                                                             | Масла растительные | 10.4        | 1509, 1512<br>1516                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Органолептические показатели: прозрачность                      | -                |
| 14 | ГОСТ 5477 п.5                                                                                       | Масла растительные | 10.4        | 1509, 1512                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | запах и вкус                                                    | -                |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                          | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                          | Определяемая характеристика (показатель)                                                                | Диапазон определения  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                             | 4         | 5                                                                                        | 6                                                                                                       | 7                     |
| 15    | ГОСТ 11812-66 п. 1                                                              | Масла растительные                                                            | 10.4      | 1516<br>1509, 1512<br>1516                                                               | цветное число, мг йода                                                                                  | 1-100                 |
| 16    | ГОСТ 26593-85 п. 8                                                              | Масла растительные                                                            | 10.4      | 1509, 1512<br>1516                                                                       | м.д. влаги и летучих веществ, %                                                                         | -                     |
| 17    | ГОСТ Р 51487-99 п. 9                                                            | Растительные масла и животные жиры                                            | 10.4      | 1509, 1512<br>1516                                                                       | перекисное число, ммоль активного кислорода/кг                                                          | 0,1-40                |
| 18    | ГОСТ 31933-2012 п.7.1                                                           | Масла растительные                                                            | 10.4      | 1509, 1512<br>1516                                                                       | перекисное число, ммоль активного кислорода/кг                                                          | от 0,1 до 45          |
| 19    | ГОСТ 26313-2014 п.4                                                             | Продукты переработки фруктов и овощей                                         | 10.3      | 0701-0708                                                                                | кислотное число, мг КОН                                                                                 | 0,1-30,0              |
| 20    | ГОСТ 13341-77 п. 2                                                              | Сушеные овощи                                                                 | 10.3      | 0701-0708                                                                                | отбор проб                                                                                              | -                     |
| 21    | ГОСТ 1750-86 п. 2                                                               | Сушеные фрукты, (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты | 10.3      | 0701-0708                                                                                | отбор проб                                                                                              | -                     |
| 22    | ГОСТ 32065-2013 п. 5.2.1                                                        | Сушеные овощи                                                                 | 10.3      | 0701-0708                                                                                | Органолептические показатели:<br>внешний вид (форма, цвет)<br>запах<br>вкус<br>консистенция             | -<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 23    | ГОСТ 28561-90 п.2                                                               | Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля   | 10.3      | 0701-0708                                                                                | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>консистенция<br>вкус и запах<br>цвет<br>форма и размеры | -<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 24    | ГОСТ 27853-88 п. 1                                                              | Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды                               | 10.3      | 0701-0708                                                                                | м.д. влаги, %                                                                                           | -                     |
| 25    | ГОСТ 8756.1-79 п.2.1.                                                           | Консервированные пищевые продукты                                             | 10.3      | 0401<br>0402<br>0404<br>0405<br>0406<br>0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90<br>0701-0708 | отбор проб                                                                                              | -                     |
|       |                                                                                 |                                                                               |           |                                                                                          | Органолептические показатели:<br>внешний вид                                                            | -                     |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                            | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                             | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                    | Диапазон определения                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                               | 4         | 5                                                                           | 6                                                                                                                                                                                                           | 7                                            |
| 26    | ГОСТ 33741-2015 п.7                                                             | Мясные и мясосодержащие консервы                                                                                | 10.1      | 0709<br>0710<br>0712<br>0713<br>0801-0813<br>0201-0207<br>0210<br>1601-1602 | цвет<br>запах<br>консистенция<br>вкус<br>Органолептические показатели: внешний вид<br>цвет<br>запах<br>консистенция<br>вкус                                                                                 | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-         |
| 27    | ГОСТ 26186-84 п. 2                                                              | Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля | 10.3      | 2001-2007                                                                   | м.д. хлоридов, %                                                                                                                                                                                            | -                                            |
| 28    | ГОСТ ISO 750-2013 п. 7                                                          | Продукты переработки фруктов и овощей                                                                           | 10.3      | 2001-2007                                                                   | м.д. титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %                                                                                                                                                    | -                                            |
| 29    | ГОСТ 25555-3-82 п.2                                                             | Продукты переработки фруктов и овощей                                                                           | 10.3      | 2001-2007                                                                   | минеральные примеси                                                                                                                                                                                         | -                                            |
| 30    | ГОСТ Р 53972-2010 п. 7                                                          | Соленые и квашеные овощи                                                                                        | 10.3      | 2001-2007                                                                   | посторонние примеси                                                                                                                                                                                         | -                                            |
| 31    | ГОСТ Р 51447-99 п. 4                                                            | Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы                                                   | 10.1      | 0201-0207<br>0210<br>1601-1602                                              | отбор проб                                                                                                                                                                                                  | -                                            |
| 31    | ГОСТ 7269-2015 п.5                                                              | Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных                                                          | 10.1      | 0201-0207<br>0210<br>1601-1602                                              | отбор проб                                                                                                                                                                                                  | -                                            |
| 33    | ГОСТ Р 54315-2011 п.9.4                                                         | Крупный рогатый скот для убоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах          | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602                                                     | Органолептические показатели: внешний вид и цвет поверхности туши<br>мышцы на разрезе<br>консистенция<br>запах<br>состояние жира<br>состояние сухожилий<br>прозрачность и аромат бульона<br>температура, °С | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>от -30 до +120 |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                  | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС         | Определяемая характеристика (показатель)                                                                | Диапазон определения               |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4         | 5                       | 6                                                                                                       | 7                                  |
| 34    | ГОСТ 32225-2013 п.7.4                                                                                            | Лошади для убоя, конину и жеребятину в полутушах и четвертинах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10.1      |                         | температура, °C                                                                                         | от -30 до +120                     |
| 35    | ГОСТ 27747-88 п. 3.2                                                                                             | Мясо кроликов и кроликов-бройлеров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10.1      |                         | температура, °C                                                                                         | от -30 до +120                     |
| 36    | ГОСТ 3739-89 п. 3.3                                                                                              | Фасованное мясо                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10.1      |                         | температура, °C                                                                                         | от -30 до +120                     |
| 37    | ГОСТ 31476-2012 п.9.7                                                                                            | Свиные, предназначенные для убоя, свинину в тушах и полутушах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.1      |                         | температура, °C                                                                                         | от -30 до +120                     |
| 38    | ГОСТ 31777-2012 п. 9.4                                                                                           | Овцы и козы, предназначенные для убоя, баранину, ягнятину и козлятину в тушах                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.1      |                         | температура, °C                                                                                         | от -30 до +120                     |
| 39    | ГОСТ 31778-2012 п. 9.1                                                                                           | Отрубы из свинины бескостные и на кости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10.1      |                         | температура, °C                                                                                         | от -30 до +120                     |
| 40    | ГОСТ 23392-78 п. 2.2, п.3                                                                                        | Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на мясные субпродукты                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10.1      |                         | реакция с сернистой медью                                                                               | -                                  |
|       |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                         | реакция на пероксидазу                                                                                  | -                                  |
|       |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                         | микроскопический анализ                                                                                 | -                                  |
| 41    | Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза утв. Минсельхозпрод РФ №13-7-2/1428 от 28.10.1998 | Мясо продуктивных и промысловых животных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | обнаружение трихинелл                                                                                   | -                                  |
| 42    | ГОСТ 19342-73 п. 2а                                                                                              | Замороженная печень крупного рогатого скота и свиней                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10.1      | 0201-0210<br>1601, 1602 | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах<br>цвет<br>температура внутри блока или куска, °C | -<br>-<br>-<br>-<br>от -30 до +120 |
| 43    | ГОСТ 9792-73 п. 2                                                                                                | Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты | 10.1      | 0210<br>1601<br>1602    | отбор проб                                                                                              | -                                  |
| 44    | ГОСТ 9959 п.8                                                                                                    | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10.1      | 0210                    | Органолептические показатели:                                                                           | -                                  |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                     | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС      | Определяемая характеристика (показатель)                                                                             | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                        | 4         | 5                    | 6                                                                                                                    | 7                    |
| 45    | ГОСТ Р 55456-2013 п.6.13                                                        | Сырокопченые колбасы (колбаски)                                                                                                          | 10.1      | 0210<br>1601<br>1602 | внешний вид<br>консистенция<br>цвет и вид на поверхности<br>запах и вкус<br>форма и размер батона<br>температура, °С | от -30 до +120       |
| 46    | ГОСТ Р 55455-2013 п.6.2                                                         | Колбасы варено-копченые.                                                                                                                 | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 47    | ГОСТ Р 52196-2011 п.6.11                                                        | Вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы)                                                       | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 48    | ГОСТ 31501-2012 п.7.10                                                          | Жареные колбасы                                                                                                                          | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 49    | ГОСТ 31639-2012 п.7.14.2                                                        | Вареные колбасные изделия из мяса птицы                                                                                                  | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 50    | ГОСТ 31780-2012 п.7.11                                                          | Вареные колбасы из конины                                                                                                                | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 51    | ГОСТ 31786-2012 п.7.11                                                          | Полукопченые колбасы из конины                                                                                                           | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 52    | ГОСТ 31790-2012 п.7.11                                                          | Вареные продукты из свинины                                                                                                              | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 53    | ГОСТ Р 54043-2010 п.7.12                                                        | Мясные копчено-вареные продукты из свинины                                                                                               | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 54    | ГОСТ 31785-2012 п.7.12                                                          | Полукопченые колбасы (колбаски)                                                                                                          | 10.1      |                      | температура, °С                                                                                                      | от -30 до +120       |
| 55    | ГОСТ 9793                                                                       | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты                                                                      | 10.1      |                      | м.д. влаги, %                                                                                                        | -                    |
| 56    | ГОСТ Р 51480-99 п.9                                                             | Мясо, включающая мясо птицы, и мясные продукты                                                                                           | 10.1      |                      | м.д. хлористого натрия, %                                                                                            | -                    |
| 57    | ГОСТ ISO 1841-2-2013 п.7                                                        | Мясо и мясных продуктах, включая мясо птицы и продукты из него                                                                           | 10.1      |                      | м.д. хлористого натрия, %                                                                                            | -                    |
| 58    | ГОСТ 8558.1-2015 п.7                                                            | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы    | 10.1      |                      | м.д. нитрита натрия, %                                                                                               | -                    |
| 59    | ГОСТ 10574 п.6, п.7                                                             | Все виды мясных и мясосодержащих продуктов                                                                                               | 10.1      |                      | содержание крахмала, %                                                                                               | -                    |
| 60    | ГОСТ 31467-2012 п.5, п.5.2, п.5.3, п.6.3, п.6.4                                 | Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы | 10.1      | 0207                 | отбор проб                                                                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                                                                                                                          |           |                      | Органолептические показатели:                                                                                        | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              |                                                  |                |
|----|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------|----------------|
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | внешний вид                                      |                |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | цвет                                             | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | запах                                            | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | температура в толще продукта, °С                 | от -30 до +120 |
| 61 | ГОСТ 31470-2012 п. 4.2, п. 4.4                | Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы                                                                               | 10.1  | 0207         | Органолептические показатели: внешний вид и цвет | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | консистенция                                     | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | запах                                            | -              |
| 62 | ГОСТ Р 51944-2002 п. 6.11                     | Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелат) | 10.1  | 0207         | температура, °С                                  | от -30 до +120 |
| 63 | ГОСТ 31490-2012 п. 6, п. 6.1, п. 6.2          | Мясо птицы (куриное и индюшное) механической обвалки                                                                                                                          | 10.1  | 0207         | Органолептические показатели: внешний вид        | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | консистенция                                     | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | цвет                                             | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | запах                                            | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | аромат бульона                                   | -              |
| 64 | ГОСТ 31936-2012 п. 5.2.1                      | Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы - кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов          | 10.1  | 0207         | температура в толще продукта, °С                 | от -30 до +120 |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | Органолептические показатели: внешний вид        | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | запах                                            | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | цвет                                             | -              |
| 65 | ГОСТ Р 51944-2002 п. 6.11                     | Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелат) | 10.1  | 0207         | температура в толще продукта, °С                 | от -30 до +120 |
| 66 | ГОСТ 8285-91 п. 2.1, п. 2.2, п. 2.3, п. 2.4.3 | Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)                                                                                                                      | 10.41 | 1501<br>1502 | отбор проб                                       | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | Органолептические показатели: цвет               | -              |
|    |                                               |                                                                                                                                                                               |       |              | запах и вкус                                     | -              |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                 | Код ОКПД2     | Код ТН ВЭД ЕАЭС   | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Диапазон определения                                                      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                    | 4             | 5                 | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7                                                                         |
| 67    | ГОСТ 31654-2012 п. 7.1, п.7.2, п.7.3, п.7.4                                     | Пищевые куриные яйца - диетические и столовые                                                                                                                                                                                                        | 10.47         | 0407<br>0408      | прозрачность в расплавленном состоянии<br><br>консистенция при 15-20°C<br><br>м.д. влаги, %<br><br>кислотное число, мг КОН отбор проб<br><br>масса яиц, г<br><br>чистота скорлупы<br><br>запах содержимого яиц<br><br>плотность и цвет белка<br><br>состояние воздушной камеры и ее высота, мм<br><br>состояние и положение желтка<br><br>целостности скорлупы<br><br>отбор проб<br><br>масса яиц, г<br><br>чистота скорлупы<br><br>запах содержимого яиц<br><br>плотность и цвет белка<br><br>состояние воздушной камеры и ее высота, мм<br><br>состояние и положение желтка<br><br>целостности скорлупы<br><br>отбор проб | -<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>- |
| 68    | ГОСТ 31655-2012 п. 7.1, п.7.2, п.7.3, п.7.4                                     | Пищевые яйца - индюшине, цесарины, перепелины, страусины                                                                                                                                                                                             | 10.47         | 0407<br>0408      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                         |
| 69    | ГОСТ 31720-2012 п.4, п.5                                                        | Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка | 10.47         | 0407<br>0408      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                         |
| 70    | ГОСТ 26809-86                                                                   | Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты                                                                                                                                                                                     | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                         |
| 71    | ГОСТ 26809.2-2014                                                               | Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды                                                                                                                          | 10.41         | 0401-0406<br>1516 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                         |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                                                        | Наименование объекта                                                                             | Код ОКПД2     | Код ТН ВЭД ЕАЭС   | Определяемая характеристика (показатель)         | Диапазон определения |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|--------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                      | 3                                                                                                | 4             | 5                 | 6                                                | 7                    |
| 72    | ГОСТ Р ИСО 707-2010 п. 6                                                                                                                               | и топлёные смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | отбор проб                                       | -                    |
| 73    | ГОСТ Р 52054-2003 п. 6.2                                                                                                                               | Молоко и молочные продукты                                                                       | 10.41<br>10.5 | 0401              | Органолептические показатели: консистенция       | -                    |
| 74    | ГОСТ 28283-2015 п. 6                                                                                                                                   | Молоко коровье сырое                                                                             | 10.41<br>10.5 |                   | цвет                                             | -                    |
| 75    | ГОСТ 26754-85 п. 2                                                                                                                                     | Сырое и термически обработанное коровье молоко                                                   | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | вкус и запах                                     | -                    |
| 76    | ГОСТ 25179-2014 п. 5                                                                                                                                   | Молоко                                                                                           | 10.41<br>10.5 | 0401              | температура, °С                                  | -                    |
| 77    | ГОСТ 3624-92 п. 3                                                                                                                                      | Молоко и молочные продукты (молочное сырьё, питьевое молоко, сухое молоко)                       | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | м.д. белка, %                                    | -                    |
| 78    | ГОСТ 8218-89 п. 3                                                                                                                                      | Молоко и молочные и молкосодержащие продукты                                                     | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | кислотность, °Т                                  | -                    |
| 79    | ГОСТ Р 54761-2011 п. 6                                                                                                                                 | Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молкосодержащие консервы                       | 01.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | группа чистоты                                   | -                    |
| 80    | Методика выполнения измерений показателей качества молока и других молочных продуктов на ультразвуковых анализаторах молока «Клеввер-2» и «Клеввер-2М» | Молоко и молочная продукция                                                                      | 10.5<br>10.41 | 0401-0406<br>1516 | СОМО, %                                          | -                    |
| 81    | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках (утв. МСХ СССР 01.07.1976) п.3.6                                       | Молоко коровье, молочные продукты                                                                | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | м.д. жира, %                                     | 0,1-20               |
|       |                                                                                                                                                        |                                                                                                  |               |                   | м.д. белка, %                                    | 0,15-6               |
|       |                                                                                                                                                        |                                                                                                  |               |                   | плотность, кг/м³                                 | 1000-1050            |
|       |                                                                                                                                                        |                                                                                                  |               |                   | м.д. добавленной воды, %                         | 3-70                 |
|       |                                                                                                                                                        |                                                                                                  |               |                   | м.д. СОМО, %                                     | 3-15                 |
|       |                                                                                                                                                        |                                                                                                  |               |                   | температура, °С                                  | от 5 до 35           |
|       |                                                                                                                                                        |                                                                                                  |               |                   | точка замерзания, °С                             | от -1 до 0,1         |
| 82    | ГОСТ 24066-80 п. 4                                                                                                                                     | Молоко и молочная продукция                                                                      | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | редуктазная проба, скорость обесцвечивания, мин. | -                    |
|       |                                                                                                                                                        | Сырое молоко                                                                                     | 10.41<br>10.5 | 0401              | определение аммиака                              | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                | Код ОКПД2     | Код ТН ВЭД ЕАЭС   | Определяемая характеристика (показатель)                                          | Диапазон определения            |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                   | 4             | 5                 | 6                                                                                 | 7                               |
| 83    | ГОСТ 24067-80 п. 4                                                              | Молоко                                                                                                                                                                                                              | 10.41<br>10.5 | 0401              | определение перекиси водорода                                                     | -                               |
| 84    | ГОСТ 24065-80 п. 2                                                              | Молоко                                                                                                                                                                                                              | 10.41<br>10.5 | 0401              | определение примеси соды                                                          | -                               |
| 85    | ГОСТ 23453-2014 п. 5, п. 6                                                      | Сырое молоко                                                                                                                                                                                                        | 10.41<br>10.5 | 0401              | соматические клетки, тысяч в см³                                                  | -                               |
| 86    | ГОСТ 25228-82 п. 4                                                              | Сырье и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки                                                                                                                                                             | 10.5<br>10.41 | 0401-0406<br>1516 | Термостойчивость по алкогольной пробе                                             | -                               |
| 87    | ГОСТ 31450-2013 п. 7.2.                                                         | Питьевое молоко                                                                                                                                                                                                     | 10.5          | 0401-0406<br>1516 | Органолептические показатели: внешний вид<br>консистенция                         | -                               |
| 88    | ГОСТ 31658-2012 п. 7.2                                                          | Молоко обезжиренное - сырье                                                                                                                                                                                         | 10.5          | 0401-0406<br>1516 | Органолептические показатели: внешний вид<br>консистенция<br>цвет<br>вкус и запах | -                               |
| 89    | ГОСТ 5867-90 п.2                                                                | Молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топлёную смесь, мороженое | 10.5          | 0401-0406<br>1516 | м.д. жира %                                                                       | -                               |
| 90    | ГОСТ Р 54758-2011 п. 6                                                          | Молоко и продукты переработки молока                                                                                                                                                                                | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | плотность, кг/м³                                                                  | от 1015 до 1040<br>включительно |
| 91    | ГОСТ 23327-98 п.6                                                               | Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, а также на кисломолочные напитки без наполнителей                                                                                               | 10.41<br>10.5 | 0401-0406<br>1516 | м.д. белка, %                                                                     | -                               |
| 92    | ГОСТ 3623-2015 п.6.2, п.7.2                                                     | Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворожка                                                                                                                                                                    | 10.5          | 0401-0406<br>1516 | определение пастеризации<br>определение фосфатазы                                 | -                               |
| 93    | ГОСТ 31451-2013                                                                 | Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термообработанные в потребительской таре питьевые сливки                                                                                         | 10.51.12      | 0401-0406<br>1516 | Органолептические показатели: внешний вид<br>консистенция<br>вкус                 | -                               |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                  | Код ОКПД2                     | Код ТН ВЭД ЕАЭС           | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                | Диапазон определения                      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                     | 4                             | 5                         | 6                                                                                                                                                                                       | 7                                         |
| 94    | ГОСТ Р 53435-2009 п.8.2                                                         | Сливки-сырье                                                                                                                                                                                                          | 10.51.12                      | 1516                      | запах<br>цвет<br>Органолептические показатели: внешний вид<br>консистенция<br>вкус<br>запах<br>цвет<br>отбор проб<br>Органолептические показатели: цвет<br>вкус и запах<br>консистенция | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 95    | ГОСТ 32189-2013 п.5.1, п.5.2                                                    | Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры                                                                                                                                                                               | 10.42                         | 0401-0406<br>1516         | отбор проб<br>Органолептические показатели: цвет<br>вкус и запах<br>консистенция                                                                                                        | -<br>-<br>-<br>-                          |
| 96    | ГОСТ 3626-73 п. 7                                                               | Молоко, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое | 10.51.3                       | 0401-0406<br>1516         | м.д. сухое вещества и влаги %                                                                                                                                                           | -                                         |
| 97    | ГОСТ 32261-2013 п.7.4                                                           | Сливочное масло                                                                                                                                                                                                       | 10.51.3                       | 0401-0406<br>1516         | Органолептические показатели: консистенция и внешний вид<br>вкус и запах<br>цвет                                                                                                        | -<br>-<br>-                               |
| 98    | ГОСТ 3627-81 п.2, п.5                                                           | Сыр и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту                                                                                                                           | 10.5.14                       | 0403                      | м.д. хлористого натрия %                                                                                                                                                                | -                                         |
| 99    | ГОСТ Р 54340-2011 п. 7.2                                                        | Сквашенные молочные и молочные составные продукты                                                                                                                                                                     | 10.5                          | 0401-0406<br>1516         | Органолептические показатели: внешний вид и консистенция<br>вкус<br>запах<br>цвет                                                                                                       | -<br>-<br>-<br>-                          |
| 99    | ГОСТ 7631-85 п.4                                                                | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты, вырабатываемые из них                                                                                                                                 | 10.20.1<br>10.20.2<br>10.20.3 | 0301-0304<br>0306<br>0307 | отбор проб                                                                                                                                                                              | -                                         |
| 100   | Методика                                                                        | Морская рыба-сырец, рыба охлажденная и                                                                                                                                                                                | 10.20.1                       | 0301-0304                 | отбор проб                                                                                                                                                                              | -                                         |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений                                              | Наименование объекта                                                                                                      | Код ОКПД2                     | Код ТН ВЭД ЕАЭС                        | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                           | Диапазон определения                           |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                            | 3                                                                                                                         | 4                             | 5                                      | 6                                                                                                                                                                                                                                                                  | 7                                              |
|       | паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженная), п.2 | мороженная                                                                                                                |                               | 0306<br>0307                           | обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний                                                                                                                                                                              | -                                              |
| 101   | ГОСТ 7631-2008 п.6.1, п.6.2, п.6.5, п.6.6, п.6.7, п.7                                                                        | Рыба, нерыбные объекты и продукцию из них                                                                                 | 10.20.1<br>10.20.2<br>10.20.3 | 0301-0304<br>0306<br>0307              | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>состояние рыбы<br>цвет жабр<br>цвет чешуйчатого или кожного покрова<br>вкус и запах<br>состояние глаз<br>консистенция<br>наружные повреждения<br>запах (в т.ч. после варки)<br>температура в толще, °С<br>разделка | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 102   | ГОСТ 814-96, п. 4                                                                                                            | Охлажденная рыба всех семейств и видов                                                                                    | 10.20.1                       | 0301-0304<br>0306<br>0307              | разделка                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                              |
| 103   | ГОСТ Р 51496-99, п. 4.3.2                                                                                                    | Креветки мороженные в сыром, бланшированном или вареном виде неразделанные или разделанные                                | 03.10                         | 0301-0304<br>0306<br>0307              | разделка                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                              |
| 104   | МУК 3.2.988-00                                                                                                               | Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся), а также продуктов их переработки | 10.20.1<br>10.20.2<br>10.20.3 | 0301-0304<br>0306<br>0307              | обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний                                                                                                                                                                              | -                                              |
| 105   | Руководство по эксплуатации люминоскоп «Филин» ЖИГН 346.160.009 ПС                                                           | Пищевые продукты                                                                                                          | 10.11                         | 0301-0305<br>1604<br>0401-0406<br>1516 | свежесть по «Люминоскопу»                                                                                                                                                                                                                                          | -                                              |
| 106   | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков приложение 5                                             | Пресноводная рыба и раки                                                                                                  | 10.20.1<br>10.20.3            | 0301-0305<br>1604                      | определение концентрации водородных ионов, ед. рН<br>реакция с сернокислой медью<br>реакция на пероксидазу                                                                                                                                                         | -<br>-<br>-                                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                        | Код ОКПД2                          | Код ТН ВЭД ЕАЭС                                                                 | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                              | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                           | 4                                  | 5                                                                               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 7                    |
| 107   | ГОСТ 8756.0-70 п. 2                                                             | Консервированные пищевые продукты                                           | 10.11, 10.12, 10.20.2 10.20.3 10.3 | 0301-0305 1604 0201-0207 0210 1601-1602 0701-0708 0709 0710 0712 0713 0801-0813 | (бензидиновая проба) бактериоскопия мазков по Граму                                                                                                                                                                                                                                                   | -                    |
| 108   | ГОСТ 26664-85 п.2, п.3, п.4                                                     | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов                                 | 10.20.2                            | 0301 - 0307 99 800- 0,0308 90                                                   | отбор проб<br>Органолептические показатели: вкус<br>запах<br>консистенция мяса рыбы<br>состояние рыбы и кожного покрова<br>порядок укладки<br>цвет рыбы<br>наличие чешуи<br>наличие налета белкового происхождения<br>состояние заливки<br>м.д. рыбы, %<br>м.д. заливки, %<br>м.д. поваренной соли, % | -                    |
| 109   | ГОСТ 27207-87 п.5                                                               | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов                                 | 10.20.2                            | 0301 - 0307 99 800- 0,0308 90                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -                    |
| 110   | ГОСТ 7448-2006 приложение А                                                     | Соленая рыба                                                                | 10.20.2                            | 0301 - 0307 99 800- 0,0308 90                                                   | разделка                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -                    |
| 111   | ГОСТ 813-2002 п.4.2.2.2-4.2.2.12                                                | Рыба холодного копчения семейства сельдевых и сардину тихоокеанскую (иваси) | 10.20.2                            | 0301 - 0307 99 800- 0,0308 90                                                   | разделка                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -                    |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                          | Код ОКПД2          | Код ТН ВЭД ЕАЭС                     | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                             | 4                  | 5                                   | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7                    |
| 112   | ГОСТ 815-2004 п.4.2.2.1-4.2.2.11                                                | Соленые сельди                                                                | 10.20.2            | 0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90 | разделка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                    |
| 113   | ГОСТ 1084-88 п.1.3.3                                                            | Рыба пряного посола и маринованная семейства сельдевых                        | 10.20.2            | 0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90 | разделка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                    |
| 114   | ГОСТ 1551-93 п.1.3                                                              | Вяленая рыба                                                                  | 10.20.2            | 0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90 | разделка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                    |
| 115   | ГОСТ 7636-85 п.3.3, п.3.5.1.                                                    | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки | 10.20.2<br>10.20.3 | 0301 - 0307<br>99 800-<br>0.0308 90 | м.д. влаги, %<br>м.д. поваренной соли, %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -<br>-               |
| 116   | ГОСТ 7194-81 п.2.1                                                              | Свежий картофель                                                              | 10.31              | 0701                                | отбор проб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                    |
| 117   | ГОСТ Р 51808-2013 п.8.3.4                                                       | Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания         | 10.31              | 0701                                | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах<br>вкус<br>вид внутренней части клубня<br>наличие клубней, пораженных паршой или оосторозом<br>клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм<br>поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израсставаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см <sup>2</sup> , но не более 1/4 поверхности клубня<br>клубней раздавленных, половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой и мокрой гнилью<br>наличие посторонней примеси | -<br>-               |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                         |                         |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|-----|-------------------------|-------------------------|----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 118 | ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6 | Свежая столовая свекла  | 01.13.7  | 0701-0708 | Органолептические показатели:                                                                                                                                                                                                                                | - |
|     |                         |                         |          |           | внешний вид                                                                                                                                                                                                                                                  | - |
|     |                         |                         |          |           | запах                                                                                                                                                                                                                                                        | - |
|     |                         |                         |          |           | вкус                                                                                                                                                                                                                                                         | - |
|     |                         |                         |          |           | вид внутренней части клубня                                                                                                                                                                                                                                  | - |
|     |                         |                         |          |           | наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых с незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода | - |
| 119 | ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6 | Свежая столовая морковь | 01.13.41 | 0701-0708 | с незначительными поверхностными повреждениями (на глубину не более 0,3 см), образовавшимися в результате погружно-разгрузочных операций или промывки, с поломанным стержневым корнем                                                                        | - |
|     |                         |                         |          |           | с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных                                                                                                                               | - |
|     |                         |                         |          |           | Органолептические показатели:                                                                                                                                                                                                                                | - |
|     |                         |                         |          |           | внешний вид                                                                                                                                                                                                                                                  | - |
|     |                         |                         |          |           | запах                                                                                                                                                                                                                                                        | - |
|     |                         |                         |          |           | вкус                                                                                                                                                                                                                                                         | - |
|     |                         |                         |          |           | наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых с незначительными                                                                                                                                     | - |
|     |                         |                         |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|     |                         |                         |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                                       |                             |          |           |                                                                                                                                                                                        |   |
|-----|---------------------------------------|-----------------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                       |                             |          |           | зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода                                                                  |   |
|     |                                       |                             |          |           | с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевину                  | - |
|     |                                       |                             |          |           | зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода | - |
|     |                                       |                             |          |           | поломанными осевыми корешками; корнеплодов ломанных длиной не менее 70 мм и менее 70 мм                                                                                                | - |
|     |                                       |                             |          |           | лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной                                         | - |
| 120 | ГОСТ Р 51809-2001, п.6 п.7.2. п.7.2.6 | Свежая белокочанная капуста | 01.13.12 | 0701-0708 | отбор проб                                                                                                                                                                             | - |
|     |                                       |                             |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                                              | - |
|     |                                       |                             |          |           | запах                                                                                                                                                                                  | - |
|     |                                       |                             |          |           | вкус                                                                                                                                                                                   | - |
|     |                                       |                             |          |           | плотность кочана                                                                                                                                                                       | - |
|     |                                       |                             |          |           | зачистка                                                                                                                                                                               | - |
|     |                                       |                             |          |           | наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину не                                                                                                                            | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                          |                                           |          |           |                                                                                                          |   |
|-----|--------------------------|-------------------------------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 121 | ГОСТ 54903-2012 п. 9.3.6 | Свежие головки (соцветия) цветной капусты | 01.13.13 | 0701-0708 | более 2-х                                                                                                | - |
|     |                          |                                           |          |           | более 2-х, но не более 5-ти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана | - |
|     |                          |                                           |          |           | не более 5-ти облегающих листьев, не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана                        | - |
|     |                          |                                           |          |           | с засечкой кочана и кочерыжки треснувших                                                                 | - |
|     |                          |                                           |          |           | с механическими повреждениями на глубину не более и более 3 см проросших                                 | - |
|     |                          |                                           |          |           | пораженных точечным некрозом и пергаментностью                                                           | - |
|     |                          |                                           |          |           | поврежденных сельскохозяйственными вредителями                                                           | - |
|     |                          |                                           |          |           | загнивших                                                                                                | - |
|     |                          |                                           |          |           | мороженных                                                                                               | - |
|     |                          |                                           |          |           | запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)                                             | - |
|     |                          |                                           |          |           | Отбор проб                                                                                               | - |
|     |                          |                                           |          |           | Органолептические показатели:                                                                            | - |
|     |                          |                                           |          |           | внешний вид                                                                                              | - |
|     |                          |                                           |          |           | Состояние головок капусты                                                                                | - |
|     |                          |                                           |          |           | запах и вкус                                                                                             | - |
|     |                          |                                           |          |           | Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице (см)                                       | - |
|     |                          |                                           |          |           | Массовая доля головок капусты, не соответствующих требованиям по размеру %                               | - |
|     |                          |                                           |          |           | Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но                            | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                                  |                     |          |           |                                                                                                                               |   |
|-----|----------------------------------|---------------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                  |                     |          |           | соответствующих более низкому сорту %                                                                                         |   |
|     |                                  |                     |          |           | в том числе не соответствующих второму сорту %                                                                                | - |
|     |                                  |                     |          |           | наличие минеральной и посторонней примеси                                                                                     | - |
|     |                                  |                     |          |           | наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капуст, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных | - |
| 122 | ГОСТ Р 55906-2013, 9.1 п.9.3.4   | Свежие томаты       | 01.13.34 | 0701-0708 | отбор проб                                                                                                                    | - |
|     |                                  |                     |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                     | - |
|     |                                  |                     |          |           | состояние плодов                                                                                                              | - |
|     |                                  |                     |          |           | наличие плодов                                                                                                                | - |
|     |                                  |                     |          |           | отпавших от стебля (для кистей томатов)                                                                                       | - |
|     |                                  |                     |          |           | запах                                                                                                                         | - |
|     |                                  |                     |          |           | вкус                                                                                                                          | - |
|     |                                  |                     |          |           | наличие посторонних примесей                                                                                                  | - |
|     |                                  |                     |          |           | сельскохозяйственных вредителей                                                                                               | - |
|     |                                  |                     |          |           | плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями                                                  | - |
|     |                                  |                     |          |           | с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки)                                                                                | - |
|     |                                  |                     |          |           | зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных                                | - |
|     |                                  |                     |          |           | с прилипшей землей                                                                                                            | - |
| 123 | ГОСТ Р 51783-2001 п.6.2, п.7.2.6 | Свежий репчатый лук | 01.13.43 | 0701-0708 | Отбор проб                                                                                                                    | - |
|     |                                  |                     |          |           | Органолептические показатели:                                                                                                 | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                   |               |          |           |                                                                                                                                                                                    |   |
|-----|-------------------|---------------|----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                   |               |          |           | внешний вид                                                                                                                                                                        |   |
|     |                   |               |          |           | запах и вкус                                                                                                                                                                       | - |
|     |                   |               |          |           | размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (см)                                                                                                                            | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц: с длиной высушенной шейки более 5 см %                                                                                                                         | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой %                                                                                                                              | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы) %                                                                                   | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0 см %                                                                                                           | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности % | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа                                                                                                            | - |
|     |                   |               |          |           | с длиной пера не более 2 см, включительно                                                                                                                                          | - |
|     |                   |               |          |           | с длиной пера более 2 см                                                                                                                                                           | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами                                                                               | - |
| 124 | ГОСТ 7977-87 п.3. | Свежий чеснок | 01.13.42 | 0701-0708 | Отбор проб                                                                                                                                                                         | - |
|     |                   |               |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                                          | - |
|     |                   |               |          |           | запах и вкус                                                                                                                                                                       | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                   |               |          |           |                                                                                           |   |
|-----|-------------------|---------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 125 | ГОСТ Р 55909-2013 | Свежий чеснок | 01.13.42 | 0701-0708 | размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (мм)                                   | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц, % от массы с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов)              | - |
|     |                   |               |          |           | с отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов)                                        | - |
|     |                   |               |          |           | с отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов)                                        | - |
|     |                   |               |          |           | с незначительными механическими повреждениями                                             | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц, пораженных нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения) % | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных                                   | - |
|     |                   |               |          |           | содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца %                                    | - |
|     |                   |               |          |           | содержание земли, прилипшей к луковицам %                                                 | - |
|     |                   |               |          |           | Отбор проб                                                                                | - |
|     |                   |               |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                 | - |
|     |                   |               |          |           | запах и вкус                                                                              | - |
|     |                   |               |          |           | содержание луковиц, % от массы с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов)              | - |
|     |                   |               |          |           | с отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов)                                        |   |
|     |                   |               |          |           | с отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов)                                        |   |
|     |                   |               |          |           | с незначительными механическими повреждениями                                             | - |
|     |                   |               |          |           | проросших, с длиной ростка не более 10 мм                                                 |   |
|     |                   |               |          |           | массовая доля здоровых зубков, отпавших от общего донца %                                 | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                                |                  |          |           |                                                                                                                                                                      |   |
|-----|--------------------------------|------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                |                  |          |           | размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (мм)                                                                                                              | - |
|     |                                |                  |          |           | массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм (но не более чем на 5 мм) %                                                                              | - |
|     |                                |                  |          |           | наличие земли, прилипшей к луковицам %                                                                                                                               | - |
|     |                                |                  |          |           | наличие сельскохозяйственных вредителей                                                                                                                              | - |
|     |                                |                  |          |           | массовая доля луковиц, пораженных сельскохозяйственными вредителями (клещами, нематодами) %                                                                          | - |
|     |                                |                  |          |           | с видимыми признаками повреждений без видимых признаков повреждения                                                                                                  | - |
|     |                                |                  |          |           | наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших                                                                                                         | - |
| 126 | ГОСТ 31821-2012 п.8.3, п.9.3.4 | Плоды баклажанов | 01.13.33 | 0701-0708 | Отбор проб                                                                                                                                                           | - |
|     |                                |                  |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                            | - |
|     |                                |                  |          |           | запах и вкус                                                                                                                                                         | - |
|     |                                |                  |          |           | внутреннее строение                                                                                                                                                  | - |
|     |                                |                  |          |           | размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см                                                                                                                | - |
|     |                                |                  |          |           | по длине без плодоножки, см                                                                                                                                          | - |
|     |                                |                  |          |           | масса плодов, г                                                                                                                                                      | - |
|     |                                |                  |          |           | массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10%), % от массы | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                         |                |       |           |                                                                                                                                                                      |   |
|-----|-------------------------|----------------|-------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                         |                |       |           | массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %                  | - |
|     |                         |                |       |           | массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см <sup>2</sup> , %                                                       | - |
|     |                         |                |       |           | плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см <sup>2</sup> , и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см <sup>2</sup>                              | - |
|     |                         |                |       |           | плоды увядшие, запlesневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки                                                                          | - |
|     |                         |                |       |           | плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью                                                                                  | - |
| 127 | ГОСТ 31822-2012 п.9.3.4 | Плоды кабачков | 01,10 | 0701-0708 | Отбор проб                                                                                                                                                           | - |
|     |                         |                |       |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                            | - |
|     |                         |                |       |           | запах и вкус                                                                                                                                                         | - |
|     |                         |                |       |           | размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см                                                                                                                | - |
|     |                         |                |       |           | масса плодов, г                                                                                                                                                      | - |
|     |                         |                |       |           | массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10%), % от массы | - |
|     |                         |                |       |           | массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким                                                                                    | - |

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила<br>и методы исследований<br>(испытаний), измерений | Наименование объекта | Код<br>ОКПД2 | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС | Определяемая характеристика<br>(показатель) | Диапазон<br>определения |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                                                                        | 3                    | 4            | 5                  | 6                                           | 7                       |

|     |                                  |                      |          |           |                                                                                                                                                                |   |
|-----|----------------------------------|----------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 128 | ГОСТ Р 55885-2013 п.9.1, п.9.3.4 | Свежий сладкий перец | 01.13.9  | 0701-0708 | увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %                                                                                              |   |
|     |                                  |                      |          |           | массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см <sup>2</sup> , %                                                 | - |
|     |                                  |                      |          |           | плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см <sup>2</sup> , и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см <sup>2</sup>                        | - |
|     |                                  |                      |          |           | плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки                                                                    | - |
|     |                                  |                      |          |           | плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью                                                                            | - |
|     |                                  |                      |          |           | отбор проб                                                                                                                                                     | - |
|     |                                  |                      |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                      | - |
|     |                                  |                      |          |           | размер плодов, см, для: сортов перца с удлиненной формой плода (по длине без плодоножки); сортов с округлой формой плода (по наибольшему поперечному диаметру) | - |
|     |                                  |                      |          |           | вкус                                                                                                                                                           | - |
|     |                                  |                      |          |           | содержание плодов, %: слегка вялых, но не сморщенных, со свежими царапинами, с отклонением от установленных размеров на 1 см                                   | - |
| 129 | ГОСТ 1726-85 п.3.1, п.3.2        | Свежие огурцы        | 01.13.32 | 0701-0708 | отбор проб                                                                                                                                                     | - |
|     |                                  |                      |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                      | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                             |                                        |          |           |                                                                                                                                                  |   |
|-----|-----------------------------|----------------------------------------|----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 130 | ГОСТ 7177-2015 п.6.2, п.7.2 | Свежие плоды продовольственных арбузов | 01.13.21 | 0701-0708 | внутреннее строение                                                                                                                              | - |
|     |                             |                                        |          |           | вкус и запах                                                                                                                                     | - |
|     |                             |                                        |          |           | размер плодов (см)                                                                                                                               | - |
|     |                             |                                        |          |           | содержание плодов в каждой размерной группе %                                                                                                    | - |
|     |                             |                                        |          |           | превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 см                                                                                       | - |
|     |                             |                                        |          |           | с легкой потертостью, загрязненными с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на коже и слегка увядших в совокупности | - |
|     |                             |                                        |          |           | затнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами                                                 | - |
|     |                             |                                        |          |           | содержание земли, прилипшей к плодам %                                                                                                           | - |
|     |                             |                                        |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                        | - |
|     |                             |                                        |          |           | запах и вкус                                                                                                                                     | - |
|     |                             |                                        |          |           | состояние плодов                                                                                                                                 | - |
|     |                             |                                        |          |           | степень зрелости                                                                                                                                 | - |
|     |                             |                                        |          |           | массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта                                                                               | - |
| 131 | ГОСТ 7178-2015 п.6.2, п.7.2 | Свежие дыни                            | 01.13.29 | 0701-0708 | наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и исторченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых           | - |
|     |                             |                                        |          |           | массовая доля арбузов, не соответствующих требованиям по калибровке (в случае калибровки) %                                                      | - |
|     |                             |                                        |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                        | - |
|     |                             |                                        |          |           |                                                                                                                                                  |   |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                                         |                                                                                                                         |          |           |                                                                                                                                                                                                                          |   |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 132 | ГОСТ 21714-76 п.3.1, п.3.4, п.3.5       | Свежие груши ранних сроков созревания                                                                                   | 01.24.21 | 0701-0708 | запах и вкус                                                                                                                                                                                                             | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | состояние плодов                                                                                                                                                                                                         | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | зрелость плодов                                                                                                                                                                                                          | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта %                                                                                                                                                     | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом недозрелых и перезрелых | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | Массовая доля плодов (в случае калибровки), не соответствующих требованиям по калибровке %                                                                                                                               | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | отбор проб                                                                                                                                                                                                               | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                                                                                | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | зрелость                                                                                                                                                                                                                 | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | размер по наибольшему поперечному диаметру (мм)                                                                                                                                                                          | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | механические повреждения                                                                                                                                                                                                 | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | повреждения вредителями и болезнями                                                                                                                                                                                      | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | загнившие плоды                                                                                                                                                                                                          | - |
| 133 | ГОСТ 32286-2013 п.8.3, п.9.2.5, п.9.2.6 | Свежие сливы помолологических сортов (и слив межвидовые гибриды и абрикоса обладающие признаками, характерными для слив | 01.24.27 | 0701-0708 | отбор проб                                                                                                                                                                                                               | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                                                                                                | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | запах и вкус                                                                                                                                                                                                             | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | степень зрелости слив                                                                                                                                                                                                    | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (мм)                                                                                                                                                                   | - |
|     |                                         |                                                                                                                         |          |           | содержание плодов, не                                                                                                                                                                                                    | - |

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила<br>и методы исследований<br>(испытаний), измерений | Наименование объекта | Код<br>ОКПД2 | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС | Определяемая характеристика<br>(показатель) | Диапазон<br>определения |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                                                                        | 3                    | 4            | 5                  | 6                                           | 7                       |

|     |                     |                                                              |          |           |                                                                                                                                 |   |
|-----|---------------------|--------------------------------------------------------------|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 134 | ГОСТ 21921-76 п.3.1 | Свежие плоды вишни и черешни культурных<br>сортов и гибридов | 01.24.24 | 0701-0708 | соответствующиминимальным<br>размерам или размерам, указанным<br>на упаковке %                                                  | - |
|     |                     |                                                              |          |           | содержание плодов, не<br>соответствующих данному<br>товарному сорту, но<br>соответствующих более низкому<br>сорту %             | - |
|     |                     |                                                              |          |           | наличие сельскохозяйственных<br>вредителей                                                                                      | - |
|     |                     |                                                              |          |           | содержание гнилых, перезревших и<br>зеленых плодов                                                                              | - |
|     |                     |                                                              |          |           | наличие посторонних примесей                                                                                                    | - |
|     |                     |                                                              |          |           | отбор проб                                                                                                                      | - |
|     |                     |                                                              |          |           | Органолептические показатели:                                                                                                   | - |
|     |                     |                                                              |          |           | внешний вид                                                                                                                     | - |
|     |                     |                                                              |          |           | запах и вкус                                                                                                                    | - |
|     |                     |                                                              |          |           | степень зрелости                                                                                                                | - |
|     |                     |                                                              |          |           | размер по наибольшему<br>поперечному диаметру для плодов<br>(мм)                                                                | - |
|     |                     |                                                              |          |           | массовая доля плодов, не<br>соответствующих<br>данномутоварному сорту, но<br>соответствующих более низкому<br>товарному сорту % | - |
|     |                     |                                                              |          |           | массовая доля плодов, не<br>соответствующих требованиям<br>калибровки (м)                                                       | - |
|     |                     |                                                              |          |           | для плодов, убранных с<br>плодоножкой, - массовая доля<br>плодов без плодоножки %                                               | - |
|     |                     |                                                              |          |           | Наличие плодов загнивших,<br>увядших, заплесневевших, сильно<br>помятых, перезревших                                            | - |
|     |                     |                                                              |          |           | Наличие посторонней примеси                                                                                                     | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                   | Код ОКПД2    | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Диапазон определения                                                    |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                      | 4            | 5               | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7                                                                       |
| 135   | ГОСТ 32787-2014 п.8.2, п.9, п.9.5                                               | Плоды свежих абрикосов культурных сортов, а также межвидовые гибриды абрикосов и сливобладающие признаками, характерными для абрикосов | 01.24.23.000 | 0701-0708       | отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>степень зрелости<br>размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (мм)<br>массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту %<br>массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице %<br>массовая доля плодovпредназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов %<br>наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых<br>наличие минеральных и посторонних примесей<br>наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 136   | ГОСТ 32786-2014 п.8.3.2, п.9.3.4, п.9.3.5                                       | Свежий столовый виноград                                                                                                               | 01.21.1      | 0701-0708       | отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>степень зрелости<br>размер плодов по наибольшему поперечному диаметру<br>массовая доля плодов, не                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-                                         |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                             | Код ОКПД2    | Код ТН ВЭД ЕАЭС                         | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Диапазон определения                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                | 4            | 5                                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7                                                                |
| 137   | ГОСТ Р 53596-2009 п.8.3, п.9.2                                                  | Плоды цитрусовых культур (апельсины, помпельмусы или помело, лимоны, грейпфруты и его гибриды, лаймы - плоды от крупноплодных сортов и их гибриды, мандарины их гибридов, клементины, танжерини) | 01.30.10.135 | 0701-0710<br>07012<br>0713<br>0801-0813 | соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту %<br><br>массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице %<br><br>массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов %<br><br>наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых<br><br>наличие минеральных и посторонних примесей<br><br>наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности<br><br>отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>окраска<br><br>размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (см)<br><br>массовая доля плодов загнивших, поврежденных, запlesневевших, давленных, подмороженных, зеленых %<br><br>отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>состояние ядер | -<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>-<br><br>- |
| 138   | ГОСТ 32287-2013 п.2 п.9                                                         | Целые ядра орехов лещины культурных сортов и их гибридов                                                                                                                                         | 01.25.3      | 0701-0710<br>07012<br>0713<br>0801-0813 | Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>запах и вкус<br>состояние ядер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -<br><br>-<br><br>-<br><br>-                                     |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

|     |                     |                                       |              |                                         |                                                                                                      |   |
|-----|---------------------|---------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 139 | ГОСТ 16833-2014 п.9 | Ядро грецкого ореха культурных сортов | 01.25.35.000 | 0701-0710<br>07012<br>0713<br>0801-0813 | массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли %     | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля одвоенных ядер %                                                                       | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов %                                      | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | диаметр ядер (мм)                                                                                    | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра (мм)                          | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля некачественных ядер орехов лещины %                                                    | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру %                            | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений                   | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | м.д. влаги %                                                                                         | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | Органолептические показатели: внешний вид                                                            | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | запах и вкус                                                                                         | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | состояние ядер                                                                                       | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта %                                                | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске %                                | - |
|     |                     |                                       |              |                                         | массовая доля ядер с поверхностными царапинами                                                       | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений  | Наименование объекта                                                                                 | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС        | Определяемая характеристика (показатель)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Диапазон определения                                     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                | 3                                                                                                    | 4         | 5                      | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 7                                                        |
| 140   | ГОСТ 10852-86 п.2, п.4.8                                                         | Семена масличных культур, включая сою и арахис                                                       | 01.11     | 1001-1008<br>1201-1207 | (только для половинок) %<br>м.д. посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли, %<br>м.д. влаги %<br>отбор проб<br>м.д. влаги, %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -<br>-<br>-                                              |
| 141   | ГОСТ 27988-88 п.3                                                                | Семена масличных культур                                                                             | 01.11     |                        | Органолептические показатели: запах<br>вкус<br>состояние<br>м.д. влаги %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -<br>-<br>-                                              |
| 142   | ГОСТ 10856-96 п.4, п.4.1                                                         | Семена масличных культур, включая сою, используемые в качестве сырья для масложировой промышленности | 01.11     |                        | м.д. в пересчете на сухое вещество, %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                                                        |
| 143   | Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках №13-7-2/365 | Мед натуральный                                                                                      | 01.49.21  | 0301                   | отбор проб<br>Органолептические показатели: - внешний вид (консистенция)<br>аромат<br>вкус<br>м.д. воды, %<br>м.д. редуцирующих сахаров, %<br>м.д. сахарозы, %<br>диастазное число, ед.Готе<br>качественная реакция на ГМФ<br>м.д. нерастворимых в воде примесей, %<br>общая кислотность, см³<br>свободная кислотность мэкв/кг<br>качественная реакция на падь<br>качественная реакция на наличие крахмальной патоки<br>качественная реакция на наличие свежловичной (сахарной) патоки | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| 144   | ГОСТ 31766-2012, п.6.4.                                                          | Натуральный цветочный мед                                                                            | 01.49.21  | 0301                   | вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                                                        |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                      | Код ОКПД2    | Код ТН ВЭД ЕАЭС  | Определяемая характеристика (показатель)                       | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                         | 4            | 5                | 6                                                              | 7                    |
| 145   | ГОСТ 31774-2012                                                                 | Мед                                       | 01.49.21     | 0301             | м.д. воды, %                                                   | -                    |
| 146   | ГОСТ 32167-2013 п. 6.                                                           | Мед                                       | 01.49.21     | 0301             | м.д. редуцирующих сахаров, %                                   | -                    |
| 147   | ГОСТ 32167-2013 п. 6.                                                           | Мед                                       | 01.49.21     | 0301             | м.д. сахарозы, %                                               | -                    |
| 148   | ГОСТ Р 54386-2011 п. 7.                                                         | Мед                                       | 01.49.21     | 0301             | диагностическое число, ед. Готе                                | -                    |
| 149   | ГОСТ 31768-2012, п. 3.4                                                         | Натуральный мед                           | 01.49.21     | 0301             | качественная реакция на ГМФ                                    | -                    |
| 150   | ГОСТ Р 54386-2011 п. 10                                                         | Мед                                       | 01.49.21     | 0301             | м.д. нерастворимых в воде примесей, %                          | -                    |
| 151   | ГОСТ 32169-2013, п. 10.3                                                        | Мед                                       | 01.49.21     | 0301             | общая кислотность                                              | -                    |
| 152   | ГОСТ 32168-2013                                                                 | Натуральный падевый мед                   | 01.49.21     | 0301             | свободная кислотность мэкв/кг                                  | -                    |
| 153   | ГОСТ 28887-90 п.3.1, п.3.2, п.3.4, п.3.5, п.3.6, п.3.10                         | Сухая цветочная пыльца (пчелиные обножки) | 01.49.24.140 | 0410 00 000<br>0 | качественная реакция на падь                                   | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | отбор проб                                                     | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | Органолептические показатели: внешний вид                      | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | консистенция обножки                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | вкус                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | цвет                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | запах                                                          | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | размер зерна, мм                                               | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | м.д. механических примесей, %                                  | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | м.д. влаги, %                                                  | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | концентрация водородных ионов, (рН) 2% водного раствора пылицы | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | показатель окисляемости, сек.                                  | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | отбор проб                                                     | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | Органолептические показатели: внешний вид                      | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | цвет                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | поражение восковой молю                                        | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | механические примеси                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | запах                                                          | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | вкус                                                           | -                    |
|       |                                                                                 |                                           |              |                  | массовая доля воды, %                                          | -                    |
| 154   | ГОСТ 31776-2012 п.5.4, п.6.2, п.6.3, п.6.4, п.6.5, п.6.6                        | Перга                                     | 01.49.24.130 | 0410 00 000<br>0 |                                                                |                      |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                    | 4         | 5               | 6                                        | 7                    |

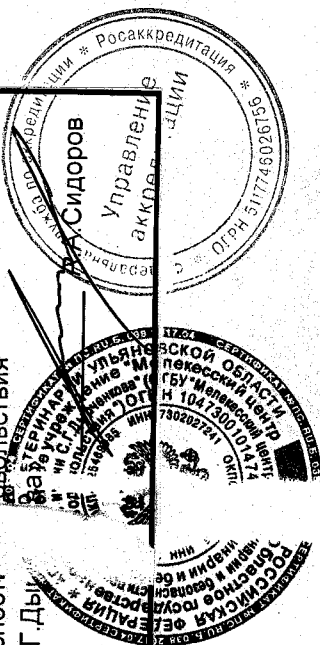
|     |                                                                 |                                                |                         |                        |                                                                                                                                           |   |
|-----|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | окисляемость, с, не более                                                                                                                 | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | концентрация водородных ионов (рН) водного раствора массовой долей 2%                                                                     | - |
| 155 | ГОСТ 28886-90 п.3.1, п.3.2, п.3.3, п.3.4, п.3.5, п.3.6.1, п.3.7 | Прополис                                       | 01.49.24.170            | 0410 00000<br>0        | отбор проб                                                                                                                                | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                 | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | консистенция                                                                                                                              | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | цвет                                                                                                                                      | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | запах                                                                                                                                     | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | вкус                                                                                                                                      | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | окисляемость, сек.                                                                                                                        | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | м.д. воска, %                                                                                                                             | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | м.д. механических примесей, %                                                                                                             | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | м.д. флавоноидных и других фенольных соединений                                                                                           | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | количество окисляемых веществ в 1 см³ раствора окислителя на 1 мг прополиса                                                               | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | йодистое число, %                                                                                                                         | - |
| 156 | ГОСТ 10858-77 п. 3                                              | Семена масличных культур                       | 01.11                   | 1207                   | кислотное число масла, мг КОН/г, для семян,                                                                                               | - |
| 157 | ГОСТ 10854-2015 п. 6                                            | Семена масличных культур, включая сою и арахис | 01.11                   | 1207                   | масляная примесь, %, в том числе проросшие семена сорная примесь, %, в том числе: испорченные семена минеральная примесь семена клещевины | - |
| 158 | ГОСТ 13979.0-86 п. 2                                            | Жмыхи, шроты и горчичный порошок               | 10.41.41.123<br>10.41.4 | 1001-1008<br>1201-1207 | отбор проб                                                                                                                                | - |
| 159 | ГОСТ 80-96 п. 3.2.1                                             | Жмых подсолнечный                              | 10.41.41.123            | 1001                   | Органолептические показатели: внешний вид                                                                                                 | - |
|     |                                                                 |                                                |                         |                        | цвет                                                                                                                                      | - |

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                          | Код ОКПД2                    | Код ТН ВЭД ЕАЭС        | Определяемая характеристика (показатель)                                                                            | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | 2                                                                               | 3                                                                                                                                             | 4                            | 5                      | 6                                                                                                                   | 7                    |
| 160   | ГОСТ 13979.4-68 п.2, п.3                                                        | Жмыхи, шроты и горчичный порошок                                                                                                              | 10.41.41.123<br>10.41.4      | 1001-1008<br>1201-1207 | запах<br>Органолептические показатели:<br>внешний вид<br>цвет<br>запах                                              | -<br>-<br>-<br>-     |
| 161   | ГОСТ 13496.19-2015 п.7, п.9                                                     | Корма, комбикорма и комбикормовое сырье                                                                                                       | 10.91<br>10.91.1             | 1001-1008<br>1201-1207 | содержание нитратов, мг/кг<br>содержание нитритов, мг/кг                                                            | -<br>-               |
| 162   | ГОСТ Р 54705-2011 п.4                                                           | Жмыхи, шроты и горчичный порошок                                                                                                              | 10.41.41.123<br>10.41.4      | 1001-1008<br>1201-1207 | м.д. влаги и летучих веществ, %                                                                                     | -                    |
| 163   | ГОСТ 13496.13-75 п.3                                                            | Комбикорма                                                                                                                                    | 10.91<br>10.91.1             | 1001-1008<br>1201-1207 | зараженность вредителями, экз/кг                                                                                    | -                    |
| 164   | ГОСТ 13979.6-69                                                                 | Жмыхи, шроты и горчичный порошок                                                                                                              | 10.41.41.123<br>10.41.4      | 1001-1008<br>1201-1207 | м.д. золы, не растворимой в соляной кислоте, в перерасчете на абсолютно сухое вещество, %                           | -                    |
| 165   | ГОСТ 11246-96 п.6.4                                                             | Подсолнечный шрот                                                                                                                             | 10.41.4                      | 1001-1008<br>1201-1207 | посторонние примеси (земля, камни, стекло)                                                                          | -                    |
| 166   | ГОСТ Р 53799-2010 п.7.5                                                         | Соевый кормовой тостированный шрот                                                                                                            | 10.41.4                      | 1001-1008<br>1201-1207 | посторонние примеси (земля, камни, стекло)                                                                          | -                    |
| 167   | ГОСТ Р ИСО 24333-2011 п.5                                                       | Зерно и продуктов его переработки                                                                                                             | 01.11                        | 1001-1008              | отбор проб                                                                                                          | -                    |
| 168   | ГОСТ 10967-90 п.4                                                               | Зерно зерновых и семена зернобобовых культур                                                                                                  | 01.11                        | 1001-1008              | Органолептические показатели:<br>цвет<br>запах                                                                      | -<br>-<br>-          |
| 169   | ГОСТ 30483-97 п.3                                                               | Зерно зерновых и семена бобовых культур                                                                                                       | 01.11                        | 1001-1008              | содержание минеральной примеси, %<br>содержание испорченных зерен в составе сорной примеси, %                       | -<br>-               |
| 170   | ГОСТ 31640-2012 п.5                                                             | Все виды кормов растительного и животного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты | 10.91                        | 1001-1008<br>1201-1207 | содержание сухого вещества, г/кг                                                                                    | -                    |
| 171   | ГОСТ 7452-2014 п.7.4.<br>ГОСТ 31453-2013 п.5.1.2                                | Натуральные консервы из рыбы<br>Творог                                                                                                        | 10.20.25.110<br>10.51.40.300 | 0302<br>00406          | длина кристалла струвита, мм<br>Органолептические показатели:<br>консистенция и внешний вид<br>вкус и запах<br>цвет | -<br>-<br>-<br>-     |



Прошито, пронумеровано  
и скреплено печатью Богданов  
листов

Начальник ОГБУ  
и безопасности  
имени С.Г.Ды  
элекеский центр ветеринарии  
и безопасности



Руководитель экспертной группы

Эксперт по аккредитации:

Член экспертной группы

Технический эксперт

Р.Н.Селимов

А.Н.Богданов

Итого А.А.