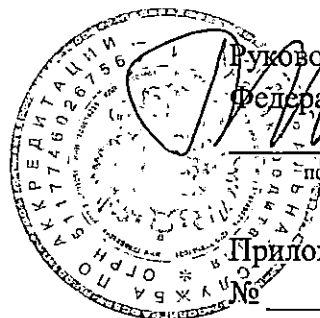


Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

ИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

19 ИЮЛ 2019

Приложение к аттестату аккредитации

№ \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

На 67 листах, лист 1

**Область аккредитации Испытательной лаборатории(центра)  
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл  
в Сернурском районе»**

наименование испытательного лабораторного центра

**425456, Россия, Республика Марий Эл, Сернурский район, пгт. Сернур, Советская, д. 56**  
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний, измерений)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ ISO 7218-2011 п.10.3	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0701-0714	КМАФАнМ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

2.	ГОСТ ISO 7218-2011 п.10.4			0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	дрожжи и плесени	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
3.	ГОСТ ISO 7218-2015 п.10.3	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814	КМАФАнМ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
4.	ГОСТ ISO 7218-2015 п.10.4			0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	дрожжи и плесени	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

5.	ГОСТ 10444.15-94 п.6.2.	Пищевые продукты Продукция, предназначенная для детей и подростков Игрушки Парфюмерно-косметическая продукция	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 3303-3307 3401 3402	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и плесневых грибов)	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
6.	ГОСТ 31747-2012 п.4.1	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено

				2001-2009 2101-2106 2201-2209		
7.	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п.8	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Бактерии рода Salmonella, включая Salmonella Typhi и Salmonella Paratyphi/ патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
8.	ГОСТ 32010-2013 п.8	Продукты пищевые	-	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009	Бактерии рода Shigella	обнаружено/не обнаружено

				2101-2106 2201-2209		
9.	ГОСТ 31746-2012 п.4.1.1.	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
10.	ГОСТ Р 54755-2011 п.5.1.1.	Продукты пищевые	-	2201	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
11.	ГОСТ 29185-2014 п.9.3.	Пищевые продукты, корма для животных. Пробы окружающей среды, отобранные из зон производства и переработки пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704	Сульфитредуцирующие бактерии/ сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено/не обнаружено

				1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
12.	ГОСТ 31744-2012 п.9	Продукты, предназначенных для употребления в пищу человеком и к кормами для животных, а также образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Количество Clostridium perfringens	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
13.	ГОСТ 10444.7-86 (СТ СЭВ 5211-85) п.5.4.	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605	Clostridium botulinum	обнаружено/не обнаружено

				1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
14.	ГОСТ 28560-90 п.4	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	обнаружено/не обнаружено
15.	ГОСТ 28566-90 (СТ СЭВ 6646-89) п.4.1.	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522	Энтерококки (Streptococcus faecalis, Streptococcus faecium, Streptococcus avium, Streptococcus gallinarum)	обнаружено/не обнаружено

				1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
16.	ГОСТ 31708-2012 п.9.1.	Пищевые продукты, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Презумптивные бактерии <i>Escherichia coli</i> / <i>E.Coli</i>	обнаружено/не обнаружено
17.	ГОСТ 32064-2013 п.9.3.	Пищевые продукты, а также корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214	Количество бактерий семейства <i>Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae</i>	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

				1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
18.	ГОСТ ISO 10272-1-2013 п.9.	Продукция, предназначенная для потребления человеком или кормления животных, образцы окружающей среды при производстве пищевой продукции и обращения с ней	-	-	Campylobacter spp.	обнаружено/ не обнаружено
19.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей среды в области производства и обращения пищевой продукции	-	-	Количество Campylobacter spp.	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
20.	ГОСТ ISO 21871-2013 п.9.2.	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009	Bacillus cereus /B.cereus	обнаружено/ не обнаружено

				2101-2106 2201-2209		
21.	ГОСТ 10444.8-2013 п.9	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей среды, отобранные из зоны производства и переработки пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Количество презумптивных <i>Bacillus cereus</i> / <i>B.cereus</i>	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
22.	ГОСТ 10444.12-2013 п.4.1	Пищевые продукты и корма для животных (кроме молока и молочной продукции)	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905	Дрожжи и плесневые грибы	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

				2001-2009 2101-2106 2201-2209		
23.	ГОСТ 33566-2015 п.5.5.	Молоко и молочная продукция	-	-	Дрожжи и плесневые грибы	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
24.	ГОСТ ISO 21527-1- 2013 п.9.3.	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Дрожжевые и плесневые грибы	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
25.	ГОСТ 30425-97 п.7.7.	Консервы из мяса, мясорастительные, молочные, рыбные, консервированная соковая продукция	-	2001-2009	Промышленная стерильность/Спорообраз ующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis;	обнаружено /не обнаружено

26.	ГОСТ 30425-97 п.7.7.8.				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> , <i>B.polymyxa</i> ;	обнаружено /не обнаружено
27.	ГОСТ 30425-97 п.7.9.				Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> , <i>C. perfringens</i> ;	обнаружено /не обнаружено
28.	ГОСТ 30425-97 п.7.9.				Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> , <i>C. perfringens</i> );	обнаружено /не обнаружено
29.	ГОСТ 30425-97 п.7.8.				Неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочно-кислые, плесневые грибы, дрожжи;	обнаружено /не обнаружено
30.	ГОСТ 30425-97 п.7.7.3.				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	обнаружено /не обнаружено
31.	МУ 4.2.2723-10 п.9.3.	Пищевые продукты, объекты окружающей среды, клинический материал	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410	Сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено

32.	МУ 4.2.2723-10 п. 8.3			0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
33.	МУ 4.2.2723-10 п.10.3.					
34.	МУК 4.2.577-96 п.7.1.	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты	-	0201-0210	Количество бактерий: кМАФАнМ	от $1 \times 10^4$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
35.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.			0301-0308	БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
36.	МУК 4.2.577-96 п.7.3.			0401-0410	Escherichia coli	обнаружено/ не обнаружено
37.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.			0701-0714	S aureus	обнаружено/ не обнаружено
38.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.			0801-0814	B. cereus	обнаружено/ не обнаружено
39.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.			0901-0910	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
40.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.			1001-1008	Дрожжи, плесневые грибы	от $1 \times 10^4$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
				1101-1109		
		1201-1214				
		1501-1522				
		1601-1605				
		1701-1704				
		1801-1806				
		1901-1905				
		2001-2009				
		2101-2106				
		2201-2209				

41.	МУК 4.2.577-96 п.7.9.				Количество молочнокислых микроорганизмов	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
42.	МУК 4.2.577-96 п.7.10				Количество бифидобактерий	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
43.	МУК 4.2.2428-08	Продукты для питания детей раннего возраста	-	-	Enterobacter sakazakii	обнаружено/ не обнаружено
44.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты Биоматериал	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Listeria monocytogenes	обнаружено/ не обнаружено
45.	ГОСТ 8756.18-70 п.2	Продукты пищевые консервированные.	-	2001-2005 0711	Определение внешнего вида	-
46.	ГОСТ 8756.18-70 п.3.3				определение герметичности тары	-
47.	ГОСТ 8756.18-70 п. 4				определение состояния внутренней	-

					поверхности металлической тары	
48.	ГОСТ 8756.18-2017 п.6	Продукты пищевые консервированные.	-	2001-2005 0711	Определение внешнего вида	-
49.	ГОСТ 8756.18-2017 п.7				герметичности тары	-
50.	ГОСТ 8756.18-2017 п.8				состояния внутренней поверхности металлической тары	-
51.	ГОСТ 30615-99	Сырье и продукты пищевые.	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0713 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106	Массовая доля фосфора	(0-300) мкг/100г
52.	ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).	-	0201-0210 0301-0308 0101-0113 0801-0814 2009	Отбор проб	-

53.	ГОСТ 8756.1-79 п.2.	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).	-	1601-1605 2001-2005 0711	Органолептические показатели	-
54.	ГОСТ 8756.1-79 п.4		Массовая доля составных частей		-	
55.	ГОСТ 8756.1-2017 п. 2	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).	-	1601-1605 2001-2005 0711	Органолептические показатели	-
56.	ГОСТ 8756.1-2017 п. 7		Массовая доля составных частей		-	
57.	ГОСТ 8756.9-78	Продукты пищевые консервированные	-	2009	Массовая доля осадка	(0,2 - 10,0)%
58.	ГОСТ 8756.9-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, компоты, экстракты	-	-	Массовая доля осадка	(0,2 - 10,0) %
59.	МУ №122-5\72-91 п.2.1.2.	Продукция общественного питания.	-	-	Массовая доля сухих веществ/ Содержание сухих веществ	От 0,3%
60.	МУ №122-5\72-91 п.2.1.4.					
61.	МУ №122-5\72-91 п.2.2.5.		Массовая доля жира/содержание жира	От 0,13%		
62.	МУ №122-5\72-91 п.7.2		Степень термического окисления фритюра из смесей жиров или подсолнечного масла	(1-5) баллов		
63.	МУ №122-5\72-91 п.7.1.1.		Проба на пероксидазу	Положительна/ отрицательна		
64.	МУ № 4237-86	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308	Определение химического состава и калорийности	-

				0401-0410 0701-0713 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106	готовых блюд	
65.	ГОСТ 31468-2012 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i> ) / Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
66.	ГОСТ Р 54374-2011 п.8.1.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов <i>Escherichia</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Serratia</i> )/БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
67.	ГОСТ Р 54674-2011 п.4.1.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	<i>Staphylococcus aureus</i> /количество <i>S.aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено
68.	ГОСТ 7702.2.6-93 п.2.1.	Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и	-	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/ не обнаружено

		измельченное, субпродукты и полуфабрикаты птицы.				
69.	ГОСТ 7702.2.6-2015 п.8	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	-	-	Сульфитредуцирующие клостридий	обнаружено/ не обнаружено
70.	ГОСТ 7702.2.7-2013 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	-	-	Бактерии рода Proteus	обнаружено/ не обнаружено
71.	ГОСТ 32149-2013 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/количество КМАФАнМ	от $1 \times 10^4$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
72.	ГОСТ 32149-2013 п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
73.	ГОСТ 32149-2013 п.9				Бактерии рода Salmonella / сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено

74.	ГОСТ 32149-2013 п.10				Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
75.	ГОСТ 32149-2013 п.11				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
76.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.2	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	-	0201-0210, 1601-1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/количество КМАФАнМ	обнаружено/ не обнаружено
77.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.6				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП колиформы)	обнаружено/не обнаружено
78. .	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.11				Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
79. .	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.16				Бактерии рода <i>Pseudomonas</i>	обнаружено/не обнаружено
80.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.15				Дрожжи и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
81.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.14				Молочнокислые микроорганизмы	обнаружено/не обнаружено

82.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.10				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
83.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.5.				Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
84.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i> / сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
85.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.4				<i>Listeria monocytogenes</i>	обнаружено/не обнаружено
86.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.7				<i>Escherichia coli</i>	обнаружено/не обнаружено
87.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.8				<i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
88.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.13				Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	обнаружено/не обнаружено
89.	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.9				<i>Bacillus cereus</i> / <i>B.cereus</i>	обнаружено/не обнаружено
90.	МУК 4.2.2747-10 п.4	Мясо и продукты его переработки	-	-	Отбор проб	-
91.	МУК 4.2.2747-10 п. 7.1.				Личинки трихинелл	обнаружено/не обнаружено
92.	МУК 4.2.2747-10 п. 7.2.				Наличие цистицерков (финн) тениид	обнаружено/не обнаружено

93.	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	-	0207	Внешний вид, цвет	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Прозрачность и аромат бульона	-
					Температура	-
					Масса	-
94.	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	-	-	Отбор проб	-
95.	ГОСТ 31470-2012 п. 6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Качественное определение свежести	-
96.	ГОСТ 31470-2012 п.8.				Кислотное число жира	(0,5-30)мг КОН/г
97.	ГОСТ 31470-2012 п.9.				Перекисное число жира	(0,2-40,0) ммоль активного кислорода/кг
98.	ГОСТ 31654-2012 п.7.2.	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые	-	-	Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-
99.	ГОСТ 31720-2012 п.5.	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного	-	-	Органолептические показатели	-

		меланжа, яичного белка и яичного желтка				
100.	ГОСТ 31469-2012 п.6	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	-	-	Массовая доля сухого вещества	(8,0-99,5)%
101.	ГОСТ 31469-2012 п.5.				Массовая доля жира	(От 3% - св.30%)
102.	ГОСТ 23042-86 п.4.	Мясо и мясные продукты (кроме мясных консервов)	-	0201-0210 1501-1518 1601-1602	Массовая доля жира	(1,0-40,0)%
103.	ГОСТ 23042-2015 п.7	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210, 1501-1518, 1601-1602	Массовая доля жира	(0,2-50,0)% вклоч
104.	ГОСТ 4288-76 п.2.1.	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	-	0201-0210 1501-1518	Отбор проб	-
105.	ГОСТ 4288-76 п.2.2.				Масса	-
106.	ГОСТ 4288-76 п.2.3.				Внешний вид	-
					Качество фарша	-
					Запах	-
					Вкус	-
107.	ГОСТ 9959-91	Мясные продукты: фаршированные, вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, зельцы, студни, холодцы, паштеты, а также на продукты из свинины, говядины, баранины, мяса птицы и других убойных животных, полуфабрикаты, кулинарные	-	0201-0210 1501-1518	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-

		изделия, мясные бульоны				
108.	ГОСТ 9959-2015	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	-	-	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
109.	ГОСТ 7269-79 п. 1	Мясо говяжье, баранье, свиное и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	-	-	Отбор проб	-
110.	ГОСТ 7269-79 п.2.3				Внешний вид	-
111.	ГОСТ 7269-79 п. 2.4.				Цвет	-
112.	ГОСТ 7269-79 п.2.5.				Консистенция	-
113.	ГОСТ 7269-79 п.2.6.				Запах	-
114.	ГОСТ 7269-79 п.2.8.				Состояние жира	-
115.	ГОСТ 7269-2015 п.4.				Прозрачность и аромат бульона	-
116.	ГОСТ 7269-2015 п.5.5.				Отбор проб	-
117.	ГОСТ 7269-2015 п. 5.6.	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	-	-	Внешний вид	-
118.	ГОСТ 7269-2015 п. 5.7.				Цвет	-
119.	ГОСТ 7269-2015 п. 5.8.				Консистенция	-
120.	ГОСТ 7269-2015 п. 5.10.				Запах	-
121.	ГОСТ 23392-78 п. 2.2.				Состояние жира	-
					Прозрачность и запах бульона	-
		Мясо говяжье, баранье, свиное и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и	-	0201-0210 1601-1602	Продукты первичного распада белков в бульоне	-

		почек)				
122.	ГОСТ 23392-2016 п.6.2	Мясо всех видов убойных животных и субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	-	0201-0210 1601-1602	Продукты первичного распада белков в бульоне	-
123.	ГОСТ 26186-84 п.3.	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	-	0711-0713 2001-2009 1601-1602	Массовая доля поваренной соли	(0,1-10)%
124.	ГОСТ 9793-74 п.3	Продукты мясные	-	1601-1602	Массовая доля влаги	(1,0- 90,0)%
125.	ГОСТ 9793-74 п.4					
126.	ГОСТ 9793-2016 п.8	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	-	Массовая доля влаги	(1,0- 90,0)%
127.	ГОСТ 9793-2016 п.9.					
128.	ГОСТ 23231-90 п.4	Колбасы и продукты мясные вареные.	-	1601	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0-0,012)%
129.	ГОСТ 23231-2016 п.9	Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы	-	1601	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240) %.
130.	ГОСТ Р 51480-99	Мясо, включая мясо птицы,	-	0201-0210	Массовая доля хлористого	от 1,0%

		мясные продукты		1601-1602	натрия	
131.	ГОСТ 8558.1-78 п. 5	Мясные продукты всех видов, при изготовлении которых применяют нитрит, а также рассолы и посолочные смеси	-	1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	(0,01-0,0055)%
132.	ГОСТ 8558.1-2015 п.8.	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	-	1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012)%
133.	ГОСТ 10574-91	Продукты мясные и мясосодержащие	-	1601-1602	Массовая доля крахмала	(0,7-15,0)%
134.	ГОСТ 10574-2016	Продукты мясные и мясосодержащие		1601-1602	Массовая доля крахмала	(0,7-15,0)%
135.	ГОСТ 9794-74 п. 3	Продукты мясные и мясосодержащие (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	-	0201-0210 1601-1605	Содержание общего фосфора	(100- 600) мг/кг

136.	ГОСТ 9794-2015 п.8	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210 1601-1605	Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25)%
137.	ГОСТ 26323-84 п.1.	Продукты переработки плодов и овощей	-	2001-2008 2101-2106	Содержание примесей растительного происхождения	(0-100) %
138.	ГОСТ 26323-2014 п.4	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи	-	2001-2009 2101-2106	Содержание примесей растительного происхождения	(0-100) %
139.	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75)	Мясо и мясные продукты	-	0201-0210 1601-1605	Массовая доля нитрита натрия	(0,01-0,0055)%
140.	ГОСТ 9957-73 п.2	Фаршированные, вареные, полукопченые, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, паштеты, зельцы, студни, продукты из свинины, баранины и говядины (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные,	-	1601-1602	Массовая доля хлорида натрия	(1,0-10,0)%

		запеченные, жареные и соленые), бекон соленый в полутушках				
141.	ГОСТ 9957-2015 п.7.	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210 1601-1605	Массовая доля хлорида натрия	(1,0-7,0)%
142.	ГОСТ 26809.1-14 п.4	Молоко, молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты	-	0401 -0406	Отбор проб	-
143.	ГОСТ 26809.2-14 п. 5	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	-	0401 -0406	Отбор проб	-
144.	ГОСТ 26809-86 п.2	Молоко, молочный напиток, 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 и смеси для мороженого	-	0401-0406 2105	Отбор проб	-
145.	ГОСТ 32901-2014 п.5	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Отбор проб	-
146.	ГОСТ 32901-2014				кМАФАнМ	обнаружено/

	п. 8.4					не обнаружено
147.	ГОСТ 32901-2014 п. 8.5				БГКП	обнаружено/ не обнаружено
148.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты	-	0401-0406	Staphylococcus aureus	обнаружено/ не обнаружено
149.	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Staphylococcus aureus	обнаружено/ не обнаружено
150.	ГОСТ Р 52687-2006 п.5.2	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум	-	0403	Органолептические показатели	-
151.	ГОСТ Р 52687-2006 п.8.18.5				Количество бифидобактерий	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
152.	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) п.9	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и молочной продукции	-	2001-2006 2101-2106 0403	Количество мезофильных молочнокислых микроорганизмов	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
153.	ГОСТ 33951-2016 п.8.1	Молоко и молочная продукция	-	0403	Количество молочнокислых бактерий	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
154.	МУК 4.2.999-00 п.3.	Кисломолочные продукты	-	0403	Отбор проб	-
	МУК 4.2.999-00 п.7.4.				Количество бифидобактерий	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

155.	ГОСТ 23453-2014 п.5.	Молоко сырое, кроме термически обработанного, фальсифицированного химическими агентами (мочевина, перекись водорода, формалин и д.р.) и подмороженного молока, а также сырого молока титруемой кислотностью более 21 градуса Т	-	0401	Соматические клетки по изменению вязкости	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
156.	ГОСТ 30705-2000 п.6	Продукты молочные для детского питания	-	0401-0406	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
157.	ГОСТ 30706-2000 п.6	Продукты молочные для детского питания	-	0401-0406	Количество дрожжей, плесневых грибов	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
158.	ГОСТ 28283-89	Коровье молоко сырое и термически обработанное	-	0401-0406	Вкус	-
					Запах	-
159.	ГОСТ 28283-2015	Молоко коровье сырое и термически обработанное	-	0401	Органолептическая оценка вкуса и запаха	-
160.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные	-	0401-0406	Массовая доля жира	(0-82,0)%

		продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое, кроме казеина, молочных консерв и сухих молочных продуктов				
161.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко цельное, частично обезжиренное, сырое, пастеризованное	-	0401-0406	Содержание жира/массовая доля жира	(0-6,0)%
162.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0406	Кислотность	(2 - 250) град. Т
163.	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные и молокосодержащие продукты	-	0401-0406	Кислотность	(0- 8,0)°Т
164.	ГОСТ 24065-80 п.3	Молоко	-	-	Определение соды	От 0,05%
165.	ГОСТ 8218-89	Сырое, термическое обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы	-	-	Определение чистоты	Первая группа чистоты, вторая группа чистоты, третья группа чистоты
166.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и молочная продукция, кроме маслodeлия и сыров	-	0401-0406	Плотность	(1015-1040) кг/м <sup>3</sup>
167.	ГОСТ Р 54668-2011 п.8	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0406	Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0)%.
					Массовая доля влаги	(0,5-99,0)%.
168.	ГОСТ 3623-73	Пастеризованное молоко,	-	0401-0406	Пастеризация:	Отрицательна/

	п.2	сливки, пахту, сыворотку( творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные напитки и другие молочные продукты при оценке эффективности пастеризации сырья, из которого они выработаны)			наличие фермента пероксидазы	положительна
169.	ГОСТ 3623-73 п.3				Наличие фермента фосфатазы	Отрицательна/положительна
170.	ГОСТ 3623-2015 п.6	Молоко пастеризованное, сливки, пахта, сыворотка , а также на творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты	-	0401-0406	Пастеризация: наличие фермента пероксидазы	Отрицательна/положительна
171.	ГОСТ 3623-2015 п.7				Наличие фермента фосфатазы	Отрицательна/положительна
172.	ГОСТ 31455-2012 п.7.2.	Ряженка, упакованная в потребительскую тару, изготавливаемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием, предназначенная для непосредственного использования в пищу. Кроме продуктов, обогащенный молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотикам	-	0403	Внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах	-
173.	ГОСТ 31456-2013	Простокваша упакованная в	-	0403	Внешний вид	-

	п.7.2.	потребительскую тару, изготавливаемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенная для непосредственного использования в пищу. Кроме продуктов, обогащенных молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенным и жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.			Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
174.	ГОСТ 31452-2012 п. 7.2	Сметана, упакованная в потребительскую тару, изготавливаемая из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления, и предназначенная для непосредственного использования в пищу. Кроме продуктов, обогащенных молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.	-	0403	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-

175.	ГОСТ 31454-2012 п.7.2.	Кефир, упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов и предназначенный для непосредственного использования в пищу.  Кроме продукта, обогащенного молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.	-	0403	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
176.	ГОСТ 31981-2013 п.7.2.	Йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов	-	0403	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
177.	ГОСТ Р 53438-2009 п.8.2.	Молочная сыворотка, получаемая в качестве побочного продукта при изготовлении сыров, творога и казеина и предназначенная для дальнейшей переработки	-	0402	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
178.	ГОСТ 29245-91 п.3.	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
179.	ГОСТ 31688-2012	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Вкус и запах	-

	п.5.1.2.				Внешний вид и консистенция	-
					Цвет	-
180.	ГОСТ 31703-2012 п.5.1.2.	Консервы молокосодержащие густые с сахаром	-	0401-0406	Вкус и запах	-
					Внешний вид и консистенция	-
					Цвет	-
181.	ГОСТ 3626-73	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  кроме казеина, молочных консервов, массы с наполнителями, сливочного и топленого масла, масла с наполнителями, соленого масла, сыров	-	0401-0406	Массовая доля сухого вещества	(1,0- 90,0)%
					Массовая доля влаги	(1,0- 90,0)%
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0- 90,0)%
182.	ГОСТ 31453-2013 п.7.2.	Творог, упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенный для непосредственного использования в пищу Кроме продуктов, обогащенных молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами,	-	0406	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-

		полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.				
183.	ГОСТ 31534-2012 п.6.2.	Зерненный творог, упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.	-	0406	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
184.	ГОСТ Р 52790-2007 п.8.2.	Творожные глазированные сырки, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	-	0406	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
185.	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	-	0402	Массовая доля жира	-
186.	ГОСТ 30305.1-95 п.4	Сгущенные молочные консервы	-	0402	Массовая доля влаги	(1,0- 90,0)%
187.	ГОСТ 30305.3-95 п.4	Молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты	-	0402	Кислотность	(10-70) ПТ
188.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5					
189.	ГОСТ Р 52686-2006 п.8.5.	Сыры и сырные продукты	-	0406	Органолептические показатели	-

190.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля влаги. Массовая доля сухого вещества	(3,0-70,0)%.
191.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля жира  Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество	(7,0-39,0)%.
192.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.11				Массовая доля хлористого натрия(поваренной соли)	(0,5-10,0)%
193.	ГОСТ Р 51460-99	Твердые, полутвердые, мягкие и плавленые сыры	-	0406	Массовая доля нитратов	5,0 мг нитрата на 1 кг продукта
					Массовая доля нитритов	0,5 мг нитрита на 1 кг продукта
194.	ГОСТ 31457-2012 п.7.2	Мороженое закаленное молочное, сливочное и пломбир	-	2105	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
195.	МУК 3.2.988-00 п.2	Рыба и нерыбных объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продукты их переработки	-	-	Отбор проб	-
196.	МУК 3.2.988-00 п. 3.2				Личинки гельминтов	обнаружено/не обнаружено
197.	ГОСТ Р 51494-99 п.6.4.3. (метод варки)	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	0302-0308 1604-1605	Запах	-
					Вкус	-

198.	ГОСТ Р 51493-99 п. 6.5.2	Рыба мороженая разделанная и неразделанная, кроме рыб семейства осетровых	-	-	Консистенция(после размораживания) Запах(после размораживания)	-
199.	ГОСТ Р 51493-99 п.6.5.3				Консистенция(после варки)	-
200.	ГОСТ 7636-85 п.3.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	0302-0308 1604-1605	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5- 99,0)%
201.	ГОСТ 7636-85 п.3.6		Кислотность		От 0,3%	
202.	ГОСТ 7636-85 п.3.7		Массовая доля жира		От 0,1%	
203.	ГОСТ 7636-85 п.3.3		Массовая доля воды		От 0,28 мг	
204.	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3.1.2а	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	1301-1308	Массовая доля глазури	(1,0- 90,0)%
205.	ГОСТ 26664-85 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Внешний вид	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
206.	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	-	1604	Активная кислотность	(0-12) ед.рН
207.	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Массовая доля сухих веществ	(1,0- 75,0)%
208.	ГОСТ 26808-2017 п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Массовая доля сухих веществ	(10,0-50,0)%

209.	ГОСТ 32157-2013	Консервы рыбные.	-	-	Массовая доля отстоя в масле.	(5-99)%
210.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	1604-1605	Массовая доля поваренной соли	(1,0-40,0)%
211.	ГОСТ 26972-86 п.4.1.	Зерно риса, овса, гречихи и выработаемая из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	-	1004 1006 1008 1102 1901	кМАФАнМ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
212.	ГОСТ 26972-86 п.4.2.		-	1902 1904	БГКП	обнаружено/не обнаружено
213.	ГОСТ 26972-86 п.4.3.		-	-	Дрожжи, плесневые грибы	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
214.	ГОСТ 27676-88		Зерно пшеницы, ржи, а также выработанная из него мука	-	1001 1002	Число падения
215.	ГОСТ 30483-97 п.3.1	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод	-	1001-1006	Сорная и зерновая примесь	(0,001- 1,0) %
216.	ГОСТ 30483-97 п.3.2		-	-		
217.	ГОСТ 13586.5-93	Зерновые и зернобобовые культуры, предназначенные для продовольственных, кормовых, технических целей	-	-	Влажность	-
218.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерновые и зернобобовые культуры, предназначенные для продовольственных, кормовых, технических целей	-	-	Влажность	(5-45)%
219.	ГОСТ 10844-74	Зерно, предназначенное для продовольственных, фуражных и технических целей.	-	-	Кислотность по болтушке	От 0,2 градусов кислотности
220.	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби	-	1101-1102	Зольность	(0,1-10,0)%

221.	ГОСТ 27494-2016	Мука и отруби	-	-	Зольность	(0,38-6,29)%
222.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	-	1101-1102	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Хруст	Наличие/отсутствие
223.	ГОСТ 27668-88 п.2	Мука и отруби	-	1101-1102	Отбор проб	-
224.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	-	1101-1102	Влажность	(2,0-90)%
225.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби.	-	-	Кислотность по болтушке.	От 0,5 градусов кислотности
226.	ГОСТ 31699-2012	Мука пшеничная.	-	-	Содержание сырой клейковины	(5-35)%
227.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	-	1101-1102 1103-1106 1201	Содержание металломагнитной примеси	(0,001- 1,0) мг/кг
228.	ГОСТ 26312.7-88	Крупа	-	1103-1106 1201	Влажность	(2,0- 90,0)%
229.	ГОСТ 26312.2-84 пз.1.-3.3.	Крупа	-	1103-1106 1201	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
230.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа	-	1103-1106 1201	Зольность	(0,1-15,0)%
231.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	-	1905	Кислотность	(1-15) <sup>0</sup>
232.	ГОСТ 21094-75	Хлебобулочные изделия	-	1905	Влажность	От 0,5%
233.	ГОСТ 5667-65 п.5а.	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	-	1905	Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
234.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	-	1905	Пористость	(10,0-99,0)%
235.	ГОСТ 5668-68	Хлеб, булочные, бараночные,	-	1905	Массовая доля жира	(0,1- 20,0)%

	п.5	сухарные изделия, соломка				
236.	ГОСТ 5672-68 п.3	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	-	1905	Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество	(3,0-20,0)%
237.	ГОСТ 686-83 п.3.7	Сухари армейские.	-	1905	Кислотность	(1,0-21) град.
238.	ГОСТ 686-83 п.3.8				Намокаемость	(4-8) мин
239.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1	Изделия макаронные	-	-	Цвет	-
240.	ГОСТ 31964-2012 п.7.2				Форма	-
241.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.2				Запах	-
242.	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Вкус	-
243.	ГОСТ 31964-2012 п.7.6				Массовая доля влаги	(10,0- 85,0)%
244.	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Кислотность	(1-10) <sup>0</sup>
245.	ГОСТ 26968-86 п.4.1.				Сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар	-
246.	ГОСТ 26968-86 п.4.2.				Содержание металломагнитной примеси	(0,1- 20,0) мг/кг
					Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/кМАФАнМ	от 1x10 <sup>1</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
					Количество дрожжей и плесневых грибов	от 1x10 <sup>1</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

247.	МУК 4.2.762-99 п.3.1.	Готовые изделия с кремом	-	-	Отбор проб	-
248.	МУК 4.2.762-99 п.4.1.		Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/кМАФАНМ	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )		
249.	МУК 4.2.762-99 п.4.2.		Бактерии группы кишечной палочки/БГКП	обнаружено/не обнаружено		
250.	МУК 4.2.762-99 п.4.3.		Бактерии рода Salmonella	обнаружено/не обнаружено		
251.	МУК 4.2.762-99 п.4.4.		Коагулазоположительные стафилакокки /S.aureus	обнаружено/не обнаружено		
252.	МУК 4.2.762-99 п.4.5.		Дрожжи, плесневые грибы	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )		
253.	ГОСТ 12576-2014 п.8.1	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок.	-	-	Внешний вид, цвет	-
254.	ГОСТ 12576-2014 п.8.2		Запах	-		
255.	ГОСТ 12576-2014 п.8.4		Вкус	-		
256.	ГОСТ 12576-2014 п.8.3		Чистота раствора	-		
257.	ГОСТ 26521-85 п. 2	Сахар-песок и сахар-рафинад	-	-	Масса нетто	Не определен

258.	ГОСТ 26521-2017	Сахар белый фасованный и прочие виды сахара	-	-	Масса нетто	Не определен
259.	ГОСТ Р 54642-2011 п. 8.1	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	-	-	Массовая доля влаги	(0,01- 1,0)%
260.	ГОСТ Р 54642-2011 п. 9.2.(расчетный)				Массовая доля сухих веществ	
261.	ГОСТ 12574-93	Сахар-песок и сахар-рафинад	-	-	Массовая доля золы	(0,01- 1,0)%
262.	ГОСТ 12574-2016 п. 7.5.1.	Сахар белый	-	-	Массовая доля углекислой(карбонатной)з олы	(0,01- 1,0)%
263.	ГОСТ 5904-82 п.3	Изделия кондитерские	-	1704 1905	Отбор проб	-
264.	ГОСТ 5897-90 п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704 1905	Органолептические показатели	Не определен
265.	ГОСТ 5900-73 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704 1905	Массовая доля влаги	(0,1- 50,0)%
266.	ГОСТ 5900-73 п.3				Массовая доля сухих веществ	
267.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Изделия кондитерские	-	-	Массовая доля влаги	(0,5- 50,0)%
268.	ГОСТ 5900-2014 п.8				Массовая доля сухих веществ	
269.	ГОСТ 5898-87 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1905	Кислотность	(0,1-5,0) град.
270.	ГОСТ 5898-87 п.3					
271.	ГОСТ 5898-87				Щелочность	

	п. 4					
272.	ГОСТ 5901-87 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704 1905	Массовая доля общей золы	(0,1-5,0) %
273.	ГОСТ 5901-87 п.4				Массовая доля металломагнитной примеси	-
274.	ГОСТ 5901-2014 п.9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	1704 1905	Массовая доля золы	(0,020-0,200) % (0,020-0,100( %
275.	ГОСТ 5901-2014 п.10				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00002-0,00010)%
276.	ГОСТ 5903-89 п. 6	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704 1905	Массовая доля общего сахара	(30,0- 96,0)%
277.	ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные	-	1905	Намокаемость	(100-500)%
278.	МУК 4.2.3016-12 п.6.1	Флодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружено/не обнаружено
279.	МУК 4.2.3016-12 п.7.2				Личинки и цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
280.	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	-	2001-2006 1601-1602	Массовая доля жира	(1,0- 75,0)%
281.	ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей включая продукты питания из картофеля	-	2001-2006	Массовая доля минеральных примесей	-
282.	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	-	2001-2006	Массовая доля сухих веществ в продукте или влаги	-

283.	ГОСТ 29270-95 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	-	2001-2006	Содержание нитратов/массовая концентрация нитратов	(10- 3000) мг/кг
284.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей.	-	2001-2006	Массовая доля растворимых сухих веществ	(1,0- 50,0)%
285.	ГОСТ 29031-91	Продукты переработки плодов и овощей	-	2001-2006	Массовая доля не растворимых в воде сухих веществ	(2,0-99,0)%
286.	ГОСТ 26188-84 п.9	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	-	2001-2006 1601-1602	Определение pH	(1,0- 9,0) ед.pH
287.	ГОСТ 26188-2016 п.9	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, мясные и мясорастительные консервы	-	-	Определение pH	(от 2 до 12) ед. pH включительно
288.	ГОСТ 24556-89	Продукты переработки плодов и овощей.	-	2001-2006	Массовая доля аскорбиновой кислоты	(0,003- 1,0)%
289.	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки плодов и овощей	-	2001-2006	Титруемая кислотность	(0,1-10,0) ммоль Н+
290.	ГОСТ ISO 763-2011	Продукты переработки фруктов и овощей.	-	-	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	-
291.	МУ №5048-89 п.2	Продукция растениеводства	-	0701-0713 0804-0813	Массовая доля нитратов/Содержание нитратов	(0-9000)мг/кг
292.	ГОСТ 32261-2013 п.7.4.	Сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока	-	0405	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Цвет	-

293.	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.3.	Масло из коровьего молока массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0% включительно	-	0405	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
294.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля влаги	(0,5-60,0)%
295.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.4				Массовая доля жира	(50,0-75,0)%
296.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14				Титруемая кислотность	(1,0-6,0)°К
297.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.9				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(1,0-25,0)%
298.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия(поваренной соли)	(0,5-3,0)%
299.	ГОСТ 5472-50 п. 1 (III)	Масла растительные	-	1512-1516	Запах	-
					Цвет	-
					Прозрачность	-
300.	ГОСТ 11812-66	Масла растительные	-	1512-1516	Массовая доля влаги	(0,01- 35,0)%
301.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные	-	1512-1517 1501 1502 1507-1510	Перекисное число	(0,1-45) ммоль активного кислорода/кг
302.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные	-	1512-1516	Перекисное число	(0-40) ммоль/кг
303.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Масла растительные.	-	1512-1516	Кислотное число	(0,1- 30,0) мг КОН/г

304.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.2.	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	-	1516 1517	Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
305.	ГОСТ 32189-2013 п.5				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-25,0)%
306.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	(0,5-3,0)°К
307.	ГОСТ 30712-2001 п.6.1	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков)	-	2202	кМАФАнМ	( $1 \times 10^0$ )КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
308.	ГОСТ 30712-2001 6.2				БГКП	обнаружены/не обнаружены
309.	ГОСТ 30712-2001 п.6.3				Дрожжи, плесени	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
310.	ГОСТ 30712-2001 п.6.4					
311.	ГОСТ Р 52711-2007 4.4	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, сырье	-	2009 2001-2006	кМАФАнМ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
312.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.5				БГКП (колиформы)	обнаружены/ не обнаружены
313.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.6				Дрожжи, плесневые грибы	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
314.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены
315.	ГОСТ Р 52711-2007				Сульфитредуцирующие	обнаружены/ не

	п. 4.8				клостридии	обнаружены
316.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8				Мезофильные клостридии	обнаружены/ не обнаружены
317.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8				<i>B.subtilis</i>	обнаружены/ не обнаружены
318.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8				<i>B.cereus</i>	обнаружены/ не обнаружены
319.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8				<i>B.polymyxa</i>	обнаружены/ не обнаружены
320.	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8				<i>S.aureus</i>	обнаружены/ не обнаружены
321.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Продукция безалкогольной промышленности	-	2202	Внешний вид	-
					Прозрачность	-
					Цвет	-
					Аромат	-
					Вкус	-
322.	ГОСТ 6687.2-90 п.2	Продукция безалкогольной промышленности	-	2202	Массовая доля сухих веществ	(0,0- 80,0)%
323.	ГОСТ 6687.2-90 п.4					
324.	ГОСТ 6687.7-88	Напитки безалкогольные и квасы	-	2202	Массовая доля спирта	(0,1-100)%
325.	ГОСТ 32037-2013	Напитки газированные безалкогольные и слабоалкогольные, квасы	-	2202	Массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,54) %

326.	ГОСТ 7698-93 п.2.2.	Крахмал картофельный, кукурузный, амилопектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный	-	1108	Внешний вид	-
327.	ГОСТ 7698-93 п.2.4.				Цвет	-
328.	ГОСТ 7698-93 п.2.5.				Запах	-
329.	ГОСТ 7698-93 п.2.7.				Массовая доля влаги	(5,0-90,0)%
330.	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2501	Массовая доля общей зола	(0,1-5,0)%
331.	МУК 4.1.699-98	Соль поваренная пищевая йодированная	-	-	Кислотность	(1,0- 5,0) см <sup>3</sup> NaOH/100г
332.	ГОСТ 7047-55 п.3	Витаминное драже, таблетки и порошки	-	2202 2009	Массовая доля йода	(20-60) мкг/г
333.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля йода	-
334.	ГОСТ 15113.1-77 п.2.	Концентраты пищевые	-	2101-2104	Содержание аскорбиновой кислота(витамина С)	(0-100)%
335.	ГОСТ 15113.1-77 п.3.				Отбор проб	-
336.	ГОСТ 15113.1-77 п.4.				Качество упаковки	-
337.	ГОСТ 15113.1-77 п.5.				Масса нетто	-
338.	ГОСТ 15113.1-77 п.6.				Объемная масса	-
339.	ГОСТ 15113.2-77 п.2	Концентраты пищевые	-	2101-2104	Массовая доля отдельных компонентов	-
340.	ГОСТ 15113.2-77 п.4				Размер отдельных видов продукта и мелочи	-
341.	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые	-	2101	Массовая доля минеральных примесей	(1- 15) экз./кг
					Массовая доля металлических примесей	От 0,05%
					Органолептические	-

	п.2.				показатели	
342.	ГОСТ 15113.4-77 п.3	Концентраты пищевые	-	2101-2104	Массовая доля влаги	(1,0-80,0)%
343.	ГОСТ 15113.5-77 п.2	Концентраты пищевые	-	2101	Кислотность	(0,1-5,0) %
344.	ГОСТ 15113.5-77 п.3					
345.	ГОСТ 15113.6-77 п.2	Концентраты пищевые	-	2101	Массовая доля сахарозы	(1,0- 40,0)%
346.	ГОСТ 15113.6-77 п.3					
347.	ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты пищевые	-	2101	Массовая доля хлористого натрия	(1,0- 10,0)%
348.	ГОСТ 15113.8-77 п.2	Концентраты пищевые	-	2101	Массовая доля золы	-
349.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые	-	2101	Массовая доля жира	(0,5- 50,0)%
350.	ГОСТ 18963-73 п.1	Вода питьевая	-	2201	Отбор проб	-
351.	ГОСТ 18963-73 п.4.1.				Общее количество бактерий/ОМЧ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
352.	ГОСТ 18963-73 п.4.2.				Количество бактерий группы кишечных палочек/БГКП	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
353.	ГОСТ 18963-73 п.4.3.				Наличие бактерий-показателей свежего фекального загрязнения/ФКП	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
354.	МУ 2.1.4.1184-03	Питьевая вода, расфасованная в	-	-	ОМЧ при 22 <sup>0</sup> С	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

	приложение 7	емкости.					
						ОМЧ при 37 <sup>0</sup> С	от 1х10 <sup>-1</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
355.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10					колифаги/ОКБ	обнаружено/ не обнаружено
356.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8					Общие и глюкозоположительные колиформные бактерии	обнаружено/ не обнаружено обнаружено/ не обнаружено
357.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/ не обнаружено
358.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 11					Ооцисты криптоспоридий	обнаружено/не обнаружено
359.	ГОСТ 31942-2012	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, вода плавательных бассейнов.	-	2201	Отбор проб для микробиологического анализа	-	
360.	ГОСТ 31955.1-2013 п.8	Вода питьевая	-	2201	эперихии коли	от 1х10 <sup>-1</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	
					колиформные бактерии	от 1х10 <sup>-1</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	
361.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1.	Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения, расфасованная в емкости. Вода плавательных бассейнов.	-	-	Отбор проб	-	
362.	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.				Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено	
363.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.				Ооцисты криптоспоридий	обнаружено/не обнаружено	
364.	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.				Яйца, личинки гельминтов	обнаружено/не обнаружено	

365.	МР 96/225 от 07.04.97г. приложение 4.1. п. 4.1.	Минеральные воды	-	-	Отбор проб	-
366.	МР 96/225 от 07.04.97г. п.4.1.2.6.				ОМЧ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
367.	МР 96/225 от 07.04.97г. п.4.1.2.3.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
368.	МР 96/225 от 07.04.97г. п.4.1.2.4.				Бактерии группы кишечных палочек фекальные	обнаружено/ не обнаружено
369.	МР 96/225 от 07.04.97г. п.4.1.2.5.				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/ не обнаружено
370.	МУК 4.2.1018-01 п.3	Вода питьевая	-	-	Отбор проб	-
371.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.				ОМЧ 37 <sup>0</sup> С	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
372.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				ОКБ,ТКБ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
373.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Коли-фаги	обнаружено/ не обнаружено
374.	МУК 4.2.1884-04 п.2.1.	Вода поверхностных водоемов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а так же у населенных мест	-	-	Отбор проб	-
375.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8.				ОКБ,ТКБ	обнаружено/ не обнаружено
376.	МУК 4.2.1884-04 п.2.9.				Коли-фаги	обнаружено/ не обнаружено
377.	МУК 4.2.1884-04 п.2.10.				Патогенные бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружены/не обнаружены
378.	МУК 4.2.1884-04 п.3.3.				Жизнеспособные яйца гельминтов	обнаружены/не обнаружены

379.	МУК 4.2.1884-04 п.3.5.				Жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	обнаружены/не обнаружены
380.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6	Сточная вода	-	-	Количество общих колиформных бактерий/ОКБ,ТКБ	обнаружено/ не обнаружено
381.	МУ 2.1.5.800- 99Приложение 8				Коли-фаги	обнаружено/ не обнаружено
382.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7				Сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
383.	ГОСТ 23268.0-91 п.2.	Воды лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Отбор проб	-
384.	ГОСТ 23268.3-78 п.2а	Воды лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	От 20 мг/л
385.	ГОСТ 23268.4-78	Воды лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Массовая концентрация сульфат-ионов	От 20 мг/л
386.	ГОСТ 23268.5-78 п.2.	Воды лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Массовая концентрация ионов кальция	От 10 мг/л
387.	ГОСТ 23268.5-78 п.3.				Массовая концентрация ионов магния	От 10 мг/л
388.	ГОСТ 23268.8-78 п.3.	Воды лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Содержание нитрит-ионов	(0,5-300) мг/л
389.	ГОСТ 23268.9-78	Воды лечебные, лечебно- столовые и природные	-	2201	Массовая концентрация нитрат-ионов	От 0,1 мг/л

		столовые питьевые минеральные				
390.	ГОСТ 23268.10-78	Воды лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05-4) мг/л
391.	ГОСТ 23268.11-78	Воды лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Массовая концентрация ионов железа	От 0,01 мг/л
392.	ГОСТ 23268.12-78	Воды лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Окисляемость, потребленного кислорода/перманганатная окисляемость	(0,5-10) мг O <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>
393.	ГОСТ 23268.1.-91 п. 2	Воды лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах, вкус.	(0-5) баллов
394.	ГОСТ 23268.17-78	Воды лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные	-	2201	Массовая концентрация хлорид-ионов	От 20 мг/л
395.	ГОСТ 31954-2012 п. 4	Природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, а также питьевые воды, в том числе расфасованные в емкости	-	2201	Жесткость	(0,1-10) <sup>б</sup> Ж
396.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	-	2201	Содержание сухого остатка	От 10,0 мг/л

397.	ГОСТ Р 51232-98	Питьевая вода, производимая и подаваемая централизованными системами питьевого водоснабжения	-	-	Общие требования к организации и методам контроля качества питьевой воды	-
398.	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая	-	2201	Отбор проб	-
399.	ГОСТ 31868-2012 п. 3	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная, в том числе вода источников питьевого водоснабжения)	-	2201	Отбор проб	-
400.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в емкости	-	2201	Запах	(0-5) баллов
					Вкус и привкус	(0-5) баллов
					Мутность	(1-40)ЕМФ
401.	ГОСТ 4011-72 п. 2	Вода питьевая	-	2201	Массовая концентрация общего железа	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
402.	ГОСТ 4386-89 п.2	Вода питьевая	-	2201	Массовая концентрация фторидов	(0,05-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
403.	ГОСТ 31940-2012 п.6	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	-	-	Определение содержания сульфатов	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
404.	ГОСТ 4974-2014 п.6	Вода питьевая	-	2201	Содержание марганца/марганец	(0,01-5,0) мг/дм <sup>3</sup>

						(0,01-0,6) мг/дм <sup>3</sup>
405.	ПНД Ф 14.1:2:4.207-04	Воды питьевые, природные и сточные	-	-	Цветность	(1-500) градусов цветности
406.	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05	Воды питьевые, природные и сточные	-	-	Мутность	(1,0-100,0) ЕМФ
407.	ПНД Ф 14.1:2.61-96 (изд. 2013г.)	Воды природные и сточные	-	-	Массовая концентрация марганца	(0,05-10,0) мг/ дм <sup>3</sup>
408.	ПНД Ф 14.1:2:4.113-97 (изд. 2018г.)	Воды питьевые, природные(поверхностные воды суши в случае аварийных(чрезвычайных) ситуаций) и сточные(в том числе производственные, промышленные, очищенные, талые, ливневые, хозяйственно-бытовые, хлорная вода)	-	-	Активный хлор	(0,05-1000) мг/ дм <sup>3</sup>
409.	ПНДФ 14.1:2:3:4.245-07 (издание 2012г.)	Воды питьевые, поверхностные, подземные пресные и сточные	-	-	Щелочность общая и свободная	(0,005-10,0) ммоль/ дм <sup>3</sup>
410.	ПНД Ф 14.1:2:4.153-99	Воды природные (поверхностные и подземные) и сточные(хозяйственно-бытовые, ливневые и	-	-	Жесткость общая	(0,1-50,0) °Ж

		очищенные)				
411.	ПНД ф 14.1:2.3.95-97 (изд. 2016г.)	Воды природные (поверхностные и подземные) и сточные(хозяйственно- бытовые, ливневые и очищенные)	-	-	Массовая концентрация кальция	(1,0-2000) мг/дм <sup>3</sup>
412.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-02 (изд. 2012г.)	Воды природные и сточные	-	-	Массовая концентрация фторид-ионов	(0,1-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
413.	ПНД Ф 14.1:2.159- 2000 (изд. 2005 г.)	Воды природные и сточные	-	-	Массовая концентрация сульфат-ионов	(10,0-1000,0) мг/ дм <sup>3</sup>
414.	ПНД Ф 14.1:2:4.213- 05	Воды питьевые, природные и сточные	-	-	Мутность	(1,0-100,0) ЕМФ
415.	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 (изд. 2011 г.)	Воды питьевые, поверхностные и сточные	-	-	Массовая концентрация нитрат-иона	(0,1-100) мг/дм <sup>3</sup>
416.	ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 (изд. 2011 г.)	Воды питьевые, поверхностные и сточные	-	-	Массовая концентрация нитрит-иона	(0,02-3,0) мг/дм <sup>3</sup>
417.	ПНД Ф 14.1:2:4.262- 10	Воды питьевые, поверхностные(в том числе морские) и сточные	-	-	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05-4,0) мг/дм <sup>3</sup>

418.	ПНД Ф 14.1:2:4.261-10 (изд. 2015г.)	Воды питьевые, поверхностные и сточные	-	-	Массовая концентрация сухого и прокаленного остатка	(1-35000) мг/дм <sup>3</sup>
419.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (изд. 2018г)	Воды природные: подземные, поверхностные, сточные, очищенные сточные, питьевые	-	2201	Показатель рН активности ионов водорода	(0-14) единиц рН
420.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 (изд. 2012г.)	Воды питьевые(в том числе расфасованные в емкости), природные (в том числе из поверхностных и подземных источников водоснабжения) и сточных вод(в том числе очищенных и ливневых)	-	-	Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup> в расчете на атомарный кислород
421.	ГОСТ 31861-2012	Вода	-	-	Отбор проб	-
422.	ПНД Ф 12.16.1-2010 (изд.2015г) п.4	Сточные воды , в том числе очищенные сточные, ливневые (атмосферные) и талые	-	-	Запах	(1-5) баллов
423.	ГОСТ 31940-2012 п.5		-	-	Окраска	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
424.	ГОСТ 31940-2012 п.3		-	-	Температура	(0-100)°С

425.	ГОСТ 31940-2012 п.6.				Мутность	(0-5) баллов
426.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009) (изд. 2017г.)	Воды питьевые (в том числе расфасованные в емкости), воды природные (поверхностные, в том числе морские и подземные, в том числе источники водоснабжения), воды сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	-	-	Массовая концентрация взвешенных и прокаленных взвешенных веществ	в питьевых и природных водах составляет (от 0,5 до 5000)мг/дм <sup>3</sup> ,  для сточных вод –(от 0,5 до 50000) мг/дм <sup>3</sup>
427.	ПНД Ф 14.1:2.110-97, (изд. 2016г.) п.11.1.	Воды природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые, очищенные)	-	-	Массовая концентрация взвешенных веществ	(3,0-5000) мг/дм
428.	ПНДФ 14.1:2.101-97 ( изд. 2017г.)	Воды природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, очищенные)	-	-	Массовая концентрация растворённого кислорода	(1,0-15,0) мгО/дм <sup>3</sup>
429.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 (издание 2011 г.)	Воды питьевые, поверхностные и сточные	-	-	Массовая концентрация сухого остатка	(50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
430.	ГОСТ 6709-72 п.3.3.	Вода дистиллированная	-	-	Массовая концентрация остатка после	Более 1,0 мг/дм <sup>3</sup>

					выпаривания	
431.	ГОСТ 6709-72 п.3.5.				Массовая концентрация аммиака	менее 0,02/ более 0,02 (мг/дм <sup>3</sup> )
432.	ГОСТ 6709-72 п.3.6				Массовая концентрация нитратов	От 0,2 мг/дм <sup>3</sup>
433.	ГОСТ 6709-72 п.3.7				Массовая концентрация сульфатов	менее 0,5/ более 0,5 (мг/дм <sup>3</sup> )
434.	ГОСТ 6709-72 п.3.10				Массовая концентрация железа	менее 0,05/ более 0,05 (мг/дм <sup>3</sup> )
435.	ГОСТ 18190-72 п. 2	Вода питьевая	-	2201	Содержание суммарного остаточного хлора	0,3 мг/см <sup>3</sup>
436.	ГОСТ 18190-72 п. 3				Содержание свободного остаточного хлора	От 0,01 мг/дм <sup>3</sup>
437.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1.	Почва, вода, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода и другие			Отбор проб почвы	-
438.	МУК 4.2.2661-10 п. 4.2.		-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружено/ не обнаружено
439.	МУК 4.2.2661-10 п. 4.7.				Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
440.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1				Отбор проб сточной воды	-
441.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2				Яйца и личинки гельминтов	обнаружено/ не обнаружено
442.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3				Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
443.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1.				Отбор проб осадка сточных вод	-
444.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2				Яйца и личинки гельминтов	обнаружено/ не обнаружено
445.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3				Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
446.	МУК 4.2.2661-10				Отбор проб смывов с	-

	п.10.1				поверхностей	
447.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2				Яйца гельминтов	обнаружено/ не обнаружено
448.	ГОСТ 17.4.4.02-2017	Почва.	-	-	Отбор проб	-
449.	МР МЗСССР от 24.05.1984 п.4	Объекты окружающей среды, пищевые продукты, вода централизованного снабжения и водоемов, используемых в качестве источников централизованного, хозяйственно-питьевого водоснабжения или для рекреационных целей (плавательные бассейны, бани, прибрежные воды курортных мест, минеральные воды, используемые для питья и лечебных процедур, смывы с посуды, инвентаря и рук персонала общественного питания	-	-	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/ не обнаружено
450.	МУ 2293-81 п.4.1	Почва	-	-	Количество энтерококков	обнаружено/ не обнаружено
451.	МУ 2293-81 п.4.4				Количество сальмонелл	обнаружено/ не обнаружено
452.	МУ 2293-81 п.4.4				Шигеллы	обнаружено/ не обнаружено
453.	МР ФЦ/4022-04 п. 4	Почвы населенных мест,	-	-	Отбор проб	-

454.	МР ФЦ/4022-04 п.7.	сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений			Индекс БГКП	обнаружено/ не обнаружено
455.	МР ФЦ/4022-04 п.8.				Индекс энтерококков	обнаружено/ не обнаружено
456.	МР ФЦ/4022-04 п.11				Сальмонеллы, шигеллы	обнаружено/ не обнаружено
457.	МУ 2.1.7.2657-10	Почва	-	-	Синантропные мухи	обнаружено/ не обнаружено
458.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия (хлорноватистокислый натрий)	-	-	Массовая концентрация активного хлора	-
459.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин ХБ технический -	-	-	Массовая доля активного хлора	-
460.	ГОСТ Р 54562-2011	Известь хлорная	-	-	Массовая доля активного хлора	-
461.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный	-	-	Массовая доля активного хлора	-
462.	Руководство Р 4.2.2643-10	Дезинфекционные и дезинсекционные средства	-	-	Активный хлор	-
463.	МУК 4.2.801 -99 п.4.1.	Парфюмерно-косметическая продукция	-	3303-3307 3401 3402	Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов)	от $1 \times 10^1$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
464.	МУК 4.2.801 -99 п.4.2.				Дрожжи, дрожже- подобные, плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
465.	МУК 4.2.801 -99				Бактерии семейства	обнаружено/не

466.	МУК 4.2.801 -99 п.4.5.				Патогенные стафилококки	обнаружено/не обнаружено
467.	МУК 4.2.801 -99 п.4.4.				Псевдомонас аэрогиноза	обнаружено/не обнаружено
468.	МУК 4.2.801 -99 п.4.6.				Стерильность	стерильно/ не стерильно
469.	Инструкция № 091-0610	Игрушки, формирующиеся массы и краски, наносимые пальцами, а также щетки зубные, массажеры для десен, изделия санитарно-гигиенического разового использования, аналогичные изделия  для ухода за полостью рта	-	9503 9505	Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов)	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
470.	Инструкция № 091-0610				Дрожжи, дрожже-подобные, плесневые грибы	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
471.	Инструкция № 091-0610				Бактерии семейства энтеробактерии	Обнаружены/не обнаружены
472.	Инструкция № 091-0610				Патогенные стафилококки	Обнаружены/не обнаружены
473.	Инструкция № 091-0610				Псевдомонас аэрогиноза	Обнаружены/не обнаружены
474.	ГОСТ 30494-11 п.4	Зоны помещений жилых (в том числе общежитий), детских	-	-	Параметры микроклимата:	

(-20+60) °С

		дошкольных учреждений, общественных, административных и бытовых зданий. Кроме рабочей зоны производственных помещений.			температура внутреннего воздуха	
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м/с
475.	МУК 4.3.1895-04	Рабочие места	-	-	Температура воздуха	(-20+60) °С
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м
476.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения	-	-	Температура воздуха	(-20+60) °С
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м
477.	МУК 4.3.2755-10	Производственные помещения	-	-	Температура воздуха	(-20+60) °С
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м

478.	МУ 4425-87	Производственные помещения	-	-	Скорость движения воздуха	(0,1-30,0) м/с
479.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (с изменениями и дополнениями)	Рабочие места с ПЭВМ, производственным оборудованием и игровыми комплексами (автоматами) на базе ПЭВМ	-	-	ЭМИ создаваемые ВДТ и ПЭВМ: - напряженность электрического поля	(8-100)В/м
						(0,8-10,0)В/м
					-плотность магнитного потока	(0,08-1,0)мкТл
						(8,0-100,0)нТл
480.	ГОСТ Р 53187-2008	Городская территория	-	-	Шум (постоянный и непостоянный): -общий уровень звука; -уровни звукового давления в октавных полосах частот; -эквивалентный по энергии уровень звука; -максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА) в частотном диапазоне (1 Гц-20кГц)
481.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания	-	-		
482.	МУ 1844-78	Рабочие места	-	-		
483.	МР от 26.06.1990 г	Открытая территория и закрытые помещения	-	-		
484.	МУ 2657-1982 п.2.7.1.	Предприятия общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-	Отбор проб	-
485.	МУ 2657-1982 п.5.2.1.				БГКП (смывы)	обнаружено/не обнаружено
486.	МУ 2657-1982 п.5.2.2.				Общая бактериальная обсемененность (смывы)	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
487.	МУ 2657-1982 п.5.2.3.				S.aureus (смывы)	обнаружено/не обнаружено
488.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда Объекты	-	-	ОМЧ	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

489.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1	окружающей среды, в т.ч. изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал, подготовленный к использованию, и прочее, спецодежда;			S.aureus	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
490.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1				Плесневые и дрожжевые грибы	от $1 \times 10^{-1}$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
491.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2.5				БГКП	обнаружено/не обнаружено
492.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2.6				Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
493.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2.7				P.saeruginosa	обнаружено/не обнаружено
494.	МУК 4.2.2942-11 п.4.1-4.5				Руки персонала.	Стерильность
495.	МУ № 15/6-5 от 28.02.91г. п. 4	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов	-	-	Bacillus stearothermophilus	эффективно/не эффективно
					Bacillus licheniformis	эффективно/не эффективно
496.	МУК 4.2.1035-01 п.10	Контроль работы дезкамер	-	-	S.aureus	эффективно/не эффективно
497.	МУК 4.2.1036-01	Лекарственные средства	-	-	Bacillus stearothermophilus	эффективно/не эффективно
					Bacillus subtilis	эффективно/не эффективно
498.	МУК 4.2.2316-08	Контроль питательных сред	-	-	Качественный количественный	соответствует/ не соответствует
499.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.1	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-
500.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.2.6				Микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/ не обнаружено
501.	Приказ МЗ СССР №				Стафилококки	обнаружено/

	535 от 22.04.85г. п.2.1					не обнаружено
502.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.2.2				Стрептококки	обнаружено/ не обнаружено
503.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.2.5				Коринебактерии	обнаружено/ не обнаружено
504.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.2.3				Нейсерии	обнаружено/ не обнаружено
505.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.2.4				род <i>Haemophilus</i> (гемофилы)	обнаружено/ не обнаружено
506.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. п.2.7				<i>P.saeruginosa</i>	обнаружено/ не обнаружено
507.	МУК 4.2.1890-04 п.4.3.	Чистая культура микроорганизмов	-	-	Чувствительность м/о к антибактериальным препаратам	отсутствие/ наличие
508.	МУ 04-723/03 от 17.12.84г. п.2.1	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-
509.	МУ 04-723/03 от 17.12.84г. п.2.2				Микроорганизмы семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	обнаружено/ не обнаружено
510.	МР 0100/13745-07-34 от 29.12.2007	Биологический материал	-	-	Брюшной тиф и паратифы А,Ви С	обнаружено/ не обнаружено
511.	МУК 4.2.1887-04 п. 7	Биологический материал	-	-	Нейсерии	обнаружено/ не обнаружено
512.	МР 3.1.2.0072-13	Биологический материал	-		Коклюш, паракоклюш	обнаружено/

						не обнаружено
513.	МУК 4.2.3065-13 п.4	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-
514.	МУК 4.2.3065-13 п.6				Коринебактерии	обнаружено/ не обнаружено
515.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1	Биологический материал			Отбор проб	-
516.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1				Гельминтозы и протозоозы	обнаружено/ не обнаружено
517.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4					
518.	МУК 4.2.2218-07 п.5.2.	Биологический материал.	-	-	Холера	обнаружено/ не обнаружено
		Объекты внешней среды			Холера	обнаружено/ не обнаружено

Руководитель ИЛЦ филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»  
Республике Марий Эл в Сернурском районе»  
должность уполномоченного лица



  
подпись уполномоченного лица

Л.Ш. Глушкова  
инициалы, фамилия,  
уполномоченного лица



Прошито, пронумеровано

67

Управление аккредитации (Иркутская область) специалистов

Эксперт по аккредитации

Т. Н. Бодрова

DA

ОЛЕЙНИК Д. Д.