

Область аккредитации Испытательной лаборатории
Некоммерческого партнерства «Фонд продовольственной безопасности» (НП «ФПБ»)
наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

400005, Российская Федерация, Волгоградская область, г. Волгоград, проспект им. В.И. Ленина, д. 84
адреса места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 4288 п. 2.3	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.13 10.13.14 10.13.14.700 10.13.14.800	0201 0203 0210 1602 2106	Внешний вид Вкус Запах Степень измельчения Равномерность перемешивания фарша Тепловая обработка	- - - - -
	п. 2.7				Наполнитель	-
2.	ГОСТ 7269 п. 2.1	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, на мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.1	0201 0203 0210 1602 2106	внешнего вида и цвет консистенция запаха состояния жира состояния сухожилий прозрачности и аромата бульона.	- - - - -
3.	ГОСТ 8756.1 п. 2 5.5	консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.13.1 10.85.1 10.86.1	1605 2106	внешний вид цвет запах консистенция и вкус.	- - - -

4.	ГОСТ 33741 п. 7	Консервы мясные и мясосодержащие, в том числе для детского, диетического и лечебно- профилактического питания	10.85 10.86	1602	внешний вид цвет запах консистенция вкус	- - - - -
	п. 8				масса нетто продукта по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки	-
5.	ГОСТ 33741 п.п.9	Консервы мясные и мясосодержащие, в том числе для детского, диетического и лечебно- профилактического питания	10.85 10.86	1602	Массовая доля составных частей	-
6.	ГОСТ 9959 п.п. 8	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,	10.13.14	1601 1602	внешний вид, цвет состояние поверхности запах (аромат) - на поверхности продукта определения запаха в глубине консистенцию	- - - - -

		кулинарные изделия, мясные бульоны				
7.	ГОСТ 31470 п. п. 4	мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207	внешний вид и цвет консистенция запах	-
	п. п. 6	мяса птицы (тушки и части тушек), мяса птицы механической обвалки и натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, в которых отсутствуют какие-либо добавленные компоненты растительного происхождения, маринады, специи, пряности	10.13 10.12.		оценки свежести мяса птицы	-
	п. п. 10	Тушка птицы и натуральные полуфабрикаты в виде грудного мяса	10.13.14 10.13.14.733		Активность пероксидазы	-
	п. п. 11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикатах добавленных компонентов, содержащих углеводы (хлеб, каши, мука, агар, агаренан)	10.13 10.14		Присутствие в мясе птицы, субпродуктах и полуфабрикатах добавленных компонентов	-

8.	ГОСТ 31720 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 меланжа, яичного белка и яичного желтка	10.89	0407	внешний вид цвет текстура консистенция	- - - -
9.	ГОСТ 8756.18 п. 2 п. 4	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару	10.13.14 10.13.15 10.85 10.86	1602	Внешний вид тары	-
					Состояние внутренней поверхности металлической тары	-
10.	ГОСТ 8285 п. 2.3 п. 2.6	топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13.15 10.41.6	1602	Влага и летучие вещества	-
					Вещества, не растворимые в эфире	-
11.	ГОСТ 31930 п.4 п.5	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	10.13.14	0207	влага и мясной сок, выделившиеся при размораживании мяса птицы	-
					технологически добавленной влаги	-

12.	ГОСТ 33741 п. 7	Мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно- профилактического питания	10.85 10.86	1602	внешний вид цвет запах консистенция вкус	- - - - -
13.	ГОСТ 31469 п. 4 п. 6 п.15	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	10.89.12	1602	Жир	-
					Сухие вещества	-
					Растворимость в воде (в пересчете на сухое вещество)	-
14.	ГОСТ 8285 п. 2.4.2 п. 2.4.3	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13 10.13.15. 10.41.6	1602	Перекисное число	-
					Кислотное число	-
15.	ГОСТ 31469 п.12	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	10.89	0407	Жир	От 1,0 до 25,0 включ.
16.	ГОСТ 23392 п.2	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.1	0201 0203 0210 1602 2106	Свежесть мяса	-
17.	ГОСТ 31469 п.8	Жидкие и сухие яичные продукты, в яичных полуфабрикатах и кулинарных изделиях	10.89	0407	Белок	От 4,0 до 98,0 включ. %

18.	ГОСТ 31469 п.14	сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	10.89	0407	Концентрация водородных ионов (pH)	-
19.	ГОСТ 26929 п.4	пищевые сырье и продукты			Минерализация для определения содержания токсичных элементов	-
20.	ГОСТ 24066 п.п.3;4	Сырое молоко	10.51.56	-	Аммиак	-
21.	ГОСТ 28283 п.п. 5;6	Сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51.56 10.51.40 10.51.51	-	Запах Вкус	- -
22.	ГОСТ Р 55361 п. 7.1 п. 7.26	молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока	10.51.3	0405	Контроль упаковки и маркировки	-
					Энергетическая ценность	-
23.	ГОСТ Р 52993 (ИСО 5550:2006) п.8	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501	Влага при (102±2) °С	-
24.	ГОСТ Р 51463 п.7	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501	Зола	-
25.	ГОСТ Р 51468 п.п. 7	Казеины	10.51.53	3501	Свободная кислотность	-
26.	ГОСТ Р 55361 п.7.15; п.7.16	Сливочное масло	10.51.3 10.51.4	0405	Титруемая кислотность жировой фазы	от 1,0 до 6,0 °К
		Сливочное масло, масляная паста			Титруемая кислотность молочной плазмы	от 10,0 °Т до 70,0 °Т
27.	ГОСТ Р 54759 п.7	Продукты переработки молока	10.5	0401-0406	Крахмал	От 1,0% до 10,0%
28.	ГОСТ 31633 п.п. 7;9	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Молочный жир	от 10,0% до 100,0%
29.	ГОСТ 30305.2 п.п. 5;6	Молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51.51	0402	Массовая доля сахарозы	-

30.	ГОСТ 31690 п. 7.10	Сыры плавленные	10.51.4	0406	Сахароза	от 5,0% до 30,0%
31.	ГОСТ Р 55063 п. 7.12	Сыры и сыры плавленные	10.51.4	0406	Сахароза	от 5,0% до 32,0%
32.	ГОСТ Р 54759 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.5	0401-0406	Крахмал	-
33.	ГОСТ 32892 п.п. 7;9	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Активная кислотность	от 3 до 8 ед. рН.
34.	ГОСТ 1368 п. 10 (ГОСТ 7631 п.6)	Рыба всех биологических видов	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0305 1604	Длина и масса	-
35.	ГОСТ 7631 п.6	Рыба всех биологических видов	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0305 1604	Длина и масса	-
36.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.85 10.86	1604	внешний вид запах цвет консистенция вкус	- - - - -
37.	ГОСТ 26664 п.3 п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.85 10.86	1604	Масса нетто	-
					Составные части	-

38.	ГОСТ 7636 п. 4.7 п.7.9 п.7.10 п. 7.12	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Крахмал	-
					Кислотное число	-
					Число омыления	-
					Перекисное число	-
39.	ГОСТ 27082 п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.85 10.86	1604	Общая кислотность	-
40.	ГОСТ 26185-84 п. 3.4 п.5.4	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	Общий азот	-
					Кислотность	-
41.	ГОСТ 26312.2 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Запах Цвет Вкус Развариваемость	- - - -
42.	ГОСТ 10967 п.п.3;4	Зерно	01.11	1001-1008	Запах Цвет	- -
43.	ГОСТ 27558 п.3	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Запах Цвет Вкус Хруст	- - - -
44.	ГОСТ 27988 п. 3	Семена масличные	01.11.9	1206	Запах Цвет	- -
45.	ГОСТ 27669 п.п.3;4	Мука пшеничная	10.61.3 10.61.2	1102	Лабораторная выпечка хлеба	-
46.	ГОСТ 31964 п. 7.1	Изделия макаронные	10.73	1902	Цвет и форма	-

	п. 7.2				Вкус и запах	-
	п. 7.7				Сохранение формы сваренных макаронных изделий	-
47.	ГОСТ 27670 п.3	Мука кукурузная	10.61.22	1102	Жир	-
48.	ГОСТ 29033 п.п.3;4	Зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008 1102, 1103	Жир	-
49.	ГОСТ 26312.2 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Цвет Запах Вкус Развариваемость	- - - -
50.	ГОСТ 28796 п.8	Мука пшеничная	10.61.3	1102	Сырая клейковина	-
51.	ГОСТ 28797 п.5	Мука пшеничная	10.61.3	1102	Сухая клейковина	-
52.	ГОСТ Р 54478 п.п.8;9	Зерно	01.11	1001-1008	Клейковина (количество и качество)	-
53.	ГОСТ 10844 п.п.3;4	Зерно	01.11	1001-1008	Кислотность по болтушке	-
54.	ГОСТ 26312.6 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Кислотность	-
55.	ГОСТ 27493 п.3	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Кислотность по болтушке	-
56.	ГОСТ 10846 п.п.3;4	Зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008 110,1103	Белок	-
57.	ГОСТ 10858 п. 3	Семена масличных культур	01.11.9	1201-1212	Кислотное число масла в семенах	-
58.	ГОСТ 10845 п.п.3;4	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61 11.03	1001-1008 1102,1103	Крахмал	-

59.	ГОСТ 26597 п.п.3;4	Подсолнечник	01.11.9	1206	Кислотное число масла	-
60.	ГОСТ 10852 п.2	семена масличные	01.11.9	1201-1212	Отбор проб семена масличные	-
61.	ГОСТ Р 50437 п.6	бобовые культуры	01.11	1201	Отбор проб бобовые культуры	-
62.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, цвет, размеры и количество изделий в 1 кг, масса нетто, составные части)	-
63.	ГОСТ 5896 п.п 1,2	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Спирт	-
64.	ГОСТ 5897 п.3 п.4 п.5	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Размер и количество штук изделий в 1 кг	-
					Масса нетто	-
					Составные части	
65.	ГОСТ 12574 п.5	Сахар-песок и сахар рафинад	10.81	1701 1702	Зола	-
66.	ГОСТ 31722 п.7	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Молочный жир в шоколадных изделиях	От 0 до 50 включ. %
67.	ГОСТ 31723 п. п 9;10	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	СОМО в шоколадных изделиях	От 0 до 50 включ. %
68.	ГОСТ 1750 п. 2.7	Фрукты сушеные	10.39.25	0813	Органолептические показатели фрукты сушеные	-

69.	ГОСТ 7194 п. 2.3 п. 2.4; п. 2.5	Картофель свежий	01.13.51	0701	Наличие земли и примесей	-
					Размер клубней	-
					Внешний вид клубней	-
70.	ГОСТ 8756.1 п. 2	Продукты пищевые консервированные	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Органолептические показатели консервы	-
71.	ГОСТ 8756.18 п.п.2;3;4	Продукты пищевые консервированные	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Внешний вид, герметичности тары Состояния внутренней поверхности металлической тары	-
72.	ГОСТ 1936 п. 2.1 п.2.5 п.2.6 п.2.7 п.2.8 п.2.9	Чай	10.83	0902	Масса нетто	-
					Влага	-
					Массовая доля мелочи	-
					Металломагнитная примесь	-
					Прочие посторонние примеси	-
					Листовая часть в зеленом кирпичном чае	-
73.	ГОСТ 13340.1 п.2 п.3 п.4	Овощи сушеные	10.39.13 10.31.12	0712, 0713	Масса нетто	-
					форма и размер частиц	-
					крупность помола	-

	п.5				дефекты по внешнему виду	-
	п.6				соотношение компонентов	-
74.	ГОСТ 25555.4 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Общая зола	-
75.	ГОСТ 28875 п. 3.2	Пряности	10.84	0910	Масса нетто	-
	п.3.4				Зараженность вредителями	-
					Металлические примеси	-
					Примеси растительного происхождения	-
	п.3.5				Дефекты внешнего вида	-
					Посторонние минеральные примеси	-
	п.3.6				Крупность помола	-
	п.3.7				Легковесные зерна белого и черного перца горошком	-
76.	ГОСТ 25555.1 п.п.6;8	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Летучие кислоты	-
77.	ГОСТ 25555.4 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32	2005, 2007, 2008, 2009,	Щелочность общей золы	-

	п. 4		10.39 10.85 10.86	2202, 2106, 2002	Щелочность водорастворимой зола	
78.	ГОСТ Р 51436 п.п.7;8	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.86	2009	Общая щелочность зола	-
79.	ГОСТ 26181 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Сорбиновая кислота	-
80.	ГОСТ 7194 п. 2.7.4	Картофель свежий	01.13.51	0701	Крахмал	-
81.	ГОСТ 7194 п. 2.1	Картофель свежий	01.13.51	0701	Отбор проб картофель свежий	-
82.	ГОСТ Р ИСО 7516 п.4	Чай растворимый	10.83	0902	Отбор проб чай растворимый	-
83.	ГОСТ 26929 п.4	Сырье и продукты пищевые	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002, 0712, 0713, 0711	Подготовка проб	-
84.	ГОСТ 5472 п. 3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Запах, цвет, прозрачность	-
85.	ГОСТ 5477 п. 5	Масла растительные	10.41	1507-1517	Цветное число	-
86.	ГОСТ 8285 п. 2.2	Жиры животные топленые	10.41	1506, 1516,0305	Вкус, консистенция, запах, прозрачность	-
	п.2.5				Жирные кислоты	-

87.	ГОСТ 31762 п. 4.2	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Органолептические показатели	-
88.	ГОСТ 32189 п.5.2 п.5.3	Маргарин , жиры кулинарные	10.84 10.42	1517	Органолептические показатели	-
					Прозрачность твердого жира	-
89.	ГОСТ 8285 п. 2.3; п. 2.9	Жиры животные топленые	10.41	1506, 1516,0305	Влага и летучие	-
					Неомыляемые вещества	-
90.	ГОСТ 31762 п. 4.11	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Яичные продукты в пересчете на сухой желток	от 0,5% до 5,0%
91.	ГОСТ 5478 п. п 7,8	Масла растительные	10.41	1507-1517	Число омыления	-
92.	ГОСТ 8285 п. 2.4	Жиры животные топленые	10.41	1506, 1516,0305	Степень окислительной порчи	-
93.	ГОСТ 31762 п.4.18	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Белковых веществ	от 0,1% до 10,0%.
94.	ГОСТ 32189 п. 5.25	Маргарины и жиры для кулинарии	10.42	1517	Консерванты (бензойная кислота, бензонат натрия, сорбиновая кислота)	От 0,05 до 0,20%
95.	ГОСТ 5472 п.4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Степень прозрачности	-
96.	ГОСТ 31753 п. 4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Фосфоросодержащие вещества	от 2,0 до 2300 мг/кг (в пересчете на стеароолеолецитин - от 0,005% до 6,0%, в пересчете на оксид фосфора P ₂ O ₅ - от 0,0005% до 0,53%)

97.	ГОСТ 8285 п.2.1	Жиры топленые	10.41	1506, 1516, 0305	Отбор проб жиры топленые	-
98.	ГОСТ 26929 п.4	Сырье и пищевые продукты		1506, 1516, 0305, 2103, 1507-1517	Подготовка проб	-
99.	ГОСТ 32189 п.5.1	Маргарин, жиры	10.42 10.41	1517	Отбор проб маргарин, жиры	-
100.	ГОСТ 12258 п.п.3;4	Советское шампанское, игристые и шипучие вина	11.02	2204	Двуокись углерода	-
101.	ГОСТ 6687.5 п.2 п.4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202	Органолептические показатели (вкус и аромат)	-
					Растворимость концентрата	-
102.	ГОСТ 30060 п.4	Пиво	11.05	2203	Объем	-
103.	ГОСТ 32051 п 6.1 п.6.2 п. 6.3 п. 6.4	Продукция винодельческая	11.02	2204, 2205, 2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат	-
					Вкус	-
104.	ГОСТ 30710 п.5	овощи, фрукты и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Фосфорорганические пестициды [диазинон, диметоат (фосфамид), малатион (карбофос), паратион-метил (метафос), фозалон и др.]	от 0,004 до 0,04 мг/кг для малатиона, паратион-метила, от 0,002 до 0,04 мг/кг для диазинона и фозалона от 0,01 до 0,2 мг/кг для диметоата

105.	МР № 4-18/1890	продовольственное сырье и пищевые продукты	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Левомецетин (хлорамфеникол)	5-10 нг в зоне
106.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.9) (ГОСТ 10444.8 п.9)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Bacillus cereus	-
107.	ГОСТ Р 54354 п. 8.14 (ГОСТ 10444.11 раздел 4,5)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
108.	ГОСТ 26968 п.4 (4.1)	Сахар-песок, сахар – рафинад, рафинированный сахар- песок и жидкий сахар			Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
109.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.2)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89.	0201-0210 1601 1602 1603	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
110.	ГОСТ Р 54354 п.8 (8.6.1(8.6.1.1.))	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89.	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
111.	ГОСТ 7702.2.6 п. 8 (8.2, 8.3)	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты,	10.11 10.12 10.13	0201-0210 1601 1602	Сульфитредуцирующие кlostридии	-

		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, жир-сырец птицы	10.89.	1603		
112.	ГОСТ Р 54674 п.8 (8.1, 8.2 (8.2.1- 8.2.6, 8.2.8))	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Staphylococcus aureus	-
113.	ГОСТ 31468 п. 8 (8.1-8.4)	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии рода Salmonella	-
114.	ГОСТ 7702.2.7 п. 8 (8.1- 8.2)	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии родов Proteus,	-
115.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.11)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии родов Proteus	-
116.	ГОСТ 31502 п. 5 (5.1.2, 5.2.3, 5.3)	Сырое молоко, пастеризованное, стерилизованное молоко и	10.11 10.12 10.51		Стрептомицин	-

		предварительно восстановленное сухое коровье молоко	10.52 01.47.2			
117.	ГОСТ 31903 п. 6 (6.1.)	Продукты пищевые	10.1 01.1 01.4 03.1 01.2	-	Антибиотики: Стрептомицин Пенициллин	- -

Генеральный директор
Некоммерческого партнерства
«Фонд продовольственной безопасности»



Е.В. Багмутова