

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

УПРАВЛЕНИЕ АККРЕДИТАЦИИ

Заместитель Руководителя
Федеральной службы по аккредитации

Д.А. МАКАРЕНКО

Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU.515504
от «_____» _____ 2017 г.
На 45 листах, лист 1

05 MAR 2018

**Область аккредитации Центральной лаборатории
акционерного общества «Нижегородский масло-жировой комбинат» (АО «НМЖК»)**
603950, г. Нижний Новгород, ш. Жиркомбината, д. 11
603950 г. Нижний Новгород, Московское шоссе, д.30А

№ 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
603950, г. Нижний Новгород, ш. Жиркомбината, д. 11						
1	ГОСТ 31762-2012 П.4.11	Майонез	10.84.12.130	2103909001	Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(0,5 - 5,0) %
2	ГОСТ 30417-96 П.4				Массовая доля витамина А	(10 – 70) м.е./г
3	ГОСТ 31762-2012 П.4.11	Соусы майонезные	10.84.12.140	2103909001	Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(0,5 - 5,0) %

1	2	3	4	5	6	7
4	ГОСТ 30417-96 П.4				Массовая доля витамина А	(10 – 70) м.е./г
5	ГОСТ 30417-96 П.4	Соусы на основе растительных масел	10.84.12.190	2103909001	Массовая доля витамина А	(10 – 70) м.е./г
6	ГОСТ Р 52100-2003 изменение 1 п.7.4	Спреды и смеси топленые	10.42.10.120 10.42.10.130	1517909300	Массовая доля молочного жира, % от общего жира	(5,0 – 85,0) %
					Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта	(1,0 – 50,0) %
7	ГОСТ 30417-96 П.4				Массовая доля витамина А	(10 – 70) м.е./г
8	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс-изомеров олеиновой кислоты методом ИК-спектрометрии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006				Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта в пересчете на метилэлаидат	(0,5 - 65,0) %
9	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс-изомеров олеиновой кислоты методом ИК-спектрометрии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006	Маргарин	10.42.10.110	1517109000 1517901000	Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта в пересчете на метилэлаидат	(0,5 - 65,0) %
10	ГОСТ 30417-96 п.4				Массовая доля витамина А	(10 – 70) м.е./г

1	2	3	4	5	6	7
11	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс-изомеров олеиновой кислоты методом ИК-спектрометрии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143	1517909900	Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире в пересчете на метилэлаидат	(0,5 - 65,0) %
12	ГОСТ 30417-96, п.4				Массовая доля витамина А	(10 - 70) м.е./г
13	ГОСТ 30417-96. п.4	Жиры специального назначения	10.42.10.140	1516109000	Массовая доля витамина А	(10 - 70) м.е./г
14	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс-изомеров олеиновой кислоты методом ИК-спектрометрии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006				Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта в пересчете на метилэлаидат	(0,5 - 65,0) %

1	2	3	4	5	6	7
15	ГОСТ 8285-91 п.2.2.4	Саломас технический	10.41.19.000	1516109000	Цвет	-
16	ГОСТ 32189-2013 П.5.8	Саломас низкойодный		1516109000	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 - 5,00) %
17	ГОСТ 790-89 п. 3.6	Саломас технический	10.41.19.000	1516109000	Титр (температура застывания жирных кислот)	(20,0 - 70,0) °С
18	ГОСТ 5475-69 п.2	Саломас низкойодный		1516109000	Йодное число	(5,0 - 200,0) г I ₂ /100 г
19	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
20	ГОСТ 8285-91 п.2.2.4	Масло гидро- генизированное нерафинированное для маргариновой продукции Саломас нерафинированный для маргариновой промышленности Саломас нерафинированный для производства жира растительного для бульонных кубиков	10.41.1	1516109000	Цвет	-
21	ГОСТ 5475-69 п.2				Йодное число	(5,0 - 200,0) г I ₂ /100 г
22	ГОСТ 31933-2012 п.7.1			1516109000	Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
23	ГОСТ 32189-2013 п.5.8			1516109000	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 - 5,00) %
	п. 5.18				Твердость	(30 - 900) г/см
24	ГОСТ 28414-89 п.4.3 приложение 3			1516109000	Температура плавления	(20 - 50) °С
		Массовая концентрация никеля	(0,5 - 5,0) мг/кг			

1	2	3	4	5	6	7
25	ГОСТ 8285-91 п.2.2	Масло гидро- генизированное рафинированное дезодорированное для маргариновой продукции Саломас рафинированный для жира растительного для бульонных кубиков Саломас рафинированный дезодорированный для маргариновой промышленности	10.41.5	1516109000	Вкус и запах	-
26	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.1 П.5.2.3 П.5.8 П.5.15 П.5.18			1516109000	Цвет	-
				1516109000	Консистенция	-
				1516109000	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 – 5,00) %
					Температура плавления	(20 - 50) °С
					Твердость	(30 - 900) г/см
27	ГОСТ 5475-69 п.2			Йодное число	(5,0 – 200,0) г I ₂ /100 г	
28	ГОСТ Р 51487-99 П.9.2.2			Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг	
29	ГОСТ 31933-2012 п.7.1			Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г	
30	ГОСТ 5480-59 п.1			Мыло (качественная проба)	Наличие/отсутствие	
31	ГОСТ 28414-89 п. 4.3 приложение 3			Массовая концентрация никеля	(0,5 - 5,0) мг/кг	
32	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс- изомеров олеиновой кислоты методом ИК- спектрометрии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006			Массовая доля транс- изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта в пересчете на метилэлаидат	(0,5 - 65,0) %	

1	2	3	4	5	6	7		
33	ГОСТ 31663-2012	Жир перезэтерифициро- -ванный	10.41.60.120	1516109000	Жирно-кислотный состав	(0,1 – 99,9) %		
34	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс- изомеров олеиновой кислоты методом ИК- спектроскопии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006				Массовая доля транс- изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта в пересчете на метилэлаидат	(0,5 - 65,0) %		
35	ГОСТ 790-89 п.3.1	Мыло туалетное	20.41.31.110	3401110000	Внешний вид	-		
	П.3.1				Форма			
	П.3.1				Цвет			
	П.3.1				Запах			
	П.3.1				Консистенция	Качественное число (масса жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска 100 г)	(68,0 – 78,0) г	
	П.3.2				Массовая доля содопродуктов в пересчете на Na ₂ O			(0,01 – 0,30) %
	П.3.4a				Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла			(20,0 – 50,0) °C
	П.3.6				Массовая доля хлористого натрия	(0,06 – 0,70) %		
П.3.8								

1	2	3	4	5	6	7					
36	ГОСТ 790-89 п.3.1 П.3.1 П.3.1 П.3.1 П.3.2 П.3.3 П.3.4 П.3.6	Мыло хозяйственное	20.41.31.120	3401190000	Внешний вид	-					
					Консистенция						
					Цвет						
					Запах						
										Качественное число (масса жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска 100 г)	(60,0 – 75,0) г
										Массовая доля свободной едкой щелочи, % к номинальной массе куска	(0,03 – 0,20) %
										Массовая доля свободной углекислой соды, % к номинальной массе куска	(0,07 – 4,00) %
										Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	(20,0 – 50,0) °С
37	ГОСТ 790-89 п.3.1 П.3.1 П.3.1 П.3.1 П.3.2 Приложение 3 П.3.6	Стружка мыльная специальная	20.41.31	3401209000	Внешний вид	-					
		Мыло жидкое		3401209000	Консистенция						
				3401110000	Цвет						
		Мыло гудронное		3401209000	Запах						
				3401110000	Массовая доля жирных кислот	(20,0 - 90,0) %					
					Массовая доля неомыляемых органических веществ и неомыленного жира	(0,30 – 6,00) %					
					Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	(10,0 – 60,0) °С					

1	2	3	4	5	6	7
37	ГОСТ 790-89 п.3.3 П.3.4	Стружка мыльная специальная Мыло жидкое Мыло гудронное	20.41.31	3401209000 3401209000 3401110000	Массовая доля свободной едкой щелочи Массовая доля свободной углекислой соды Na ₂ CO ₃ (для мыла хозяйственного) и K ₂ CO ₃ (для мыла специального)	(0,03 – 0,30) % (0,07 – 4,00) %
38	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
39	ТУ 10 РСФСР 561-90 п.3.8				pH мыльного раствора с массовой долей 1%	(6,0 – 11,0) единиц pH
40	ТУ 9145-012-00336444-96 п.1.2.1		20.14.31.140	3823120000	Запах	-
41	ГОСТ 29039-91 п.2.9 П.2.13 П.2.11				Массовая доля жирных кислот в безводном продукте Температура застывания	(88 – 98) % (15 - 35) °C
42	ГОСТ 5479-64				Кислотное число	(160,0 – 220,0) мг КОН/г
43	ГОСТ 11812-66 п.1				Массовая доля неомыляемых и неомыленных веществ	(0,1 – 8,0) %
44	ГОСТ 5478-90				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,2 – 3,0) %
45	ТУ 9147 014 00336444-98 п.4.4 п. 4.4 п.1.2.1	Гудрон жировой вторичный	10.41.72.120	1522009900	Число омыления	(160 - 220) мг КОН/г
46	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Цвет	-
47	ГОСТ 8285-91 п.2.6				Запах	-
					Внешний вид	-
					Кислотное число	(10,0 – 90,0) мг КОН/г
					Массовая доля общего жира	(95,0 – 99,5) %

1	2	3	4	5	6	7
48	ГОСТ 5472-50 п. III	Масло подсолнечное	10.41	1512119109	Запах, цвет, прозрачность	-
49	ГОСТ 5475-69 п.2.				Йодное число	(5,0 – 200,0) г I ₂ /100 г
50	ГОСТ 5477-2014 п.5,6	Масло соевое		1507109009	Цветное число	(1 – 100) мг I ₂ /100 г
51	ГОСТ 5478-2014	Масло рапсовое		1514119909	Число омыления	(100 – 400) мг КОН/г
52	ГОСТ 5479-64	Масло кукурузное		1515219000	Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1 - 2,0) %
53	ГОСТ 5480-59 п.I	Масло пальмовое		1513219008	Мыло (качественная проба)	Наличие/отсутствие
54	ГОСТ 5481-2014 п.5	Масло пальмоядровое		1513219008	Массовая доля нежировых примесей	(0,04 - 1,00) %
55	ГОСТ ISO 6320-2012		Показатель преломления	1,3000 - 1,7000		
56	ГОСТ 3900-85 п.I	Пальмовый олеин		1511109008	Плотность	(0,60 – 1,10) г/см ³
57	ГОСТ 1129-2013 приложение Д		Холодный тест	Наличие/отсутствие		
58	ГОСТ 9287-59	Пальмовый стеарин		1511109008	Температура вспышки в закрытом тигле	(150 - 250) °С
59	ГОСТ 11812-66 п.1		Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06 - 1,00) %		
60	ГОСТ 30089-93	Масло кокосовое		1513119908	Массовая доля эруковой кислоты	(1,0 – 20,0) %
61	ГОСТ 30417-96 п.4		Массовая доля витамина А	(10 – 70) м.е./г		
62	ГОСТ 31663-2012		Жирно-кислотный состав	(0,1 – 99,9) %		
63	ГОСТ Р 51487-99 п.9.2.2		Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг		

1	2	3	4	5	6	7
64	ГОСТ 31933-2012 п.7.1.	Масло подсолнечное	10.41	1512119109	Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
65	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.2, п.5.2.3	Масло соевое		1507109009	Вкус, консистенция	-
	п.5.15	Масло рапсовое		1514119909	Температура плавления	(20 - 50) °С
66	ГОСТ 31753-2012 п.4	Масло кукурузное		1515219000	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(0,005 - 6,000) %
67	ГОСТ 31754-2012, п.7 МВИ массовой доли транс-изомеров олеиновой кислоты методом ИК-спектроскопии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 535/1700 от 16.02.2006	Масло пальмовое	10.51.51.110	1513219008	Массовая доля трансизомеров жирных кислот	(0,5 – 65,0) %
		Масло пальмоядровое		1513219008		
		Пальмовый олеин		1511109008		
		Пальмовый стеарин		1511109008		
		Масло кокосовое	1513119908			
68	ГОСТ Р 52253-2004 п.5.1.7	Молоко сгущенное	10.51.51.110	0402991000	Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире	(0,2 – 14,5) %
69	ГОСТ 31469-2012 п.5	Продукты яичные	10.89.12.110	0408998000	Массовая доля жира	(20,0 – 65,0) %
70	ГОСТ Р 52253-2004 п.5.1.7	Масло сливочное	10.86.10.900	0405101900	Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире	(0,2 – 14,5) %

1	2	3	4	5	6	7
71	ГОСТ 7482-96 п.4.4 п.4.2 п.4.3	Глицерин натуральный сырой	20.41.10.110	1520000000	Запах	
					Цвет	
					Прозрачность	
	п.4.7 п.4.6 приложение А п.4.8 п.4.11 п.4.12 п.4.13 п.4.16 п.4.5 п.4.5 п.4.9 п.4.10 п.4.15 п.4.17 п.4.18	Глицерин дистиллирован- ный	20.41.10.120	1520000000	Массовая доля чистого глицерина	(70,0 – 99,9) %
					Реакция глицерина	(0,05 – 6,00) см ³ КОН
					Цветное число	(1 – 10) мг I ₂ /100 см ³
					Массовая доля золы	(0,02 – 9,50) %
					Массовая доля нелетучего органического остатка	(0,02 – 4,00) %
					Жирные кислоты и смолы (качественная реакция)	Наличие/отсутствие
					Сернокислые соединения (сульфаты)	Наличие/отсутствие
					Белковые вещества	Наличие/отсутствие
					Относительная плотность d при 20 °С по отношению к воде этой же температуры	1,2300 - 1,3000
					Плотность ρ при 20 °С	(1,240 - 1,300) г/см ³
					Коэффициент омыления (сложные эфиры)	(0,02 – 2,00) мг КОН на 1 г глицерина
					Хлориды	Наличие/отсутствие
					Акролеин и другие восстанавливающие вещества	Наличие/отсутствие
					Железо	Наличие/отсутствие
					Мышьяк	Наличие/отсутствие
					72	ГОСТ 6823-2000 приложение В

1	2	3	4	5	6	7
73	ГОСТ 10857-64 п.5	Семена подсолнечника	01.11.95.120	1206001000	Масличность	(10,0 – 55,0) %
74	ГОСТ 31979-2012	Сыры плавленые	10.51.40.140	0406309000 0406303900	Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе	Наличие/отсутствие
75	ГОСТ 32190-2013	Масло подсолнечное Масло соевое Масло рапсовое Масло кукурузное Масло пальмовое Масло пальмоядровое Пальмовый олеин Пальмовый стеарин Масло кокосовое	10.41	1512119109 1507109009 514119009 1515219000 1511109008 1513219008 1511109008 1511109008 1513119908	Отбор проб для физико- химических анализов	-

№ 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
603950, г. Нижний Новгород, Московское шоссе, д. 30 А						
76	ГОСТ 31762-2012 п.4.2.1, п.4.2.1 п.4.2.3 п.4.2.2 п.4.7, п. 4.8 п.4.4 п.4.13 П.4.15 п.4.20 п.4.21 п.4.16	Майонез	10.84.12.130	2103909001	Внешний вид, консистенция	-
					Вкус, запах	
					Цвет	
					Массовая доля жира	(40,0 - 80,0) %
					Массовая доля влаги	(15,0 - 60,0) %
					Кислотность в пересчете на уксусную кислоту	(0,10 - 10,00) %
					Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии	(75 - 99) %
					Эффективная вязкость при 20 °С	(5,0 - 80,0) Па·с
					рН	(1,0 - 7,0) единиц рН
					Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг

1	2	3	4	5	6	7
77	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012	Майонез	10.84.12.130	2103909001	Массовая доля влаги	(25,0 – 70,0) %
78	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007				Массовая доля бензойной кислоты	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 1300) мг/кг
79	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
					Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг
					Массовая доля витамина D	(0,005 – 0,250) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
80	ГОСТ 30711-2001 П.3.5	Майонез	10.84.12.130	2103909001	Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
81	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
82	ГОСТ 31659-2012				Плесени	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
83	ГОСТ 31747-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
84	ГОСТ 31762-2012 п.4.2.1, п.4.2.3 п.4.2.2 п.4.7, п.4.8 п.4.4 п.4.13 п.4.15 п.4.20 п.4.21 п.4.16	Соусы майонезные	10.84.12.140	2103909001	Внешний вид, консистенция	-
	Вкус, запах					
	Цвет					
	Массовая доля жира				(5,0 – 65,0) %	
	Массовая доля влаги				(35,0 - 95,0) %	
	Кислотность в пересчете на уксусную кислоту				(0,10 - 10,00) %	
	Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии				(75 – 99) %	
	Эффективная вязкость при 20 °С				(5 – 80) Па·с	
	рН				(1,0 - 7,0) единиц рН	
	Перекисное число				(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг	

1	2	3	4	5	6	7
85	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012	Соусы майонезные	10.84.12.140	2103909001	Массовая доля влаги	(25,0 – 70,0) %
86	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007				Массовая доля бензойной кислоты	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 1300) мг/кг
87	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
					Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
88	ГОСТ 30711-2001 п.3.5	Соусы майонезные	10.84.12.140	2103909001	Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
89	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
90	ГОСТ 31747-2012				Плесени	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
91	ГОСТ 31659-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
92	ГОСТ 31762-2012 п.4.2.1 п.4.2.3 п. 4.2.2 п. 4.8 п. 4.4 п. 4.13 п.4.15 п.4.20 п.4.21 п.4.16	Соусы на основе растительных масел	10.84.12.190	2103909001	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
					Консистенция	-
					Вкус, запах	
					Цвет	
					Массовая доля жира	(5,0 – 65,0) %
					Массовая доля влаги	(35,0 - 95,0) %
					Кислотность в пересчете на уксусную кислоту	(0,10 - 10,00) %
					Стойкость эмульсии, процент не разрушенной эмульсии	(75 – 99) %
					Эффективная вязкость при 20 °С	(5,0 – 80,0) Па·с
					рН	(1,0 - 7,0) единиц рН
93	ГОСТ 30711-2001 п.3.5				Переокисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг
					Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
94	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012	Соусы на основе растительных масел	10.84.12.190	2103909001	Массовая доля влаги	(25,0 – 70,0) %
95	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007				Массовая доля бензойной кислоты	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 1300) мг/кг
96	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
					Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг
97	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
					Плесени	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
98	ГОСТ 31747-2012	БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта			
99	ГОСТ 31659-2012	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта			

1	2	3	4	5	6	7
100	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.2 п.5.2.3 п. 5.2.1 п.5.13 п 5.6, п.5.7 п.5.20 п.5.15 п.5.10 п.5.25.1, п. 5.25.2 п.5.25.3	Спреды и смеси топленые	10.42.10.120 10.42.10.130	1517909300	Вкус и запах	-
					Консистенция при $(12 \pm 2) ^\circ\text{C}$	
					Цвет	
					Массовая доля общего жира	(39,0 – 99,9) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 - 61,00) %
					Массовая доля соли	(0,04 - 1,50) %
					Температура плавления жира, выделенного из продукта	(25 - 50) °C
					Кислотность продукта	(0,5 - 4,0) °K
					Массовая доля бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту)	(500 - 2000) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту)	(500 - 2000) мг/кг
101	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Кислотность жировой фазы	(0,1 - 3,0) °K
102	ГОСТ Р 51487-99 п.9.2.2				Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг
103	ГОСТ 30711-2001 п.3.5				Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
104	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012	Спреды и смеси топленые	10.42.10.120 10.42.10.130	1517909300	Массовая доля влаги	(0,05 - 60,00) %
105	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007				Массовая доля бензойной кислоты	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 1300) мг/кг
106	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
		Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг			

1	2	3	4	5	6	7
107	МВИ массовой доли фенольных антиоксидантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 617/1700 от 30.07.2008	Спреды и смеси топлёные	10.42.10.120 10.42.10.130	1517909300	Массовая доля фенольных антиоксидантов	(2 - 200) мг/кг
108	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/г
					Плесени	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/г
109	ГОСТ 10444.15-94				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	$(10 - 1 \times 10^5)$ КОЕ/г
110	ГОСТ 31747-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,01 г продукта
111	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
112	ГОСТ 31746-2012	Спреды растительно-сливочные	10.42.10.120	1517909300	Стафилококки (S.aureus)	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
113	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.2. п.5.2.1	Маргарин	10.42.10.110	1517109000 1517901000	Вкус и запах	-
					Цвет	
	п.5.2.3				Консистенция и внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
113	ГОСТ 32189-2013 п.5.6, п.5.7 п.5.20 п.5.15 п.5.10 п.5.18 п.5.25.1, п. 5.25.2 п. 5.25.3	Маргарин	10.42.10.110	1517109000 1517901000	Массовая доля жира Массовая доля влаги Массовая доля соли Температура плавления жира, выделенного из маргарина Кислотность маргарина Твердость Массовая доля бензойной кислоты и/или ее солей бензоатов (в пересчете на бензойную кислоту) Массовая доля сорбиновой кислоты и/или ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту)	(20,0 - 85,0) % (15,0 - 80,0) % (0,04 - 1,50) % (20 - 50) °С (0,5 - 3,0) °К (30 - 900) г/см (700 - 2000) мг/кг (700 - 2000) мг/кг
114	ГОСТ Р 51487-99 П.9.2.2				Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг
115	ГОСТ 31757-2012				Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина	(1,5 - 95,0) %
116	ГОСТ 28414-89 п.4.3 Приложение 3				Массовая доля никеля	(0,5 - 5,0) мг/кг
117	ГОСТ 30711-2001 п.3.5				Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 - 0,020) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
118	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии ФГУ «Нижегородский ЦСМ» Св-во об аттестации № 599/1700 от 13.08.2007	Маргарин	10.42.10.110	1517109000 1517901000	Массовая доля бензойной кислоты и/или ее солей бензоатов (в пересчете на бензойную кислоту)	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты и/или ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту)	(10 – 1300) мг/кг
119	МВИ массовой доли фенольных антиоксидантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии ФГУ «Нижегородский ЦСМ» Св-во об аттестации № 617/1700 от 30.07.2008				Массовая доля фенольных антиоксидантов	(2 - 200) мг/кг
120	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии ФГУ «Нижегородский ЦСМ» Св-во об аттестации № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
					Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
121	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012	Маргарин	10.42.10.110	1517109000 1517901000	Массовая доля влаги	(15,0 - 60,0) %
122	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/г
123	ГОСТ 31747-2012				Плесени	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/г
124	ГОСТ 31659-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,01 г продукта
125	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.2 п.5.2.3 п.5.2.1 п. 5.13 п. 5.6, п.5.7 п.5.15 п.5.16 п.5.18	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143	1517909900	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
					Вкус и запах	
					Консистенция	-
					Цвет	
					Массовая доля жира	(95,0 - 99,9) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 - 5,00) %
					Температура плавления	(20 - 50) °С
					Температура застывания	(0,5 - 50,0) °С
					Твердость по Каминскому	(30 - 900) г/см

1	2	3	4	5	6	7
126	ГОСТ Р 51487-99 п.9.2.2	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143	1517909900	Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг
127	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
128	ГОСТ 31757-2012				Массовая доля твердых триглицеридов	(1,5 - 95,0) %
129	ГОСТ 31756-2012				Анизидиновое число	0,1 – 30,0
130	ГОСТ 28414-89 п.4.3 приложение 3				Массовая доля никеля	(0,5 – 5,0) мг/кг
131	ГОСТ 30711 -2001 п.3.5				Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
132	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
133	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012				Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг
		Массовая доля влаги	(0,05 - 1,00) %			

1	2	3	4	5	6	7
134	МВИ массовой доли фенольных антиоксидантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 617/1700 от 30.07.2008	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143	1517909900	Массовая доля фенольных антиоксидантов	(2 - 200) мг/кг
135	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
136	ГОСТ 31747-2012				Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
137	ГОСТ 31659-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,001 г продукта
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
138	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.2 п.5.2.3 п.5.2.1 п.5.13 п. 5.6, п.5.7 П.5.15 п.5.16 П.5.18	Жиры специального назначения	10.41.10.140	1516109000	Вкус и запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Массовая доля жира	(95,0 - 99,9) %
					Массовая доля влаги	(0,03 - 5,00) %
					Температура плавления жира	(20 - 50) °С
					Температура застывания	(0,5 - 50,0) °С
					Твердость	(30 - 900) г/см
139	ГОСТ Р 51487-99 П.9.2.2				Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг

1	2	3	4	5	6	7
140	ГОСТ 31933-2012 п.7.1	Жиры специального назначения	10.41.10.140	1516109000	Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
141	ГОСТ 31756-2012				Анизидиновое число	0,1 – 30,0
142	ГОСТ 31757-2012				Массовая доля твердых триглицеридов	(1,5 - 95,0) %
143	М.241.0062/01.00258/2012 Методика измерений влажности термогравиметрическим методом, разработана ФГУП «УНИИМ» Св-во об аттестации ФГУП «УНИИМ» № 241.0062/01.00258/2012 от 16.04.2012				Массовая доля влаги	(0,05 - 1,00) %
144	МВИ массовой доли витамина А и витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 499/1700 от 29.03.2005				Массовая доля витамина А	(1 – 50) мг/кг
					Массовая доля витамина Е	(10 – 500) мг/кг
145	МВИ массовой доли фенольных антиоксидантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 617/1700 от 30.07.2008				Массовая доля фенольных антиоксидантов	(2 - 200) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
146	ГОСТ 28414-89 п.4.3. приложение 3	Жиры специального назначения	10.41.10.140	1516109000	Массовая доля никеля	(0,5 - 5,0) мг/кг
147	ГОСТ 30711-2001 п.3.5				Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
148	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
149	ГОСТ 31747-2012				Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
150	ГОСТ 31659-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,001 г продукта
151	ГОСТ 30711-2001 п.3.5	Саломас технический Саломас низкойодный	10.41.19.000	1516109000 1516109000	Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
152	ГОСТ 8285-91 п.2.2.2, п.2.2.4	Масло гидро- генизированное нерафинированное для маргариновой продукции Саломас нерафинированный для маргариновой промышленности Саломас нерафинированный для производства жира растительного для бульонных кубиков	10.41.1	1516109000 1516109000 1516109000	Цвет	-
153	ГОСТ 5475-69 п.2				Йодное число	(5,0 – 200,0) г I ₂ /100 г
154	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
155	ГОСТ 32189-2013 п.5.8 п.5.18 П.5.15				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 – 5,00) %
					Твердость	(30 - 900) г/см
					Температура плавления	(20 - 50) °С
156	ГОСТ 31757-2012				Массовая доля твердых триглицеридов	(1,5 - 95,0) %
157	ГОСТ 28414-89 п.4.3. приложение 3				Массовая концентрация никеля	(0,5 - 6,0) мг/кг
158	ГОСТ 30711-2001 п.3.5	Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг			

1	2	3	4	5	6	7
159	ГОСТ 8285-91 п.2.2.2	Масло гидро- генизированное рафинированное дезодорированное для маргариновой продукции Саломас рафинированный для жира растительного для бульонных кубиков Саломас рафинированный дезодорированный для маргариновой промышленности	10.41.5	1516109000	Вкус и запах	-
160	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.1 п.5.2.3 п.5.6, п.5.7 п.5.15 п.5.18				Цвет	-
					Консистенция	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 – 5,00) %
161	ГОСТ 5475-69 п.2 ГОСТ Р 51487-99 п.9.2.2 ГОСТ 31933-2012 п.7.1 ГОСТ 31757-2012 ГОСТ 5480-59 п. I ГОСТ 28414-89 п.4.3. приложение 3 ГОСТ 30711-2001 п.3.5				Температура плавления	(20 - 50) °С
					Твердость	(30 - 900) г/см
					Йодное число	(5,0 – 200,0) г I ₂ /100 г
					Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг
					Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
					Массовая доля твердых триглицеридов	(1,5 - 95,0) %
		Мыло (качественная проба)	Наличие/отсутствие			
		Массовая концентрация никеля	(0,5 - 5,0) мг/кг			
162	ГОСТ 8285-91 п.2.2.2, п.2.2.4 П.2.2.5	Жир перезэтерифициро- ванный	10.41.60.120	1516109000	Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
					Цвет	-
163	ГОСТ 32189-2013 п.5.15 П.5.6., п.5.7				Прозрачность	-
					Температура плавления	(20 - 50) °С
164	ГОСТ 32188-2013 приложение Б				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,03 - 5,00) %
					Твердость	(30 – 900) г/см
165	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
166	ГОСТ 28414-89 п.4.3. приложение 3				Массовая доля никеля	(0,5 – 5,0) мг/кг
167	ГОСТ 8285-91 п.2.2.2, п.2.2.4 П.2.2.5					
168	ГОСТ 32189-2013 п.5.15 П.5.6., п.5.7					
169	ГОСТ 32188-2013 приложение Б					
170	ГОСТ 31933-2012 п.7.1					
171	ГОСТ 28414-89 п.4.3. приложение 3					
172						

1	2	3	4	5	6	7
173	ГОСТ 30711-2001 п.3.5	Жир перезетерифициро- -ванный	10.41.60.120	1516109000	Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
174	ГОСТ 5480-59 п.1				Мыло (качественная проба)	Наличие/отсутствие
175	ГОСТ Р 51487-99 п.9.2.2				Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг
176	ГОСТ 31756-2012				Анизидиновое число	0,1 – 30,0
177	ГОСТ 31757-2012				Массовая доля твердых триглицеридов	(1,5 - 95,0) %
178	ГОСТ 32063-2013 п.5.2.1, п.7.2	Кетчупы	10.84.12.120	2103200000	Внешний вид, консистенция	-
					Вкус, запах	
					Цвет	
179	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2, п.8.3				Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту	(0,2 - 2,5) %
180	ГОСТ ISO 762-2013				Массовая доля минеральных примесей	(0,001 - 0,500) %
181	ГОСТ 26186-84 п. 3				Массовая доля хлоридов	(0,5 - 5,0) %
182	ГОСТ ISO 2173-2013 п.7.1.3, п.8.2.1				Массовая доля растворимых сухих веществ	(10,0 – 40,0) %
183	ГОСТ Р 52052-2003				Массовая доля сорбиновой кислоты	(50 - 1500) мг/кг
		Массовая доля бензойной кислоты	(50 - 1500) мг/кг			

1	2	3	4	5	6	7
184	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007	Кетчупы	10.84.12.120	2103200000	Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля бензойной кислоты	(10 – 1300) мг/кг
185	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
186	ГОСТ 31747-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 1 г продукта
187	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	(10 - 1 × 10 ⁵) КОЕ/г
188	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
					Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
189	ГОСТ 29185-2014				Сульфитредуцирующие клостридии	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
190	ГОСТ 10444.15-94	Мыло туалетное	20.41.31.110	3401110000	КМАФАнМ	(10 – 1 × 10 ⁵) КОЕ/г
191	ТУ 9145-357-00334623-2003 п.2.2, п.6.2	Моноглицериды дистиллированные (МГД)	10.89.19.290	2106909809	Внешний вид	-
192	ТУ 9145-308-00334623-2010 п.2.2, п.6.1				Цвет	
193	ТУ 9145-377-00334623-2004 п.2.2, п.6.1 п.2.2, п.6.1 п.6.3	Моноглицериды лимоннокислые			Запах	
	ТУ 9145-308-00334623-2010 4 п. 6.4.2, п.6.4.6	Моноглицериды дистиллированные марки ПО-90			Массовая доля моноглицеридов	(75,0 – 95,0) %
					Массовая доля связанной лимонной кислоты	(3,0 – 25,0) %

1	2	3	4	5	6	7	
194	ГОСТ 908-2004 ТУ 9145-308-00334623-2010 п.6.4 4, 6.4.5	Моноглицериды дистиллированные (МГД) Моноглицериды лимоннокислые Моноглицериды дистиллированные марки ПО-90	10.89.19.290	2106909809	Массовая доля свободной лимонной кислоты	(0,7 – 5,0) %	
195	ГОСТ 7482-96 ТУ 9145-357-00334623-2003 п. 6.3				Массовая доля свободного глицерина	(0,10 – 2,00) %	
196	ГОСТ 5475-69				Йодное число	(5,0 – 65,0) г I ₂ /100 г	
197	ГОСТ 31933-2012				Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г	
198	ГОСТ 32189-2013				Температура плавления	(20 - 50) °С	
199	ТУ 9145-358-00334623-2003 п. 7.2	Паста для сбивания Улучшитель кондитерский «Российский»	10.89.19.290	2106909809	Консистенция	-	
200	ТУ 9145-394-00334623-2008 п. 7.2. п. 7.1 п. 7.5				Цвет		
201	Инструкция по эксплуатации рН – метра п.7.4				Запах		
202	Руководство по эксплуатации влагоанализатора				Сбивающая способность		(0,10 – 0,30) г/см ³
203	ГОСТ 31659-2012				Реакция среды (рН)		(4,0 – 12,0) единиц рН
204	ГОСТ 31747-2012				Массовая доля влаги и летучих веществ		(20,0 – 55,0) %
205	ГОСТ 10444.12-2013				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		Наличие/отсутствие в 25 г продукта
206	ГОСТ 10444.15-94				БГКП		Наличие/отсутствие в 1 г продукта
					Дрожжи		(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
					Плесени		(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
					КМАФАнМ		(10 - 1 × 10 ⁵) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7		
207	ТУ 9145-341-00334623-2002 п.6.1, п.6.2, п. 6.3, п.6.4	Пеногаситель (ПГ-3) Эмульгатор «Эпол» Эмульгатор МФ Эмульгатор-стабилизатор «СТ-ЭМ АЙС»	10.89.19.290	2106909809	Внешний вид	-		
208	ТУ 9145-309-00334623-2010 П. 6.1, п.6.2, п.6.5				Цвет			
209	ТУ 9145-378-00334623-2004 П.6.2, п.6.1, п. 6.3, п.6,4				Запах			
210	ТУ 9145-022-00336444-05 П.6.2, п.6.1, п.6.3, п.6.4				Реакция среды (рН)		(3,0 – 12,0) единиц рН	
211	Инструкция по эксплуатации рН - метра				Массовая доля влаги и летучих веществ		(3,0 - 25,0) %	
212	Руководство по эксплуатации влагоанализатора				Кислотное число		(0,1 – 30,0) мг КОН/г	
213	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Температура плавления		(25 – 50) °С	
214	ГОСТ 32189-2013 п.5.15							
215	ГОСТ 5472-50 п.Ш	Масло подсолнечное	10.41	1512119109	Запах, цвет, прозрачность	-		
216	ГОСТ 5475-69 п.2				Йодное число	(5,0 – 200,0) г I ₂ /100 г		
217	ГОСТ 5477-2015				Цветное число	(1 – 100) мг I ₂ /100 г		
					Масло соевое	1507109009	Цветность, по Ловибонду 5 ¼"	(0,1 - 50,0) красный
					Масло рапсовое	1514119909	5 ¼"	
218	ГОСТ 5480-59 п. I	Масло кукурузное	1515219000	1513219008	Цветность, по Ловибонду 5 ¼"	(1,0 - 70,0) желтый		
219	ГОСТ 11812-66	Масло пальмовое	1513219008	1513219008	Мыло (качественная проба)	Наличие/отсутствие		
		Масло пальмоядровое			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06 - 1,00) %		
220	ГОСТ Р 51487-99 п.9.2.2	Пальмовый олеин		1511109008	Переокисное число	(0,1 - 45,0) ммоль (мэкв) активного кислорода/кг		
		Пальмовый стеарин		1511109008				
		Масло кокосовое		1513119908				

1	2	3	4	5	6	7	
221	ГОСТ 31933-2012 п.7.1	Масло подсолнечное Масло соевое Масло рапсовое Масло кукурузное Масло пальмовое Масло пальмоядровое Пальмовый олеин Пальмовый стеарин Масло кокосовое	10.41	1512119109	Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г	
222	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.2, п.5.2.3 П.5.15			1507109009	Вкус, консистенция	-	
				1514119909	Температура плавления	(20 - 50) °С	
223	ГОСТ 31756-2012			1515219000	Анизидиновое число	0,1 - 30,0	
224	ГОСТ 31757-2012			1513219008	1513219008	Массовая доля твердых триглицеридов	(1,5 - 95,0) %
225	ГОСТ 31758-2012			1511109008	1511109008	Окислительная стабильность	(2,0 – 45,0) часов
226	ГОСТ 32123-2013 (ISO 15302:2007)			1513119908	1513119908	Массовая доля бенз(а)пирена	$(0,1 \times 10^{-7} - 2,0 \times 10^{-7})$ %
227	МВИ массовой доли фенольных антиоксидантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 617/1700 от 30.07.2008					Массовая доля фенольных антиоксидантов	(2 – 200) мг/кг
228	ГОСТ 30711-2001					Массовая доля афлатоксина В1	(0,003 – 0,020) мг/кг
229	ГОСТ 29245-91 п.3			Молоко сухое обезжиренное	10.51.21.110	0402109900	Вкус, запах
230	ГОСТ 30305.3-95 п.5	Кислотность	(10,0 - 30,0) °Т				
231	ГОСТ 30305.4-95	Индекс растворимости	(0,2 - 3,0) см ³				
232	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ	$(10 - 1 \times 10^5)$ КОЕ/г				

1	2	3	4	5	6	7
233	ГОСТ 31659-2012	Молоко сухое обезжиренное	10.51.21.110	0402109900	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
234	ГОСТ 31746-2012				Стафилококки (S.aureus)	Наличие/отсутствие в 1 г продукта
235	ГОСТ 31747-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
236	ГОСТ 31720-2012 п.5.3, п.5.4	Продукты яичные	10.89.12.110	0408998000	Запах, вкус	-
237	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества	(8,0 - 99,5) %
	П.15				Растворимость	(25,0 – 95,0) %
	П.8				Массовая доля белковых веществ	(10,0 - 95,0) %
238	ГОСТ 32149-2013				Бактерии рода протей (Proteus)	Наличие/отсутствие в 1,0 г продукта
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта			
		Стафилококки (S.aureus)	Наличие/отсутствие в 1 г продукта			
		БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта			
				КМАФАнМ	(10 - 1 × 10 ⁵) КОЕ/г	
239	ГОСТ 5867-90 п.2	Масло сливочное	10.86.10.990	0405101900	Массовая доля жира	(70,0 - 90,0) %
240	ГОСТ 3626-73				Массовая доля влаги	(10,0 - 30,0) %
241	ГОСТ Р 55361-2012				Титруемая кислотность плазмы	(10,00 - 28,00) °Т
242	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
					Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
243	ГОСТ 10444.15-94	Масло сливочное	10.86.10.990	0405101900	КМАФАнМ	(10 - 1 × 10 ⁵) КОЕ/г
244	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
245	ГОСТ 31746-2012				Стафилококки (S. aureus)	Наличие/отсутствие в 1 г продукта
246	ГОСТ 31747-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
247	МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007				Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 1300) мг/кг
					Массовая доля бензойной кислоты	(10 – 1300) мг/кг
248	ГОСТ 10856-96	Семена подсолнечника	01.11.95.120	1206001000	Влажность	(2,0 - 12,0) %
249	ГОСТ 10854-2015				Сорная примесь	(0,5 – 5,0) %
250	ГОСТ 10853-88				Масличная примесь	(0,5 – 8,0) %
					Зараженность вредителями	Наличие/отсутствие
252	ГОСТ 10858-77				Кислотное число	(0,8 – 25,0) мг КОН/г
253	ГОСТ 30711-2001				Массовая доля афлатоксина В1	(0.003 – 0.020) мг/кг
254	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
255	ГОСТ 31747-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта

1	2	3	4	5	6	7
256	ГОСТ 10444.12-2013	Семена подсолнечника	01.11.95.120	1206001000	Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
257	ГОСТ 13199-88	Материал упаковочный комбинированный на основе фольги алюминиевой	24.42.25.000	7607111109	Масса 1 м ²	(40,0 – 99,5) г
258	ГОСТ Р 52145-2003 приложение А				Прочность закрепления печатного рисунка	Прочное/непрочное
259	ГОСТ 745-2003 п.7.9 приложение Ж				Адгезия	Наличие/отсутствие
260	МИ № 880-71 Инструкция по санитарно- химическому исследованию изделий, изготовленных из полимерных и других синтетических материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Утверждена Минздравом СССР 02.02.1971				Пергамент растительный	17.12.60.110
261	ГОСТ 13525.13-69 п.2				Жиропроницаемость по фуксину	Жиропроницаем/ жиронепроницаем
262	ГОСТ 26160-84				Стойкость печатной краски к воздействию реагентов	(1 - 5) баллов
263	ГОСТ 31690-2013 п.5.1.4. п.7.3				Сыры плавленые	10.51.40.140
264	ГОСТ 5867-90 п.2, п.4				Массовая доля жира в сухом веществе	(20,0 – 70,0) %
265	ГОСТ 3626-73 п.2				Массовая доля влаги	(35,0 – 70,0) %
266	ГОСТ 3627-81 п.2, п.4				Массовая доля поваренной соли	(0,2 – 4,0) %

1	2	3	4	5	6	7
267	ГОСТ 32189-2013 МВИ массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии Св-во об аттестации ФГУ «Нижегородский ЦСМ» № 599/1700 от 13.08.2007	Сыры плавленые	10.51.40.140	0406309000 0406303900	Массовая доля сорбиновой кислоты	(10 – 2000) мг/кг
268	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
269	ГОСТ 31659-2012				Плесени	(10 – 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
270	ГОСТ 31747-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
271	ГОСТ 10444.15-94				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
272	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	(10 – 1 × 10 ⁵) КОЕ/г
272	ГОСТ 10856-96	Семена тыквы	01.13. 60.160	1207999600	Влажность	(2,0 - 12,0) %
273	ГОСТ 10854-2015				Сорная примесь	(0,5 – 5,0) %
274	ГОСТ 10853-88				Масличная примесь	(0,5 – 8,0) %
275	ГОСТ 10858-77				Зараженность вредителями	Наличие/отсутствие
276	ГОСТ 31659-2012				Кислотное число	(0,8 – 25,0) мг КОН/г
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта

1	2	3	4	5	6	7
277	ГОСТ 31747-2012	Семена тыквы	01.13.60.160	1207999600	БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
278	ГОСТ 10444.12-2013				Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
279	ГОСТ 10856-96	Арахис	01.11.8	2008119600	Массовая доля влаги	(2,0 - 12,0) %
280	ГОСТ 10854-2015				Сорная примесь	(0,5 - 5,0) %
281	ГОСТ 10853-88				Зараженность вредителями	Наличие/отсутствие
282	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
283	ГОСТ 31747-2012				БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
284	ГОСТ 10444.12-2013				Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
285	ГОСТ 28561-90				Фисташки	01.30.10.134
286	ГОСТ 1750-86	Зараженность живыми насекомыми, вредителями и клещами	Наличие/отсутствие			
287	ГОСТ 31659-2012	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта			
288	ГОСТ 31747-12	БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта			
289	ГОСТ 10444.12-2013	Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г			
290	ГОСТ ISO 2173-2013	Конфитюры	10.39.22.110	2007990000		
291	ГОСТ 26188-84				рН	(1,0 - 5,0) единиц рН

1	2	3	4	5	6	7
292	ГОСТ ISO 762-2013	Конфитюры	10.39.22.110	2007990000	Массовая доля минеральных примесей	(0,001 - 0,500) %
293	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	(10 - 1 × 10 ⁵) КОЕ/г
294	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
					Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г
295	ГОСТ 31747-12				БГКП	Наличие/отсутствие в 1 г продукта
296	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
297	ГОСТ ISO 2173-2013 п.7, п.8.1.2	Томатная паста	10.39.17.111	2002903100	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов)	(10,0 - 40,0) %
298	ГОСТ ISO 750-2013 П.7.2.. п.8.3				Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество	(0,2 - 2,5) %
299	ГОСТ 26186-84 п. 3				Массовая доля хлоридов	(0,5 - 5,0) %
300	ГОСТ ISO 762-2013				Массовая доля минеральных примесей	(0,001 - 0,500) %
301	ГОСТ 10444.15-94				Морепродукты сушеные, солено-сушеные	10.20.23.130
302	ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г			
					Плесени	(10 - 3 × 10 ⁴) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
303	ГОСТ 31747-12	Морепродукты сушеные, солено- сушеные	10.20.23.130	0305598000	БГКП	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
304	ГОСТ 31659-2012				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсутствие в 25 г продукта
305	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клубридии	Наличие/отсутствие в 0,1 г продукта
306	Методика КХА определение металлов в воде методом атомно- эмиссионной спектрометрии с индуктивно связанной плазмой М-02-1109-08. Св-во об аттестации ФГУП «ВНИИМ» им. Д.И. Менделеева № 242/61-09 от 10.09.2009	Вода питьевая, минеральная, природная, сточная, атмосферные осадки			Массовая концентрация металлов	(0,00001 – 50,0000) мг/дм ³
307	ГОСТ 10852-86	Семена подсолнечника Семена тыквы Арахис Фисташки	01.11.95.120 01.13.60.160 01.11.8 01.30.10.134	0402109900 1207999600 2008119600 2008191300	Отбор проб для физико- химических анализов	-

1	2	3	4	5	6	7
308	ГОСТ 32190-2013	Масло подсолнечное	10.41	1512119109	Отбор проб для физико- химических анализов	
		Масло соевое		1507109009		
		Масло рапсовое		1514119009		
		Масло кукурузное		1515219000		
		Масло пальмовое		1511109008		
		Масло пальмоядровое		1513219008		
		Пальмовый олеин		1511109008		
		Пальмовый стеарин		1511109008		
		Масло кокосовое		1513119908		

1	2	3	4	5	6	7
309	ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012 ГОСТ 31862-2012 ГОСТ 31942-2012 МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	-	-	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/см ³
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Наличие/отсутствие
					Термотолерантные колиформные бактерии	Наличие/отсутствие
310	МУК 4.2.2942-11	Воздух производственной среды	-	-	ОМЧ	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/м ³
					Плесени	$(10 - 3 \times 10^4)$ КОЕ/м ³
311	Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности, 1990 г. Утверждена зам. начальника отдела пищевой промышленности Госагропрома СССР 21.09.1988	Смывы с оборудования	-	-	БГКП	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
312	ГОСТ 31904-2012	Майонез	10.84.12.130	2103909001		
		Соусы майонезные	10.84.12.140	2103909001		
		Соусы на основе растительных масел	10.84.12.190	2103909001		
		Спреды и смеси топленые	10.42.10.120 10.42.10.130 10.42.10.110	1517909300		
		Маргарин	10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143	1517109000 1517901000		
		Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.42.10.140 10.84.12.120 10.86.10.900 10.39.22.110	1517909900	Отбор проб для микробиологических анализов	-
		Жиры специального назначения		1516109000		
		Кетчупы		2103200000		
		Масло сливочное		0405101900		
		Конфитюры		2007990000		

1	2	3	4	5	6	7
313	ГОСТ 31904-2012	Сыры плавленые	10.51.40.140	0406303100 0406303900	Отбор проб для микробиологических анализов	
		Семена подсолнечника	01.11.95.120	1206001000		
		Молоко сухое обезжиренное	10.51.21.110	0402109900		
		Продукты яичные	10.89.12.110	0408998000		
		Паста для сбивания	10.89.19.290	2106909809		
		Улучшитель кондитерский «Российский»	10.89.19.290	2106909809		

Начальник Центральной лаборатории
АО «Нижегородский масло-жировой комбинат»

И.В. Баева

Генеральный директор
АО «Нижегородский масло-жировой комбинат»



С.В. Рожнов

п ровано,
еровано

листа (об)



Руководитель экспертной группы _____

И.А.Васильева

Член экспертной группы _____

Ю.Г.Сазонов

Поздняков А. В.

Александр
ПОРОШЕНКО А.А.