

**Область аккредитации Испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

**308036, Белгородская область, город Белгород, улица Губкина, дом 48
308023, Белгородская область, город Белгород, улица Железнякова, дом 2
309292 Белгородская область, г. Шебекино, ул. Нежегольское шоссе, д.13-б**

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора образцов (проб) <*>	Наименование объекта	Код ОКПД2 <*>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характеристика (показатель) <****>	Диапазон определения <*****>
1	2	3	4	5	6	7
308036, Белгородская область, город Белгород, улица Губкина, дом 48						
1.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые (кусовые, жидкие, пастообразные, сыпучие, смешанной консистенции)	01.13.11-01.13.19, 01.11.20, 01.13.21, 01.13.29, 01.13.31- 01.13.34, 01.13.39, 01.13.41-01.13.44, 01.13.49, 01.13.80,	0200,0300,0400,0500,0700, 0800, 0900	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 1936	Чай.	01.27.12	0902	Отбор проб	-
3.	ГОСТ 31744	Консервы	10.13.15, 10.20.25, 10.20.26, 10.86.10.200, 10.51.51, 10.32.1, 10.86.10.243	1602, 1604, 0402, 2001	Бактерии вида С. perfringens	-
4.	ГОСТ Р 53400					

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ Р 53912	Пищевые продукты	10.51.1- 10.51.5, 10.52.10	0200,0300,0400, 0500,0700,0800, 0900	Антибиотики: Тетрациклиновая группа, Стрептомицин, Пенициллин (ускоренный метод качественного обнаружения)	-
6.	ГОСТ 32219 п.5.4.2	Молоко	10.51.1- 10.51.5, 10.52.10	0402	Качественные иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков Тетрациклиновая группа, Стрептомицин, Пенициллин	-
7.	ГОСТ Р 53774					
8.	ГОСТ 31502 п.5.2					
9.	ГОСТ Р 51600					
10.	МУ 3049-84	Пищевые продукты	10.1, 10.11.1- 10.11.3, 10.12.1, 10.12.4, 10.12.50, 10.13.1, 10.13.12, 10.13.14, 10.13.15, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.10	0200,0300,0400, 0500,0700,0800, 0900	Бацитрацин	-
11.	МУК 4.2.026-95				Тетрациклиновая группа	-
					Тетрациклиновая группа, Стрептомицин, Пенициллин (Качественно)	-
12.	ГОСТ 23453	Сырое молоко	01.41.20	-	Содержание соматических клеток.	-
13.	ГОСТ Р 54077					
14.	ГОСТ Р 54075	Молоко и молочные продукты	10.51.1- 10.51.5, 10.52.10	0401	Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	-
15.	ГОСТ 32012					
16.	Инструкция №1135-73	Пищевые продукты, биологический материал	10.13.14, 10.51.1- 10.51.9, 10.52.10, 10.52.99	0200,0300,0400, 0500,0700,0800, 0900	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, условно-патогенные Энтеробактерии, S. aureus,	-

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии рода Proteus, Бактерии рода Enterococcus, Бактерии Pseudomonas Бактерии вида C. perfringens, C. botulinum	
17.	ГОСТ ISO 10272-1	Пищевые продукты	01.41.20, 10.13.14, 10.71.11.200, 10.71.12, 10.72.19.140, 10.86.10	0200,0300,0400, 0500,0700,0800, 0900	Campylobacter	-
18.	ГОСТ Р 53933					
19.	MP 4.2.0020-11	Биологический материал	-	-	Бактерии рода Corynebacterium	-
20.	MP 11-14/9-6 от 28.04.1984	Биологический материал, грудное молоко	-	-	Микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae, стафилококки, Ps. aeruginosa	-
21.	MP МЗ СССР от 02.06.1986 г	Биологический материал	-	-	Грамотрицательные потенциально- патогенные бактерии	-
22.	MP МЗ 10-11/31 от 14.04.86	Биологический материал	-	-	Выделение и идентификация: Бифидобактерий Лактобактерий Бактероидов Клостридий Энтерококков дрожжеподобных грибов рода Candida	-

1	2	3	4	5	6	7
23.	MP 01/15702-8-34				Возбудители кампилобактериоза	
24.	MP МЗ РСФСР от 19.12.91 г				Выделение и идентификация микробов: рода Staphylococcus семейства Streptococcaceae семейства Enterobacteriaceae рода Pseudomonas, Moraxella, Flavobacterium, Acinetobacter семейства Neisseriaceae	
25.	МУ 4.2.3145-13	Биологический материал	-	-	Яйца, личинки гельминтов. Цисты патогенных простейших кишечника. Клинические показатели кала. Яйца остриц	-
26.	МУК 4.3.2755-2010	Рабочие места, производственная	-	-	ТНС-индекс	(0-1000)Вт/м ²

1	2	3	4	5	6	7
	П.3.2	зона, производственные помещения.				
27.	МР 2.2.7.2129-06				тепловое излучение	От 0 до +85°C
28.	ГОСТ Р 50923	Помещения жилых и общественных зданий; Рабочие места, производственная зона, производственные помещения; Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Игрушки.	32.40.11, 32.40.12, 32.40.12.172, 32.40.39.113, 32.40.39.114, 32.40.39.132-32.40.39.147	-	ТНС-индекс	(0-1000)Вт/м²
29.	ГОСТ 12.1.005				тепловое излучение	От -40 до +85°C
30.	ГОСТ 12.1.001	Помещения жилых и общественных зданий; Территория жилой застройки; Рабочие места, производственная зона, производственные помещения; Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Игрушки.	32.40.11, 32.40.12, 32.40.12.172, 32.40.39.113, 32.40.39.114, 32.40.39.132-32.40.39.147	-	Ультразвук воздушный	-
31.	ГОСТ 12.4.077				спектральный состав	(20-150) дБ
					уровень ультразвука воздушного	(20-150) дБ
32.	Р 50.2.053-2006	Рабочие места, производственная зона.	-	-	Ультрафиолетовое излучение: энергетическая освещенность	(10-40000) мкВт/м²
33.	РМГ 70-2003					
34.	РМГ 69-2003					
35.	РМГ 71-2003					
36.	МУК 4.3.2812-10 П.4.8					

1	2	3	4	5	6	7
37.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 6.3; 9.3	Рабочие места, производственная зона, производственные помещения.	-	-	Ультразвук: воздушный эквивалентный уровень звукового давления в децибелах в третьоктавных полосах	(20-150) дБ
					Ультрафиолетовое излучение:	
					Интенсивность облучения	(10-40000) мкВт/м ²
Адрес лаборатории 308023, г.Белгород, ул.Железнякова, 2						
38.	ГОСТ Р 50801	Мебель, материалы для изготовления мебели.	16.10.10, 16.10.21, 16.21.1, 16.21.2, 16.22.10-16.23.12, 16.23.19, 16.23.20, 31.01.1231.01.13, 31.02.10, 31.09.12- 31.09.14	0400,0900	Удельная активность цезия-137	-

1	2	3	4	5	6	7
39.	СанПиН 2.6.1.2369	Промышленные и административные объекты (рабочие места, смежные помещения, прилегающая территория, производственная зона, оборудование, защита персонала и населения от источников ионизирующего излучения. Определение уровней загрязнения поверхностей оборудования и объектов окружающей среды. ИДК персонала	39.00.23.100	-	Мощность дозы гамма-(рентгеновского)-излучения Мощность амбиентного эквивалента дозы	от 50 нЗв/ч до 10 Зв/ч

1	2	3	4	5	6	7
40.	Методика выполнения измерений объемной активности изотопов тория(232, 230, 228) в пробах природных вод альфа-спектрометрически м методом с радиохимическим выделением НСАМ № 461-ЯФ	Вода питьевая. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Воды минеральные питьевые природные столовые.	11.07.11	2201	Удельная активность тория-232	0,1 - 2,0 Бк/дм ³
					Удельная активность тория-230	0,1 -2,0 Бк/дм ³
					Удельная активность тория-228	0,1 - 2,0 Бк/дм ³
41.	Инструкции, прилагаемые к тест системам Набор реагентов для иммуноферментного выявления видоспецифических иммуноглобулинов класса А, М, G к <i>Chlamidia trachomatis</i>	Биологический материал	-	-	Определение антител к возбудителю урогенитальному хламидиоза	-
42.	Инструкции, прилагаемые к тест системам Набор реагентов для иммуноферментного выявления иммуноглобулинов класса G, А <i>Mycoplasma hominis</i>	Биологический материал	-	-	Определение антител к микоплазмоза гоминис	-

1	2	3	4	5	6	7
43.	Инструкции, прилагаемые к тест системам Набор реагентов для иммуноферментного выявления иммуноглобулинов класса G, A к антигенам Ureaplasma urealyticum	Биологический материал	-	-	Определение антител к уреоплазма уреалитикум	-
44.	Инструкции, прилагаемые к тест системам Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения тироглобулина в сыворотке крови человека («ТироидИФА-ТГ») Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения свободного трийодтиронина в сыворотке крови человека («ТироидИФА-свободный Т3»)	Биологический материал	-	-	Количественное определение антител к гормонам щитовидной железы ТТГ, ТГ, Т3 общий, Т3 свободный, Т4 общий, Т4 свободный, антитела к ТГ, антитела к ТПО	-

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения Тиреотропного гормона в сыворотке человека («ТироидИФА-ТТГ») Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения Свободного тироксина в сыворотке человека («ТироидИФА-свободный Т4») Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения Трийодтиронина в сыворотке человека («ТироидИФА-трийодтиронин») Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного					

1	2	3	4	5	6	7
	определения Аутоантител к тироидной пероксидазе в сыворотке крови человека («ТироидИФА- атТПО») Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения Тироксина в сыворотке крови человека («ТироидИФА- тироксин») Инструкция по применению набора реагентов для количественного иммуноферментного определения аутоантител к тиреоглобулину в сыворотке крови человека («ТироидИФА- атТГ»)					
45.	Инструкции, прилагаемые к тест- системе -«СтероидИФА- тестостерон»	Биологический материал	-	-	Определение половых гормонов	

1	2	3	4	5	6	7
46.	Инструкции, прилагаемые к тест-системе -«ОнкоИФА-общий ПСА» -«ОнкоИФА-свободный ПСА»				Определение онкомаркеров	
47.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное молоко коровье	10.51.1-10.51.5, 10.52.10	0402	Запах и вкус	(1-5)баллов
48.	ГОСТ Р 51331 п.4-5, 7.1, 7.3, 7.6-7.9, 7.11,	Йогурты.	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.22, 10.51.30, 10.51.40, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.52, 10.51.53, 10.51.54, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401, 0403, 0404, 040110, 040120, 040130, 040210, 040221, 040229, 040291, 040299, 040310, 040390, 040410, 040490, 240500, 040610, 040620, 040630, 040640, 040690, 0406102003, 0406102009, 0406108000, 040610200-040690990, 0402, 0402991100, 0402991900, 040210110-040299 990, 040310110-040390990, 040410040-040490890, 040110100-040130990, 040210110-040299990, 040310130-040390990, 040410020-040490890,	Органолептические показатели	-
	ГОСТ 31981 п.3,4, п.5.1.1-5.1.4, 7.2, 7.4-7.8, 7.10	Йогурты.			Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
49.	ГОСТ Р 51467	Казеины и казеинаты.			Активная кислотность (pH)	(0,05–12,0) ед. pH
50.	ГОСТ Р 54757	Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные.			Органолептический анализ	-
51.	ГОСТ 26781	Молоко.			Активная кислотность (pH)	(3 – 8) ед. pH
52.	ГОСТ Р 53359	Молоко и продукты переработки молока.			Активная кислотность (pH)	(3 – 8) ед. pH
53.	ГОСТ Р 52100 раздел 7.1-7.3	Спреды и смеси топленые.	10.42.10	041000, 040510110-040590900, 151710100-151790990	Отбор проб	-
					pH	(0-14) ед.
54.	ГОСТ Р 51456	Масло сливочное, жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.30	0405	Активная кислотность (pH)	(1,0-14,0) ед. pH
55.	ГОСТ Р 52685 п.5.1.1-5.1.4, 8.1-8.3, 8.10	Сыры плавленые.	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.22, 10.51.30, 10.51.40, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.52, 10.51.53, 10.51.54, 10.51.55 10.51.56, 10.52.10,	0405, 040510110-040590900, 040510, 040520, 040590, 040610, 040630-040690, 2106901	Органолептические показатели	-
					Массовая доля сахарозы	(5,0–30,0) %
56.	ГОСТ Р 52686 п.4, 5.1.1-5.1.5, 8.1-8.8	Сыры.			Органолептические показатели	-
57.	ГОСТ Р 53512 п.4, 5.1.1-5.1.4, 8.5-8.8	Продукты сырные.			Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
58.	ГОСТ Р 52790	Сырки творожные глазированные.			Органолептические показатели	-
59.	ГОСТ 31688 п.3, 4, 5.1.1.-5.1.3, 7.1, 7.2, 7.7, 7.8, 7.11	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром.			-	-
60.	ГОСТ 31703 п.3, 4, 5.1, 7.2, 7.7, 7.8	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром.			-	-
61.	ГОСТ Р 52791 П.3, 4, 5.1, 7.2, 7.6, 7.7	Консервы молочные. Молоко сухое.			-	-
62.	ГОСТ 32189 п.3, 4, 5.9	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.	10.42.10	1500	-	-
63.	ГОСТ 32188 п 7.10.	Маргарины.	01.41.20, 10.86.10	0401	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире	(0,1-10,0) %
			10.41.12, 10.41.19, 10.41.21-10.41.29, 10.42.10, 10.51.30, 10.51.56.332, 10.62.14	1500, 1507109001, 150910-1509900000, 1510009000, 151901900, 151211-1513191900, 1515110000, 1515299000, 151905900		
64.	ГОСТ 976 п.2.7	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.			-	-

1	2	3	4	5	6	7
65.	ГОСТ Р 52179 п.5.9	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.			рН маргарина	(0-14) ед. рН
66.	ГОСТ Р 51196	Молоко сухое.	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.22, 10.51.30, 10.51.40, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.52, 10.51.53, 10.51.54, 10.51.55 10.51.56, 10.52.10	0401, 0403, 0404 040110, 040120, 040130, 040210, 040221, 040229 040291, 040299, 040310, 040390, 040410, 040490 240500, 040610, 040620, 040630, 040640, 040690, 0406102003, 0406102009 0406108000, 040610200-040690990, 0402, 0402991100, 0402991900 040210110-040299990, 040310110-040390990, 040410040-040490890, 040110100-040130990, 040210110-040299990, 040310130-040390990, 040410020-0404 90 890	Определение молочной кислоты	-
67.	ГОСТ Р 54649 п.6.7, 6.9	Консервы молокосодержащие сухие.				
68.	ГОСТ Р 54666 п.7.1-, 7.2, 7.4	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное.				-
69.	ГОСТ Р 54661 п.6.1-6.7, 6.18	Консервы молочные. Сливки сухие.			Массовая доля белка в сухом обезжиренном	-

1	2	3	4	5	6	7
					молочном остатке	
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	-
					Кислотность	(1,0-150,0)° Т
					Процент молочной кислоты	-
					Оценка подлинности и фальсификации	-
70.	ГОСТ Р 53947 п. 7.1-7.6	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром.			-	-
71.	ГОСТ Р 54339	Продукты молочосодержащие сквашенные.			Органолептические показатели	-
					Массовая доля молочного жира	-
72.	ГОСТ Р 53946 п.7.1-7.5, 7.7, 7.8	Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания.			-	-
73.	ГОСТ 32261 п.4, 5.1.-5.1.2,	Масло сливочное.				-
74.	ГОСТ Р 54540	Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное.			Массовая доля СОМО	-
					Массовая доля белка в СОМО	-
					Фальсификация жировой фазы	-
75.	ГОСТ Р 53435 п.3, 4, 5.1, 8.1-8.4	Сливки - сырье.			Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
76.	МР 4-18/1890	Мясо и мясопродукты; птица (за исключением диких животных и птицы), яйца и продукты их переработки. Молоко и продукты переработки молока.	01.47.2, 01.49.21, 03.11.30.140, 110.11.1- 10.11.3, 10.12.10, 10.12.20, 10.12.40 10.13.11-10.13.13, 10.13.14, 10.13.15, 10.11.50, 10.51.1- 10.51.5, 10.52.10, 10.42.10, 10.89.12	0200, 0300, 0400, 0500, 0700, 0800, 0900	Левомецетин	-
77.	ГОСТ Р 53493	Альбумин молочный.	10.51.56.441	0401, 3502	Органолептические показатели	-
78.	ГОСТ Р 54663	Продукты сыроделия для переработки.	10.51.40.190	0404, 0406	Органолептические показатели	-
79.	ГОСТ Р 54664	Сахар молочный.	10.51.54	0401	Органолептические показатели	-
80.	ГОСТ Р 54665 п.4, 5.1.5, 8.2, 8.4	Сыры альбуминные.	10.51.40.180	0406	Органолептические показатели	-
81.	ГОСТ 7616	Сыры сычужные твердые.	10.51.40.130	0404	Органолептические показатели	-
82.	ГОСТ 11041	Сыр российский.	10.51.40.120	0406	Органолептические показатели	-
83.	ГОСТ 31450 п.5.1.2, 7.2, 7.3	Молоко питьевое.	10.51.11	0401	Органолептические показатели	-
84.	ГОСТ 31451 п.3, 4, 5.1.2, 7.2	Сливки питьевые.	10.51.12	0401	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
85.	ГОСТ 31452 п.3,4, 5.1.2, 7.2,	Сметана.	10.51.52.200	0401,0403	Органолептические показатели	-
86.	ГОСТ 31453 п.3, 4, 5.1.2, 7.2,	Творог.	10.51.40.300	0406	Органолептические показатели	-
87.	ГОСТ 31454 п.3, 4, 5.1.2, 7.2	Кефир.	10.51.52.140	0403	Органолептические показатели	-
88.	ГОСТ 31455 п.3, 4, 5.1.2, 7.2	Ряженка.	10.51.52.130	0403	Органолептические показатели	-
89.	ГОСТ 31456 п.3, 4, 5.1.2, 7.2	Простокваша.	10.51.52.150	0403	Органолептические показатели	-
90.	ГОСТ 31457 п.3, 4, 5.2.1, 7.2	Мороженое молочное, сливочное и пломбир.	10.52.10.110, 10.52.10.120, 10.52.10.150	2105	Органолептические показатели	-
91.	ГОСТ 31534 п.3, 4.1.2, 6.2	Творог зерненный.	10.51.40.330	0406	Органолептические показатели	-
92.	ГОСТ 31661 п.3, 4.1.2, 6.2	Простокваша мечниковская.	10.51.52.150	0403	Органолептические показатели	-
93.	ГОСТ 31667 п.3, 4.1.2, 6.2	Варенец.	10.51.52.130	0403	Органолептические показатели	-
94.	ГОСТ 31668 п.3, 4.1.2, 6.2	Ацидофилин.	10.51.52.120	0403	Органолептические показатели	-
95.	ГОСТ 31680 п.3, 4, 5.2.1, 7.2	Масса творожная "Особая".	10.51.56.151	0406	Органолептические показатели	-
96.	ГОСТ 31690 п.3, 4, 5.1.4, 7.2	Сыры плавленые.	10.51.40.170	0406	Органолептические показатели	-
97.	ГОСТ 31702 п.3, 4.1.2, 6.2	Айран.	10.51.52.170	0403	Органолептические показатели	-
98.	ГОСТ 32256 п.3, 4, 5.2.1, 7.1-7.7, 7.9	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов.	10.39.21.140- 0.39.21.145, 10.52.10.180, 10.52.10.184	2105	Органолептические показатели	-
99.	ГОСТ 32259 п.3, 4, 5.1.2, 7.2	Молоко питьевое цельное козье.	01.41.20, 01.45.21, 01.45.22, 01.49.22,	0401- 0406, 041000 0401101000-0401309100,	Органолептические показатели	-
100.	ГОСТ 32260 п.3, 4, 5.1.3, 7.5	Сыры полутвердые.	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.22,	040110, 040120, 040130, 040210, 040221, 040229	Органолептические показатели	-
101.	ГОСТ 32263	Сыры мягкие.	10.51.30, 10.51.40,	040291, 040299, 040310,	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.1.4, 6.5		10.51.51, 10.51.52,	040390, 040410, 040490	показатели	
102.	ГОСТ 33491 п.3, 4, 5.2, 7.2	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум.	10.51.52, 10.51.53, 10.51.54, 10.51.55 10.51.56, 10.52.10	240500, 040610, 040620 040630, 040640, 040690 0406102003, 0406102009 0406108000, 040610200- 040690990, 0402991100 0402991900, 040210110- 040299990, 040310110- 040390990, 040410040- 040490890, 350110100- 350190900, 350211100- 3502 90 900, 040610, 040630-040690, 2106901000	Органолептические показатели	-
103.	ГОСТ Р 52974 п.3, 4.2, 6.2	Кумыс.			Органолептические показатели	-
104.	ГОСТ Р 52975 п.4.2, 6.2	Консервы молочные. Молоко сухое кобылье.			Органолептические показатели	-
105.	ГОСТ Р 53421	Сыры рассольные.			Органолептические показатели	-
106.	ГОСТ Р 53437 п.4.1.2-4.1.4, 7.5	Сыры Сулугуни и слоистый.			Органолептические показатели	-
107.	ГОСТ Р 53492	Сыворотка молочная сухая.			Органолептические показатели	-
108.	ГОСТ Р 53502 п.4, 5.1.3, 8.3	Продукты сырные плавленые.			Органолептические показатели	-
109.	ГОСТ Р 53513 п.4, 5.1.2, 8.4	Пахта и напитки на ее основе.			Органолептические показатели	-
110.	ГОСТ Р 53914 п.4.1.2, 6.2	Напиток молочный.			Органолептические показатели	-
111.	ГОСТ Р 53952 п.4, 5.1.2, 7.2	Молоко питьевое обогащенное.			Органолептические показатели	-
112.	ГОСТ Р 54340 п.4, 5.1.2, 7.2	Продукты молочные и молочные составные сквашенные.			Органолептические показатели	-
113.	ГОСТ 31658 п.4, 5.1.2, 7.2	Молоко обезжиренное - сырье.			Органолептические показатели	-
114.	ГОСТ 31689 п.4, 5.1.2, 7.1-7.3	Казеин.			Органолептические показатели	-
115.	ГОСТ Р 53438 п.4, 5.1.2, 8.2	Сыворотка молочная.			Органолептические показатели	-
116.	ГОСТ 30625 п.3, 4, 5.1.2, 7.2	Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания.			Органолептические показатели	-
117.	ГОСТ 32252 П.3, 4, 5.2, 8.2, 8.3	Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста.			Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
118.	ГОСТ Р 52702	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).	10.11.11- 10.11.16, 10.11.31- 10.11.36, 10.11.39, 10.86.10	0201, 0202, 0203, 0204, 0208, 3502,160100, 1601001000, 1602,	Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании	-
119.	ГОСТ 31755 п.3, 4, 5.1.2, 7.1	Соусы на основе растительных масел.	10.84.12	1512 1512	Органолептические показатели	-
120.	ГОСТ 30004.2	Майонезы и соусы майонезные.	10.84.12	1500	Перекисное число	(0,1 – 45,0) ммоль ½O/kg
121.	ГОСТ 31647 п.3, 4.1.2, 6.2, 6.3,	Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности.	10.41.21- 10.41.29, 10.62.14 10.42.10	1512	-	-
122.	ГОСТ Р 52062	Масла растительные.			Оценка подлинности и фальсификации	-
123.	ГОСТ 32190	Масла растительные.			Оценка подлинности и фальсификации	-
124.	ГОСТ 1128 п.1, 2.3, 2.4, 4.1	Масло хлопковое рафинированное.	01.11.9, 10.51.30, 10.41.2, 10.41.5	1512	Органолептические показатели	-
125.	ГОСТ 7981	Масло арахисовое.			Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.1-3, 3.1				показатели	
126.	ГОСТ 8989 П.1, 2.3, 4.2, 4.3	Масло конопляное.			Органолептические показатели	-
127.	ГОСТ 14083 п.1.2, 1.3, 2.1	Масло подсолнечное для экспорта.			Органолептические показатели	-
128.	ГОСТ 10766 п.1, 2, 3	Масло кокосовое.	01.11.8, 01.11.9, 10.51.30, 10.41.21- 10.41.29, 10.41.5 10.42.10, 10.62.14	1512	Оценка подлинности и фальсификации	-
129.	ГОСТ Р 53796	Заменители молочного жира.	10.42.10.150	0401	Оценка подлинности и фальсификации	-
130.	ГОСТ 31648 п.4.1.5, 6.12	Заменители молочного жира.			Оценка подлинности и фальсификации	-
131.	ГОСТ 25832	Изделия хлебобулочные диетические.	10.89.19.210, 10.71.11.170, 10.71.11.179, 10.72.19.122, 10.86.10.110, 10.86.10.142, 10.86.10.143	0200,0300,0400,0500,070 0,0800, 0900	Пробоподготовка	-
132.	ГОСТ Р 51135	Изделия ликероводочные.	11.01.10	2208	Органолептические показатели: цвет	-
					Отбор проб	-
					Полнота налива	-
					Крепость	(0,0-100,0) %
					Массовая концентрация	(0,1-47,0) г/100 см ³

1	2	3	4	5	6	7
					общего экстракта	
					Массовая концентрация сахара	(0,1-1,5) г/100 см ³
					Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1-1,3) г/100 см ³
					Герметичность укупоривания бутылок	-
					Массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
133.	ГОСТ Р 52845 п.5.1.2	Напитки слабоалкогольные тонизирующие.	11.07.19.135	260600	Внешний вид: прозрачный или замутненный	-
134.	ГОСТ 26185 п. 3.2- 3.3,3.5, 4.3.3, 4.3.4 , 4.6.1, 4.6.2, 5.2	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки.	03.11.42, 03.21.12, 03.21.30, 03.21.41, 03.21.44, 10.20.11-10.20.16, 10.20.21-10.20.26, 10.20.31, 10.20.32	0301-0308 0301-0308	Массовая доля воды	-
					Массовая доля золы	(0,05 – 50,0) %
					Кислотность	-
135.	ГОСТ 31412	Водоросли, травы морские и продукты из них.			Массовая доля хлорида натрия	-
136.	Дополнение №4274-87 к СанПиН 42-123-4083-86	Рыбопродукты. Продукты для детского питания.	10.11, 10.12, 10.13, 10.20	0301-0308	Гистамин	(20,-175,0) мг/кг
137.	ГОСТ 31751 п.3, 4, 5.2.1, 8.1	Изделия хлебобулочные жареные.	10.89.13, 10.71.11.150, 10.72.1	1905 190590100, 1905903000, 1905906000, 1905909000	Органолептические показатели	-
138.	ГОСТ Р 54645 П.3, 4	Изделия хлебобулочные сухарные.			-	-

1	2	3	4	5	6	7
139.	ГОСТ 10845	Зерно и продукты его переработки.	01.11.1- 01.11.4	1000, 1001-1003,1100,	Крахмал	-
140.	ГОСТ 10967	Зерно.	10.61.21, 10.61.22,	1103, 1104,100110000 –	Запах и цвет	-
141.	ГОСТ 7128 п. 3.7	Изделия хлебобулочные бараночные.	10.11.1-10.11.4	100190990,100200000, 100300100,100300900, 100400000, 100510110 –	Кислотность	(0,5-50,0) град. -
142.	ГОСТ 32124 П. 8.7.3-8.7.7	Изделия хлебобулочные и бараночные.		100590000, 100610210 – 100640000, 1007009001, 100810000 –100890900, –1106	-	-
143.	ГОСТ 31749 П. 5.2.2-5.2.3	Изделия макаронные быстрого приготовления.	10.73.11	190211	-	-
144.	ГОСТ Р 54644, п.6.1	Мед натуральный.	01.49.21	0409	Отбор проб	-
145.	ГОСТ Р 52349	Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения	10.32	1302	-	-
146.	ГОСТ Р 53137	Соковая продукция.			Идентификация	-
147.	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	10.31.1, 10.39.16, 10.39.17, 10.39.18 10.13.15	2000,1901	Массовая доля минеральной примеси	-
148.	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощные и подобные им продукты.	10.32	1302	Массовая доля растворенных сухих веществ	(2,0-80,0) %
149.	ГОСТ Р 54702 П.5.2, 8.1-8.5	Персики и нектарины свежие.	01.24, 01.11.20, 01.11.62, 10.31.1, 10.39.16, 10.39.17, 10.39.18 10.13.15, 10.86.10	2000,1901	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
150.	ГОСТ 27572	Яблоки свежие для промышленной переработки.	01.24.10	080810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля растворимых сухих веществ	(0-20,0) %
151.	ГОСТ Р 54697 п.4.2, 7.1-7.6, 8.3.3, 8.3.4, 8.4	Яблоки свежие.			Органолептические показатели	-
					Отбор проб	-
152.	ГОСТ 27853	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые.	10.39.17, 10.39.2, 10.39.25	200110, 200190	Отбор проб	-
					Массовая доля составных частей	-
153.	ГОСТ Р 51808 п.3, 4.2, 8.3	Картофель продовольственный	01.13.51	0701	Органолептические показатели	-
154.	ГОСТ 13341	Овощи сушеные.	10.39.13, 10.31.12	071290	Отбор проб	-
					Пробоподготовка	-
155.	ГОСТ Р ИСО 1839	Чай.	01.27.12	0902,2101	Отбор проб	-
156.	ГОСТ 32776 п.3, 4, 5.1.4	Кофе растворимый.	01.27.11, 10.83.11, 10.83.12	0901, 2101		-
157.	ГОСТ 51574 п.5.5, 6.1	Соль поваренная пищевая.	08.93.10, 10.84.30	2501	Отбор и подготовка проб	-
158.	ГОСТ Р 52101 п.3, 4, 5.1.2, 5.1.3,	Уксусы из пищевого сырья.	10.84.11, 20.14.32.120	2209	Отбор проб	-
					Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
	6.4-6.9, 6.10, 7.1-7.4				показатели	
					Полнота налива	
					Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную	(0-100,0) %
159.	ГОСТ 6968 п.2	Кислота уксусная лесохимическая.			-	-
160.	ГОСТ Р 55336 п.6.10	Консервы мясные паштетные.	01.47.2 , 10.12.10, 10.12.40, 10.13.15.114	1601, 1602, 160241, 160242, 160249, 160290, 1602901000, 1602905100	Герметичность и прочность термошва банок	-
161.	ГОСТ 31490 п.3, 4.2.2, 5	Мясо птицы механической обвалки.			-	-
162.	МУ5178	Пищевые добавки.	01.11.20, 01.13.1-01.13.9,	02-05, 07-13, 15-20, 22	Ртуть	(0,003 – 0,03) мг/кг
163.	ГОСТ 26927	Парфюмерно-косметическая продукция	10.11.1-10.11.3, 10.12.20, 10.12.40, 10.13.11-10.13.15,		Ртуть	(0,003 – 5,0) мг/кг
164.	ГОСТ Р 53150	Пищевые добавки.	10.20.1-10.20.3, 10.31.11-10.31.14, 10.32.11-10.32.29,		Пробоподготовка Ртуть Мышьяк	-
165.	ГОСТ 31671	Пищевые продукты и продовольственное сырьё. Пищевые добавки.	10.39.11-10.39.25, 10.51.1- 10.51.9, 10.52.10, 10.52.99 , 20.42.19, 10.89.19.150, 10.89.19.210, 10.71.11.170, 10.71.11.179, 10.72.19.122, 10.86.10.		Пробоподготовка Ртуть Мышьяк	-
166.	Р 4.1.1672-03 Глава 5, 1ч., 5, глава 5, ч.4, п.1,2 3 часть	Пищевые продукты и Биологически активные добавки к пище на зерновой основе	10.89.19.210	0200,0300,0400, 0500,0700,0800, 0900	Т-2 токсин	(0,05-0,3) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Гистамин	(20,0-175,0) мг/кг
					N-нитрозамины	(0,001-0,02) мг/кг
167.	МУ 2795	Плодоовощная продукция.	01.24, 01.11.20, 01.11.62, 10.31.1 10.39.16- 10.39.18 10.13.15, 10.86.10	08	Банкол	(0,02 – 0,1) мг/кг
168.	Инструкция № 880	Продукция легкой промышленности.	13.92.11- 13.92.16 13.92.24, 13.93, 14.11.10, 14.13.1- 14.13.3, 14.14.1- 14.14.3, 14.19.1- 14.19.4, 14.20.10, 14.31.1, 15.12.1, 15.20.1	4101-4107, 4112-4114, 4202-4203, 4205, 4301- 4304, 4616, 4818, 5007, 5111-5113, 5208-5212, 5309-5311, 5407-5408, 5511-5516, 5602-5603, 5701-5705, 5801-5802, 5804-5806, 5809, 5811, 5905, 6001-6003, 6005- 6006, 6101-6104, 6107- 6108, 6109-6110, 6112- 6117, 6201-6214, 6216- 6217, 6301-6302, 6304, 6307, 6505, 9401, 9404	Органолептические показатели: - цвет - муть и осадок	-
		Средства индивидуальной защиты.	14.12, 15.20.32.120- 15.20.32.129	3920, 3926, 4015, 4203, 5007, 5111, 5309-5311, 5407-5408, 5603, 5801- 5802, 5903, 6101-6104, 6107-6108, 6116, 6204, 6401-6405, 6506, 8421, 9003, 9020-9021	Санитарно- химические показатели состояния водных вытяжек: запах, цветность, мутность	(0-5) баллов
169.	Инструкция № 2.3.3.10-15-64 Главы 1-4,	Игрушки.	32.40.1- 32.40.4	3213, 3215, 9503	Титан	(0,005-0,1) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция легкой промышленности.	13.92.11- 13.92.16 13.92.24, 13.93, 14.11.10, 14.13.1- 14.13.3, 14.14.1- 14.14.3, 14.19.1- 14.19.4, 14.20.10, 14.31.1, 15.12.1, 15.20.1	4101-4107, 4112-4114, 4202-4203, 4205, 4301- 4304, 4616, 4818, 5007, 5111-5113, 5208-5212, 5309-5311, 5407-5408, 5511-5516, 5602-5603, 5701-5705, 5801-5802, 5804-5806, 5809, 5811, 5905, 6001-6003, 6005- 6006, 6101-6104, 6107- 6108, 6109-6110, 6112- 6117, 6201-6214, 6216- 6217, 6301-6302, 6304, 6307, 6505, 9401, 9404	Органолептические показатели: - цвет - муть и осадок	Отсут- ствие/наличие
		Средства индивидуальной защиты.	14.12, 15.20.32.120- 15.20.32.129	3920, 3926, 4015, 4203, 5007, 5111, 5309-5311, 5407-5408, 5603, 5801- 5802, 5903, 6101-6104, 6107-6108, 6116, 6204, 6401-6405, 6506, 8421, 9003, 9020-9021	Санитарно- химические показатели состояния водных вытяжек: запах, цветность, мутность	(0-5) баллов
170.	ГОСТ 19413	Питьевая вода. Материалы и изделия, изготовленные из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами. Материалы, реагенты, оборудование, используемое для водоочистки и водоподготовки. Вода, расфасованная в емкости.	11.07.11 , 13.92.21, 14.12, 14.11.10, 14.13.1- 14.13.3, 14.14.1- 14.14.3, 14.19.1- 14.19.4, 14.20.10, 14.31.1, 15.20.32.120- 15.20.32.130, 15.20.1, 16.24.13, 16.24.14 , 17.12.14.145, 17.12.14.180- 17.12.14.189, 22.29.23, 22.22, 23.13.13, 32.40.1- 32.40.4, 58.11.1	220110-220190, 3920, 3926, 4015, 4203, 5007, 5111, 5309-5311, 5407-5408, 5603, 5801- 5802, 5903, 6101-6104, 6107-6108, 6116, 6204, 6401-6405, 6506, 8421, 9003, 9020-9021, из 3920, 3922, 3924, 3926, 4014, 4016, 4202, 4303-4304, 4818, 4820, 4823, 4901- 4903, 4905, 4908, 5007, 5106, 5111, 5208, 5309, 5407-5408, 5513, 5601, 6101-6117, 6201-6214,	Санитарно- химические показатели (миграция химических веществ в модельную среду): Селен	(0,0001 – 0,005) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
				6216, 6301-6302, 6307, 6401-6405, 8712, 8715, 9603, 9608-9609, 9610 2712, 3206-3210, 3212, 3404, 3901-3909, 3920, 3923-3924, 4415-4416, 4501, 4503-4504, 4601-4602, 4805-4806, 4808, 4812, 4819, 4823, 5434-5435, 5452, 5470-5472, 5480, 6305, 6904, 6909, 6911-6912, 7010, 7012-7013, 7020, 7224, 7309-7310, 7323, 7403, 7408-7410, 7418, 7506, 7607, 7611-7612, 7615, 7901, 7905, 7907, 7612, 8001, 8007, 8108, 8112- 8113, 8215, 8309, 3301, 3303-3307, 3401, 3213, 3215, 9503, 4901-4911, 3213, 3215, 9503, 842121		
171.	ГОСТ Р 54316 П.5.1.3, 7.2, 7.3	Воды минеральные природные питьевые.	11.07.11	2201,2202	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, вкус и запах	-
172.	ГОСТ Р 51309 п.4	Вода источников централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного питьевого водоснабжения. Вода питьевая централизованных систем хозяйственного водоснабжения. Вода природная (поверхностная и подземная).	11.07.11 , 13.92.11-13.92.16 13.92.21, 13.92.24, 13.93, 14.11.10, 14.13.1-14.13.3, 14.14.1- 14.14.3, 14.19.1- 14.19.4, 14.20.10, 14.31.1, 15.12.1, 15.20.1, 15.20.32.130, 16.24.13, 16.24.14 , 17.12.14.145,	2201,2202, 3213, 3215, 9503, 4101-4107, 4112-4114, 4202-4203, 4205, 4301-4304, 4616, 4818, 5007, 5111-5113, 5208-5212, 5309-5311, 5407-5408, 5511-5516, 5602-5603, 5701-5705, 5801-5802, 5804-5806, 5809, 5811, 5905, 6001-6003,	Железо Медь Цинк Марганец Никель Барий	(0,04-0,25) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,01-0,2) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
		Воды минеральные природные питьевые. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Игрушки. Материалы для изготовления игрушек. Продукция, предназначенная для детей и подростков. Упаковка. Средства укупорочные по используемым материалам.	17.12.14.180- 17.12.14.189, 22.29.23, 22.22, 23.13.13, 32.40.1- 32.40.4	6005-6006, 6101-6104, 6107-6108, 6109-6110, 6112-6117, 6201-6214, 6216-6217, 6301-6302, 6304, 6307, 6505, 9401, 9404, 3920, 3922, 3924, 3926, 4014, 4016, 4202, 4303-4304, 4818, 4820, 4823, 4901-4903, 4905, 4908, 5007, 5106, 5111, 5208, 5309, 5407-5408, 5513, 5601, 6101-6117, 6201-6214, 6216, 6301- 6302, 6307, 6401-6405, 8712, 8715, 9603, 9608- 9609, 9610, 2712, 3206- 3210, 3212, 3404, 3901- 3909, 3920, 3923-3924, 4415-4416, 4501, 4503	Кадмий Хром Свинец Кобальт Мышьяк Олово Селен Бериллий Серебро Сурьма	(0,0001-0,01) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,005-0,3) мг/дм³ (0,005-0,02) мг/дм³ (0,002- 0,05)мг/дм³ (0,0001-0,002) мг/дм³ (0,0005-0,01) мг/дм³ (0,005-0,02) мг/дм³
173.	ГОСТ Р 53548 п.5.4, 5.5	Посуда майоликовая. Продукция, предназначенная для детей и подростков.	14.11.10, 14.13.1- 14.13.3, 14.14.1- 14.14.3, 14.19.1- 14.19.4, 14.20.10, 14.31.1, 15.20.1, 15.20.32.130, 32.99.56.135	691200	Отбор проб, пробоподготовка	-
174.	ГОСТ 7983 п. 3.1.4, 6.1-6.4	Пасты зубные.	20.42.12, 20.42.13, 20.42.14, 20.42.15, 20.42.16, 20.42.17, 20.42.18, 20.42.19	3300	Органолептические показатели	-
175.	ГОСТ Р 51577 п.3.1.3, 6.1-6.4	Средства гигиены полости рта жидкие.			Органолептические показатели	-
176.	ГОСТ 31679 п.3.1.3, 6.1-6.3, 6.5	Продукция косметическая жидкая.			Органолептические показатели	-
					Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
177.	ГОСТ 31697 п.3.1.3, 6.1-6.3	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе.			Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
178.	ГОСТ 31649 п.3.1.3, 6.1-6.3, 6.7	Изделия декоративной косметики на жировосковой основе.			Органолептические показатели	-
179.	ГОСТ Р 52343 п.3.1.3, 6.1-6.3, 6.9	Кремы косметические. СИЗ			Органолептические показатели	-
180.	ГОСТ 31460 п.3.1.3, 6.1-6.3, 6.9	Кремы косметические.			Пробоподготовка для массовой доли солей тяжелых металлов	-
					Органолептические показатели	-
					Пробоподготовка для массовой доли солей тяжелых металлов	-
181.	ГОСТ 31698 п.3.1.3, 6.1-6.3, 6.5	Продукция косметическая порошкообразная и компактная.			Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
					Органолептические показатели	-
182.	ГОСТ Р 52345 п.3.1.3, 6.1-6.3	Продукция косметическая гигиеническая моющая. СИЗ			Органолептические показатели	-
183.	ГОСТ 31696 п.3.1.3, 6.1-6.4	Продукция косметическая гигиеническая моющая.			Органолептические показатели	-
184.	ГОСТ 31677 п.4.1.4-4.1.8, 8.7-8.10	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке.			Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
					Органолептические показатели	-
185.	ГОСТ 31678 п.3.1.4, 6.1-6.3	Продукция парфюмерная жидкая.			Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
186.	ГОСТ 31692 п.3.1.3-3.1.6, 6.1-6.4	Продукция косметическая для бритья.			Органолептические показатели	-
187.	ГОСТ 31693 п.3.1.3-3.1.8, 6.1-6.3, 6.8	Продукция косметическая для ухода за ногтями.			Органолептические показатели	-
188.	ГОСТ 31695	Гели косметические.			Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.1.3, 6.1-6.3, 6.5				показатели	
189.	ГОСТ 32837 п.4.2-4.9, 7.1-7.4	Продукция косметическая для окрашивания и осветления волос.			Органолептические показатели	-
					Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
190.	ГОСТ 32850 п.4.1.3, 4.1.4, 7.1-7.4	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос.			Органолептические показатели	-
					Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
191.	ГОСТ 32851 п.5.2-5.6, 8.1-8.4	Продукция косметическая для принятия ванн.			Органолептические показатели	-
					Водородный показатель	1 – 14 ед. pH
192.	ГОСТ 32852 п.5.1.2, 8.1-8.4	Масла косметические.			Органолептические показатели	-
193.	ГОСТ 32853 п.5.2, 8.2-8.4	Продукция парфюмерная твердая и сухая.			Органолептические показатели	-
194.	ГОСТ 32854 п.4.1.2-4.1.6, 7.1-7.4	Продукция косметическая для моделирования и полирования ногтей.			Органолептические показатели	-
195.	МР 29 ФЦ/394	Парфюмерно-косметическая продукция			Индекс токсичности	-
196.	ГОСТ 28546 п.5.1.1, 8	Мыло туалетное твердое.	20.41.31.110	3401	Органолептические показатели	-
197.	МР 2.1.7.2279	Отходы производства и потребления .	-	-	Индекс токсичности	-
198.	СП 2.1.7.2280	Отходы производства и потребления.	-	-	Класс	1-4
199.	МУК 4.1.738	Материалы, изделия, контактирующие с пищевыми продуктами. Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы и мебель. Упаковка. Средства индивидуальной защиты.	13.92.11- 13.92.16, 13.92.21, 13.92.24, 13.93, 14.11.10, 14.12, 14.13.1- 14.13.3, 14.14.1- 14.14.3, 14.19.1- 14.19.4, 14.20.10, 16.24.13, 16.24.14, 14.31.1,	3208, 2712, 3206-3210, 3212, 3404, 3901-3909, 3920, 3923-3924, 4415- 4416, 4501, 4503-4504, 4601-4602, 4805-4806, 4808, 4812, 4819, 4823, 5434-5435, 5452, 5470-	Диметилфталат Диэтилфталат Дибутилфталат Динонилфталат	(0,1-3,0) мг/дм³ (0,1-3,0) мг/дм³ (0,1-3,0) мг/дм³ (0,1-3,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
			15.12.1, 15.20.1, 15.20.31-15.20.32 16.21.11, 17.12.14.145, 17.12.14.180-17.24.12, 20.52.10, 22.22, 22.23.1, 22.23.19, 22.23.20, 22.29.23, 31.01.- 31.02.10, 31.09.12- 31.09.14, 32.40.1- 4	5472, 5480, 6305, 6904, 6909, 6911-6912, 7010, 7012-7013, 7020, 7224, 7309-7310, 7323, 7403, 7408-7410, 7418, 7506, 7607, 7611-7612, 7615, 7901, 7905, 7907, 7612, 8001, 8007, 8108, 8112- 8113, 8215, 8309		
200.	МУ 1631	Рабочие места, производственная зона, производственные помещения.	-	-	Отбор проб	-
					Фосфорный ангидрид	0,06-0,6 мг/м³
201.	МУ 1633				Отбор проб	-
					Хромовый ангидрид	0,002-0,01 мг/м³
202.	МУ 5926				Отбор проб	-
					Фенол	0,15-1,5 мг/м³
203.	МУ 3141 приложение 1				Окись этилена	0,25-10,0 мг/м³
					Уксусный альдегид	1,0-16,0 мг/м³
204.	МУ 3110				Отбор проб	-
					Алюминий	1,0-20,0 мг/м³
205.	МУ 4592				Отбор проб	-
					Уксусная кислота	2,5-25,0 мг/м³
206.	МУ 1718 п.III, IV В	Рабочие места, производственная зона, производственные помещения. Атмосферный воздух территорий (в т.ч. общественной, жилой, производственной зон, граница СЗЗ). Воздух замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-
					Гексахлорциклогексан и его изомеры (α, β, γ -ГХЦГ)	(0,001 – 0,5) мг/м³
					ДДТ и его метаболиты	(0,001 – 0,5) мг/м³
207.	МУ 1716				Отбор проб	-
					Метафос	-
208.	МУ 1717				Отбор проб	-
					Карбофос	-
209.	ГОСТ 32827	Молоко и молочная продукция в потребительской упаковке из комбинированных материалов.	10.51.1- 10.51.5, 10.52.10	0401-0406	Формальдегид	(0-24,0) мг/дм³
210.	ГОСТ 29128	Продукты мясные.	10.11.11- 10.11.16,	0201, 0202, 0203, 0204,	Органолептическая	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.31- 10.11.39, 10.86.10	0208,3502,160100, 1601001000,1602, 160241, 160242,160249, 160290, 1602901000, 1602905100 020711, 020711100, 020711300, 020711900, 020712100, 020712900, 020713100, 020713200, 020713300, 020713400, 020713500, 020713600, 020714, 020714200, 020714300, 020714400, 020714500, 020714600, 020724, 020724900, 020725, 020726, 020727, 020732, 020733, 020735, 020736	оценка качества	
211.	ГОСТ 28539 п.1.2.3, 1.2.4	Соки плодово-ягодные спиртован- ные.	11.03.10.130	2208	Органолептические показатели	-
212.	ГОСТ 32896 п.4, 5.2.1, 7.1-7.3	Фрукты сушеные	10.39.25.130	2000	Органолептические показатели: внешний вид, форма, цвет, вкус и запах.	-
213.	ГОСТ Р 53989	Сырье эфиромасличное травянистое и цветочное.	01.28.30	3300	Массовая доля влаги и примесей	-
214.	ГОСТ 25832 п. 1.2.6;	Изделия хлебобулочные диетические.	10.71.11.170	1904-1905	Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	-
215.	ГОСТ 28283	Молоко коровье.	10.51.11	040120	Запах	-
					Вкус	-
216.	ГОСТ 31671	Пищевые продукты и продовольственное сырьё. Пищевые добавки.	10.89.19.150	2106	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
217.	ГОСТ 33927 п.5.1.2	Сырки творожные глазированные.	10.51.56.152	0406	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
					Консистенция	-
218.	ГОСТ 32929 п. 5.2.1; 7.2;	Закаленное кисломолочное мороженое, предназначенное для непосредственного употребления в пищу.	10.52.10.130	0404	Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Структура	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
219.	ГОСТ 32940 п. 3; 4.2; 6.1; 6.2	Молоко козье сырое.	01.45.22	-	Внешний вид и консистенция	-
					Цвет	-
220.	ГОСТ 33480 п. 3; 4; 5.1.2; 7.4	Сыр творожный.	10.51.56.153	040610	Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
221.	ГОСТ Р 56580 п.3; 4; 5.1.2; 7.2; 7.3	Молоко питьевое для питания беременных и кормящих женщин.	10.86.10.930	0401	Внешний вид и консистенция	-
					Цвет	-
222.	ГОСТ 31806 п.3; 4; 5.2.1; 5.2.2; 8.7	Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные.	10.71.11	1905, 190590100, 1905903000, 1905906000, 1905909000	Внешний вид (поверхность, цвет)	-
					Запах	-
					Консистенция	-
223.	ГОСТ Р 56630 п.3; 4; 5.2.1; 7.7	Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки длительного хранения			Внешний вид (форма и поверхность)	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша	-
					Вкус	-
					Запах	-
224.	ГОСТ Р 56632 п. 5.2.1;	Изделия хлебобулочные пониженной влажности. Соломка.			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах	-
225.	ГОСТ 5312	Свежий обмолоченный овощной	01.11.62	070810000 0	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3; 4; 5,2; 7.3-7.7	горох мозговых сортов технической степени зрелости, предназначенный для консервирования в промышленных условиях			Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
226.	ГОСТ 33801 п.5.2	Вишня и черешня свежие	01.24.24, 01.24.29	0809	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
227.	ГОСТ 33851 п.5.2; 7.7	Капуста брюссельская свежая ботанических сортов, поставляемая и реализуемая для потребления в свежем виде	01.13.12	070490	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
228.	ГОСТ 33854 п.5.2; 7.8	Капуста брокколи свежая	01.13.13	0704	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
229.	ГОСТ 33915 п.5.2; 7.5	Свежие ягоды малины и ежевики культурных сортов, их гибридов (тайбери) и дикорастущих видов малины и ежевики, поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления.	01.25.12, 01.25.19.190	081020	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
230.	ГОСТ 33932 п.5.2; 7.2.4	Свежие плоды огурцов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.	01.13.32	070700	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
231.	ГОСТ 33952 п.5.2; 7.2.4	Свежие головки (соцветия) цветной капусты ботанических сортов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.	01.13.13	070490	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
232.	ГОСТ 33954 п.5.2; 7.5	Свежие ягоды красной и белой смородины культурных сортов и дикорастущих видов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде	01.25.19.120, 01.25.19.130	081030	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
233.	ГОСТ Р 55906 п. 5.2., 9.3.4	Свежие томаты ботанических сортов, поставляемые и реализуемые для употребления в свежем виде	01.13.34	0702	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
309292 Белгородская область, г. Шебекино, ул. Нежегольское шоссе, д.13-б						
234.	ГОСТ 27853	Овощи соленые квашеные, плоды и ягоды моченые	10.39.17, 10.39.21	200490, 081120	Отбор проб	-
235.	ГОСТ Р 54644 раздел 4 (п.4.1.4)	Мед натуральный	01.49.21	040900	Отбор проб	-
236.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10, 10.12.20	051199, 020711, 020713, 020724, 020726, 020741, 020743, 020744, 020751, 020753, 020754, 020760, 020712, 020714, 020725, 020727, 020742, 020745, 020752, 020755	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
237.	Дополнение № 4274 к СанПиН 42-123-4083-86	Рыбопродукты. Продукты для детского питания.	10.11, 10.12, 10.13, 10.20	030431-030433, 030439, 030441-030446, 030449, 030451-030459, 030290, 030311-030314, 030319, 030323-030326, 030329, 030331-030334, 030339, 030341-030346, 030349, 030351, 030353-030357, 030363-030369, 030381-030384, 030389, 030461-030469, 030471-030475	Гистамин	10,0-175,0 мг/кг
238.	МУ 1639-77	Рабочие места, производственная зона, производственные помещения	-	-	Озон	0,05-1,3 мг/дм ³

Главный врач ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области»



А.С. Краснопёров
(подпись)

А.С. Краснопёров
(Ф.И.О.)