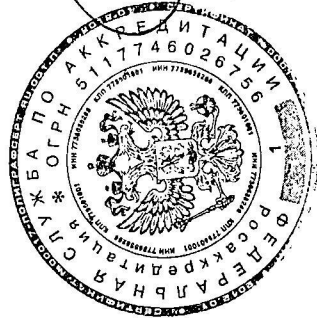


УОАЭ КЗЕМПЛАР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

инициалы фамилия
300519

Приложение
к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21HB07

от « » 20 г.
на 55 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр Бюджетного Учреждения Удмуртской Республики «Удмуртский ветеринарно – диагностический центр» (БУ УР «УВДЦ») —
наименование испытательной лаборатории (центра)

Удмуртская Республика, город Ижевск, улица Воткинское шоссе, дом 29 (литера А)
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 10444.7	Пищевые продукты	-	-	Токсигенный штамм Clostridium botulinum	обнаружено / не обнаружено
2	ГОСТ 10444.9		-	-	Clostridium perfringens	обнаружено / не обнаружено
3	ГОСТ 10444.15		01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0 · 10 ¹ - 9,9 · 10 ¹⁰) КОЕ /г (см ³)
4	ГОСТ 28560		Бактерии рода Proteus, Morganella, Providencia		обнаружено / не обнаружено	обнаружено / не обнаружено
5	ГОСТ 28566		Энтерококки (бактерии рода Enterococcus): Streptococcus faecalis Streptococcus faecium Streptococcus avium Streptococcus gallinarum		обнаружено / не обнаружено (1,0 · 10 ¹ - 9,9 · 10 ¹⁰ n) КОЕ /г (см ³)	обнаружено / не обнаружено (1,0 · 10 ¹ - 9,9 · 10 ¹⁰ n) КОЕ /г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Escherichia coli (E. coli) Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы Listeria monocytogenes/бактерия Listeria monocytogenes/ L. monocytogenes	обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено
7	ГОСТ 31659					
8	ГОСТ 32031					
9	МУК 4.2.026-95					
10	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты Корма для животных	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8 10.91	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Презумитивные бактерии Bacillus cereus/ B. cereus Bacillus cereus/ B. cereus Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ³) КОЕ / г (см ³) обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено
11	ГОСТ ISO 21871					
12	ГОСТ 10444.11					
13	ГОСТ 29185	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.4 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0710 0711 1602 1604	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium/ сульфитредуцирующие клубитридии	обнаружено / не обнаружено
14	ГОСТ 31747					
15	ГОСТ 31746					
16	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.8 10.89.12	0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ³) КОЕ / г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					(колиформные бактерии)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
					Бактерии рода <i>Salmonella</i> /сальмонеллы	обнаружено / не обнаружено
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено / не обнаружено
					<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	обнаружено / не обнаружено
17	МУК 4.2.2884-11	Пищевые продукты Объекты окружающей среды (вода, воздух, смывы)	01.49.24 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1-9,9·10 ⁴) КОЕ /г (см ²)/(см ²) (1-300) КОЕ -для воздуха
					Листерии (за исключением воздуха): <i>Listeria monocytogenes</i> <i>L. innocua</i> <i>L. welshimeri</i>	обнаружено/не обнаружено (1-9,9·10 ⁴) КОЕ /г(см ²) – для смывов с объектов окружающей среды
					Плесневые грибы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ³) КОЕ /г (см ³) (1-300) КОЕ -для воздуха
					Дрожжи	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ³) КОЕ /г (см ³) (1-300) КОЕ -для воздуха
18	ГОСТ Р 53183	Пищевые продукты	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Массовая доля ртути/ ртуть	(0,002-0,2) мг/кг
19	ГОСТ Р 51766	Пищевые продукты	01.49.24 10.1 10.2	0204 0206 0207	Массовая доля мышьяка/ мышьяк	(0,01-20) мг/кг
20	МУК 4.1.986-00	Продовольственное сырьё	10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0305 0401 0710 0711 1602 1604	Массовая доля кадмия/ кадмий	(0,01-2,0) мг/кг
					Массовая доля свинца/ свинец	(0,02-10,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

21	МУК 4.1.1912-04	Продукты питания (молоко, сухое молоко, творог, сметана, сыр, мед, яйца, йогурт, йогурт с фруктовыми наполнителями, кефир, сливочное масло, мясо, рыба, рыбная мука, креветки)	10.5 10.51.22.1 10 10.51.40.3 00 10.51.52.2 00 10.51.40.1 00 01.49.21.1 10 01.47.2 10.51.52.1 10 10.51.52.1 40 10.51.56.4 10 10.51.12 10.51.30.1 00 10.11 10.12 10.2 10.20.34.1 22 (03.11.30.1 40)	0401 0406 0407 0408 0409 0403 0405 0201 0202 0207 0302 0306	Левомецетин (хлорамфеникол)	(0,00008-0,0075) мг/кг
22	МУК 5-1-14/1005	Продовольственное сырье, пищевые продукты животного происхождения	10.5 10.51.11.1 50 01.49.21.1 10 10.1 10.11.2 10.20.34.1 22 (03.11.30.1 40)	0401 0408 0202 0203 0206 0208 0306	Стрептомицин	(0,5-20) мкг/кг (мкг/дм ³)
23	МУК 4.1.3379-16	Мясо скота и птицы Продукты из мяса птицы Яйца, яйцепродукты Молоко Молочные продукты	10.11.1 10.120 1.47.2 10.89.12 10.5	0201 0207 0407 0401 0410	Бацитрацин	(0,009-0,3) мг/кг (0,011-0,3) мг/кг (0,011-0,2) мг/кг
24	Инструкция к набору Penicillin elisa	Молоко	10.5	0401	Пенициллин	(0,08- 8,00) мкг/кг ((0,00008 – 0,00800) мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
		Мясо, субпродукты	10.11.1 10.11.2	0201 0203 0207		(2,5-160,0) мкг/кг (0,00025 – 0,16000) мг/кг
25	МУК 4.4.1.011-93	Пищевые продукты Продовольственное сырье	01.49.24.1 90	0202 0203 0207	N – нитрозамины/ нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	(1-72) мкг/кг (0,001 - 0,072) мг/кг
26	МУК 4.1.1106-02				Массовая доля йода	(10 – 450) мкг/кг
27	ГОСТ 30711 метод тонкослойной хроматографии	Пищевые продукты (зерновые, зернобобовые, орехи, кондитерские изделия, хлебобулочные)	01.49.24. 01.11 01.25.39.0 00 10.7	1903 1905	Афлатоксин В1 /микотоксин афлатоксин В1	(0,003-0,02) мг/кг
28	МУК 4.1.2158-07	Пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты, птица и птицепродукты)	10.51 10.11 10.12 10.20.34.1 40 10.2 10.13.14 01.49.24	0202 0203 0207 0401 0304 0306	Антибиотики тетрациклиновой группы	(0,006-0,1) мг/кг
		Молоко, молочные продукты	10.51.22.1 10 10.51.30.1 00	0402 0405		(0,0015 – 0,5) мг/кг
		Рыба	01.49.21.1 10	0408		(0,0015 – 0,18) мг/кг
		Мед	10.51.40.1 00	0406		(0,0037 – 0,9) мг/кг
		Пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты, птица и птицепродукты)	10.11 10.12	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Сульфаниламид	(0,002-0,1) мг/кг
		Молоко Молочные продукты	10.51	0401 0410		(0,01-0,1) мг/кг
29	МУ 2142-80	Продукты питания	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/ ДДТ и его метаболиты Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/ ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,005 - 2,0) мг/кг (0,005 - 2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.91	1604		
30	М 04-07-2010 (ФР.1.31.2011-09380)	Пищевые продукты Пищевое сырье	01.49.24 10.6 10.7 10.8	2106	Витамин С	(10 – 5000) мкг/кг
31	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122)	Пищевые продукты Продовольственное сырье БАД	01.49.24 10.6 10.7 10.8 10.89.19.2 10	2106	Витамин В ₁ в 100 г продукта Витамин В ₂ в 100 г продукта	(0,01-50,00) мг (0,01-50,00) мг
32	М 04-59-2009 (ФР.1.31.2014.18536)	Пищевые продукты Продовольственное сырье БАД			Массовые доли сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(20- 10000) мкг/кг ((0,020- 10,000) мг/кг) ((0,002 – 1,000) %)
33	ГОСТ 32161	Пищевые продукты	01.49.24 10.5 10.6 10.7 10.8	0206 0207 0305 0401 0710 1602 1604	Удельная активность цезия Cs-137	(0 –2600) Бк/кг
34	ГОСТ 32163				Удельная активность стронция Sr-90	(0 – 300) Бк/кг
35	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты Корма для животных	01.49.24 10.6 10.7 10.8, 10.91	0710 0711 1602 1604	Плесневые грибы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³)
36	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 визуально- колориметрический метод	Продукция общественного питания	10.85	0710 0711 1602 1604	Дрожжи Пероксидаза	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁹) КОЕ/ г (см ³) обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие
37	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991				Энергетическая ценность продукта (расчетный метод)	(0-100000) ккал/г
38	ГОСТ 33491	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.52.1 90	0403	Количество бифидобактерий/ бифидобактерии	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ¹⁰) КОЕ /г (см ³)
39	МУК 4.2.999-00				Количество бифидобактерий/ бифидобактерии	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ¹⁰) КОЕ /г (см ³)
40	ГОСТ 30347	Молоко Молочная продукция, в том числе закваски, бактериальные концентраты и препараты	10.51 10.89.19.3 00	0401 0403	Staphylococcus aureus/стафилококки/ S.aureus	обнаружено/не обнаружено
41	ГОСТ 28283	Сырое коровье молоко	01.41.20.1 10	0401	Запах и вкус	(1-5) баллов

1	2	3	4	5	6	7
					бактерий)/ молочнокислые микроорганизмы	
46	ГОСТ 33566				Плесневые грибы/плесени	(1,0-9,9·10 ¹⁰) КОЕ /г (см³)
					Дрожжи	(1,0-9,9·10 ¹⁰) КОЕ /г (см³)
47	ГОСТ Р 55246	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410	Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
48	ГОСТ 8218	Молоко сырое Молоко термически обработанное Молочные консервы Молокосодержащие консервы	01.49.22 10.51.11.1 10 10.51.56.2 00 10.51.56.3 30	0401 0402 0403 0410	Группа чистоты	первая группа чистоты/ вторая группа чистоты/ третья группа чистоты
49	ГОСТ 32219 п. 5.4.1	Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое молоко, в том числе суха сыворожка	01.49.22 10.51 10.51.21 10.51.55.1 10 10.51.55.1 41	0401 0402 0403 0410	Левомицетин/ левомицетин (хлорамфеникол)	наличие/отсутствие
					Тетрациклиновая группа/тетрацилин	наличие/отсутствие
					Стрептомицин	наличие/отсутствие
					Пенициллин	наличие/отсутствие
50	ГОСТ 29245	Молочные консервы Молочные консервы	10.51.56.2 00	0410	Органолептические показатели: внешний вид упаковки, консистенция, вкус и запах, цвет, герметичность металлических банок, состояние внутренней поверхности банок	- - -
					Масса нетто	(0,1-1000) г
					Группа чистоты	первая группа чистоты/ вторая группа чистоты/ третья группа чистоты
51	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410	Органолептические показатели: внешний вид,	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					консистенция, вкус и запах, цвет	
52	ГОСТ 31453	Творог, упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов	10.51.40.3 00	0406	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
53	ГОСТ 3623 п. 6.2	Пастеризованное молоко Сливки Пахта Сыворотка	10.51.11.1 11 10.51.12 10.51.56.4 10 10.51.55.1 10	0401 0403 0404 0406 0405 0410	Пероксидаза	наличие/отсутствие
54	ГОСТ 3623 п. 7.1	Творог Сметана Сливочное масло Кисломолочные продукты Молочные продукты	10.51.40.3 00 10.51.52.2 00 10.51.30.1 00 10.51.52.1 00 10.51		Фосфатаза	наличие/отсутствие
55	ГОСТ 23327	Молоко сырое, пастеризованное и стерилизованное Молочные напитки Кисломолочные напитки без наполнителей	01.49.20.1 10 10.51.11.1 11 10.51.11.1 41 10.51.56.1 20	0401 0404	Массовая доля азота Массовая доля белка	(0,01-8,0) % (0,06-90,0) %
56	ГОСТ 25179 п. 6.4	Молоко сухое	10.51.22.1 10	0401	Массовая доля белка	(10,0-55,0) %
57	ГОСТ 5867 п. 2 кислотный метод	Молоко Молочный напиток Молокосодержащие продукты Кисломолочные продукты Мороженое	01.49.22 10.51 10.51.56.1 20 10.51.52 10.52.10	0401 0403 0404 0410	Массовая доля жира	(0,1-40,0) %
58	ГОСТ 23453 п. 5	Молоко сырое	01.41.20.1 10 01.45.22 01.49.22	0401	Количество соматических клеток	(500 тысяч – 1 млн.) клеток / см ³ (5-10) · 10 ⁵ клеток / см ³
	ГОСТ 23453 п. 6				Количество соматических клеток	(90 - 1500) тысяч / см ³ ((0,90-1,5,00) · 10 ⁵ клеток / см ³)

1	2	3	4	5	6	7
59	ГОСТ Р 53951	Творог Творожная продукция Сметана и продукты на ее основе Консервы молочные и молокосодержащие сухие Консервы молочные и молокосодержащие стуженные Молочная сыворотка и продукты на ее основе	10.51.40.3 00 10.51.52.2 00 10.51.51.1 13 10.51.55.1 10 10.51.55.1 20 10.51.56.2 00	0403 0404 0406 0410	Массовая доля белка	(0,10 – 95) %
60	ГОСТ Р 54761	Молоко Молочная продукция	01.41.20.1 10 01.45.22 10.51	0401 0410	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99) %
61	ГОСТ Р 55282	Молоко сырое	01.41.20.1 10 01.45.22	0401	Молярная концентрация мочевины	(0,03-20,0) ммоль/дм ³
62	ГОСТ Р 54668 п. 7	Молоко Продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	01.41.20.1 10 01.45.22 10.51 10.51.56.3 00	0401 0403 0410	Массовая доля мочевины (расчетная)	(0-100,0) мг %
63	ГОСТ Р 54669 п. 7				Массовая доля сухого вещества	(0,5 – 99,0) %
64	ГОСТ 24065 п. 1	Молоко	01.41.20.1 10 01.45.22	0401	Массовая доля влаги (расчетная)	(0,5 – 99,0) %
65	ГОСТ 24066	Молоко сырое	01.41.20.1 10 01.45.22	0401	Кислотность	(2 – 250) °Т
66	ГОСТ 24067				Сода (бикарбонат натрия)	наличие / отсутствие
67	ГОСТ Р 52054	Молоко сырое	01.41.20.1 10 01.45.22	0401	Аммиак	естественное содержание/ выше естественного содержания
68	ГОСТ 32892	Молоко Молочная продукция	01.41.20.1 10 01.45.22 10.51	0401 0402 0403 0404 0406	Перекись водорода Массовая доля истинного белка (расчетная)	наличие / отсутствие (0,032-49) %
69	ГОСТ Р 54667 п. 6	Молоко Продукты переработки	01.41.20.1 10	0401 0402	Активная кислотность (рН)	(3 – 8) ед. рН
					Массовая доля сахарозы	(1,0 - 50) %

1	2	3	4	5	6	7
70	ГОСТ Р 54758 п 6	молока	01.45.22 10.51	0403 0404 0406	Плотность	(1015-1040) кг/м³
71	ГОСТ Р 55331	Молоко сырое, питьевое Молочные напитки Молочные продукты	01.41.20.1 10 01.45.22 10.51.11. 10.51.56.1 20 10.51.5	0401 0402 0403 0404 0406	Массовая доля кальция	(0,100 - 1,500) %
72	ГОСТ 3627 п. 2, п. 5	Молочные продукты (сыры, сырные продукты, брынза, соленые творожные изделия, сливочное масло, масляная паста)	10.51.40 10.51.30.1 00 10.51.30.2 00	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10,0) %
73	ГОСТ 23452 п. 9 (ГЖХ)	Молоко Молочные продукты	01.41.20.1 10 01.45.22 10.51	0401 0402 0403 0404 0406	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/пестициды ДДТ и его метаболиты	(0,005- 0,50) мг/кг
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/пестициды ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,005- 0,5) мг/кг
					Массовая концентрация хлорорганических пестицидов в пересчете на массовую концентрацию жира (расчетно)	(0,004-0,4) мг/кг
74	МР по экспресс-определению афлатоксина М1 в молоке и сухом молоке с помощью тест-системы "RIDASCREEN FAST AFLATOXIN M1" (утвержден Минздравом РФ от 30.11.2004 (№17ФЦ/3739)	Молоко Сухое молоко Сыр Масло сливочное	01.41.20.1 10 01.45.22 10.51 10.51.2 10.51.40.1 00 10.51.30.1 00	0401 0406 0405	Афлатоксин М1	(0,000005-0,000080) мг/кг (0,00005-0,000080) мг/кг (0,0001-0,0016) мг/кг
75	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные густенные	10.51.51.1 10	0403	Массовая доля влаги	(2,0 – 80,0) %
76	ГОСТ 30305.3 п. 5	Консервы молочные	10.51.51.1 10	0401 0403	Кислотность	(10 - 30) °Т

1	2	3	4	5	6	7
		сгущенные Молокосодержащие консервы Сухие молочные продукты	10.51.51.1 30 10.51.56.2 20 10.51.56.3 30			
77	ГОСТ 29246 п. 2.2 гравиметрический метод	Сухие молочные молокосодержащие консервы	10.51.56.3 30	0403	Массовая доля влаги	(1,0 – 30) %
78	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.51.1 30 10.51.56.2 00 10.51.56.3 30	0403	Массовая доля жира	(1,0 – 60) %
79	ГОСТ 29248	Сгущенные молочные консервы Сухие молочные консервы	10.51.51. 10.51.56.2 00	0403	Массовая доля сахарозы Массовая доля лактозы	(5,00 – 80,00) % (2,00 – 20,00) %
80	ГОСТ Р 54662	Сыры Сырные массы Сыры плавленые Сырные соусы	10.51.40.1 00 10.51.40.1 70 10.51.40.1 92 10.51.40.2 00	0406	Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
81	ГОСТ Р 51460	Сыр Сырные продукты	10.51.40.1 00 10.51.40.2 00	0406	Массовая доля нитратов/нитраты Массовая доля нитритов/нитриты	(5,0-54,0) мг/кг (0,5-8,0) мг/кг
82	ГОСТ Р 55063 п. 7.6	Сыры Сыры плавленые	10.51.40.1 00 10.51.40.1 70	0406	Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества	(3,0-70,0) % (3,0-70,0) %
83	ГОСТ Р 55063 п. 7.8	Сырные продукты Сырные продукты плавленые	10.51.40.2 10 10.51.40.2 19		Массовая доля жира Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(7,0-39,0) % (7,0-60,0) %
84	ГОСТ Р 55063 п. 7.9 ГОСТ Р 55063 п. 12				Массовая доля хлористого натрия Массовая доля сахарозы	(0,5-10,0) % (5,0-32,0) %
85	ГОСТ 26186	Продукты переработки	10.3	0710	Массовая доля хлоридов	(0,1-15,6) %

1	2	3	4	5	6	7
	(по Фольгарду) ГОСТ 26186 п. 3 (по Мору)	плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	10.13.15.1 10 10.13.15.1 20 10.13.15.1 40 10.13.15.1 50	0711 0305 1602 1604	Массовая доля хлоридов	(0,02-36,51) %
86	ГОСТ 30648.1 п. 4	Продукты молочные для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	10.86.10.	0410	Массовая доля жира	(0,1 – 40) %
87	ГОСТ 30648.2 п. 4				Массовая доля общего белка	(1,0 - 80) %
88	ГОСТ 30648.3 п. 4				Массовая доля влаги	(2,0 - 98) %
					Массовая доля сухого вещества	(2,0 - 98) %
89	ГОСТ 30627.2 п. 5	Продукты молочные для детского питания (жидкие молочные продукты)	10.86.10.	0410	Витамин С (аскорбиновая кислота)	(2,0 -15,0) мг/100 г
90	ГОСТ 30648.4 п. 4	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.	0410	Кислотность	(10-25) °Т
91	ГОСТ 30627.5				Витамин В ₁ (тиамин)	(0,02 - 0,20) мг/100 г
92	ГОСТ 30627.6 п. 5				Витамин В ₂ (рибофлавин)	(0,05 - 0,30) мг/100 г
93	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.	0410	Плесневые грибы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³)
94	ГОСТ 31468	Мясо птицы	10.12	0207 0208	Дрожжи Бактерий рода <i>Salmonella</i> /сальмонеллы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³) обнаружено/не обнаружено
95	ГОСТ Р 50396.1	Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.4 10.13 10.13.14.6 20 10.13.14.7 30		Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³) обнаружено / не обнаружено
96	ГОСТ Р 54674					
97	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса	10.12.1 10.12.4 10.13 10.13.14.6 20 10.13.14.7	0207 0208	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)/ бактерии группы кишечных палочек	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		птицы	30		(количества)	
98	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы Субпродукты Полуфабрикаты из мяса птицы Колбасные изделия из мяса птицы Продукты (кулинарные изделия и полуфабрикаты) из мяса птицы Жир – сырец птицы	10.12.1 10.12.3 10.12.4 10.13 10.13.14.6 00 10.13.14.7 00 10.13.14.8 00 10.13.14.9 00	0207 0208	Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено / не обнаружено
99	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы Жир – сырец птицы	10.12.1 10.12.3 10.12.4 10.13 10.13.14.6 00 10.13.14.7 30	0207 0208	Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено / не обнаружено
100	ГОСТ Р 54354	Мясо (все виды убойных животных) Полуфабрикаты Субпродукты Колбасные изделия Продукты из мяса	10.11.1 10.11.2 10.13.14 10.13.14.6 00 10.13.14.7 00	0202 0203 0204 0206 0207 0208 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Плесневые грибы/плесени Дрожжи	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³) (1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³) (1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³)
101	ГОСТ 23392	Мясо всех видов убойного скота Мясные субпродукты	10.11.1 10.11.2	0202 0203 0204 0206 0207 0208	Свежесть	свежее / сомнительная свежесть/ несвежее
102	ГОСТ 7269	Мясо Субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11.1 10.11.2	0202 0203 0204 0206 0207 0208 1602	Органолептические показатели: внешний вид и цвет поверхности и после разреза, консистенция,	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					запах, состояние жира, состояние сухожилей, прозрачность и запах бульона	
103	ГОСТ 9959	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.11.1 10.13 10.13.14.1 20 10.13.14.6 00 10.13.14.7 00	0202 0203 0204 0206 0207 0208 1602	<u>Органолептические</u> <u>показатели</u> : внешний вид и цвет поверхности и на разрезе, запах (аромат), консистенция, вкус	-
104	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	10.12	0207	<u>Органолептические</u> <u>показатели</u> : внешний вид и цвет, консистенция и состояние мышц на разрезе, запах, прозрачность и аромат бульона	свежее / сомнительная свежесть/ несвежее
105	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы	10.13.14.6 20 10.13.14.7 30	0207 0208	<u>Органолептические</u> <u>показатели</u> : внешний вид, запах, цвет	-
106	ГОСТ 32951 п. 7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14.7 00	0202 0203 0206 0208 0210	Массовая доля панировки (мясной начинки или мясного покрытия) в фаршированных полуфабрикатах Массовая доля составной части (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката Отбор проб	(0,1-99) % (0,1-99) % -
107	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	10.13.15.1 10 10.13.15.1 20	1602	<u>Органолептические</u> <u>показатели</u> : внешний вид,	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					консистенция, вкус и запах, цвет	
					Масса нетто	(0,1 - 1000) г
					Массовая доля составных частей консервов	(0,1-99) %
108	ГОСТ 4288 п. 2.3	Кулинарные изделия Полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.7 00 10.13.14.8 00	1602	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
109	ГОСТ 4288 п. 2.5	Кулинарные изделия	10.13.14.7 00	1602	Массовая доля влаги	(1,0 – 80) %
110	ГОСТ 4288 п. 2.6	Полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.8 00		Кислотность	(2,0 – 20) °Т
111	ГОСТ 34135 Конкретизировать пункт				Массовая доля хлеба	(0,6-40,0) %
112	ГОСТ 9794 п. 8	Все виды мяса	10.1	0202	Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25) %
113	ГОСТ 23042 п. 7	Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.13 10.13.14.8 00 10.13.15.1 20	0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля жира	(0,2-50) %
114	ГОСТ 10574	Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.13 10.13.14.8 00 10.13.15.1 20	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля крахмала	(0,03 – 15,4) %
115	ГОСТ 25011 п. 6	Все виды мяса, включая мясо птицы Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.12 10.13 10.13.14.8 00 10.13.15.1 20	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля белка	(1,0-55,0) %
116	ГОСТ 32008	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.11.1 10.13 10.13.14.8 00 10.13.15.1 20	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля азота	(0,1 - 30) %
117	ГОСТ 31727	Все виды мяса Мясные продукты	10.11.1 10.13 10.13.14.6 00	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля общей золы	(0,1 -20) %

1	2	3	4	5	6	7
118	ГОСТ 31787	Мясные продукты – варенные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	10.1 10.13.14 10.13.14.5 00	0202 0203 0204 0205 0206 0208 1601 1602	Массовая доля остаточной активности кислой фосфатазы	(0 - 0,012) %
119	ГОСТ 32009	Все виды мяса	10.11.1 10.12 10.13	0202 0203 0204	Массовая доля общего фосфора	(0,01 - 1,5) %
120	ГОСТ 33319	Мясные продукты	10.13	0205	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
121	ГОСТ Р 54346	Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.13.14 10.13.14.1 20 10.13.14.6 00 10.13.14.6 20 10.13.14.9 00 10.13.14.8 00 10.13.14.7 00 10.13.15.1 10	0206 0208 1601 1602	Перекисное число	(0,1 – 40,0) ммоль О ₂ /кг
122	ГОСТ Р 55480				Кислотное число	(0,1 - 40,0) мг КОН / г
123	ГОСТ Р 52417 п. 5	Мясо птицы механической обвалки	10.12.50.2 00	0207	Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
124	ГОСТ 31930	Мясо птицы замороженное	10.12.20	0207	Массовая доля влаги и мясного сока	(1 - 20) %
125	ГОСТ 9957 п. 7	Все виды мяса Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.11.1 10.12 10.13.14.6 00 10.13.14.7 00	0201 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля хлоридов	(0,1-7,0) %
126	ГОСТ 31470 п. 12	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.12.1 10.12.4 10.13.14.7 30	0207	Массовая доля углеводов в пересчете на глюкозу	(2-20) %
					Массовая доля крахмала	(2-20) %
					Массовая доля хлеба	(2-20) %
	ГОСТ 31470 п. 4.2	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы	10.12 10.12.4 10.13.14.6 20	0207 0208	Органолептические показатели: внешний вид,	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		Полуфабрикаты из мяса птицы				консистенция, запах, цвет Общая кислотность	(0,1 – 10) °Т
	ГОСТ 31470 п. 5					Качественный тест с реактивом Несслера (качественное определение свежести мяса птицы)	отрицательный/ положительный (I)/ положительный (II)
	ГОСТ 31470 п. 6					Количество летучих жирных кислот	(1,0- 30,0) мг КОН/100 г
	ГОСТ 31470 п. 7					Кислотное число жира	(0,5 - 30,0) мг КОН/г
	ГОСТ 31470 п. 8					Перекисное число жира	(0,2 - 40,0) ммоль (1/2O ₂)/кг
	ГОСТ 31470 п. 9					Бензидиновый тест на активность пероксидазы	отрицательный/ положительный
	ГОСТ 31470 п. 10					Качественный тест на углеводы	отрицательный/ положительный
	ГОСТ 31470 п. 11					Массовая доля нитрита натрия/нитриты	(0,0002-0,012) %
127	ГОСТ 8558.1 п. 7	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы) Мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и другое)	10.11.1 10.12 10.13.11 10.13.12 10.13.14 10.13.14.6 00 10.13.14.6 10 20 10.13.14.7 00 10.13.14.8 00 10.13.14.9 00 10.13.15.1 10	0202 0203 0204 0205 0206 0208 0207 1601 1602			
128	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной	Мясо	10.11.1	0202 0203		Реакция с сернокислой медью	положительная/ отрицательная (свежее/несвежее)

1	2	3	4	5	6	7
	экспертизы мяса и мясных продуктов (Утв. ГУВ МСХ СССР 27.12.1983г.) Приложение 1 п. 1, 4, 5				Реакция на пероксидазу	положительная/ отрицательная (свежее/несвежее)
129	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продуктах, вырабатываемых из них	10.20	0301	pH Парагемолитические вибрионы	(0-12,0) ед. pH ($1 \cdot 10^1$ -9,9 $\cdot 10^9$) КОЕ/г (см ³)
130	ГОСТ 7631	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0301 0302 0304 0305	<u>Органолептические</u> показатели: внешний вид и цвет на поверхности и поперечном разрезе, признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов, наличие посторонних примесей, консистенция, запах и вкус Степень наполнения желудка Состояние внутренней поверхности металлических банок Длина Масса	- (0-4) баллов - (0,2 – 1000,0) мм (1-5000) г
131	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.1 10 10.20.25.1 20 10.20.34.1 20 10.20.34.1 30	1604	<u>Органолептические</u> показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет, вид основного продукта, прозрачность масла Масса нетто	- (1,0 – 2000) г

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля составных частей	(1,0 - 99) %
132	ГОСТ 7636 п. 3.3.2	Рыба Морские млекопитающие Морские беспозвоночные и продукты их переработки Кормовая мука из рыбы	10.20 10.20.3 10.20.34. 10.20.34.1 40	0301 0305 0306 0307 1604 1605 2301	Массовая доля воды	(1 - 90) %
	ГОСТ 7636 п. 3.4.1				Массовая доля белковых веществ	(10-60) %
	ГОСТ 7636 п. 3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-40,0) %
	ГОСТ 7636 п. 3.7.1				Массовая доля жира	(0,1-50,0) %
	ГОСТ 7636 п. 8.11				Массовая доля кальция	(1,0 - 15,0) %
	ГОСТ 7636 п. 8.12				Массовая доля фосфора	(0,10 - 70,0) %
133	ГОСТ 27082	Консервы из рыбы и морепродуктов Пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.11 10.20.25.12 10.20.34.12 10.20.34.13	1604 1605	Общая кислотность	(0,1 - 14,0) %
134	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	(0,01-20,0) %
135	ГОСТ 27001 п. 2				Массовая доля бензойнокислого натрия	(0,0005-0,03) %
136	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25.1 10 10.20.25.1 19 10.20.25.1 90 10.20.34.1 20	1604 1605	Активная кислотность (рН)	(1 -12) ед. рН
137	ГОСТ 26829 п. 2	Консервы из рыбы Пресервы из рыбы	10.20.25.1 10 10.20.25.1 20	1604 1605	Массовая доля жира по массе экстрагированного жира	(1,0 - 20,0) %
138	ГОСТ 26808 п. 2				Массовая доля сухих веществ	(1 - 90) %
139	МУ 2482-81	Рыба Рыбная продукция Морепродукты	10.20 10.20.1	0302 0304 0305	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/пестициды ДДТ и его метаболиты	(0,02 - 0,20) мг/кг
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/пестициды ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,003 - 0,020) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
140	Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах» №4274-87 от 31.03.1987г	Рыба Рыбопродукты	10.20 10.20.1	0302 0304 0305	Гистамин	(1 - 200) мг/кг
141	МУК 3.2.988-00	Промысловые пресноводные и морские рыбы, моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки	10.20 10.20.1 10.20.11 10.20.13. 10.20.14 10.20.15 10.20.16 10.20.16 10.20.3	0302 0304 0305 0306 0307 0308 1604 1605	Личинки гельминтов: Нематод, цестод, трематод, скребней	обнаружено/не обнаружено
142	ГОСТ 8285 п. 2.2	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13.15.1 70	1516 1518	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет, прозрачность	-
143	ГОСТ 32261 п. 5.1.4	Масло сливочное	10.51.30.1 10	0405	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет Упаковка и маркировка	-
144	ГОСТ Р 55361	Жир молочный Масло топленое и сливочное, кроме сухого Паста масляная из коровьего молока	10.51.30.4 00 10.51.30.3 00 10.51.30.1 10 10.51.30.2 00	0405	Массовая доля жира Массовая доля влаги Массовая доля сухого обезжиренного вещества Массовая доля сахарозы Титруемая кислотность Титруемая кислотность жировой фазы Титруемая кислотность молочной плазмы	(50,0 - 75,0) % (0,5 - 60,0) % (1,0 - 25,0) % (3,0 - 20,0) % (1,0 - 6,0) °К (1,0 - 6,0) °К (10,0 - 70,0) °Т
145	ГОСТ 33613	Масло сливочное Масляная паста Сливочно-растительные спреды	10.51.30.1 10 10.51.30.2 00 10.51.30.5	0405	Активная кислотность (рН) плазмы	(3,0-9,0) ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
146	ГОСТ Р 52253 п. 7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока	10 10.51.30.2 00 10.51.30.1 10	0405	Термоустойчивость (расчетно)	0,70 - 0,93
147	ГОСТ Р 52994	Жир молочный (обезжиренный молочный жир)	10.51.30.4 00	0405	Пероксидное число	(0,01 - 1,30) ммоль O ₂ /кг
148	ГОСТ 11812 п. 1	Масла растительные	10.41.2	1516	Влага и летучие вещества	(0,1 - 10) %
149	ГОСТ 31933 п. 7	Масла растительные (светлые и рафинированные)	10.41.5	1516	Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
150	ГОСТ Р 51487	Масла растительные	10.41.2	1516	Кислотное число	(0,2 - 30,0) мг КОН/г
151	ГОСТ 31751 п. 5.2.1	Жиры животные	10.41.1 10.41.2	1516	Перекидное число	(0,1 - 45) ммоль (1/2O ₂)/кг
152	ГОСТ 5667	Жареные хлебобулочные изделия	10.71.11.1 50	1905	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	-
153	ГОСТ 7128 п. 3.10	Хлеб	10.71 10.72	1905	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	-
154	ГОСТ 7128 п. 1.2.3	Булочные изделия	10.71 10.72	1905	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	-
155	ГОСТ 7128 п. 1.2.3	Сдобные изделия	10.71 10.72	1905	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	-
156	ГОСТ 7128 п. 1.2.3	Диетические изделия	10.71 10.72	1905	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	-
157	ГОСТ 7128 п. 3.10	Изделия бараночные	10.71 10.72.11.1 10	1905	Коэффициент набухаемости	0,1 - 5,0
158	ГОСТ 7128 п. 1.2.3	Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.11.1 10	1905	Органолептические показатели: внешний вид, количество лома, вкус и запах, внутреннее состояние, хрупкость	-
159	ГОСТ 7128 п. 1.2.3	Изделия бараночные	10.71 10.72.11.1 10	1905	Органолептические показатели: внешний вид, количество лома, вкус и запах, внутреннее состояние, хрупкость	-
160	ГОСТ 7128 п. 1.2.3	Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.11.1 10	1905	Органолептические показатели: внешний вид, количество лома, вкус и запах, внутреннее состояние, хрупкость	-
161	ГОСТ 24557 п. 1.2.2	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71 10.72	1905	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 24557 п. 3.3				Массовая доля начинки	(1-99) %
155	ГОСТ 5668 п. 2	Хлеб	10.71.11. 10.72.11.1 20	1905	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(1-50) %
156	ГОСТ 5672 п. 3 титриметрический метод	Булочные изделия Бараночные изделия Сухарные изделия Соломка	10.72.11.1 50 10.72.19		Массовая доля сахара	(1-50) %
157	ГОСТ 5698 п. 2 титриметрический метод	Хлеб хлебобулочные изделия бараночные изделия Сухарные изделия	10.71.11. 10.72.11 10.72.11.1 10 10.72.19	1905	Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество	(0,03-12,2) %
158	ГОСТ 5669	Хлеб готовый	10.71 10.72	1905	Пористость	(20-90) %
159	ГОСТ 5670				Кислотность	(1-10) град
160	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утв. директором ГНУ ГОСНИХЛ Россельхозакадемии 25.11.2011 п. 3				«Картофельная болезнь» хлеба	наличие/отсутствие
161	ГОСТ 21094	Хлеб Хлебобулочные изделия	10.71 10.72	1905	Влажность	(1-50) %
162	ГОСТ 32124 п. 5.2.1	Хлебобулочные изделия Бараночные изделия	10.71 10.72.11.1 10 10.72.19.	1905	Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет	-
	ГОСТ 32124 п. 8.7.8				Коэффициент набухаемости	(0,1-5,0)
163	ГОСТ 27839 п. 9.2	Мука	10.61.2	1101	Количество сырой клейковины	(20 - 50) %
	ГОСТ 27839 п. 9.4				Качество сырой клейковины	(32 - 108) ед. ИДК
164	ГОСТ 20239 п. 3.1.2	Мука Крупа Отруби	10.61.2 10.61.3 10.61.4	1101 1102 1103 2302	Металломагнитная примесь/металлические примеси	(0,05-100) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
165	ГОСТ 9404	Мука Отруби	10.61.2 10.61.4	1101 1102 2302	Влажность	(0,1 - 15,0) %
166	ГОСТ 27494				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,5 - 2,0) %
167	ГОСТ 27558				<u>Органолептические показатели:</u> цвет, запах, вкус, хруст	-
168	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	обнаружено / не обнаружено
169	ГОСТ 27560				Крупность продукта	(0,2-99) %
170	ГОСТ 26312.3	Крупа	10.61.3	1103	Живые вредители хлебных запасов на 1 кг крупы	(1-1000) штук (экземпляров)
171	ГОСТ 26312.5				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,5 - 3,0) %
172	ГОСТ 26312.7				Влажность	(0,1 - 20,0) %
173	ГОСТ 31964 п. 7.1, 7.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902	<u>Органолептические показатели:</u> вкус и запах, цвет и форма изделия	-
	ГОСТ 31964 п. 7.3.1, 7.3.2, 7.5, 7.6, 7.8, 7.9				Влажность	(0,1 - 20,0) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,02-0,10) %
					Массовая доля золы	(0,5 - 2,0) %
					Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	(0,1 - 15,0) %
					Металломагнитная примесь	(10-100) мг/кг
	ГОСТ 31964 п. 7.4				Кислотность	(0,1 - 10,0) град.
	ГОСТ 31964 п. 7.7, 7.10				Сохранность формы сваренных макаронных	(1-100) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					изделий		
					Зараженность и загрязненность вредителями		наличие/отсутствие
174	ГОСТ 5900 п. 7	Изделия кондитерские Полуфабрикаты	10.7	1905	Массовая доля влаги		(0,5 - 50,0) %
	ГОСТ 5900 п. 8				Массовая доля сухих веществ		(1,0-50,0) %
175	ГОСТ 5903 п. 6.2	Мучные кондитерские изделия, изготавливаемых на дрожжах	10.71	1905	Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе		(0,1 – 95,0) %
					Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество		(0,1 – 95,0) %
176	ГОСТ 5898 п. 2, п. 3, п. 4				Кислотность		(0,5 - 10,0) град.
					Кислотность		(0,5 - 10,0) град.
177	ГОСТ 31902 п. 7.4.1	Мучные кондитерские изделия, изготавливаемые с применением химических разрыхлителей	10.71	1905	Щелочность		(0,5 - 10,0) град.
178	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные	10.71	1905	Массовая доля жира		(1 - 60) %
		Изделия кондитерские мучные	10.71	1905	Намокаемость		(1 -200) %
179	ГОСТ 5901 п. 8, п. 9, п. 10	Кондитерские изделия Полуфабрикаты кондитерского производства	10.71	1905	Массовая доля общей золы		(0,02-0,200) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты		(0,020-0,100) %
		Какао-порошок Шоколад в порошке Сыпучие полуфабрикаты шоколадного производства	10.82 10.82.22	1806	Массовая доля металломагнитной примеси/металлические примеси		(0,00003-0,0001) %
180	ГОСТ 15113.4 п. 2	Концентраты пищевые	10.89.19.1	2106	Массовая доля влаги		(1,0 - 10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
181	ГОСТ 15113.5 п. 2		40		Кислотность	(0,2 - 2,0) град
182	ГОСТ 15113.8 п. 2				Массовая доля золы (на сухую массу)	(0,05 - 2,0) %
183	ГОСТ 15113.9 п. 3а				Массовая доля золы (на сырую массу)	(0,05 - 2,0) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,05 - 2,0) %
184	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания массового изготовления	10.85	2106	Массовая доля жира в пересчете на сухую массу	(0,1 – 30,0) %
					Массовая доля добавленного жира в пересчете на сухую массу	(0,1 – 30,0) %
					Органолептические показатели:	
185	ГОСТ Р 54644	Мед натуральный	01.49.21	0409	внешний вид	(1-5) баллов
					текстура	(1-5) баллов
					консистенция	(1-5) баллов
					запах	(1-5) баллов
					вкус	(1-5) баллов
186	ГОСТ 34232				Органолептические показатели: внешний вид, аромат, вкус	-
					Отбор проб	-
187	ГОСТ 32167 п. 6				Диагностическое число	(3,0 - 40,0) ед. Готте
					Массовая доля нерастворимых веществ	(0,010 - 0,500) %
188	ГОСТ 32167 п. 6				Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на сухое вещество)	(70,0-96,0) %
					Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество)	(1,00-26,00) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

188	ГОСТ 31774	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	(13,0 - 25,0) %
189	ГОСТ 31768 п. 3.4				Массовая доля гидроксибензилфурфурала	не более 25,0 мг/кг (реакция отрицательная)/ не менее 25,0 мг/кг (реакция положительная)
190	ГОСТ 32169				Водородный показатель	(3,0-9,0) ед. pH
191	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая	01.13.49.1 10	0706	Свободная кислотность	(1-80) мэкв/кг
192	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	01.13.41.1 10	0706	<u>Органолептические</u> показатели: внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение Размер по наибольшему поперечному диаметру	- (5-14) см
193	ГОСТ 7176	Картофель свежий продовольственный	01.13.51	0701	<u>Органолептические</u> показатели: внешний вид, вкус, запах, вид внутренней части клубня Размер по наибольшему поперечному диаметру	- (1-50) см
194	ГОСТ Р 51809	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.1 20	0704	<u>Органолептические</u> показатели: внешний вид, вкус, запах, плотность кочана, зачистка кочана Длина кочерыжки над кочаном	- (10-100) мм (1-20) см
195	ГОСТ 34323	Капуста китайская и капуста пекинская свежие	01.13.12.1 50	0704	<u>Органолептические</u> показатели: внешний вид, вкус, запах	-
					Отношение поперечного	не более 1:3 / более 1:3

1	2	3	4	5	6	7
196	ГОСТ 34306	Лук репчатый свежий	01.13.43.1 10	0703	диаметра к его длине. <u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, вкус, запах Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	- (1-10) см
197	ГОСТ 34214	Лук зеленый свежий	01.13.43.1 90	0703	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, степень развития растений Длина пера лука	- (0,5-45,0) см
198	ГОСТ 20450	Брусника свежая	01.25.19.1 60	0810 40 100 0	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие минеральных и органических примесей	- -
199	ГОСТ 19215	Клюква свежая, поставляемая и реализуемая для переработки	01.25.19.1 50	0810 40	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, наличие минеральных примесей	-
200	ГОСТ 33309	Клюква свежая, поставляемая и реализуемая для потребления в свежем виде	01.25.19.1 50	0810 40	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, вкус, запах	-
201	ГОСТ 34219	Черника свежая Голубика свежая	01.25.19.1 70 01.25.19.1 80	0810 40	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, степень зрелости	-
202	ГОСТ 33932	Огурцы свежие	01.13.32	0707 00	<u>Органолептические</u> <u>показатели:</u> внешний вид, вкус, запах Наибольший поперечный	- (0,5-10) см

1	2	3	4	5	6	7
					диаметр	
203	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Длина плодов	(1-50) см
204	ГОСТ 28561	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.3 10.31	2001 2004 2007 2009	Массовая доля растворимых сухих веществ по сахарозе	(0 - 85,0) %
205	ГОСТ 8756.21 п. 2				Массовая доля сухих веществ	(0,5 - 90,0) %
206	ГОСТ 33977	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля влаги	(0,5 - 90,0) %
207	ГОСТ ISO 750 п. 7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая доля жира	(0,2 - 60,0) %
208	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.3 10.13.15	2001 2004 2007 2009	Массовая доля сухих веществ	(0,2 - 90,0) %
209	ГОСТ 26188				Титруемая кислотность на 100 г (см ³)	(0,2 - 20) ммоль Н ⁺
210	ГОСТ 8756.13	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая доля жира	(1,0 - 30,0) %
211	ГОСТ 8756.10				pH	(2 - 12) ед. pH
212	ГОСТ 28038 п. 5				Массовая доля редуцирующих сахаров	(3 - 80) %
213	ГОСТ 26181 п. 4				Объемная доля мякоти	(5-20) %
214	ГОСТ 30349 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая доля мякоти	(1-30) %
					Массовая доля патулина/патулин	(0,01-1,96) мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,16-0,80) мг/дм ³ ((0,000016 - 0,000080) %)
					Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/ДДТ и его метаболиты	(0,007-0,20) мг/кг
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,001-0,06) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
215	ГОСТ ISO 762				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-1,00) %
216	ГОСТ 26323 п. 4				Примеси растительного происхождения/вредные примеси	(0,1-10,0) %
217	ГОСТ 29270 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая концентрация нитратов/нитраты	(10-5000) мг/кг
	ГОСТ 29270 п. 4	Соки, напитки, коктейли			Содержание нитратов/нитраты	(5-2500) мг/кг
		Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля металломангнитных примесей	(0,0002-1,0000) %
218	ГОСТ 13340.2	Овощи сушеные	10.39.13	0712	Зараженность вредителями хлебных запасов	обнаружено/не обнаружено
219	МУК 4.2.3016-12 п. 4.7.1, 4.7.2, 4.7.3	Плодовоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	10.3	2001 2004 2007 2009	Яйца гельминтов, личинки и цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
220	МУ 5048-89 п. 2	Картофель, столовая свекла, лук-репка, виноград	01.13.51 01.13.43.1 10 01.13.49.1 10 01.21	0701 0706 0703 0806	Массовая концентрация нитратов/нитраты	(10-5000) мг/кг
		Капуста белокочанная, морковь, томаты, огурцы, лук-перо, дыни, арбузы, тыквы, перец сладкий, кабачок, зеленые культуры, яблоки и груши	01.13.1 01.13.12.1 20 01.13.41.1 10 01.13.34 01.13.32 01.13.43.1 90 01.13.21 01.13.29 01.13.39.1 30 01.13.39.1 10 01.24.10 01.24.21	0702 0703 0704 0706 0707 0709 0808		

1	2	3	4	5	6	7
	МУ 5048 -89 п. 3	Растениеводческая продукция	01.13	0811	Массовая доля нитритов/нитриты	(0,5-60) мг/кг
221	ГОСТ 25311	Корма животного происхождения	10.91.10.1 20	2309	Массовая доля нитратов/нитраты	(1,5-7200) мг/кг
					Общее количество микробов/общее число микробов	(1,0·10 ¹ - 9,9·10 ⁷) микробов /г
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии анаэробов	обнаружено/не обнаружено
222	Правила бактериологического исследования кормов МСХ СССР ГУВ 1975г.	Корма животного и растительного происхождения Комбикорм Рыбная мука	10.20.41.1 10 10.91.10.1 10 10.91.10.1 20 10.91.10.1 80	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					Энтеропатогенные типы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии анаэробов	обнаружено/не обнаружено
					Общее количество микробов/общее количество микробных клеток	(1,0·10 ¹ - 9,9·10 ⁷) микробных клеток /г
223	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки от 21.03.1986	Корма животного и растительного происхождения	10.91.10.1 10 10.91.10.1 20	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Патогенные энтерококки: (Streptococcus faecalis, Streptococcus faecalis var. liquefaciens, Streptococcus faecium)	обнаружено/не обнаружено
224	Методика индикации бактерий рода Протеус в кормах животного происхождения от 21.05.1981	Корма животного происхождения	10.91.10.1 20	2309	Энтеропатогенные бактерии рода протеус (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis)	обнаружено/не обнаружено
225	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы от 16.07.1987	Корма	10.91	2309 2308	Возбудители пастереллеза	обнаружено/не обнаружено
226	ГОСТ 31484 (контрольный)	Комбикорма Белково-витаминно-минеральные концентраты	10.91.10.1 80 10.91.10.2 10 10.91.10.2	2936	Металломагнитная примесь	(1,0-1000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Амидо-витаминно-минеральные концентраты Кормовые смеси	20 10.91.10.2 30			
227	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства Корма	01.13 10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Удельная активность цезия Cs-137	(2-1·10 ⁴) Бк/кг
228	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» (утв. ГНМИЦ «ВНИИФТРИ» 22.12.2003)	Продукция растениеводства Корма	01.13 10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Удельная активность цезия Cs-137	(1-5·10 ⁴) Бк/кг
229	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» (утв. ГНМИЦ «ВНИИФТРИ» 29.03.2004)	Продукция растениеводства Корма	01.13 10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Удельная активность стронция Sr-90	(0,1-1,0·10 ⁴) Бк/кг
230	ГОСТ Р 51422	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.1 80	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля мочевины	(0,25-5,00) %
231	ГОСТ 13979.3	Жмыхи Шроты	10.41.41	2304 00 000 2304 00 000 1	Массовая доля растворимого протеина Массовая доля растворимого протеина к общему содержанию сырого протеина	(0,05-13) % (1,0-60,0) %
232	ГОСТ 13979.9				Активность уреазы	(0,05-2,00) ед. pH
233	ГОСТ Р 54705 п. 4	Жмыхи Шроты	10.41.41 10.41.41.1 23	2304 00 000 2304 00 000 1	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-49) %
234	ГОСТ 13979.2	Горчичный порошок	10.84.12.1 60	2103	Массовая доля жира и экстрактивных веществ	(0,1-50) %
					Массовая доля жира и	(0,1-98) %

1	2	3	4	5	6	7
					экстрактивных веществ в пересчете на абсолютно сухое вещество	
235	ГОСТ 13979.6 п. 2	Жмыхи Шроты Горчичный порошок	10.41.41 10.41.41.1 23 10.84.12.1 60	2304 00 000 2304 00 000 1 2103	Массовая доля золы Массовая доля золы в пересчете на абсолютно сухое вещество (расчетная)	(0,5 - 15,0) % (0,5-29) %
236	ГОСТ 26176 п. 2 фотокolorиметрический метод	Корма Комбикорма	10.91 10.91.10.1 80	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля растворимых и легкогидролизуемых углеводов	(0,1 - 70,0) %
237	ГОСТ Р 57221	Дрожжи кормовые Белковые кормовые продукты микробного синтеза	10.91.10.1 51 10.91.10.1 50	2102 2106 10	Массовая доля влаги Массовая доля золы Массовая доля сырого протеина Массовая доля белка по Барштейну	(1,0 - 40,0) % (1 - 15,0) % (5,0 - 60,0) % (5,0 - 60,0) %
238	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	10.91	2309	Массовая доля влаги	(0,1 - 99,0) %
239	ГОСТ 31640 п. 5	Корма	10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля сухих веществ	(5,0 - 95,0) %
240	ГОСТ 31675 п. 5				Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	(2,0 - 50,0) %
241	ГОСТ 13496.17 п. 1				Каротин	(1 - 250) мг/кг
242	ГОСТ 13496.4 п. 2	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.1 80	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля азота Массовая доля азота в сухом веществе Массовая доля сырого протеина в пробе Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (расчетная)	(0,07 - 13,0) % (0,07 - 50,0) % (0,45 - 81,0) % (0,45 - 85,0) %
243	ГОСТ 32044.1				Массовая доля азота	(0,05 - 70,0) г/кг

1	2	3	4	5	6	7
244	ГОСТ 32933	Корма Комбикорма	10.91 10.91.10.1 80	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля сырого протеина(расчетная) Массовая доля сырой золы Массовая доля кальция Массовая доля фосфора Общая кислотность Кислотное число жира Массовая доля сырого жира Массовая доля свинца/ свинца Массовая доля кадмия/ кадмий	(0,05- 70,0) г/кг (0,5-20) % (0,01 - 10,0) % (0,01 – 10,0) % (0,2-20,0) °Н (0,1 – 70,0) мг КОН/ 1 г жира (0,1 - 30,0) % (0,1 - 10,0) мг/кг (0,1 - 10,0) мг/кг
245	ГОСТ 26570 п. 2	Комбикормовое сырье				
246	ГОСТ 26657 п. 4					
247	ГОСТ 13496.12					
248	ГОСТ 13496.18 п. 3					
249	ГОСТ 32905					
250	ГОСТ 30692	Растительные корма Комбикорма Комбикормовое сырье (за исключением минерального происхождения)	10.91.10.1 10 10.91.10.1 80 10.91.10.2 30	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля свинца/ свинца Массовая доля кадмия/ кадмий	(0,1 - 10,0) мг/кг (0,1 - 10,0) мг/кг
251	ГОСТ Р 53101	Корма Кормовые добавки	10.91	2309	Массовая доля мышьяка/ мышьяк	(0,05 - 20,0) мг/кг
252	ГОСТ 31650	Средства лекарственные для животных Корма Кормовые добавки	10.91 10.91.10.2 30	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля ртути/ ртути	(0,025-0,600) мг/кг
253	ГОСТ 13496.1 п. 4.3	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10.1 80	2309	Массовая доля хлорида натрия	(0,84-21,04) %
254	ГОСТ 13496.8 п. 3.1	Комбикорм	10.91.10.1 80	2309	Крупность размола	(0,1-99,99) %
255	ГОСТ 13496.13				Запах	-
					Зараженность комбикорма вредителями хлебных запасов (жуки, бабочки, личинки, куколки, клещи и прочие)/зараженность вредителями, насекомые вредители и хлебные клещи	не заражен/ заражен (1-30) штук/кг

1	2	3	4	5	6	7
256	ГОСТ 13496.19	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.1 80 10.91.10.2 10	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля нитратов Массовая доля нитритов	(9,1-30900) мг/кг (0,67-4000,00) мг/кг
257	ГОСТ 13496.20	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.1 80 10.91.10.2 10	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля ДДТ и его метаболитов/ ДДТ и его метаболиты Массовая доля ГХЦГ и его изомеров/ гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	(0,02 – 0,1) мг/кг (0,02 – 0,3) мг/кг
258	ГОСТ 31673	Корма для животных	10.91	2309	Зеараленон	(50-1910) мкг/кг ((0,05 -1,91) мг/кг)
259	ГОСТ Р 51899 п. 5.2 органолептический метод	Комбикорма гранулированные	10.91.10.2 90	2309	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
	ГОСТ Р 51899 метод прямого измерения				Диаметр гранул	(2,0-15) мм
					Длина гранул	(4,0-30) мм
260	ГУВ МСХ СССР от 07.04.1980 №115-6а	Корма	10.91	2309	Афлатоксин В1	(10-1000) мкг/кг ((0,01 -1,00) мг/кг)
261	ГОСТ 31485	Комбикорма Белково-витаминно- минеральные концентраты	10.91.10.1 80 10.91.10.2 10	2309 2936	Перекисное число	(0,5-300) ммоль /кг ½ O
262	ГОСТ 17681	Мука животного происхождения	10.13.16 10.20.4	2301	Массовая доля влаги Массовая доля клетчатки, включая золу, нерастворимую в соляной кислоте	(0,1 - 20,0) % (0,1 - 25,0) %
263	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.6	1101 1102	Содержание азота при фактической влажности Содержание азота в пересчете на сухое вещество Содержание белка (расчетная)	(0,05- 25) % (0,07 – 32) % (0,4 – 90) %

1	2	3	4	5	6	7
264	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.6	1101 1102	Содержание белка в пересчете на сухое вещество (расчетная)	(0,4 – 90) %
265	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.6	1101 1102	Кислотное число жира	(2 - 200) мг КОН/ 1 г жира
266	ГОСТ Р 54478	Зерно	01.11 01.13.60.1 90 10.6 11.06.10	1001 1002	Зольность (содержание золы на сухое вещество)	(0,5 - 5,0) %
					Количество сырой клейковины	(22,8 - 30,8) %
					Количество сухой клейковины	(8,60-10,56) %
				1101 1102 1107	Качество сырой клейковины	(41 - 120) ед. ИДК
267	ГОСТ 30483 п. 3.5	Зерно зерновых Семена бобовых культур Солод			Содержание металломагнитной примеси в зерне	(1,0-100) мг/кг
268	ГОСТ 13586.6 п. 1	Зерно		1001 1002 1004 1006 1008	Суммарная плотность заражения зерна вредителями/ зараженность вредителями, насекомые вредители и хлебные клещи	(0,1-200) экз/миллиардов/кг
					Степень зараженности	(I-V) степень
269	ГОСТ 31674	Фуражное зерно и продукты его переработки Растительные корма Комбикорма и сырье для их производства	10.91.10.2 90 10.91.10.1 10 10.91.10.1 80	1104 2308 00 2309	Общая токсичность	токсичный/ нетоксичный
270	МУ №3184-84	Зерно продовольственное	01.11	1101 1102 1104	Массовая доля Т-2 токсина/Т-2 токсин	(0,1-0,5) мг/кг
271	МУ 5177-90 п. 2.2, п. 2.3	Зерно Зернопродукты	01.11 10.61	1101 1102 1104	Массовая доля дезоксиниваленона/ дезоксиниваленон	(0,2-2,5) мг/кг
					Массовая доля зеараленона / зеараленон	(0,1-2,0) мг/кг
272	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1	Вода питьевая	11.07.11	-	Общее число микроорганизмов,	(1-300) КОЕ/см ³ /сплошной рост

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					образующих колонии в 1 мл (ОМЧ)	
273	МУК 4.2.1018-01 п. 8.3	Вода питьевая	11.07.11	-	Общие колиформные бактерии в 100 см ³ (ОКБ)	обнаружено / не обнаружено
274	МУК 4.2.1018-01 п. 8.4	Вода питьевая	11.07.11	-	Термотолерантные колиформные бактерии в 100 см ³ (ТКБ)	обнаружено / не обнаружено
275	Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках от 29 декабря 1984г. №3182-84	Вода дистиллированная	-	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено / не обнаружено
276	ГОСТ 6709 п. 3.16				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий (КМАФАнМ)	(1,0 · 10 ¹ -9,9 · 10 ⁿ) КОЕ / г (см ³)
277	ГОСТ 6709 п. 3.17				Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено / не обнаружено
278	ГОСТ 6709 п. 3.15				Водородный показатель (рН)	(1-12) ед. рН
279	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Удельная электрическая проводимость при 25°С	((1-10) · 10 ⁻⁴) См/м
					Вещества, восстанавливающие марганцовокислый калий	не более 0,08 мг/дм ³ /более 0,08 мг/дм ³
					Запах при 20°С	(0-5) балла
					Запах при 60°С	(0-5) балла
					Вкус, привкус	(0-5) балла
					Мутность	(1-15) ЕМФ ((0,58-8,7) мг/дм ³ (по каолину))
280	ГОСТ 33045	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Массовая концентрация нитритов	(0,003-30) мг/дм ³
					Массовая концентрация нитратов	(0,1 – 200) мг/дм ³
					Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,1-300) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
281	ПНД Ф 14.1.2:3.4.121	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Водородный показатель (рН)	(1 - 12) ед. рН
282	ГОСТ 31868 метод Б				Цветность	(1-500) градус цветности
283	ГОСТ 31954 метод А	Вода питьевая	11.07.11	-	Жесткость общая	(0,1-20) °Ж
284	ГОСТ 31957 метод А	Вода питьевая	11.07.11	-	Щелочность (свободная, общая)	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Концентрация карбонатов	(0-6100) мг/дм ³
					Концентрация гидрокарбонатов	(0-6000) мг/дм ³
285	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Перманганатная окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
286	ГОСТ 18164	Вода питьевая	11.07.11	-	Сухой остаток	(0,2-2000) мг/дм ³
287	ГОСТ 4011 п. 2	Вода питьевая	11.07.11	-	Массовая концентрация общего железа	(0,1-4,0) мг/дм ³
288	ГОСТ 4245 п. 2	Вода питьевая	11.07.11	-	Массовая концентрация хлорид-ионов	(10-200) мг/дм ³
289	ГОСТ 18190 п. 2, п. 3	Вода питьевая	11.07.11	-	Суммарный остаточный хлор	(0,02-3,54) мг/дм ³
					Свободный остаточный хлор	(0,02-1,09) мг/дм ³
290	ГОСТ 31940 п. 4	Вода питьевая Вода подземная Вода поверхностная	11.07.11	-	Массовая концентрация сульфат-ионов	(25-500) мг/дм ³
	ГОСТ 31940 п. 6	Вода питьевая Вода подземная Вода поверхностная			Массовая концентрация сульфат-ионов	(2-50) мг/дм ³
291	ГОСТ 4974 метод А	Вода питьевая	11.07.11	-	Массовая концентрация марганца	(0,01-5,00) мг/дм ³
292	ГОСТ 4386 вариант А	Вода питьевая	11.07.11	-	Массовая концентрация фторидов	(0,05-1,0) мг/дм ³
293	ГОСТ 18309 метод А	Вода питьевая	11.07.11	-	Полифосфаты Ортофосфаты	(0,01-40) мг/дм ³
294	ГОСТ 30425	Полные консервы групп "А" и "Б" Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и	10.13.15	1602 1604	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁵) КОЕ /г (см ³) обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		диетического питания			групп <i>Bacillus cereus</i> и <i>Bacillus polymyxa</i>	
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus subtilis</i>	обнаружено / не обнаружено
					Мезофильные клостридии <i>Clostridium botulinum</i> / <i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено / не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме <i>Clostridium botulinum</i> / <i>Clostridium perfringens</i>)	обнаружено / не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые/плесневые грибы, дрожжи	обнаружено / не обнаружено
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	обнаружено / не обнаружено
		Полные консервы группы "В"	10.13.15	1602 1604	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus polymyxa</i>	обнаружено / не обнаружено
					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	($1,0 \cdot 10^{1-9} \cdot 10^{-n}$) КОЕ / г (см ³) обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Мезофильные клостридии <i>Clostridium Botulinum</i> / <i>Clostridium Perfringens</i>	обнаружено / не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме <i>Clostridium Botulinum</i> и (или) <i>Clostridium Perfringens</i>)	обнаружено / не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы/ плесневые грибы/ дрожжи	обнаружено / не обнаружено
	Полные консервы группы «Г»	10.13.15	1602 1604		Неспорообразующие микроорганизмы/ плесневые грибы/ дрожжи	обнаружено / не обнаружено
	Полуконсервы группы «Д»	10.13.15	1602 1604		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	($1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^2$) КОЕ / г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружены/не обнаружены
					<i>Bacillus cereus</i>	обнаружены/не обнаружены
					Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружены/не обнаружены
					<i>Staphylococcus aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	обнаружены/не обнаружены
	Все виды полных консервов	10.13.15	1602 1604		Герметичность тары	герметично/ не герметично
					Водородный показатель (pH)	(1 - 12) ед. pH
					Внешний вид после термостатирования	-
295	Инструкция № 1400/1751 от 22.06.2000 п. 2.3	-	-		Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (за исключением	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		помещений мясо- птице- яйце-перерабатывающих предприятий Смывы с объектов на предприятиях мясо- и птицеперерабатывающей промышленности			воздуха) Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Staphylococcus aureus/ S. aureus Бактерии рода Proteus Сальмонеллы/бактерии рода Salmonella Отбор проб Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Общая бактериальная обсемененность ($1 \cdot 10^1 - 9 \cdot 10^4$ КОЕ / (см ²) Staphylococcus aureus/ S. aureus Бактерии рода Proteus Отбор проб Отбор проб Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов (КМАФАнМ) Количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов (КМАФАнМ) Плесени/плесневые грибы Дрожжи	($1 \cdot 9 \cdot 10^5$) КОЕ/ см ³ (1-300) КОЕ -для воздуха обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено - обнаружено / не обнаружено ($1 \cdot 10^1 - 9 \cdot 10^4$) КОЕ / (см ²) обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено - - обнаружено / не обнаружено (0-300) КОЕ обнаружено / не обнаружено (0-300) КОЕ обнаружено / не обнаружено (0-300) КОЕ
296	МУ 2657-82 п. 5	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-		
297	МР 2.3.2.2327-08	Смывы на предприятиях молочной промышленности Воздушная среда предприятий молочной промышленности	-	-		

1	2	3	4	5	6	7
						обнаружено / не обнаружено
298	Рекомендации № 432-3 от 19.07.1988 по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору	Смывы с молочного оборудования и поверхности производственного помещения	-	-	Отбор проб Отбор проб Коли-титр	- - менее 1 / равен 1 / более 1
299	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности утв. 29.12.1992	Смывы на молокоперерабатывающих предприятиях, использующих поставляемое им молоко-сырье или сливки-сырье для производства питьевого молока и молочных продуктов (кроме специализированных продуктов детского питания)	-	-	Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	обнаружено / не обнаружено
300	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319-91 утв. 22.02.1991	Смывы для предприятий рыбной промышленности	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Staphylococcus aureus / S. aureus Бактерии рода Salmonella	(1-100) КОЕ / см ³ обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено
301	СП № 4695-88 Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988	Соскобы (смывы) со стен холодильных камер	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) Плесневые грибы Дрожжи Общее количество колоний плесеней Кладоспориум и тамнидиум	(1 · 10 ¹ - 9 · 10 ⁴) КОЕ / (см ²) обнаружено / не обнаружено (1 · 10 ¹ - 9 · 10 ⁴) КОЕ / (см ²) (1 · 10 ¹ - 9 · 10 ⁴) КОЕ / (см ²) (1-300) КОЕ / (см ²) (1-300) КОЕ / (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
		Воздух холодильных камер			Общее количество колоний плесеней	(1-300) КОЕ
302	МУК 4.2.2661-10	Почва, бытовые и ливневые стоки, донные отложения остатков сточных вод, смывы с поверхностей, ТБО, пыль и воздух	-	-	Кладоспориум и тамнидиум яйца гельминтов, цисты простейших	(1-300) КОЕ обнаружено/ не обнаружено
303	ОФС.1.2.4.0004.15	Лекарственные средства	-	3004	Аномальная токсичность	токсично/ нетоксично
304	ОФС.1.2.4.0005.15	Лекарственные средства	-	3004	Пирогенность	пирогенно/ апиогенно
305	ГОСТ 33675 п. 7, 8, 10	Биологический материал: абортированный плод с плодовыми оболочками, от крупных плодов - селезенка, печень, желудок с содержимым, околоплодная жидкость кровь, молоко, содержимое абсцессов, бурс, гитром	-	-	Возбудитель бруцеллеза	обнаружено/ не обнаружено (выделен/не выделен)
306	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, (бактериологический метод)	Биологический материал: печень, селезенка, почка, легкое, головной мозг абортированный плод; молоко	-	-	Возбудитель листериоза	обнаружено/ не обнаружено (выделен/не выделен)
307	ГОСТ 21237 п. 4.2	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	Бациллы сибирской язвы	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рожи свиней	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода листерии	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода пастерелла	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии кокковой группы	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода сальмонелл	обнаружено/не обнаружено
					Бактерий из рода протей	обнаружено/не обнаружено
					Бактерий из рода кишечной палочки - эшерихий	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Биологическая проба	положительная/отрицательная
	ГОСТ 21237 п. 4.4				Анаэробные бактерии	обнаружено/не обнаружено
308	МУ № 22-7/82 по лабораторной диагностике пастереллезов животных и птиц п. 2, 3 (бактериологический метод)	Биологический материал животных и трупы птиц	-	-	Возбудитель пастереллеза	обнаружено/не обнаружено
309	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты, объекты окружающей среды (воздух, вода, смывы), секционный материал, клинический материал	-	-	Возбудитель сальмонеллеза (бактерии рода Salmonella)	обнаружено/не обнаружено
310	Методические указания № 433-6 по лабораторной диагностике американского гнильца пчел от 18.08.1986	Расплод пчел	-	-	Возбудитель американского гнильца пчел	обнаружено/не обнаружено
311	Методические указания № 433-6 по лабораторной диагностике европейского гнильца пчел от 15.08.1986	Расплод пчел	-	-	Возбудители европейского гнильца пчел	обнаружено/не обнаружено
312	МУК 4.2.2413-08 п. 5	Биологический материал животных с подозрением на сибирскую язву, объекты окружающей среды (вода, почва, смывы), корма	-	-	Возбудитель сибирской язвы	обнаружено/не обнаружено
					Биологическая проба на сибирскую язву	положительно/отрицательно
					Сибирезвезный антиген	положительно/сомнительно/отрицательно
					ДНК сибирской язвы	обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб	-
313	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора, N 13-5-2/0525 Приложение 3	Смывы с поверхностей объектов ветеринарного надзора	-	-	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено/не обнаружено
					Стафилококки	обнаружено/не обнаружено
					Микобактерии	обнаружено/не обнаружено
					Спорообразующие микроорганизмы рода Bacillus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

314	Наставление по диагностике туберкулеза животных, 18.11.2002 п. 8	Биологический материал	-	-	Гранулема, типичная для туберкулеза	обнаружено/не обнаружено
315	ГОСТ 26072	Биологический материал от сельскохозяйственных животных и птиц	-	-	Возбудитель туберкулеза	обнаружено/не обнаружено
316	ГОСТ 26075 п. 7 (МФА)	Биологический материал: головной мозг животных	-	-	Антиген вируса бешенства	выявлен /не выявлен
	ГОСТ 26075 п. 9 метод биологической пробы				Вирус бешенства	выделен /не выделен
	ГОСТ 26075 п. 10 (ИФА)				Антиген вируса бешенства	выявлен /не выявлен
	Инструкция по применению набора для диагностики парагриппа-3 крупного рогатого скота, утверждена Заместителем Руководителя Россельхознадзора 07.07.2009 (реакция задержки гемагглютинации)	Сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Антитела к вирусу парагриппа-3 крупного рогатого скота	наличие / отсутствие
318	Методические указания по лабораторной диагностике вирусных респираторно – кишечных инфекций крупного рогатого скота ГУВ МСХ 25.07.1978 п. 3	Патологический, биологический материал крупного рогатого скота	-	-	Вирусный антиген парагриппа-3 крупного рогатого	выявлен /не выявлен
319	ГОСТ 25755 п. 2.6 МУ по применению набора эритроцитарного диагностикума для серодиагностики инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота в реакции непрямой гемагглютинации, утв. Министерством сельского хозяйства	Сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Антитела к вирусу инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота	наличие / отсутствие
	(метод реакции непрямой				Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	гемагглютинации (РНГА))	Сыворотка крови свиней			Антитела к вирусу классической чумы свиней	выявлены /не выявлены
320	Наставление по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным методом «КЧС-СЕРОТЕСТ», № 13-5-02/0496 утверждено Департаментом ветеринарии от 11.07.2002		-	-	Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
321	Методические указания по определению уровня антител к вирусу ньюкаслской болезни в реакции торможения гемагглютинации (РТГА) № 13-7-2/998 от 23.06.1997 г.	Сыворотка крови птиц	-	-	Специфические антитела к вирусу ньюкаслской болезни	обнаружены/ не обнаружены
			-	-	Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
322	Методические рекомендации по лабораторному мониторингу гриппа птиц на территории Российской Федерации, Россельхознадзор от 17.11.2008 Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа птиц иммуноферментным методом (ИФА)	Сыворотка крови птиц	-	-	Специфические антитела к вирусу гриппа птиц	выявлены /не выявлены
			-	-	Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
323	ГОСТ 25581 (метод выявления специфических антител, метод ретроспективной диагностики) Инструкция по применению набора антигенов и сывороток для диагностики гриппа птиц в реакции торможения	Сыворотка крови сельскохозяйственных, синантропных, диких и экзотических птиц	-	-	Антитела к вирусу гриппа птиц	наличие/ отсутствие
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	гемагглютинация (реакция торможения) гемагглютинация (РТГА)					
324	Методические указания по обнаружению флуоресцентным методом антибиотиков тетрациклинового ряда в тканях зубов и костей животных для контроля поедаемости оральных антирабических вакцин, утверждены ФГУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», 2008 г.	Ткани зубов или кости нижней челюсти животных	-	-	Тетрациклин	обнаружен/ не обнаружен
325	Наставление по диагностике бруцеллеза 13-5-02/0850 от 29.09.2003 п. 2.3.1, п. 4.2, п. 4.3 (метод РА, метод РСК)	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителям бруцеллеза/бруцеллез	положительно / сомнительно/ отрицательно (титр)
326	ГОСТ 25386 п. 2.1.1	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю лептоспироза	положительно/ отрицательно (титр)
	ГОСТ 25386 п. 2.2.2.15, 2.2.3.1	Моча животных	-	-	Бактерии рода <i>Leptospira</i>	обнаружено/не обнаружено
327	МУ по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130 от 23.08.2000 п. 2.1, 2.2 (серологические методы РИД, ИФА)	Сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Специфические антитела к возбудителю лейкоза крупного рогатого скота	положительно / отрицательно
	МУ по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130 от 23.08.2000 гематологический метод: метод световой микроскопии	Периферическая кровь	-	-	Количество лейкоцитов в 1 мкл крови	(1-12000) единиц
					Абсолютное количество лимфоцитов в 1 мкл крови	(100-11000) единиц
328	Наставление по диагностике сапа №13-7-2/537	Сыворотка крови лошадей	-	-	Специфические антитела к возбудителю сапа	положительно / отрицательно

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	от 26.02.1996 п. 3.1 Изменения к Наставлению №13-7-2/1128 от 22.12.1997 (пластинчатая РА) Наставление по диагностике сапа №13-7-2/537 от 26.02.1996 п. 3.1.1.2, 3.2 Изменения к Наставлению №13-7-2/1128 от 22.12.1997 (РСК)				Специфические антитела к возбудителю сапа	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
329	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузной преципитации (РДП)	Сыворотка крови лошадей	-	-	Специфические антитела к возбудителю инфекционной анемии лошадей	положительно / сомнительно/ отрицательно/ неспецифическая преципитация
330	МУ по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных №13- 7-2/643 от 30.06.1999 п. 2	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю хламидиоза	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
331	Письмо №13-7-3/150 от 06.09.1994 838 МУ по лабораторным исследованиям на трипаномозы лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак п. 1.3, 4.2	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю случайной болезни	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
332	Наставление по диагностике паратуберкулеза (паратуберкулезного энтерита) животных №13-5- 02/0050 от 05.04.2001 п. 4	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к паратуберкулезному энтериту	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
333	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей от 13.02.1987, 04.09.1986 п. 8.2	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю листериоза	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
334	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец,	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю	положительно / сомнительно / отрицательно

1	2	3	4	5	6	7
	вызываемой <i>Brucella ovis</i> (инфекционный эпидидимит баранов) от 15.11.1991 п. 4.3				инфекционного эпидидимита баранов	(титр)
335	МУ по диагностике гельминтозов животных утверждены ГУВ МСХ СССР 29.04.1980	Фекалии животных, птиц, пробы биологического материала	-	-	Яйца и личинки гельминтов, гельминты	обнаружены /не обнаружены
336	МУ по лабораторным исследованиям на гельминтозы плотоядных. утверждены ГУВ МСХ СССР 29.12.1985	Фекалии плотоядных животных, биологический материал, кровь	-	-	Яйца и личинки гельминтов, гельминты	обнаружены /не обнаружены
337	МУ по лабораторной диагностике трихомоноза крупного рогатого скота. утверждены Департаментом ветеринарии Минсельхозпрод РФ №13-7-2/55 от 19.03.1996 п. 3, 4	Влагалищная слизь, соскобы со слизистой оболочки препуциального мешка, секрет придаточных половых желез, сперма, выделения из половых органов, абортiroванный плод, паренхиматозные органы плода и часть плаценты.	-	-	Жгутиковые простейшие р. <i>Trichomonas</i>	обнаружены /не обнаружены
338	МУ по лабораторной диагностике трихинеллеза животных № 13-7-2/1428, утверждены Департаментом ветеринарии	Мясо, субпродукты, шпик	-	-	Личинки рода <i>Trichinella</i>	обнаружены /не обнаружены
339	МУ по диагностике акарапидоза и зооакарапидоза пчел, утверждены Департаментом ветеринарии МСХ РФ 13.06.2002	Живые пчелы, свежий подмор	01.49.19.4 71	-	Клещи рода <i>Acarapis</i> . (Акарапис)	обнаружены /не обнаружены
340	МУ по экспресс- диагностике варроатоза и определению степени поражения пчелиных семей клещами варроа в условиях пасеки, утверждены ГУВ МСХ СССР от 16.01.1984 №115-6а, п. 2.2,	Живые пчелы, свежий подмор	01.49.19.4 71	-	Клещи рода <i>Varroa</i> (Варроа)	обнаружены /не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
2.3, 3						
341	МУ по лабораторным исследованиям на нозематоз медоносных пчел №115-ба, утвержденны ГУВ МСХ СССР 25.04.1985 п. 2.1.2.2	Живые пчелы, свежий подмор, погибшая матка	01.49.19.4 71	-	Споры рода <i>Nozema</i> (Нозем)	обнаружены /не обнаружены
342	ГОСТ Р 54627	Фекалии сельскохозяйственных жвачных животных	-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены /не обнаружены
343	ГОСТ Р 55457	Фекалии лошадей	-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены /не обнаружены
344	МУ 1.3.2569 - 09	Материал, содержащий (подозрительный на содержание) микроорганизмы II - IV групп патогенности	-	-	Специфические фрагменты ДНК или РНК, имеющие гомологию с определенным участком генома возбудителя инфекционного заболевания или генетически модифицированных ДНК	обнаружено/не обнаружено
345	МР 01 – 19/123 - 17	Биологический материал Объекты окружающей среды (вода, почва) Пищевые продукты Кормовые добавки Продовольственное сырье Смывы с объектов	-	-	Специфические фрагменты ДНК или РНК, имеющие гомологию с определенным участком генома возбудителя инфекционного заболевания или генетически модифицированных ДНК	обнаружено/не обнаружено
346	Инструкция к тест – системе (набору) для выявления ДНК вируса африканской чумы свиней методом ПЦР	Биологический материал Пищевые продукты			ДНК вируса африканской чумы свиней (генетический материал вируса африканской чумы свиней)	обнаружено/не обнаружено

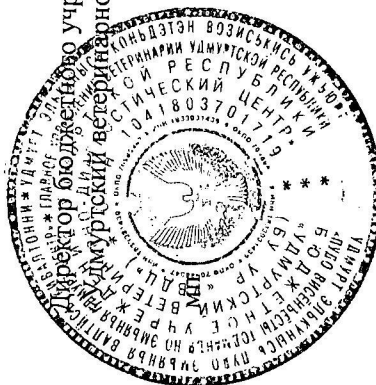
1	2	3	4	5	6	7
347	Наставление по диагностике туберкулёза животных п.7 Инструкция к тест –системе для выявления и дифференциации возбудителей туберкулеза M.bovis и M.tuberculosis методом ПЦР	Биологический материал	- -	- -	ДНК возбудителей туберкулёза M. bovis и M.tuberculosis (генетический материал возбудителей туберкулёза M.bovis и M.tuberculosis)	обнаружено/не обнаружено
348	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления патогенных лептоспир методом ПЦР	Биологический материал Объекты окружающей среды (почва, вода, воздух, трава, фураж, подстилка и т.д.) Продовольственное сырье Продукты животного происхождения	-	-	16S РНК патогенных лептоспир (генетический материал патогенных лептоспир)	обнаружено/не обнаружено
349	Инструкция к тест –системе для выявления и идентификации спор и вегетативных форм Bacillus anthracis методом ПЦР	Биологический материал, объекты окружающей среды (почва, вода, воздух, трава, фураж, подстилка и т.д.), продовольственное сырье, продукты животного происхождения	-	-	ДНК вегетативных форм и спор Bacillus anthracis (генетический материал вегетативных форм и спор Bacillus anthracis)	обнаружено/не обнаружено
350	ГОСТ 33675 Наставление по диагностике бруцеллёза животных Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя бруцеллёза животных методом ПЦР	Биологический материал	-	-	ДНК бактерий рода Brucella (B. meliten-sis, B. abortus, B. suis, B. ovis, B. canis) (генетический материал микро организмов рода Brucella)	обнаружено/не обнаружено
351	Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя ринотрахеита крупного рогатого скота методом ПЦР				ДНК вируса инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота (bovine herpes virus I) (генетический материал вируса инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота)	обнаружено/не обнаружено
352	Инструкция к тест –системе				РНК вируса диареи	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	для выявления возбудителя вирусной диареи крупного рогатого скота методом ПЦР				крупного рогатого скота (Bovine viral diarrhoea virus) (генетический материал вируса диареи крупного рогатого скота)	
353	Инструкция к тест –системе для выявления возбудителя классической чумы свиней методом ПЦР				РНК вируса классической чумы свиней (генетический материал вируса классической чумы свиней)	обнаружено/не обнаружено
354	Методические рекомендации по лабораторному мониторингу гриппа птиц на территории Российской Федерации	Биологический материал Пищевые продукты Комбикорма Мясокостная мука	-	-	РНК вируса гриппа птиц	обнаружено/не обнаружено
355	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления и дифференциации вируса гриппа птиц методом ПЦР в режиме "реального времени"	Биологический материал Пищевые продукты Комбикорма Сухие корма для непродуктивных животных	-	-	РНК вируса гриппа А (influenza virus A) и идентификация субтипов H5, H7, H9 (генетический материал вируса гриппа А)	обнаружено/не обнаружено
356	Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных Инструкция к тест –системе (набору) для диагностики хламидиоза животных и птиц методом ПЦР	Биологический материал	-	-	ДНК микроорганизмов семейства Chlamydiaceae (генетический материал микроорганизмов семейства Chlamydiaceae)	обнаружено/не обнаружено
357	Наставление по лабораторной диагностике орнитоза (хламидиоза) птиц Инструкция к тест –системе (набору) для выявления возбудителя хламидиоза Chlamydoxila psittaci методом ПЦР				ДНК возбудителя хламидиоза Chlamydoxila psittaci (генетический материал возбудителя хламидиоза Chlamydoxila psittaci)	обнаружено/не обнаружено
358	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления				ДНК микроорганизмов рода Mycoplasma (генети	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	возбудителей микоплазмоза методом ПЦР				ческий материал микроорганизмов рода <i>Mycoplasma</i>)	
359	ГОСТ Р 55576 Инструкция к набору реагентов для выявления ДНК генетически модифицированных растений в продуктах питания методом ПЦР	Пищевая продукция Корма для продуктивных и не продуктивных животных Кормовые добавки Сырье для производства кормов	10.1 10.91.1 10.92.1 10.91.10.2 10 10.91.10.2 20 10.91.10.2 30	2301 2309	Специфические фрагменты ДНК генно – инженерно-модифицированных микроорганизмов	обнаружено/не обнаружено
360	МУК 4.2.2305-07 Инструкция к набору реагентов для выявления ДНК генетически модифицированных растений в продуктах питания методом ПЦР	Пищевая продукция Корма для продуктивных и не продуктивных животных Кормовые добавки Сырье для производства кормов			Специфические фрагменты ДНК генно – инженерно-модифицированных микроорганизмов	обнаружено/не обнаружено
361	ГОСТ 26929	Пищевое сырье и продукты	01.49.24	-	Пробоподготовка	-
362	ГОСТ ISO 3890-1	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
363	ГОСТ ISO 3890-2 п. 2	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
364	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочные продукты, молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51 10.51.56.2 00 10.51.56.3 00	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка Отбор проб	-
365	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочные растительные	10.51.30 10.51.40	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
		среды и топлёные смеси, сыры, сырная масса, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты			Отбор проб	-
366	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей Консервы мясные и мясорастительные	10.3 10.39.15		Пробоподготовка	-
367	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные	10.3 10.13.15		Пробоподготовка	-
368	ГОСТ 28741	Продукты питания из картофеля	10.31		Пробоподготовка	-
369	ГОСТ 13341	Сушеные овощи	10.39.13		Пробоподготовка	-
370	ГОСТ 1750	Сушеные фрукты	10.39.25.1 30		Пробоподготовка	-
371	ГОСТ 5904	Изделия и полуфабрикаты, которые представляют собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет трудности			Пробоподготовка	-
372	ГОСТ ИСО 6498	Корма Комбикорма	10.91 10.91.10.1 80		Пробоподготовка	-
373	ГОСТ 26669	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
374	ГОСТ 26670	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
375	ГОСТ 31671	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
376	ГОСТ 13804	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
377	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	10.11 10.12 10.13	1601	Отбор проб	-
378	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса	10.12 10.12.1 10.12.4	0207	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		птицы	10.13.14.7 30			
379	ГОСТ 7269	Мясо	10.11	0206 0207	Отбор проб	
380	ТУ 9212-460-00419779	Субпродукты мясные обработанные	10.11.20	0206	Отбор проб	
381	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты	10.11	0207 0210	Отбор проб	
382	ГОСТ 31339	Рыба Нерыбные объекты Продукция из рыбы Продукция из нерыбных объектов	10.2	0301	Отбор проб	
383	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	10.8		Отбор проб	
384	ГОСТ 31861	Вода питьевая	11.07.11	-	Отбор проб и подготовка проб	
385	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая	11.07.11	-	Отбор проб и подготовка проб	
386	ГОСТ 31942	Вода	11.07.11	-	Отбор проб для микробиологического анализа	



Удмуртский ветеринарно-диагностический центр»

[Handwritten signature]

О.Н. Милаева