

3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ДИТВАК А.Г.

инициалы, фамилия

16 ЯНВ 2018

Приложение к аттестату о аккредитации
№ РОСС RU.0001.510606

от « 19 » октября 2015г.

на 38 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»
(Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе»)
(наименование испытательного лабораторного центра)
425400, Республика Марий Эл, Советский район, п.г.т. Советский, ул.Пушкина, 19;
(адрес места осуществления деятельности)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний, измерений)<*>	Наименование объекта	Код ОКПД 2<*>	Коды ТН ВЭД ЕАЭС<*>	Определяемая характеристика (показатель)<*>	Диапазон определения<*>
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты и корма для животных			B.cereus	—
2	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты			Clostridium perfringens	—
3	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998)	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и молочных продуктов			Количество молочнокислых микроорганизмов	—
4	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и			Дрожжи и плесневые грибы	—
5	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты			кМАФАнМ	—
6	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Пищевые продукты и корма для животных			Дрожжи и плесневые грибы	—
7	ГОСТ 26670-91	Пищевые продукты			Методы культивирования микроорганизмов	—
8	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты			Proteus Morganella Providencia	—

9	ГОСТ 28566-90 (СТ СЭВ 6646-89)	Пищевые продукты
10	ГОСТ 28805-90	Пищевые продукты
11	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003)	Пищевые продукты
12	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты
14	ГОСТ 31746-2012	Пищевые продукты
15	ГОСТ 31747-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов
16	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты
17	ГОСТ 32010-2013	Пищевые продукты
18	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты
19	ГОСТ 32064-2013	Пищевые продукты, а также корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов
20	ГОСТ 26927-86	Продукты пищевые и продовольственное сырье
21	ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые и продовольственное сырье
22	ГОСТ 26930-86	Продукты пищевые и продовольственное сырье
23	ГОСТ 26935-86	Продукты пищевые и продовольственное сырье
24	ГОСТ 30711-2001	Пищевые продукты
25	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты птицы.
26	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы
27	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов

Энтерококки	—
Осмолоерантные дрожжи и плесневые грибы	—
Сульфитредуцирующие клостридии	—
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	—
S.aureus	—
БГКП (колиформы)	—
Методы отбора проб для микробиологических испытаний	—
Бактерии рода Shigella	—
L. Monocytogenes	—
Entrobacteriaceae	—
Токсичные элементы: ртуть	от 0,003 мг/кг
Токсичные элементы: железо	0,2- 2,4 мг/кг
Токсичные элементы: мышьяк	0,025-0,80 мг/дм3
Токсичные элементы: олово	от 10 мкг
Содержание афлатоксина M1	0,0005-0,005 мг/кг
Содержание афлатоксина B1	0,003-0,02 мг/кг
Сульфитредуцирующие клостридии	—
Proteus	—
Отбор проб	—

28	ГОСТ 20235.1-74	Мясо кроликов
29	ГОСТ 20235.2-74	Мясо кроликов
30	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота
31	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы
32	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы
33	ГОСТ 32149-2013	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы
34	ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы
35	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы
36	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы

ОМЧ (микроскопический анализ свежести мяса)	—
Аэробы (сальмонеллы, эшерихии, листерии, S. aureus), Анаэробы (патогенные клостридии)	—
Аэробы (бактерии рода сальмонелл, эшерихии, протея, листерии, бацилл сибирской язвы, S. aureus), анаэробы (патогенные клостридии)	—
Отбор проб	—
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	—
кМАФАнМ	—
БГКП (колиформы)	—
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	—
Proteus	—
S.aureus	—
Отбор проб	—
кМАФАнМ	—
Подготовка проб для м/биолог. иссл-ий	—

37	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индошат, цесарят,
38	ГОСТ Р 54354-2011	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса
39	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы
40	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы
41	ГОСТ ISO 13366-2016	Молоко сырое и химически консервированное
42	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочная продукция
43	ГОСТ 4288-76	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)

Органолептические показатели, масса	—
кМАФАнМ	—
БГКП (колиформы)	—
Proteus	—
Бактерии рода Pseudomonas	—
Дрожжи и плесневые грибы	—
Молочнокислые микроорганизмы	—
Сульфитредуцирующие клостридии	—
Энтерококк	—
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	—
Listeria monocytogenes	—
Escherichia coli	—
S aureus	—
Бактерии рода Campylobacter	—
B.cereus	—
БГКП (колиформы)	—
S.aureus	—
Подсчет соматических клеток с применением микроскопа	—
кМАФАнМ	—
БГКП	—
Отбор проб	—
масса	—
влажа	—

44	ГОСТ 7269-2015	Мясо говяжье, баранье, свиное и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты
45	ГОСТ 7702.2.0-2016	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы
46	ГОСТ 8218-89	Молоко.
47	ГОСТ 8285-91	Жиры животные топленные
48	ГОСТ 8558.1-2015	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы
49	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.
50	ГОСТ 9793-74	Продукты мясные
51	ГОСТ 9957-2015	Фаршированные, вареные, полукопченые, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, паштеты, зельцы, студни, продукты из свинины, баранины и говядины (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и соленые), бекон соленый в полутушках
52	ГОСТ 10574-91	Продукты мясные и мясосодержащие
53	ГОСТ 23042-2015	Мясо и мясные продукты (кроме мясных консервов)
54	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы
55	ГОСТ 31470-2012	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы

содержание хлеба	от 0,1%
Отбор образцов.	—
Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу	—
Группа чистоты.	1-3 группы
Содержание влаги и летучих веществ	—
Перекисное число	0,03-0,1% йода (1,00-3,00 Мэкв
Кислотное число	от 0,05 мг КОН
Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012%
Отбор проб.	—
Массовая доля влаги	1,0- 90,0%
Массовая доля хлористого натрия	1,0-7,0%
Массовая доля крахмала	0,7-15,0%
Массовая доля жира	0,2-50,0%
Отбор проб	—
Кислотность,	0,3-10 °Т
качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	отрицательный-положительный
массовой доли углеводов,	2,0-20,0%

56	ГОСТ 31727-12 (ISO 936:1998)	Мясо и мясные продукты.
57	ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные
58	ГОСТ Р 50457-92 (ИСО 660-83)	Жиры и масла животные
59	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы
60	ГОСТ Р 51480-99	Мясо, включая мясо птицы, мясные продукты
61	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко цельное, частично обезжиренное, сырое, пастеризованное
62	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты.
63	ГОСТ 3623-2015	Пастеризованное молоко, сливки, сыворотка, творог, сметана, кисломолочные продукты
64	ГОСТ 3624-92	Молочные продукты: масло из коровьего молока, масляная паста, их жировая фаза и плазма
65	ГОСТ 3626-73	Масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь
66	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты (брынза, соленые творожные изделия, масло сливочное, сыр и сырные продукты)
67	ГОСТ 5867-90	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое
68	ГОСТ 8764-73	Консервы молочные.
69	ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки заготавливаемые.
70	ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты
71	ГОСТ 23454-2016	Молоко
72	ГОСТ 24065-80	Молоко.

крахмала	1,0-50,0%
хлеба	1,0-70,0%
Массовая доля общей золы	0-20 %
Содержание влаги и летучих веществ	от 0,05%
Кислотное число	1-75
Отбор проб	—
Массовая доля хлористого натрия	от 1,0%
Массовая доля жира	0-6,0 %
Органолептические показатели, масса, температура	—
Качество пастеризации. (реакция на фосфатазу)	—
Кислотность жировой фазы	0- 8,0°K
Массовая доля влаги и сухого вещества	1,0- 90,0%
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	—
Массовая доля жира	0- 90,0%
Кислотность	от 0,5 град. Т
Отбор проб	—
ГХЦГ(α и γ-изомеры) 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЕ, 4,4 ДДД	0,005-0,5 мг/кг
Определение ингибирующих веществ	—
Качественная проба на соду, массовая доля соды	0,05% и >

73	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко.
74	ГОСТ 24067-80	Молоко.
75	ГОСТ 25179-2014	Непастеризованное молоко.
76	ГОСТ 26754-85	Молоко.
77	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты
78	ГОСТ 26809.2-2014	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно- растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырны продукты, плавленые сыры, плавленые сырны продукты
79	ГОСТ 28283-89	Молоко коровье.
80	ГОСТ 29245-91	Молоко, сливки, пахта, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные
81	ГОСТ 29246-91	Консервы молочные сухие
82	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы
83	ГОСТ 30305.1-95	Сгущенные молочные консервы.
84	ГОСТ 30305.3-95	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие.
85	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты
86	ГОСТ 30648.1-99	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)
87	ГОСТ 31703-2012	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром

Содержание аммиака	6 мг% и >
Качественная проба на перекись водорода.	0,001% и >
Массовая доля белка.	2,2-4,0%
Температура	0-100 °С
Методы отбора проб	—
Методы отбора проб	—
Органолептическая оценка: запах и вкус	1-5 баллов
Внешний вид, консистенция, цвет, масса	—
Массовая доля влаги	от 0,5%
Массовая доля жира	от 0,1%
Массовая доля влаги	От 1,0%
Кислотность	от 1,0 Т
S.aureus	—
Массовая доля жира	от 0, 07 %
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	

88	ГОСТ 33613-2015	Масло сливочное.
89	ГОСТ Р 52253-2004	Масло и паста масляная из коровьего молока.
90	ГОСТ Р 53359-2009	Молоко и продукты переработки молока.
91	ГОСТ Р 54667-2011	Молоко и продукты переработки молока
92	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты
93	ГОСТ Р 54669-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты
94	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и молочная продукция
95	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочная продукция
96	ГОСТ 7631-2008	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них
97	ГОСТ 7636-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки
98	ГОСТ 20221-90	Консервы рыбные.
99	ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них
100	ГОСТ 31412-2010	Водоросли, травы морские и продукция из них.
101	ГОСТ 31413-2010	Водоросли, травы морские и продукция из них.

Активная кислотность плазмы (потенциометрический метод)	—
Термоустойчивость	0,70-1,00
Активная кислотность (pH)	3-8 pH
Массовая доля сахарозы, массовая доля общего сахара	1,0-50,0%
Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5 - 99,0%
Кислотность	2-250 °Т
Плотность	1015-1040кг/м³
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	0,5-99,0%
Органолептические показатели, физические показатели (длина и масса, соотношение частей, массовая доля воды)	—
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5- 99,0%
Массовая доля отстоя в масле.	—
Отбор проб	—
Массовая доля глазури	1,0- 90,0%
Органолептические показатели, массовая доля воды, кислотность, pH, посторонние примеси	—
Отбор проб.	—

102	ГОСТ 32157-2013	Консервы рыбные.
103	ГОСТ 26972-86	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемая из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, пищевые концентраты, содержащие эти компоненты
104	ГОСТ 686-83	Сухари армейские.
105	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия
106	ГОСТ 5668-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка
107	ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия
108	ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные, сухарные изделия, соломка
109	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка
110	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия.
111	ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные
112	ГОСТ 8494-96	Сухари сдобные пшеничные
113	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби
114	ГОСТ 11270-88	Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия.
115	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые.

Массовая доля отстоя в масле.	—
КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесневые грибы и дрожжи	—
кислотность	1,0-21 град.
намокаемость	4-8 мин
количество лома	4-12%
Отбор проб	—
Массовая доля жира	0,5- 25,0%
Пористость	10,0-99,0%
Кислотность	0,5-15°
Массовая доля сахара	2,0-20,0%
Массовая доля поваренной соли	—
Влажность	1,0-30%
Органолептические показатели, определение количества лома	1-12%
влажность	1,0-15%
набухаемость	1-2 мин
Влажность	от 0,5%
Отбор проб	—
Отбор проб	—

116	ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые
117	ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые
118	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые
119	ГОСТ 15113.4-77	Концентраты пищевые.
120	ГОСТ 15113.5-77	Концентраты пищевые
121	ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые
122	ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые
123	ГОСТ 15113.8-77	Концентраты пищевые
124	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые
125	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия
126	ГОСТ 24557-89	Изделия хлебобулочные сдобные
127	ГОСТ 26312.1-84	Крупа
128	ГОСТ 26312.2-84	Крупа
129	ГОСТ 26312.3-84	Крупа
130	ГОСТ 26312.5-84	Крупа
131	ГОСТ 26312.6-84	Крупа
132	ГОСТ 26312.7-88	Крупа
133	ГОСТ 26971-86	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания
134	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби.

Качество упаковки, масса нетто, массовая доля отдельных компонентов	—
Примеси	—
загрязненность амбарными вредителями	—
Органолептические показатели, развариваемость	—
Массовая доля влаги	от 0,25%
Кислотность	от 0,05%, от 0,5
Массовая доля сахара	1,0- 40,0%
Массовая доля хлористого натрия	1,0- 10,0%
Массовая доля золы	—
Массовая доля жира	0,5- 50,0%
Влажность	1,0- 80,0%
Массовая доля начинки	15 и > %
Отбор проб	—
Органолептические показатели, развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	—
Загрязненность вредителями хлебных запасов	—
Зольность	0,1-15,0%
Кислотность по болтушке овсяных хлопьев	от 0,5°
Влажность	от 0,5%
Кислотность	1,0-12,0°
Кислотность по болтушке	От 0,5 град.

135	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби.
136	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби.
137	ГОСТ 27559-87	Мука и отруби.
138	ГОСТ 27668-88	Мука и отруби.
139	ГОСТ 26968-86	Сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар
140	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
141	ГОСТ 5898-87	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
142	ГОСТ 5900-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
143	ГОСТ 5901-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
144	ГОСТ 5903-89	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
145	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
146	ГОСТ 7698-93	Крахмал картофельный, кукурузный, амилопектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный
147	ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные
148	ГОСТ 12572-93	Сахар-песок и сахар-рафинад.
149	ГОСТ 12574-2016	Сахар-песок и сахар-рафинад
150	ГОСТ 12576-2014	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок
151	ГОСТ 12577-67	Сахар - рафинад.

Зольность	0,05-10,0%
Хруст	—
Загрязненность вредителями	—
Отбор проб	—
кМАФАнМ Дрожжи, плесневые грибы	—
Органолептические показатели качества, масса нетто изделий	—
Кислотность Щелочность	0,3-5,0 град.
Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	0,5- 50,0%
Массовая доля золы	0,020-0,200 %
Массовая доля сахара	30,0- 96,0%
Отбор проб.	—
Органолептические показатели.	—
Массовая доля влаги	0,5-20,0%
Массовая доля золы	0,05-5,0%
Кислотность	1,0-20,0 см ³ NaOH/100г
Намокаемость	100-500%
Цветность	—
Массовая доля золы	0,01- 1,0%
Внешний вид, запах, вкус, чистота раствора	—
Продолжительность растворения в воде	—

152	ГОСТ 26521-85	Сахар.
153	ГОСТ 26811-86	Изделия кондитерские
154	ГОСТ 31902-2012	Изделия кондитерские
155	ГОСТ 12569-2016	Сахар-песок, сахар-рафинад и сахар-сырец
156	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец
157	ГОСТ 10444.14-91	Томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью
158	ГОСТ 30425-97	Консервы из мяса, мясорастительные, молочные, рыбные, консервированная соковая продукция
159	ГОСТ Р 52711-2007	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокодержавные напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, сырье; питьевая исходная, технологическая, технологическая промывная вода, оборудование и воздух производственных помещений

Масса нетто, отклонение от массы нетто	—
Массовая доля общей сернистой кислоты.	—
Массовой доли жира	0-60%
Отбор проб.	—
Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	0,01- 1,0%
Плесневые грибы	—
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> ;	—
Спорообразующие МАФАМ группы <i>B.cereus</i> , <i>B.polymyxa</i> ;	—
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> , <i>C. perfringens</i> ;	—
Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> , <i>C. perfringens</i>);	—
Неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочно-кислые, плесневые грибы, дрожжи;	—
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	—
кМАФАнМ	—
БГКП (колиформы)	—
Дрожжи, плесневые грибы	—

160	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки плодов и овощей
161	ГОСТ ISO 1572-2013	Чай.
162	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты
163	ГОСТ 1839-2011	Чай
164	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей
165	ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).
166	ГОСТ 8756.9-78	Продукты пищевые консервированные
167	ГОСТ 8756.10-2015	Продукты пищевые консервированные

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Сульфитредуцирующие клостридии	
Мезофильные клостридии	
B.subtilis	
B.cereus	
B.polyuxa	
S.aureus	
Молочнокислые, уксуснокислые бактерии	
Кислотность	0,1-10,0 ммоль Н+//100 см ³
Массовая доля сухих веществ	—
Органолептические показатели: форма, цвет, консистенция	—
Массовая доля влаги	0,5- 50,0%
Массовая доля минеральных примесей (песка)	0,01- 10,0%
Массовая доля компонентов. Массовая доля дефектных плодов и примесей	—
Отбор проб	—
Массовая доля растворимых сухих веществ	0- 85,0%
Отбор проб	—
Массовая доля осадка	0,01- 1,0%
Массовая доля мякоти в соках с мякотью	1,0-30,0 %

168	ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей.
169	ГОСТ 8756.18-70	Продукты переработки плодов и овощей
170	ГОСТ 8756.21-89	Продукты переработки плодов и овощей
171	ГОСТ 12231-66	Овощи соленые и квашеные плоды и ягоды моченые отбор проб
172	ГОСТ 13340.1-77	Овощи сушеные.
173	ГОСТ 13340.2-77	Овощи сушеные.
174	ГОСТ 13341-77	Овощи сушеные.
175	ГОСТ 20221-90	Консервы рыбные.
176	ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1- 86, ИСО 6557-2-84)	Продукты переработки плодов и овощей
177	ГОСТ 25555.4-91	Продукты переработки плодов и овощей
178	ГОСТ 25555.5-91	Продукты переработки плодов и овощей.
179	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы
180	ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы
181	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.
182	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки плодов и овощей
183	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки плодов и овощей

Содержание сахаров	—
Определение внешнего вида, герметичности тары и	—
Массовая доля жира.	—
Соотношения составных частей	—
Масса нетто, форма дефектов по внешнему виду, соотношение компонентов, развариваемость.	—
Зараженность вредителями хлебных запасов	—
Отбор проб.	—
Массовая доля отстоя в масле	—
Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамина С).	не менее 1*10-3 %
Массовая доля золы	—
Массовая доля свободного и связанного диоксида серы	—
Массовая доля жира	1,0- 75,0%
Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	0,5-5,0% и более
pH	2,0-12,0 ед.pH
Отбор проб.	—
Массовая доля посторонних примесей по массе	—

184	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
185	ГОСТ 26808-86	Консервы из рыбы и морепродуктов
186	ГОСТ 27082-2014	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей
187	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
188	ГОСТ 27853-88	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые.
189	ГОСТ 28038-2013 п.5.	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе соковая продукция
190	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля
191	ГОСТ 28741-90	Продукты питания из картофеля.
192	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла
193	ГОСТ 29030-91	Продукты переработки плодов и овощей.
194	ГОСТ 29031-91	Продукты переработки плодов и овощей
195	ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки
196	ГОСТ 30710-2001	Плоды, овощи и продукты их переработки

Органолептические показатели: внешний вид Масса нетто, массовая доля составных частей	—
Общее количество сухих веществ	1,0- 75,0%
Кислотность	0,2-4,0%
Массовая доля поваренной соли	1,0-40,0%
Отбор проб.	—
Массовая концентрация микотоксина патулина	от 10 мкг/дм ³
Массовая доля влаги или сухих веществ	от 1,0%
Органолептические показатели, масса нетто	—
Активная кислотность (pH)	2,0-12,0 ед.рН
Содержание растворимых сухих веществ	—
Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	2,0-99,0%
ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Альдрин Гептахлор	от 0,001 мг/кг 0,007 мг/кг 0,005 мг/кг 0,005 мг/кг
Диметоат (фосфамид) Малатион (карбофос) Паратион-метил (метафос)	0,01-0,02 мг/кг 0,004-0,04 мг/кг 0,004-0,04 мг/кг

197	ГОСТ 33741-2015	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).	
198	ГОСТ Р 51431-99	Соки фруктовые и овощные.	
199	ГОСТ Р 51432-99	Соки фруктовые и овощные.	
200	ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные.	
201	ГОСТ Р 51434-99	Соки фруктовые и овощные.	
202	ГОСТ Р 51436-99	Соки фруктовые и овощные.	
203	ГОСТ Р 51437-99	Соки фруктовые и овощные.	
204	ГОСТ Р 51439-99	Соки фруктовые и овощные.	
205	ГОСТ Р 51440-99	Сок яблочный. Сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок.	
206	ГОСТ Р 51442-99	Соки фруктовые и овощные.	
207	ГОСТ 5472-50	Масла растительные	

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция масса нетто, массовая доля составных частей	—
Относительная плотность	1,0000-1,4500
Массовая концентрация зола, массовая доля зола	1-15 г/дм ³ 1-15 г/кг
Содержание растворимых сухих веществ	2-80 %
Массовая доля титруемых кислот, массовая концентрация титруемых кислот, молярная концентрация титруемых кислот	0,2-2,1 % 2-21 г/дм ³ , 40-300 ммольН ⁺ /дм ³
Общая щелочность зола	5-80 ммоль NaOH/дм ³ (ммоль NaOH/кг)
Массовая доля общих сухих веществ по убыли массы при высушивании	2-25 %
Содержание (массовая доля) хлоридов массовая концентрация	0,001-1,0% (1-1*10 ⁴ млн-1) 0,01-10 г/дм ³ (1-1*10 ⁴ мг/дм ³)
Микотоксины: патулин	
Объемная доля мякоти	5-20 %
Органолептические показатели: цвет,	—

208	ГОСТ 5474 -66	Масла растительные.
209	ГОСТ 5475-69	Масла растительные.
210	ГОСТ 5478-90	Масла растительные и натуральные жирные кислоты.
211	ГОСТ 5480-59	Масла растительные.
212	ГОСТ 5481-89	Масла растительные.
213	ГОСТ 11812-66	Масла растительные
214	ГОСТ 26593-85	Масла растительные
215	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные
216	ГОСТ 31933-2012	Масла растительные
217	ГОСТ 32122-2013	Масла растительные
218	ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности

Массовая доля золы золы	—
Йодное число	—
Число омыления	—
Мыло (качественный метод)	—
Массовая доля нежировых примесей	—
Массовая доля влаги и летучих веществ	0,04- 35,0%
Перекисное число	0,1-40 ммоль½ О/кг
Отбор проб. Внешний вид, цвет, запах и вкус	—
Массовая доля влаги	1,0-95,0%
Массовая доля жира	5,0-95,0%,
Кислотность	0,05-10,0%
Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта	0,1-45 ммоль/кг ½ О
рН	0-14ед.рН
Кислотное число	0,2- 30,0 мг КОН/г
ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), 4,4ДДТ, 4,4ДДЕ, 4,4ДДД	0,001 -0,2 мг/кг
Отбор проб.	—
Органолептические показатели:	
Массовая доля влаги	0,01-40,0%
Кислотность	0,5-3,0°К

219	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные, в том числе подвергнутые переработке с изменением химического состава, любого места происхождения, назначения, способа производства
220	ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков, напитки на зерновом сырье)
221	ГОСТ 3639-79	Водно-спиртовые растворы (водные растворы спирта)
222	ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности
223	ГОСТ 6687.2-90	Продукция безалкогольной промышленности
224	ГОСТ 6687.4-88	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные (газированные и негазированные), квасы и товарные напитки
225	ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности
226	ГОСТ 6687.6-88	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья.
227	ГОСТ 6687.7-88	Напитки безалкогольные и квасы.
228	ГОСТ 12786-80	Пиво и пивные напитки
229	ГОСТ 12787-81	Пиво и пивные напитки
230	ГОСТ 12788-87	Пиво и пивные напитки
231	ГОСТ 12789-87	Пиво.

Массовая доля жира	95-100%
Массовая доля поваренной соли	0-1,5%
Отбор проб.	—
кМАФАнМ	—
БГКП	—
Дрожжи, плесени	—
Концентрация спирта	0,1-100%
Отбор проб.	—
Массовая доля сухих веществ	0,0- 80,0%
Кислотность	1-20 см ³ NaOH/100 см ³
Органолептические показатели, объем продукции	50-2000см ³
Стойкость	
Массовая доля спирта	0-90 %
Отбор проб.	—
Массовая доля спирта	0,05-7,71 %, 0,07-10,0%об
Массовая доля действительного экстракта. Экстрактивность начального сусла	1,026-12,15 %
Кислотность	1,3-6,0 см ³ NaOH/100 см ³
Цвет	0,1-4,0см ³ 0,1моль/дм ³ йода/100

232	ГОСТ 13192-73	Вино, виноматериалы, фруктовое вино, фруктовые виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино, винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые водки
233	ГОСТ 13193-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные.
234	ГОСТ 13195-73	Вина, коньяки и коньячные спирты
235	ГОСТ 23943-80	Вина и коньяки.
236	ГОСТ 30060-93	Пиво и пивные напитки
237	ГОСТ 31764-2012	Пиво
238	ГОСТ 32000-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства
239	ГОСТ 32035-2013	Водки и водки особые
240	ГОСТ 32036-2013	Спирт этиловый
241	ГОСТ 32038-2012	Пиво.
242	ГОСТ 32080-2013	Изделия ликеро-водочные

Массовая концентрация сахаров	0,50- 150,0 г/дм ³ □
Массовая концентрация летучих кислот	0,6-1,5 г/дм ³
Массовая концентрация содержания железа	0,5-15 мг/дм ³
Полнота налива в бутылки по объему	—
Органолептические показатели: объем продукции	—
pH	3,8-4,8ед. pH
Массовая концентрация общего экстракта, приведенного экстракта	1,4-18,0 г/дм ³
Отбор проб.	—
Полнота налива	—
Крепость	0,1 -100%
Щелочность	1,5- 3,5 см ³ /100 см ³
Отбор проб. Полнота налива	—
чистота	—
наличие фурфурола,	±
окисляемость	—
Стойкость	—
Отбор проб	—
Органолептические показатели: цвет	—

243	ГОСТ 32081-2013	Алкольная продукция и сырье для ее производства
244	ГОСТ 32095-2013	Алкольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные винные, плодовые дистилляты
245	ГОСТ 32114-2013	Алкольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные винные, соки для промышленной переработки
246	ГОСТ 32115-2013	Продукция алкольная и сырье для ее производства
247	ГОСТ Р 55313-2012	Спирт этиловый из пищевого сырья, спиртные напитки
248	ГОСТ Р 51823-2001	Алкольная продукция и сырье для ее производства
249	ГОСТ Р 53954-10	Продукция винодельческая
250	ГОСТ 33770-2016	Соль поваренная пищевая
251	ГОСТ Р 51575-2000	Соль поваренная пищевая йодированная
252	ГОСТ 54729-2011	Соль поваренная пищевая йодированная.

Полнота налива,	—
Объемная доля этилового спирта (крепость)	0-100 %
Массовая концентрация титруемых кислот	0,1-1,3г/100 см ³
Массовая концентрация общего экстракта	0,1-47,0 г/100см ³
Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/100см ³
Относительная плотность	—
Объемная доля этилового спирта	—
Массовая концентрация титруемых кислот	0,1-10,0 г/дм ³
Массовая концентрация диоксида серы	10,0- 350,0 мг/дм ³
Органолептические показатели: прозрачность, посторонние включения	—
Токсичные элементы: кадмий	0,001-1,0 мг/дм ³
свинец	0,001-1,0 мг/дм ³
медь	0,001-20,0
цинк	0,01-100,0 мг/дм ³
Массовая концентрация золы, щелочности золы	1,00-3,50 г/дм ³ 20-50 мг-экв NaOH/ дм ³
Отбор проб.	—
Массовая доля йода	20-60 мкг/г
Массовая доля йода	20-60 мг/кг

253	ГОСТ Р 54345-11	Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли нерастворимого в воде остатка гравиметрическим методом
254	ГОСТ 7047-55	Витаминное драже, таблетки и порошки
255	ГОСТ 23268.0-91	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
256	ГОСТ 23268.1-91	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
257	ГОСТ 23268.2-91	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
258	ГОСТ 23268.3-91	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
259	ГОСТ 23268.4-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
260	ГОСТ 23268.5-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
261	ГОСТ 23268.8-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
262	ГОСТ 23268.9-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные

Массовая доля нерастворимого в воде остатка	0,01-0,90 %
Отбор проб. Определение витамина С (иодатным методом)	0-100%
Отбор проб.	—
Вкус, запах. Цвет, прозрачность	0-5 баллов. 1-500 град. цвет.
Органолептические показатели, полнота налива. Водородный показатель	2-10 ед. рН
Массовая концентрация растворенной двуокиси углерода	—
Гидрокарбонат-ион	Более 20 мг/л
Сульфат-ион	Более 20 мг/л
Ионы кальция и магния	Более 10 мг/л
Нитрит-ион	0,5-300 мг/л
Нитрат-ион	Более 0,1 мг/л

263	ГОСТ 23268.10-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
264	ГОСТ 23268.11-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
265	ГОСТ 23268.12-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
266	ГОСТ 23268.17-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно- столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
267	ГОСТ 31769-2013	Мед натуральный
268	ГОСТ 31774-2012	Мед натуральный
269	ГОСТ Р 54644-2011	Мед натуральный
270	Инструкция № 1135-73	Пищевые продукты. Пищевые отравления. Промывные воды, кал, моча, кровь
271	Инструкция № 1100/2451-98-115	Пшеничная мука, хлеб и хлебобулочные изделия
272	Инструкция № 15-6/42	Пищевые продукты, овощи, фрукты, ягоды. Смывы с объектов внешней среды, испражнения, моча, кровь

Ион аммония	0,05-4 мг/л
Ион железа	Более 0,01 мг/л
Перманганатная окисляемость	до 10 мг O ₂ /л
Хлорид-ион	Более 20 мг/л, от 2 до 40 мг в пробе
Определение свободной кислотности, рН	0-80мэкв/кг 3,0-9,0 ед.рН
Массовая доля воды	13-25%
Отбор проб.	—
Шигеллы, сальмонеллы, эшерихии, V. parahaemolyticus, B. cereus, S. aureus, энтерококки, Cl. Perfringens	—
«Картофельная болезнь» хлеба	—
Иерсинии-Y.enterocolitica PA, РНГА	—

273	МР № 17 РС-4/5735	Пищевые продукты. Пищевые отравления.
274	МУК 4.2.2747-10	Мясо и мясопродукты
275	МУК 3.2.988-00	Рыба, моллюски, ракообразные, земноводные и продукты их переработки
276	МУК 4.2.3016-12	Флодоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция
277	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты
278	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты
279	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом
280	МУК 4.2.577-96	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов

Шигеллы, сальмонеллы, ЭКП, условно-патогенные энтеробактерии, стафилококки, клостридии сульфитредуцирующие, <i>Vac. cereus</i>	—
Личинки гельминтов	—
Личинки гельминтов	—
Личинки гельминтов. Цисты простейших	—
Пенициллин	0,0-0,01ЕД на 1 г (мл)
Стрептомицин	0,0-0,5 ЕД на 1 г (мл)
Тетрациклин	0,0-0,01 ЕД на 1 г (мл)
Листерии	—
КМАФАнМ БГКП <i>S. aureus</i> . Патогенные, в т.ч. сальмонеллы. Дрожжи, плесневые грибы	—
КМАФАнМ	—
БГКП	—
<i>E.coli</i>	—
<i>S.aureus</i>	—
<i>V.cereus</i>	—
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.	—
Дрожжи, плесневые грибы	—

281	МУК 4.2.2321-08	Продовольственное сырье и пищевые продукты
282	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты
283	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты из них
284	МУ 3.1.1.2438-09	Пищевые продукты, овощи, фрукты, ягоды, вода, почва, смывы с объектов внешней среды, испражнения, моча, кровь
285	МУ 4.2.2723-2010	Пищевые продукты, окружающей среды
286	МУК 4.2.2878-11	Продовольственное сырье, пищевые продукты животного происхождения
287	МУ №4237-86	Пищевые продукты
288	МУ №122-5\72-91г.	Продукция общественного питания.
289	МУ №5048-89	Продукция растениеводства
290	МУ 31-04/04 (МУК 4.1.1501-03)	Пищевые продуктов, продовольственное сырье, корма и продукты их переработки.

Количество молочнокислых микроорганизмов	—
Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	—
Бифидобактерий	—
<i>V. Parahaemoliticus</i>	—
Иерсинии (<i>Y. enterocolitica</i> , <i>Y. pseudotuberculosis</i>), РА, РАІ	—
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.	—
<i>Campylobacter</i>	—
Определение химического состава (сухие вещества, жиры, углеводы) и калорийности готовых блюд	—
Качественная реакция на пероксидазу	—
Степень термического окисления фритюра (качественная проба)	—
Жир	—
Содержание сухих в-в	—
Влажность	—
Содержание нитратов	30-9000 мг/кг
Токсичные элементы: цинк, кадмий, свинец, медь	0,05-100,0 мг/кг 0,0015-1,0 мг/кг 0,01-6,0 мг/кг 0,05-30,0 мг/кг

291	МУ 2142-80	Вода, продукты питания, корма
292	МУ 2473-81	Растительная продукция, почва, вода поверхностных водоемов
293	МУ 2542-76	Растительная продукция (зерно кукурузы, вода поверхностных водоемов и почва)
294	МУ 3222-85	Продукты животного и растительного происхождения, лекарственные растения, корма, вода, почва
295	МУ 1112-73	Пищевые продукты животного и растительного происхождения, корма, вода поверхностных водоемов и биологический материал.
296	МУ 1218-75	Корма, овощи, продукты животноводства
297	МУ 1222-75	Мясо, мясопродукты и животные жиры
298	МУ 1350-75	Сырье для производства детских сухих молочных смесей (растительное масло, мука, мальтоза).
299	МУ 1541-76	Вода, почва, фураж, продукты питания животного и растительного происхождения

ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты альдрин, гексахлорбензол, гептахлор	0,005-0,06 мг/кг
Амбуш, децис, рипкорд	0,01-0,04 мг/кг
Симазин Прометрин	от 0,001 мг/л в воде, от 0,01 мг/кг в почве. от 0,04 мг/кг в зерне
метафос (паратион-метил), фосфамид (диметоат), актеллик	от 0,001-0,005 мг/л в воде, от 0,01-0,05 мг/кг в почве, от 0,02-0,05 мг/кг в растит. объектах, от 0,01 мг/кг в животных объектах
ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), альдрин, гептахлор, гексахлорбензол	0,001-0,004 мг/кг
Ртутьорганические пестициды (ЭМХ)	0,005-0,05 мг/кг
ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,02-0,08 мг/кг
ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (γ -изомер)	от 0,002-0,006 мг/кг от 0,001-0,002 мг/кг
2,4-Д кислота	0,002-0,1 мг/л (0,04 мг/л в воде, 0,2 мг/кг в почве, 0,3 мг/кг в зерне, 0,4 мг/л в молоке, 0,8 мг/кг в сливоч. масле, 0,6 мг/кг в мясе)

300	МУ 4344-87	Растения, вода, почва
301	МУ 5007-89	Вода, плодовые и овощные культуры
302	МУ 5177-90	Продовольственное сырье, пищевые продукты. Растительная продукция (зерно и зернопродукты).
303	МУК 4.1.1.011-93	Продовольственное сырье и пищевые продукты
304	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая
305	ГОСТ 31942-2012	Питьевые, подземные, поверхностные, сточные воды, вода плавательных бассейнов.
306	ГОСТ 3351-74	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
307	ГОСТ 4011-72	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
308	ГОСТ 4245-72 п.2	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.

Каратэ, децис, фастак	0,005-0,5 мг/кг, мг/л
Суми-альфа	0,005-0,1мг/л
Микотоксины: дезоксиниваленол (вомитоксина), зеараленон	от 0,15 мг/кг, от 0,06 мг/кг
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	От 0,001 мг/кг
ОМЧ БГКП ФКП	Не определен
Отбор проб для микробиологического анализа	Не определен
Вкус, запах, мутность	0-5 балла 0-5 балла 0-8 ЕМФ
Общее железо	0,1-2,0 мг/дм³
Хлориды	10-200 и более мг/дм³

309	ГОСТ 4386-89 п.1	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
310	ГОСТ 4974-2014	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
311	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения.
312	ГОСТ 18190-72 п.2, п.3	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
313	ГОСТ 18309-2014	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения.
314	ГОСТ 31858-2012	Питьевая вода, в т. ч. расфасованную в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в т. ч. источники питьевого водоснабжения
315	ГОСТ 31859-2012	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения, поверхностные, сточные воды

	Фториды	0,05-1,0 мг/дм ³
	Марганец	0,01-5,00 мг/дм ³
	Сухой остаток	Более 10,0 мг/л
	Хлор остаточный свободный Хлор активный	0,003-4,0 мг/л от 0,3 мг/л
	Полифосфаты	0,01-0,40 мг/дм ³
	ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), альдрин, гексахлорбензол, гептахлор	0,1-6,0мкг/дм ³ 0,02-1,2мкг/дм ³
	Химическое потребление кислорода (бихроматная окисляемость) ХПК	—

316	ГОСТ 31861-2012	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Минеральная вода Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов. Вода поверхностных водоемов. Сточная вода
317	ГОСТ 31866-2012	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Минеральная вода Вода горячего водоснабжения.
318	ГОСТ 31868-2012	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная, в том числе вода источников питьевого водоснабжения)
319	ГОСТ 31940-2012	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
320	ГОСТ 31954-2012 п.4 (метод А)	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения.

	Отбор проб	—
	Кадмий медь ртуть свинец цинк	0,00010-1,0 мг/дм ³ 0,0050-5,0 мг/дм ³ 0,00005-0,010мг/дм ³ 0,00010-1,0 мг/дм ³ 0,00050-10,0 мг/дм ³
	Цветность	0-70 град.цветности
	Сульфаты	2-50 мг/дм ³
	Жесткость общая	от 0,1°Ж

321	ГОСТ 31957-2012	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода поверхностных водоемов. Сточная вода
322	ГОСТ 33045-2014	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
323	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения
324	ГОСТ 17.1.5.05-85	Гидросфера (поверхностные и морские воды, лед и атмосферные осадки)
325	ПНДФ 14.1:2:3.1-95 изд. 2017г.	Природные и сточные воды
326	ПНДФ 14.1:2:4.3-95 изд. 2011г.	Питьевые, поверхностные и сточных воды
327	ПНДФ 14.1:2:4.4-95 изд. 2011 г	Питьевые, поверхностные и сточных воды
328	ПНДФ 14.1:2:4.50-96 изд. 2011г.	Питьевые, поверхностные и сточные воды
329	ПНДФ 14.1.2.61-96 изд. 2013г	Природные и сточные воды
330	ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 изд. 2016г.	Природные и очищенные сточные воды
331	ПНДФ 14.1:2:3.96-97 изд. 2016г.	Природные и очищенные сточные воды
332	ПНДФ 14.1:2:3.98-97 изд. 2016г.	Природные и сточные воды.
333	ПНД Ф 14.1:2:3.99-97 изд. 2017г. с 20.09.17	Природные воды
334	ПНДФ 14.1:2:3:4.100-97, изд. 2004г.	Природные и очищенные сточные воды

	Общая щелочность, массовая концентрации карбонатов и гидрокарбонатов	0,1-100 ммоль/дм ³ 6-6000 мг/дм ³ 6,1-6100 мг/дм ³
	Аммиак и ионы аммония суммарно	0,1-3,0 мг/дм ³
	Нитриты	0,003-0,3мг/дм ³
	Нитраты	0,1-2,0 мг/дм ³
	Отбор проб	—
	Отбор проб	—
	Ион аммония	0,05-4,0 мг/дм ³
	Нитрит-ион	0,02-3,0 мг/дм ³
	Нитрат-ион	0,1-100 мг/дм ³
	Железо общее	0,05-1,0 мг/л
	Марганец	0,005-10,0 мг/дм ³
	Кальций	1,0-2000мг/дм ³ .
	Хлориды	10,0-5000 мг/дм ³
	Жесткость	0,1-50°Ж
	Гидрокарбонаты	10 -1200 мг/дм ³
	Химическое потребление кислорода (бихроматная окисляемость) ХПК	4-80 мг/дм ³

335	ПНДФ 14.1:2:3.101-97 изд. 2017г.	Природные и сточные воды
336	ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 изд. 2016г	Природные и сточные воды
337	ПНДФ 14.1:2:4.112-97, изд. 2011г	Питьевые, поверхностные и сточные воды
338	ПНДФ 14.1:2:4.113-97 изд. 2011г.	Природные и очищенные сточные воды
339	ПНДФ 14.1:2:4.114-97 изд. 2011г	Питьевые, природные и сточные воды
340	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 изд. 2004г.	Вода. Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода горячего водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная Природные и очищенные сточные воды.
341	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97 изд. 2004г.	Поверхностные пресные, подземные (грунтовые) питьевые, природные, сточные и очищенные сточные воды.
342	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 изд. 2012г.	Питьевые, природные и сточные воды
343	ПНДФ 14.1:2.159-00 изд. 2005г.	Природные и сточные воды
344	ПНД Ф 14.1:2:4.207-04 изд. 2004г.	Питьевые, природные и сточные воды
345	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05 изд. 2005г. (по формазину)	Питьевые, природные и сточные воды
346	ПНД Ф 14.1:2:3:4.245-2007 издание 2012г.	Питьевые подземные пресные и сточные воды

	Растворённый кислород	1,0-15,0 мгО/дм³
	Взвешенные вещества	3,0-5000 мг/дм³
	Фосфат-ион (PO₄)	0,05-80 мг/дм³
	Активный хлор	0,05-5 мг/дм³
	Сухой остаток	50-25000 мг/дм³
	Водородный показатель pH	1-14 мг/дм³
	Биохимическое потребление кислорода (БПК₅)	0,5-1000 мгО/дм³
	Окисляемость перманганатная	0,25-100 мгО/дм³
	Сульфаты (по SO₄)	10-1000 мг/дм³
	Цветность	0-500 °цветности
	Мутность	1-100 ЕМФ
	Общая щелочность	0,005-10,0 ммоль/дм³ (м-эквг/дм³)

347	ПНДФ 14.1:2:4.190-03 изд. 2012г	Природные и очищенные сточные воды (с применением анализатора жидкости «Флюорат-02»).
348	МУ 31-03/04 (МУК 4.1.1504-03)	Природные, питьевые и сточные воды.
349	МУ 4034-85 МУ № 4034-81 (дополнение к МУ № 2434-81)	Вода
350	МУ 4120-86	Вода
351	МУК 4.2. 1018-01	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
352	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водоемов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, сточная вода
353	МУК 4.2.2314-08	Вода питьевая

	Химическое потребление кислорода ХПК	5-10000 мг/дм ³
	Кадмий медь ртуть свинец цинк	0,0002-0,005 мг/дм ³ 0,0006-1,0 мг/дм ³ 0,00005-0,010мг/дм ³ 0,0002-0,05мг/дм ³ 0,0005-1,0 мг/дм ³
	Раундап	0,05-0,25 мг/кг, мг/л
	ГХЦГ (α, γ-изомеры), гептахлор, альдрин ДДЕ, ДДД, ДДТ	от 0,00008 мг/л, от 0,0002 мг/л
	ОКБ, ТКБ, колифаги, возбудители кишечных S. Aureus, Ps. aeruginosa. ОМЧ,	—
	споры сульфитредуцирующих клубридий	—
	ОКБ, ТКБ, Коли-фаги, Патогенные бактерии рода Salmonella Жизнеспособные яйца гельминтов Жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	—
	Цисты кишечных патогенных простейших	—

354	МУК 4.2.2661-10	Объекты окружающей среды (вода, почва, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода и другие)
355	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная
356	ГОСТ Р 52501-2005 (ИСО 3696:1987)	Вода для лабораторного анализа
357	ГОСТ 28168-89	Почвы.
358	ГОСТ 17.4.4.02-84	Охрана природы. Почвы.
359	МР ФЦ/4022-04	Почва населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений
360	МУ 2293-81	Почвы.

26 3842
93 9858

	Яйца и личинки гельминтов Цисты кишечных патогенных простейших	—
	Методы отбора и подготовки проб почвы для гельминтологического анализа	
2501 00 91	Остаток после выпаривания, аммиак, сульфаты хлориды нитраты вещества, восстанавливающих KMnO ₄ (O), pH Массовая концентрация остатка после выпаривания, массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O), оптическая оптическая плотность при длине волны	Более 1,0 мг/дм ³ От 0,01 мг/дм ³ и > От 0,02 мг/дм ³ и > От 0,01 мг/дм ³ и > От 0,02 мг/дм ³ и > От 0,03 мг/дм ³ и более 5,4-6,6 10-140 не >1,00 млн-1 не >0,08 мг/дм ³ 0,001- 0,01 ед оптич. плотности
	Отбор проб	—
	Отбор проб	—
	Индекс БГКП, Индекс энтерококков, Патогенные бактерии в т.ч. сальмонеллы	—
	Энтерококки, сальмонеллы, шигеллы, БГКП	—

361	МУ 2.1.7.2657-10	Почвы.
362	МУ 31-11/5	Почвы.
363	МУ 31-18/06	Почвы.
364	МУ 2145-80	Почвы.
365	МУ 2433-81	Почвы.
366	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
367	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона

	Куколки и личинки мух	—
	Цинк, кадмий, свинец, медь, ртуть	1,0 -100,0 мг/кг 0,1-20,0 мг/кг 0,5-60,0 мг/кг 1,0-100,0 мг/кг 0,1-30,0 мг/кг
	Никель	0,2-200,0 мг/кг
	Симазин Прометрин	от 0,001 мкг/кг
	ГХЦГ α,γ- изомеры, ГХЦГ β-изомер, 4,4-ДДЭ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ, симм-триазины: симазин	от 0,0004 мг/кг от 0,0012 от 0,0016 от 0,0024 от 0,005 от 0,004 мг/кг
	Азота оксид	2,5-50 мг/м ³
	Аммиак	2,5-30 мг/м ³
	Бензин	50-1400 мг/м ³
	Диоксид азота	1-40 мг/м ³
	Метилмеркаптан	0,25-10,0 мг/м ³
	Оксид углерода	5-50 мг/м ³
	Пары ртути	0,003-0,1 мг/м ³
	Хлор	0,5-200 мг/м ³
	Сумма углеводородов нефти	100-2000 мг/м ³
	Сероводород	2-30 мг/м ³
	Уксусная кислота	2-250 мг/м ³
	Этилмеркаптан	0,25-10 мг/м ³
	Массовая концентрация пыли	1,0-250 мг/м ³

368	МУ 1637-77	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
369	МУ 1641-77	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
370	МУ 1644-77	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
371	МУ 1645-77	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
372	МУ 3917-85	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
373	МУ 4188-86	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
374	МУ 4574-82	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
375	МУ 4945-88	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона
376	МУ 5063-89	Воздух рабочей зоны
377	ГОСТ 11086-76	Гипохлорид натрия.
378	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорид нейтральный.
379	ГОСТ Р 54562-2011	Известь хлорная.
380	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин ХБ технический.
381	Р 4.2.2643-10	Дезинфицирующие средства
382	ГОСТ 30494-2011	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания, территория жилой застройки

	Аммиак в воздухе	3,0-50,0 мг/м³
	Серная кислота в воздухе	0,5-7,5 мг/м³
	Хлор в воздухе	0,5-12,0 мг/м³
	Гидрохлорид	3,0 -20,0 мг/м³
	Формальдегид	0,003-0,1 мг/м³
	Ртуть в воздухе	0,005-50 мг/м³
	Смывы на ртуть	0,8*10 -4-40*10 -4 мг/см²
	Натрия карбонат (едкая щелочь)	0,25-0,5 мг/м³ 1-20 мг/м³
	Хрома оксид (VI) в сварочном аэрозоле	0,003-0,06 мг/м³
	Марганец в сварочном аэрозоле	0,05-1,25 мг/м³
	Железо в сварочном аэрозоле	1,5-15 мг/м³,
	Никель в сварочном аэрозоле	0,05-1,25 мг/м³,
	Ацетона (пропан-2-он)	10,0 -200,0 мг/м³
2828	Массовая доля активного хлора	А 190-120 мг/дм³ Б 170-110 мг/дм³
2828 10 000	Массовая доля активного хлора	А-1 сорт 60-54 % А-2 сорт 52-44 %
2828 90 000	Массовая доля активного хлора	15-30 %
2853 00 100	Массовая доля активного хлора	не менее 24-25 %
	Массовая доля активного хлора	—
	Микроклимат: Температура воздуха	0...+50 °С
	Относительная влажность воздуха	10-98 %,
	Скорость движения воздуха	0,1-20,0 м/с
	Кратность воздухообмена	1-10

383	ГОСТ 24940-2016	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания
384	ГОСТ 33393-2015	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания
385	ГОСТ Р 50949-2001	Производственные рабочие места, жилые и общественные здания
386	ГОСТ 23337-2014	Селитебная территория, помещения жилых и общественных зданий
387	МУ 1844-78	Производственные рабочие места

Параметры световой среды: Искусственное освещение: освещенность	1-200000 лк
Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	0-1
Искусственное освещение: коэффициент пульсации освещенности	(1-100)%
ЭМИ создаваемые ВДТ и ПЭВМ: напряженность электрического поля	5-1000 В/м в диапазо. частот 5Гц-2кГц; 0,5-40 В/м в диапазо. частот 2-400кГц;
плотность магнитного потока	62,5нТл- 5мкТл в диапазо. частот 5Гц-2кГц; 5-500нТл в диапазо. частот 2-400кГц;
Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука уровни звукового давления в октавных полосах частот эквивалентный по энергии уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука уровни звукового давления в октавных полосах частот эквивалентный по энергии уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)

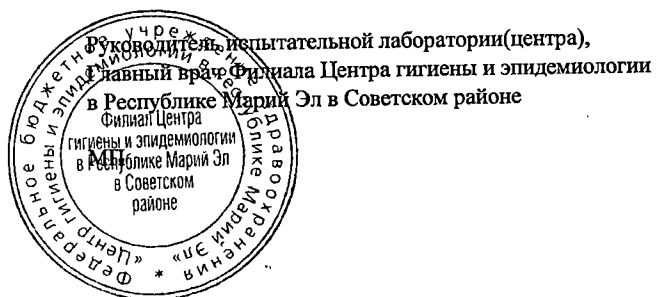
388	МР 2957-84	Производственные рабочие места, жилые и общественные здания
389	МУ 3911-85	Производственные рабочие места, жилые и общественные здания
390	Инструкция МЗ СССР от 10.09.83г.	Биологический материал от лиц контактных и бактерионосителей (отделяемое носоглотки, зева)
391	Информационное письмо № 274 от 13.03.89г.	Внутренняя пеленка новорожденного
392	МР 0100/13745-07-34 от 29.12.2007	Биологический материал
393	МР 04-23/3	Сыворотка крови от лиц контактных, переболевших, бактерионосителей брюшным тифом и паратифами
394	МР МЗ РСФСР от 22.11.1984г.	Сыворотка крови от лиц контактных, переболевших, бактерионосителей брюшным тифом
395	МУК 2.1.4.1184-03	Объекты внешней среды (смывы)
396	МУК 4.2.1887-04	Биологический материал
397	МУК 4.2.2218-07	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточные воды, содержимое выгребных ям, кал, рвотные массы, мухи, смывы с объектов окружающей среды
398	МУ 2657-1982	Объекты внешней среды
399	МУ 4.2.2723-10	Смывы с объектов внешней среды

Уровни виброускорения (виброскорости) скорректированные и эквивалентно скорректированные значения виброускорения	(80-175) дБ
Уровни виброускорения (виброскорости) скорректированные и эквивалентно скорректированные значения виброускорения	(80-175) дБ
Бордетеллы (коклюш, паракоклюш)	—
"Пеленочный тест" условно-патогенные м/о рода стафилококки, семейство Энтеробактерий, синегнойная палочка, виды стрептококков - Streptococcus faecalis Str faecium	—
Брюшной тиф и паратифы А, В, С	—
РПГА брюшного тифа, паратифов, сальмонеллез, дизентерии	—
РПГА, РА брюшного тифа	—
Ps. aeruginosa	—
Нейсерии	—
Обнаружение холерного вибриона	—
БГКП (смывы)	—
Патогенная микрофлора	—

400	МУК 4.2.2870-11	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточные воды, содержимое выгребных ям, кал, рвотные массы, мухи, смывы с объектов окружающей среды
401	МУК 4.2.2942-11	Воздушная среда Смывы Изделия медицинского назначения, шовный, перевязочный материалы
402	МУ 3182-84	Вода дистиллированная вода, инъекционные растворы до и после стерилизации, глазные капли после стерилизации, сухие лекарственные вещества для приготовления инъекционных растворов Аптечная посуда, пробки, прокладки и др., вспомогательные материалы, инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала Воздушная среда
403	Дополнение к МУ 3182-84 от 29.12.84г.	Дистиллированная вода, растворы натрия хлорида и глюкозы
404	МУ № 15/6-5 от 28.02.91г.	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов
405	МУК 4.2.1035-01	Контроль работы дезкамер

	Обнаружение холерного вибриона	—
	ОМЧ, S. aureus	—
	S. aureus , дрожжевые и плесневые грибы БГКП, сальмонеллы, Ps. aeruginosa	—
	Стерильность	—
	КМАФАнМ	—
	дрожжи, плесень	—
	бактерии семейства Enterobacteriaceae	—
	S.aureus	—
	БГКП	—
	Ps.aeruginosa	—
	Стерильность	—
	КМАФАнМ	—
	БГКП	—
	Ps.aeruginosa	—
	ОМЧ	—
	S.aureus	—
	Дрожжевые и плесневые грибы	—
	Пирогенообразующие микроорганизмы	—
	Bacillus stearothermophilus Bacillus licheniformis	—
	S. Aureus	—

406	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. Приложения № 1, №3. №5 к приказу МЗ СССР № 535 от 22.04.85г.	Биологический материал			Брюшной тиф, паратифы А, В, С	—
					Микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae	—
					Стафилококки	—
					Стрептококки	—
					Коринебактерии	—
					Нейсерии	—
					Коклюш, паракоклюш	—
					Шигеллы, сальмонеллы (РПГА), условно-патогенные энтеробактерии, ЭПКП	—
407	Приложение № 3, №5 к приказу № 375 МЗ РФ от 23.12.1998г.	Биологический материал			Нейсерии	—



Л.К. Качаева
(подпись)

/Л.К.Качаева/