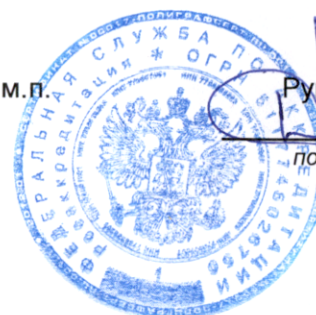


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



Руководитель (заместитель руководителя)

Д-р М.А. РЕНКО

подпись

инициалы, фамилия

Приложение  
к аттестату аккредитации

06 MAR 2018

№ РОСС RU.0001.21ИП14  
от "20" августа 2014 г.

на 13 листах, лист 1

Область аккредитации (расширяемая) испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского

наименование испытательной лаборатории (центра)

109240, Москва, Устьинский проезд, 2/14, стр. 1

адрес места осуществления деятельности

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила и методы отбора образцов (проб) | Наименование объекта  | Код ОКПД 2      | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---|---|-----------------|-----------------|--|----------------------|
| 1     | 2   | 3   | 4               | 5               | 6  | 7                    |
| 1     | ГОСТ 10444.8-2013   | Пищевые продукты, включая полуконсервы гр.Д   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | B.cereus                                 | (0-150) КОЕ/г        |
| 2     | ГОСТ 25555.5-2014   | Продукты переработки фруктов и овощей   | 10.32-10.39     | 2001-2009       | Массовая доля диоксида серы              | (0,001-1,0) %        |
| 3     | ГОСТ 26670-91   | Пищевая продукция   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Методы культивирования микроорганизмов   | -                    |
| 4     | ГОСТ 26889-86   | Пищевые продукты  | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Содержание азота (белок)                 | Более 0,005 г        |
| 5     | ГОСТ 27082-2014   | Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей | 10.20.2-10.20.3 | 1604            | Общая титруемая кислотность              | (0-1,2) %            |
| 6     | ГОСТ 28805-90   | Пищевые продукты  | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Осмолерантные дрожжи                     | (15-150) КОЕ/г/мл    |

| 1  | 2                               | 3                                       | 4               | 5         | 6  | 7                 |
|----|---------------------------------|---|-----------------|-----------|--|-------------------|
|    |                                 |   |                 |           | Осмолерантные плесневые грибы                      | (5-50) КОЕ/г/мл   |
| 7  | ГОСТ 29185-2014                 | Полукопсервы гр.Д                       | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Сульфитредуцирующие клостридии                     | (15-150) КОЕ/г/мл |
| 8  | ГОСТ 30347-2016                 | Молоко и молочная продукция             | 10.51-10.52     | 0401-0406 | S.aureus   | (0-300) КОЕ/г     |
| 9  | ГОСТ 31452-2012, п.7.2          | Сметана                                 | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Внешний вид  | -                 |
|    |                                 |   |                 |           | Консистенция                                       | -                 |
|    |                                 |   |                 |           | Цвет   | -                 |
| 10 | ГОСТ 31454-2012, п.7.2          | Кефир                                   | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Внешний вид  | -                 |
|    |                                 |   |                 |           | Консистенция                                       | -                 |
| 11 | ГОСТ 31455-2012, п.7.2          | Ряженка                                 | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Внешний вид  | -                 |
|    |                                 |   |                 |           | Консистенция                                       | -                 |
|    |                                 |   |                 |           | Цвет   | -                 |
| 12 | ГОСТ 31457-2012, п.7.2          | Мороженое молочное, сливочное и пломбир | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Консистенция                                       | -                 |
|    |                                 |   |                 |           | Цвет   | -                 |
| 13 | ГОСТ 31502-2012                 | Молоко и молочные продукты              | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Антибиотики  | -                 |
| 14 | ГОСТ 31643-2012                 | Продукция соковая                       | 10.32-10.39     | 2001-2009 | Аскорбиновая кислота                               | 5-1000 мг/л       |
| 15 | ГОСТ 31644-2012                 | Продукция соковая                       | 10.32-10.39     | 2001-2009 | 5-гидроксиметилфурфурол                            | 1-50 мг/л         |
| 16 | ГОСТ 31665-2012                 | Растительные масла и животные жиры      | 10.41.1-10.41.6 | 1501-1518 | Получение метиловых эфиров жирных кислот           | -                 |
| 17 | ГОСТ 31669-2012                 | Продукция соковая                       | 10.32-10.39     | 2001-2009 | Глюкоза  | 1-650 г/л         |
|    |                                 |   |                 |           | Сахароза   | 1-650 г/л         |
|    |                                 |   |                 |           | Сорбит   | 0,3-60,0 г/л      |
|    |                                 |   |                 |           | Фруктоза   | 1-650 г/л         |
| 18 | ГОСТ 31710-2012                 | Молоко и молочные продукты              | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Термонуклеаза коагулазоположительных стафилококков | -                 |
| 19 | ГОСТ 31716-2012 (ISO 8069:2005) | Молоко сухое                            | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Молочная кислота и лактаты                         | -                 |
| 20 | ГОСТ 31744-2012                 | Пищевые продукты                        | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Clostridium perfringens                            | (0-300) КОЕ/г     |
| 21 | ГОСТ 31764-2012                 | Пиво                                    | 10.11.1-10.89.1 | 2202-2203 | pH   | (3-8) pH          |

| 1  | 2                                   | 3   | 4               | 5         | 6  | 7                   |
|----|-------------------------------------|---|-----------------|-----------|--|---------------------|
| 22 | ГОСТ 31933-2012                     | Масла растительные                                  | 10.41.1-10.41.6 | 1507-1518 | Кислотное число  | (1,0-75) мгКОН/г    |
| 23 | ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)    | Вода  | 10.11.1-10.89.1 | 2201      | Отбор проб   | -                   |
| 24 | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) | Вода питьевая                                       | 10.11.1-10.89.1 | 2201      | Escherichia coli   | КОЕ/г/100мл         |
|    |                                     |   |                 |           | Колиформные бактерии   | КОЕ/г/100мл         |
| 25 | ГОСТ 31964-2012, п.7.3.3            | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Влажность  | (0,5-20) %          |
| 26 | ГОСТ 31964-2012, п.7.2              | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Запах и вкус   | -                   |
| 27 | ГОСТ 31964-2012, п.7.5              | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl   | (0,05-1,0) %        |
| 28 | ГОСТ 31964-2012, п.7.4              | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Кислотность  | (0,2-50) град.      |
| 29 | ГОСТ 31964-2012, п.7.6              | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Массовая доля золы   | -                   |
| 30 | ГОСТ 31964-2012, п.7.11             | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Содержание белка   | -                   |
| 31 | ГОСТ 31964-2012, 7.8                | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Сухое вещество   | -                   |
| 32 | ГОСТ 31964-2012, п.7.1              | Изделия макаронные                                  | 10.73           | 1902      | Цвет и форма   | -                   |
| 33 | ГОСТ 31976-2012                     | Йогурты и продукты йогуртные.                       | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Титруемая кислотность продукта   | 50 °Т до 180 °Т     |
| 34 | ГОСТ 32008-2012                     | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты              | 10.11.1-10.89.1 | 0201-0210 | Массовая доля азота  | (0-100) %           |
| 35 | ГОСТ 32010-2013                     | Пищевые продукты                                    | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Бактерии рода Shigella   | -                   |
| 36 | ГОСТ 32012-2012                     | Молоко и молочная продукция                         | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов и лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов | (0,5-110) спор/мл   |
| 37 | ГОСТ 32043-2012                     | Премиксы  | 10.11.1-10.89.1 | 2106909   | Витамин D  | 40-1000 млн. МЕ/т   |
|    |                                     |   |                 |           | Витамин А  | 10-10000 млн. МЕ/т  |
|    |                                     |   |                 |           | Витамин Е  | 10-10000 г/т        |
| 38 | ГОСТ 32052-2013, п.8.8              | Лецитины E322                                       | 10.11.1-10.89.1 | 292320    | Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне   | -                   |
| 39 | ГОСТ 32073-2013, пп.5, 7, 8         | Пищевая продукция                                   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Красители синтетические  | 0,004 – 250,0 мг/кг |
| 40 | ГОСТ 32149-2013                     | Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | 10.12-10.13     | 0407-0408 | Барктерии рода Proteus   | -                   |
|    |                                     |   |                 |           | Барктерии рода Salmonella  | -                   |



| 1  | 2                        | 3   | 4               | 5               | 6   | 7                             |
|----|--------------------------|---|-----------------|-----------------|---|-------------------------------|
| 46 | ГОСТ 32892-2014          | Молоко и молочная продукция                     | 10.51-10.52     | 0401-0406       | Активная кислотность  | от 3 до 8 ед. рН              |
| 47 | ГОСТ 33163-2014          | Продукция соковая                               | 10.32-10.39     | 2001-2009       | Бактерии рода Alicyclobacillus  | 150 КОЕ/мл 1500КОЕ/г          |
| 48 | ГОСТ 33278-2015 до п.7.3 | Консервы фруктовые                              | 10.32-10.39     | 2001-2009       | Синтетические красители   | 0,0012 – 0,025%               |
| 49 | ГОСТ 33313-2015          | Продукция соковая                               | 10.32-10.39     | 2001-2009       | Формольное число  | от 0,1 моль (раствора NaOH)/л |
| 50 | ГОСТ 33319-2015          | Мясо и мясные продукты                          | 10.11.1-10.89.1 | 0201-0210       | Массовая доля влаги   | от 0,1 %                      |
| 51 | ГОСТ 33332-2015          | Мясо и мясные продукты                          | 10.11.1-10.89.1 | 0201-0210       | Бензойная кислота   | 50-1500 мг/кг                 |
|    |                          |   |                 |                 | Сорбиновая кислота  | 50-1500 мг/кг                 |
| 52 | ГОСТ 33462-2015          | Продукция соковая                               | 10.32-10.39     | 2001-2009       | Калий   | (5-5000) мг/л                 |
|    |                          |   |                 |                 | Кальций   | (5-1000) мг/л                 |
|    |                          |   |                 |                 | Магний  | (5-500) мг/л                  |
|    |                          |   |                 |                 | Натрий  | (5-2000) мг/л                 |
| 53 | ГОСТ 33536-2015          | Изделия кондитерские                            | 10.71-10.72     | 1905            | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов                    | (10-300) КОЕ/г/мл             |
| 54 | ГОСТ 33566-2015          | Молоко и молочные продукты                      | 10.51-10.52     | 0401-0406       | Дрожжи  | (15-150) КОЕ/г/мл             |
|    |                          |   |                 |                 | Плесневые грибы   | (5-50) КОЕ/г/мл               |
| 55 | ГОСТ 5478-2014           | Масла растительные и натуральные жирные кислоты | 10.41.1-10.41.6 | 1507-1518       | Число омыления  | -                             |
| 56 | ГОСТ 5481-2014           | Масла растительные                              | 10.41.1-10.41.6 | 1507-1518       | Нежировые примеси и отстой  | -                             |
| 57 | ГОСТ 5901-2014           | Изделия кондитерские                            | 10.71-10.72     | 1905            | Массовая доля золы  | (0,05-5,0) %                  |
| 58 | ГОСТ ISO 10272-1-2013    | Пищевые продукты                                | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Samruobacter spp.   | -                             |
| 59 | ГОСТ ISO 11133-2016      | Питательные среды                               | -               | -               | Контроль питательных сред   | -                             |
| 60 | ГОСТ ISO 13307-2015      | Пищевые продукты                                | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Методы отбора проб  | -                             |
| 61 | ГОСТ ISO 16140-2011      | Пищевые продукты и корма для животных           | 10.11.1-10.92.1 | 0201-2209, 2309 | Принципы и технические протоколы валидации альтернативных методов микробиологического анализа | -                             |
| 62 | ГОСТ ISO 17410-2013      | Пищевые продукты                                | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Психротрофные микроорганизмы  | (15-300) КОЕ/г/мл             |

| 1  | 2                         | 3  | 4               | 5         | 6   | 7                           |
|----|---------------------------|--|-----------------|-----------|---|-----------------------------|
| 63 | ГОСТ ISO 21527-1-2013     | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Дрожжи  | (15-150) КОЕ/г/мл           |
|    |                           |  |                 |           | Плесневые грибы   | (5-50) КОЕ/г/мл             |
| 64 | ГОСТ ISO 21527-2-2013     | Пищевая продукция  | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Дрожжи и плесневые грибы                                | (10-1000000) КОЕ/г          |
|    |                           |  |                 |           | КМАФАнМ   | (10-1000000) КОЕ/г          |
| 65 | ГОСТ ISO 21871-2013       | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | <i>B.cereus</i>   | (3 – 1100) КОЕ/г            |
| 66 | ГОСТ ISO 29981-2013       | Продукты молочные  | 10.51-10.52     | 0401-0405 | Бифидобактерии  | (15-300) КОЕ/г/мл           |
| 67 | ГОСТ ISO 6785-2015        | Молоко и молочная продукция  | 10.51-10.52     | 0401-0406 | <i>Salmonella spp.</i>                                  | -                           |
| 68 | ГОСТ ISO 750-2013         | Продукты переработки фруктов и овощей  | 10.32-10.39     | 2001-2009 | Титруемая кислотность продукта                          | 2 °Т до 250 °Т              |
| 69 | ГОСТ ISO 7889-2015        | Йогурт   | 10.51-10.52     | 0401-0406 | <i>L.delbrueckii, Str.thermophilus</i>                  | (15-300) КОЕ/г/мл           |
| 70 | ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013  | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | <i>Campylobacter spp</i>                                | (15-300) КОЕ/г/мл           |
| 71 | ГОСТ Р 54374-2011         | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.                                       | 10.11.1-10.89.1 | 0207      | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | (15-300) КОЕ/г/мл, КОЕ/г/мл |
| 72 | ГОСТ Р 54634-2011         | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Витамин Е   | 0,5-10 млн-1                |
| 73 | ГОСТ Р 54635-2011         | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Витамин А   | 5-500 млн-1                 |
| 74 | ГОСТ Р 54655-2011         | Мед  | 10.11.1-10.89.1 | 0409      | Антибиотики тетрациклиновой группы                      | от 0,006 мг/кг              |
|    |                           |  |                 |           | Левомецетин (хлорамфеникол)                             | 0,000025 - 0,000750 мг/кг   |
|    |                           |  |                 |           | Тетрациклин   | 0,0075- 0,600 мг/кг         |
| 75 | ГОСТ Р 54669-2011         | Молоко, молочные продукты и продукты переработки молока                                      | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Кислотность   | 2 °Т до 250 °Т              |
| 76 | ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14 | Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Титруемая кислотность продукта                          | от 1,0 до 6,0 °К            |
| 77 | ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15 | Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Титруемая кислотность жировой фазы                      | от 1,0 до 6,0 °К            |

| 1  | 2                            | 3   | 4               | 5         | 6   | 7                           |
|----|------------------------------|---|-----------------|-----------|---|-----------------------------|
| 78 | ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16    | Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока                                      | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Титруемая кислотность молочной плазмы   | (10,0-70,0) °Т              |
| 79 | ГОСТ Р 55361-2012, п.7.4-7.5 | Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока                                      | 10.51-10.52     | 0401-0406 | Массовая доля жира  | от 50% до 75%               |
| 80 | ГОСТ Р 56139-2014            | пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, БАД к пище   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Bifidobacterium, Lactobacillus, Propionibacterium, рода Lactococcus и вида Str.thermophilus | (15-300) КОЕ/г/мл, КОЕ г/мл |
| 81 | ГОСТ Р 56145-2014            | пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, и БАД к пище | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | L.monocytogenes   | -                           |
|    |                              |   |                 |           | Барктерии рода Salmonella   | -                           |
|    |                              |   |                 |           | БГКП (колиформные бактерии)   | -                           |
|    |                              |   |                 |           | Дрожжи  | (15-150) КОЕ/г/мл           |
|    |                              |   |                 |           | коагулазиположительные стафилококки и S.aureus  | -                           |
|    |                              |   |                 |           | Плесневые грибы   | (5-50) КОЕ/г/мл             |
|    |                              |   |                 |           | презумптивные Escherichia coli  | -                           |

| 1  | 2  | 3   | 4               | 5               | 6  | 7                |
|----|--|---|-----------------|-----------------|--|------------------|
| 82 | ГОСТ Р 56201-2014  | пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, и БАД к пище | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | бифидогенные свойства продуктов  | -                |
| 83 | ГОСТ Р ИСО 13720-2011  | Мясо и мясные продукты  | 10.11.1-10.89.1 | 0201-0210       | <i>Pseudomonas spp.</i>  | -                |
| 84 | ГОСТ Р ИСО 21571-2014  | Пищевые продукты  | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Общие требования и специфические методы выделения, очистки и количественной оценки ДНК | -                |
| 85 | ГОСТ Р ИСО 21807-2015  | Пищевые продукты и корма для животных   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Активность воды  | 0,0-1,0          |
| 86 | ГФ XI, вып.1., С.286-287.  | Биологически активные добавки к пище  | 10.11.1-10.89.1 | 2106909809      | Дубильные вещества   | -                |
| 87 | ГФ XI, вып.2., ст.52., С.323-325.  | Биологически активные добавки к пище  | 10.11.1-10.89.1 | 2106909809      | Флавоноиды   | -                |
| 88 | Европейская фармакопея, издание 7.0, монография 01/2008:2071   | Биологически активные добавки к пище  | 10.11.1-10.89.1 | 2106909809      | Флаволигнаны   | 0,005-10%        |
| 89 | Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях (утв. ГНУ ГОСНИИХЛ Россельхозакадемии от 25.11.2011) | Мука, хлеб  | 10.11.1-10.89.1 | 1101, 1905      | Возбудители "картофельной болезни хлеба"   | -                |
| 90 | МР 1.2.2641-10, п.6.2  | Объекты окружающей среды, пищевые продукты, живые организмы   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209, 0106 | Серебро  | 0,0001-1,0 мкг/г |
| 91 | МУ 4082-86   | Молоко (натуральное, сухое)   | 10.51-10.52     | 0401-0406       | Афлатоксин М1  | от 0,00002 мг/кг |

| 1  | 2               | 3  | 4               | 5                | 6  | 7                   |
|----|-----------------|--|-----------------|------------------|--|---------------------|
| 92 | МУК 4.1.1483-03 | диагностируемые биосубстраты: волосы, ногти, кровь, плазма, грудное молоко, моча, аутопсийные материалы (печень, почки, миокард, плацента), слюна, зубы; препараты аминокислот, поливитаминные препараты с микроэлементами; биологически активные добавки к пище и сырье для их изготовления | 10.11.1-10.89.1 | в т.ч. 0201-2209 | Серебро  | 0,0001-1,0 мкг/г    |
| 93 | МУК 4.1.2880-11 | Пищевые продукты и продовольственное сырье   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209        | Глютен   | 3,0-270,0 мг/л(кг)  |
| 94 | МУК 4.1.3166-14 | Вода, расфасованная в емкости, водные вытяжки из материалов различного состава   | 10.11.1-10.89.1 | 2201             | Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопропанол, акрилонитрит, н-бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол | 0,001 – 5000 мг/кг  |
| 95 | МУК 4.1.3331-16 | Биологически активные добавки к пище   | 10.11.1-10.89.1 | 2106909809       | Варденафил   | (0,2-20) мг/г       |
|    |                 |  |                 |                  | Силденафил   | (0,2-20) мг/г       |
|    |                 |  |                 |                  | Тадалафил  | (0,2-20) мг/г       |
| 96 | МУК 4.1.3379-16 | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209        | Бацитрацин   | от 0,009 мг/кг      |
| 97 | МУК 4.2.3261-15 | Пищевые продукты   | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209        | Escherichia coli   | (10—4900) КОЕ/г/мл  |
|    |                 |  |                 |                  | S.aureus   | (10—4900) КОЕ/г/мл  |
|    |                 |  |                 |                  | БГКП (колиформные бактерии)  | (10—4900) КОЕ/г/мл  |
|    |                 |  |                 |                  | Дрожжи   | (10—4900) КОЕ/г/мл  |
|    |                 |  |                 |                  | КМАФАнМ  | (100—4900) КОЕ/г/мл |
|    |                 |  |                 |                  | Лактобактерии (молочнокислые)  | (10—4900) КОЕ/г/мл  |

| 1   | 2   | 3                                    | 4               | 5          | 6   | 7                          |
|-----|---|--------------------------------------|-----------------|------------|---|----------------------------|
|     |   |                                      |                 |            | Плесневые грибы   | (10—4900) КОЕ/г/мл         |
|     |   |                                      |                 |            | Энтеробактерии  | (10—4900) КОЕ/г/мл         |
| 98  | Р 4.1.1672-03   | Биологически активные добавки к пище | 10.11.1-10.89.1 | 2106909809 | Антоцианины   | -                          |
|     |   |                                      |                 |            | Натрий  | (0,5-100) мкг/мл           |
|     |   |                                      |                 |            | Общий белок   | -                          |
|     |   |                                      |                 |            | Производные кофейной кислоты (Гидроксикоричные кислоты) | 0,005-10%                  |
|     |   |                                      |                 |            | Фосфор  | -                          |
| 99  | Руководство по эксплуатации к анализатору наночастиц Microtrac Nanotracs Wave   | Пищевая продукция                    | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209  | Размер частиц   | (0,8-6500) нм              |
| 100 | ТУ 9197-005-83188314-2013   | Пищевая продукция                    | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209  | Фикоцианин  | -                          |
| 101 | ФР.1.31.2013.14281 "Методика измерений массовой концентрации витамина В12 в слабо-алкогольных напитках методом иммуноферментного анализа".<br>Свидетельство об аттестации № 01.00225/205-4-13 от 28 февраля 2013 г. | Слабо-алкогольные напитки            | 10.11.1-10.89.1 | 220890     | Витамин В12   | 2,0 до 20,0 мкг/л          |
| 102 | ФР.1.31.2013.16147 «Методика измерений массовой доли фолиевой кислоты в специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа»   | Специализированные пищевые продукты  | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209  | Фолиевая кислота  | 1,00 до 25,0 млн-1 (мг/кг) |
| 103 | Биохимические методы исследования в клинике / под ред. А.П. Локровского.-М.- Медицина».-1969.-С.206-208   | Пищевая продукция                    | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209  | Ингибитор трипсин                                       | -                          |

| 1   | 2  | 3  | 4               | 5               | 6                        | 7 |
|-----|--|--|-----------------|-----------------|--------------------------|---|
| 104 | Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 180 с.  | Пищевая продукция                                    | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Арбутин                  | - |
|     |  |  |                 |                 | Гидроксикоричные кислоты | - |
|     |  |  |                 |                 | Диосгенин                | - |
|     |  |  |                 |                 | Диосцин                  | - |
|     |  |  |                 |                 | Индол-3-карбинол         | - |
|     |  |  |                 |                 | Магниферин               | - |
|     |  |  |                 |                 | Пицеид                   | - |
|     |  |  |                 |                 | Проантоцианидины         | - |
|     |  |  |                 |                 | Ресвератрол              | - |
|     |  |  |                 |                 | Розавин                  | - |
|     |  |  |                 |                 | Тирозол, гидрокситирозол | - |
| 105 | Определение водорастворимых витаминов в витаминных премиксах, биологически активных добавках и фармацевтических препаратах методом ВЭЖХ с градиентным элюированием // Вестник Московского университета; серия 2: химия. - 2010. - № 4, Т.51. - С.315-324 | Витаминные премиксы, БАД, фармацевтические препараты | 10.11.1-10.89.1 | 2106909, 300490 | Фолиевая кислота         | - |
| 106 | Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов // Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998. - 340 с.   | Пищевые продукты                                     | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209       | Витамин А                | - |
|     |  |  |                 |                 | Витамин В1               | - |
|     |  |  |                 |                 | Витамин Е                | - |
|     |  |  |                 |                 | Витамин С                | - |
|     |  |  |                 |                 | Калий                    | - |
|     |  |  |                 |                 | Кальций                  | - |

| 1   | 2   | 3                 | 4               | 5         | 6  | 7 |
|-----|---|-------------------|-----------------|-----------|--|---|
|     |   |                   |                 |           | Каротиноиды  | - |
|     |   |                   |                 |           | Кобальт  | - |
|     |   |                   |                 |           | Магний   | - |
|     |   |                   |                 |           | Марганец   | - |
|     |   |                   |                 |           | Натрий   | - |
|     |   |                   |                 |           | Никель   | - |
|     |   |                   |                 |           | Содержание жира  | - |
|     |   |                   |                 |           | Хром   | - |
| 107 | Adosraku R.K., Kyekyeku J.O., Attah I.Y. Characterization and HPLC quantification of piperine isolated from Piper guineense (Fam. Piperaceae) // International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 2013. Vol. 5. Issue 1. Pp. 252-256.         | Пищевая продукция | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Пиперин  | - |
| 108 | AOAC Method 995.16 Danielson M.E. et al Enzymatic method to measure $\beta$ -1,3- $\beta$ -1,6-glucan content in extracts and formulated products (GEM assay). J Agric Food Chem. 2010.-58(19):10305-8  | Пищевая продукция | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Бета-глюканы растительного и микробиологического происхождения | - |
| 109 | Arbo M.D., Larentis E.R, Linck V.M. Concentrations of p-synephrine in fruits and leaves of Citrus species (Rutaceae) and the acute toxicity testing of Citrus aurantium extract and p-synephrine // Food and Chemical toxicology. 2008. N46. Pp. 2770-2775. | Пищевая продукция | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Октопамин  | - |
|     |   |                   |                 |           | Синефрин   | - |

| 1   | 2  | 3                 | 4               | 5         | 6            | 7 |
|-----|--|-------------------|-----------------|-----------|--------------|---|
| 110 | Customer Application Note (CAN 106)<br>Baugh S., Revell J., and Eastman K.<br>Determination of the Punicalagins Found in Pomegranate by High Performance Liquid Chromatography   | Пищевая продукция | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Пуникалагины | - |
| 111 | Schaneberg B.T., Khan I.A. Quantitative analysis of forskolin in Coleus forskohlii (Lamiaceae) by reversed-phase liquid chromatography // Journal of AOAC International. 2003. Vol. 86. N 3. P. 467-470.               | Пищевая продукция | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Форсколин    | - |
| 112 | Vignoli J.A., Viegas M.C., Bassoli D.G., etc. Roasting process affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of arabica and robusta coffees // Food Res Int/ - 2014. – Vol. 61. – P.279–285 | Пищевая продукция | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Тригонеллин  | - |

Директор ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

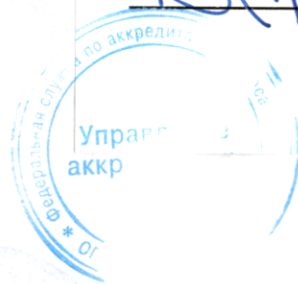


Д.Б. Никитюк

Прошнуровано,  
пронумеровано  
и скреплено печатью

13 (тринадцать)

лист(а)ов



Руководитель экспертной группы

Т.А. Корзун

Технический эксперт

С.В. Шведов

А.А. БОРОШЕНКО А.А.