

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А. Г.

инициалы, фамилия

Приложение  
к аттестату аккредитации  
№ RA.RU.21KB38  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.  
на 27 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательного центра  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «КубГТУ»)  
(актуализированная)

Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, лабораторный корпус,  
1 этаж: к. 129, 130; 2 этаж: к. 202, 204-а, 204-б, 217, 220; 3 этаж: к. 306-1, 306-2, 308, 309;  
6 этаж: к. 606, 607, 608

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р 51301	Продукция пищевой промышленности	10 11	01-24	Кадмий Свинец Медь Цинк	-
2	МУ 08-47/136	Продукция пищевой промышленности	10 11	01-24	Кадмий Свинец Медь Цинк	-

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ Р 31628	Продукция пищевой промышленности	10 11	01-24	Мышьяк	-
4	МУ 08-47/151	Косметические препараты и средства декоративной косметики	20.4 20.42 20.42.1	33 3301- 3307	Цинк	-
					Кадмий	-
					Свинец	-
					Медь	-
5	МУ 08-47/158	Овощи, фрукты и продукты их переработки	10.3	07 08	Мышьяк	-
					Ртуть	-
6	МУ 08-47/159	Косметические препараты	20.4 20.42	33	Ртуть	-
7	МУ 08-47/160	Молоко и кисломолочные продукты	10.5	04	Ртуть	-
8	МУ 08-47/169	Консервированные пищевые продукты	10.2 10.39 10.51.56. 200. 10.13.1	1602 1604	Свинец	-
9	МУ 08-47/175	Продовольственное сырье и пищевые продукты	03 10 11	01-24	Мышьяк	-
10	МУ 08-47/077	Масла растительные и продукты их переработки; Масла животные – сливочные масла, жиры	10.4, 10.5	15	Железо	-
					Мышьяк	-
11	МУ 08-47/078	Алкогольные и безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	11.0	22	Мышьяк	-
					Железо	-

1	2	3	4	5	6	7
12	МУ 08-47/188	Жировые продукты	10.4 10.5	15	Никель	-
13	МУ 08-47/247	Зерно и продукты его переработки, силос из зеленых растений, корма, комбикорма, комбикормовое сырье и кормовые добавки	10.6 10.9	10 11	Железо	-
					Мышьяк	-
					Никель	-
					Ртуть	-
14	ГОСТ 32123 (ISO 15302:2007)	Жиры и масла животные и растительные	10.4 10.5	15	Бенз(а)пирен	От 0,1 мкг/кг
15	ГОСТ 30711 (пункт 4)	Пищевые продукты	03 10 11	0200-2100	Афлатоксин В <sub>1</sub>	От 0,003 мг/кг
16	ГОСТ 31691	Зерно и продукты его переработки, комбикорма	10.9	10 11	Зеараленон	От 0,1 мг/кг
17	ГОСТ 30349 (пункт 5)	Плоды, овощи и продукты их переработки.	10.3	0701-0713 0803-0813	Хлорорганические пестициды: гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - изомеры)	От 0,001 мг/кг
					ДДТ, ДДД, ДДЕ	От 0,007 мг/кг
18	ГОСТ 23452 (пункт 3)	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 – 0404	Хлорорганические пестициды: Гесаклорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - изомеры)	От 0,008 мг/кг
					ДДТ, ДДД, ДДЕ	От 0,005 мг/кг
19	ГОСТ 32122	Масла растительные	10.41	1500 1516	Массовая доля хлорорганических пестицидов	От 0,001 мг/кг.
20	ГОСТ 29270 (пункт 5)	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001	Нитраты	-

1	2	3	4	5	6	7			
21	ГОСТ EN 12822	Пищевые продукты	03 10 11	0200-2100 2300	Определение содержания витамина Е (альфа-, бетта-, гамма- и дельта-токоферолов)	-			
22	ГОСТ 32190				Масла растительные	10.41	1516	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
23	ГОСТ 5472							Запах, цвет, прозрачность	-
24	ГОСТ 5475 (пункт 4)							Йодное число	-
25	ГОСТ 5477							Цветность, цветное число	-
26	ГОСТ 5481							Массовая доля нежировых примесей, объемная доля отстоя	-
27	МВИ № 05-06 от 28.02.2006							Массовая доля фосфосодержащих веществ, в пересчете на стеароолеолецитин	-
28	ГОСТ 31753 (пункт 4)							Массовая доля фосфорсодержащих веществ	-
29	ГОСТ 30417 (пункт 4)							Массовая доля витамина А	От 10 м.е.
30	ГОСТ 30089							Массовая доля эруковой кислоты	-
31	ГОСТ 31758							Устойчивость к окислению	-
32	ГОСТ 31933 (пункт 7)							Кислотное число	-
33	ГОСТ Р EN 14105							Свободный и общий глицерин, моно-, ди-, триглицериды	-
34	ГОСТ 26593							Перекисное число	От 0,1 ммоль/кг
35	ГОСТ 3900							Плотность	-

1	2	3	4	5	6	7
36	ГОСТ 31647	Масло пальмовое	10.41	1516	Органолептические показатели	-
37	ГОСТ 10766	Масло кокосовое	10.41	1516	Органолептические показатели Температура полного расплавления Число Рейхерта-Мейссля Число Поленске	-
38	ГОСТ 5485	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.41	1516	Минеральные кислоты	-
39	ГОСТ 5479				Неомыляемые вещества	-
40	ГОСТ 5480				Содержание мыла	-
41	ГОСТ 31665	Масла растительные и жиры животные	10.41	1516	Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
42	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	-
43	ГОСТ ISO 3960				Перекисное число	-
44	ГОСТ 31754	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки	10.41	1516	Массовая доля трансизомеров жирных кислот	-
45	ГОСТ 31648	Заменители молочного жира	10.42	1516	Органолептические показатели Энергетическая ценность	-
46	ГОСТ Р 50457	Жиры и масла животные и растительные	10.41	1516	Кислотное число Кислотность	-
47	ГОСТ Р 50456				Массовая доля влаги и летучих веществ	-
48	ГОСТ 5474 ГОСТ Р ИСО 6884				Массовая доля золы	-

1	2	3	4	5	6	7
49	ГОСТ 31663	Жиры и масла животные и растительные	10.41	1516	Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	-
50	ГОСТ 31756				Анизидиновое число	-
51	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления	-
52	ГОСТ 32189	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517	Вкус, цвет, запах, консистенция, прозрачность твердого жира, внешний вид	-
					Определение массовой доли влаги и летучих веществ	-
					Кислотность	-
					Кислотное число жира	-
					Массовая доля поваренной соли	-
					Массовая доля сухого обезжиренного остатка	-
					Массовая доля жира	-
					Температура застывания	-
					Температура плавления	От 20 <sup>0</sup> С
					Массовые доли консервантов (бензойная кислота, бензоат натрия, сорбиновая кислота, сорбат калия (натрия))	-
					рН	-
					Массовая доля трансизомеров в жировой фазе продукта	От 5 %
					Массовая доля линолевой кислоты	-
		Массовая доля твердых триглицеридов	От 5%			

1	2	3	4	5	6	7
53	ГОСТ Р ЕН 14104	Производные жиров и масел	10.4	1516	Кислотное число	От 0,10 мг КОН/г
54	ГОСТ 30623	Масла растительные и маргариновая продукция	10.4	1500 1516	Жирнокислотный состав	-
55	ГОСТ 31761	Майонезы и майонезные соусы	10.84.12. 130; 10.84.12. 140	2103	Вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид	-
56	ГОСТ 31762				Массовая доля влаги	-
					Массовая доля жира	-
					Массовая доля яичных продуктов	-
					Кислотность	-
					pH	-
					Стойкость эмульсии	-
					Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта	-
					Массовая доля белковых веществ	-
					Эффективная вязкость	-
Массовая доля консервантов (солей бензойной и сорбиновой кислот) при их совместном присутствии	-					
57	ГОСТ 22391	Семена подсолнечника	01.11.95	1206 1207	Сорная и маслянистая примесь	-
58	ГОСТ 10852	Семена масличные	01.11	1206 1207	Правила приемки и методы отбора	-
59	ГОСТ 27988				Цвет, запах	-
60	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями	-
61	ГОСТ 10854				Сорная, маслянистая и особо - учитываемая примеси	-

1	2	3	4	5	6	7
62	ГОСТ 10856	Семена масличные	01.11	1206 1207	Влажность	-
63	ГОСТ 10855				Лузжистость	-
64	ГОСТ 10858				Кислотное число масла	-
65	ГОСТ 10857				Содержание жира	-
					Масличность семян в пересчете на сухое вещество	-
66	ГОСТ 13979.0	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.4	2304	Правила приемки и методы отбора	-
67	ГОСТ 13979.2				Массовая доля жира и экстрактивных веществ	-
68	ГОСТ 13979.5				Массовая доля металлопримесей Количество металлопримесей	-
69	ГОСТ 13979.6				Массовая доля общей золы, Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	-
70	ГОСТ 13979.8				Массовая доля свободной и связанной синильной кислоты	-
71	ГОСТ Р 54705				Массовая доля влаги и летучих веществ	-
72	ГОСТ 13979.4				Жмыхи и шроты	10.41.4
73	ГОСТ 13979.3	Суммарная массовая доля растворимых протеинов	-			
74	ГОСТ 13979.9	Активность уреазы	-			

1	2	3	4	5	6	7			
75	ГОСТ 13586.3	Зерно	01.11.1	1001	Правила приемки и методы отбора проб	-			
76	ГОСТ 10967		01.11.2	1002					
77	ГОСТ Р 54895		01.11.3	1003	Цвет, запах	-			
78	ГОСТ Р 54478		01.11.4	1004	Натура	-			
			01.11.7	1005	Количество и качество клейковины	-			
			1007						
			1008						
79	ГОСТ 30483	Зерно	01.11.1	1001	Общее и фракционное содержание сорной и зерновой примесей Содержание мелких зерен и крупность Содержание металломагнитной примеси Содержание зерен пшеницы, поврежденных клопом - черепашкой	-			
			01.11.2	1002					
			01.11.3	1003					
			01.11.4	1004					
			01.11.7	1005					
				1007					
				1008					
80	ГОСТ 10843 (ГОСТ 33538-2015)							Пленчатость	-
81	ГОСТ 10987							Стекловидность	-
82	ГОСТ 13586.4							Зараженность и поврежденность вредителями	-
83	ГОСТ 13586.5				Массовая доля влаги	-			
84	ГОСТ 10844				Кислотность по болтушке	-			
85	ГОСТ 31646	Зерновые культуры	01.11.1	1001	Фузариозные зерна	-			
86	ГОСТ 10842	Зерно зерновых, бобовых, семена масличных культур	01.11.1- 01.11.9 10.61.1	1001- 1008	Масса 1000 зерен Масса 1000 семян	-			

1	2	3	4	5	6	7
87	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	01.11.1 10.61.3 10.61.4	1001	Зольность	-
88	ГОСТ 31700				Кислотное число жира	От 2 мг КОН/г
89	ГОСТ 10846				Массовая доля белка	-
90	ГОСТ 29033				Массовая доля жира	-
91	ГОСТ 30498				Число падения	-
92	ГОСТ 27668	Мука и отруби	10.61.2 10.61.40. 000	110100 1404	Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
93	ГОСТ 27558				Цвет, запах, вкус, хруст	-
94	ГОСТ 27559				Зараженность вредителями	-
95	ГОСТ 9404				Влажность	-
96	ГОСТ 27560				Крупность	-
97	ГОСТ 27494				Зольность	-
98	ГОСТ 27493				Кислотность по болтушке	-
99	ГОСТ 27839	Мука пшеничная	10.61.2	110100	Количество и качество клейковины	-
100	ГОСТ 51412				Содержание сырой клейковины	-
101	ГОСТ 26361				Белизна	-
102	ГОСТ 20239	Мука, крупа, отруби	10.61.2 10.61.3 10.61.4	110100 1103 1104	Металломагнитная примесь	-

1	2	3	4	5	6	7
103	ГОСТ 26312.1	Крупа	10.61.3	1103	Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
104	ГОСТ 26312.2				Цвет, запах, вкус, хруст, развариваемость гречневой крупы, овсяных хлопьев	-
105	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями	-
106	ГОСТ 26312.4				Крупность (номер), примеси, Доброкачественное ядро	-
107	ГОСТ 26312.5				Зольность	-
108	ГОСТ 26312.6				Кислотность по болтушке овсяных хлопьев	-
109	ГОСТ 26312.7				Влажность	-
110	ГОСТ 5667				Хлеб и хлебобулочные изделия	10.7
111	ГОСТ 5668	Органолептические показатели	-			
112	ГОСТ 5669	Масса изделий	-			
113	ГОСТ 5670	Массовая доля жира	-			
114	ГОСТ 21094	Пористость	-			
115	ГОСТ 5698	Кислотность	-			
116	ГОСТ 24557	Влажность	-			
117	ГОСТ 31749	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73.11	1902		
					Массовая доля начинки	-
					Приемка и отбор проб (пробоподготовка)	-
					Запах, вкус	-
					Время приготовление и оценка состояния после приготовления	-
					Влажность	-

1	2	3	4	5	6	7
					Кислотность	-
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	-
					Металломагнитная примесь	-
					Зараженность вредителями	-
					Массовая доля жира	-
					Кислотное число жира	-
					Перекисное число жира	-
					Показатели качества используемой муки	-
					Показатели качества используемого растительного масла	-
118	ГОСТ 26809	Молоко и молочная продукция	10.5	0401 0402	Правила приемки, методы отбора проб (пробоподготовка)	-
119	ГОСТ Р 51456	Масло сливочное	10.51.3	0405	Активная кислотность плазмы (рН)	-
120	ГОСТ Р 53359	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401 0402	рН	-
121	ГОСТ 32892				Активная кислотность рН	-
122	ГОСТ 5867	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 - 0404	Массовая доля жира	-
123	ГОСТ 30648.1	Продукты молочные для детского питания	10.86.10. 100	0401 - 0406	Массовая доля жира	-
124	ГОСТ 30648.2 (пункт 5)				Массовая доля общего белка	-
125	ГОСТ 30648.5				Активная кислотность (рН)	-
126	ГОСТ 30648.6				Индекс растворимости	-

1	2	3	4	5	6	7
127	ГОСТ 29247	Консервы молочные	10.51.56. 200	0402	Массовая доля жира	-
128	ГОСТ 29245				Внешний вид упаковки	-
					Органолептические показатели	-
					Герметичность и состояние поверхности металлических банок	-
					Масса нетто	-
					Группа чистоты	-
					Размеры кристаллов молочного сахара	-
129	ГОСТ Р ИСО 2446	Молоко	10.51.1, 10.51.2	0401 0402	Массовая доля жира	-
130	ГОСТ Р 55063	Сыры и сыры плавленные	10.51.40. 100	0406	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
					Масса нетто	
					Размер головки сыра	
					Температура	
					Массовая доля рассола	
Фальсификация жировой фазы жирами немолочного происхождения						
131	ГОСТ Р 54662				Массовая доля влаги и сухого вещества	-
					Массовая доля жира	-
					Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
132	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20	0305-0308	Массовая доля белка	-
					Активная кислотность (рН)	-

1	2	3	4	5	6	7
133	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.3, 10.11-10.13	1602	pH	-
134	ГОСТ 8756.10	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001-2009	Содержание мякоти	-
135	ГОСТ ИСО 2173				Растворимые сухие вещества	-
136	ГОСТ 25555.3				Минеральные примеси	-
137	ГОСТ 8756.11				Прозрачность соков и экстрактов, растворимость экстрактов, мутность соков и экстрактов	-
138	ГОСТ 25555.0				Титруемая кислотность	-
139	ГОСТ 28561				Сухие вещества или влажность	-
140	ГОСТ 26323				Примеси растительного происхождения	-
141	ГОСТ 29031				Сухие вещества, не растворимые в воде	-
142	ГОСТ 25555.4				Зола и щелочность общей и водорастворимой золы	-
143	ГОСТ 24556				Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамин С)	-
144	ГОСТ 30670				Сорбиновая кислота	-
145	ГОСТ 25999				Массовая доля витаминов В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>	-
146	ГОСТ Р 51240				Массовые концентрации D-глюкозы и D-фруктозы	-
147	ГОСТ Р 51129					

1	2	3	4	5	6	7
148	ГОСТ Р 51428	Виноградный сок и продукты, содержащие виноградный сок	10.32.15	2009	Массовая доля винной кислоты	От 1,0 г/дм <sup>3</sup>
149	ГОСТ 31643	Продукция соковая	10.32	2009	Массовая доля аскорбиновой кислоты	От 5 мг/дм <sup>3</sup> млн <sup>-1</sup> включ.
150	ГОСТ 31669				Массовая доля сахарозы, глюкозы, фруктозы	От 1,0 г/дм <sup>3</sup> (%) вкл.
					Массовая доля сорбита	От 0,3 г/дм <sup>3</sup> (%) вкл.
151	ГОСТ 32709				Массовая концентрация суммы антоцианинов	От 5 мг/дм <sup>3</sup> в пересчете на цианидин-3-глюкозид
152	ГОСТ Р 51123				Сульфаты	-
153	М 04-48-2012	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция	10.32 11.02 11.07 11.05 11.01.10. 120 11.01.10. 130	2009 2201- 2208 2203	Массовая концентрация синтетических пищевых красителей	От 1,0 мг/дм <sup>3</sup>
154	DIN 10767	Кофе и продукты из кофе	10.83.11. 110; 10.83.11. 120; 10.83.12. 110- 10.83.12. 130; 01.27.11	0901	Содержание хлорогеновой кислоты	-

1	2	3	4	5	6	7
155	ГОСТ ISO 20481	Кофе и продукты из кофе	10.83.11.1 10 -10.83. 12.130 01.27.11	0901	Содержание кофеина	-
156	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые	10.83.12.	2106	Правила приемки и отбор проб (пробоподготовка)	-
157	ГОСТ 15113.1	Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания	10.83.14. 130; 10.89.19. 140; 10.89.19. 230; 10.91.10. 210; 10.91.10. 220; 10.91.10. 230; 11.07.19. 150; 11.07.19. 160; 10.86.10. 900		Качество упаковки Масса нетто Объемная доля отдельных компонентов Размер отдельных видов продукта Крупность помола	-
158	ГОСТ 15113.2				Массовая доля примесей Зараженность вредителями	-
159	ГОСТ 15113.3				Органолептические показатели, готовность к употреблению Оценка дисперсности суспензии	-
160	ГОСТ 15113.4				Массовая доля влаги	-
161	ГОСТ 15113.5				Кислотность	-
162	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахарозы	-
163	ГОСТ 15113.7				Массовая доля поваренной соли	-
164	ГОСТ 15113.8				Массовая доля золы	-
165	ГОСТ 15113.9				Массовая доля жира	-
166	ГОСТ Р 52610			Массовая доля влаги	-	
167	ГОСТ Р 51181			Массовая доля каротиноидов	-	

1	2	3	4	5	6	7
168	ГОСТ Р 53861	Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания.	10.86.10.900	2106	Правила приемки и отбор проб (пробо)	-
					Внешний вид, цвет, вкус, запах	
					Энергетическая ценность	
					Массовая доля белка	-
					Массовая доля жира в т.ч. ненасыщенных жирных кислот полиненасыщенных жирных кислот: $\omega$ 3 $\omega$ 6	-
					Массовая доля фосфолипидов	-
					Массовая доля среднецепочечных жирных кислот	-
					Массовая доля влаги	-
					Чистота восстановленного продукта	-
					Содержание витаминов и минеральных веществ в суточной порции продукта, обогащенного витаминами и минеральными веществами или соответствующими премиксами	-
					Перекисное число	-

1	2	3	4	5	6	7
169	ГОСТ 15113.4 с дополнением (пункт 2) ГОСТ Р 52088 (пункт 6.3.1)	Концентраты пищевые Кофе натуральный жареный	10.83.11. 120 10.83.12. 120 - 10.83.14. 140 10.89.19. 230 10.91.10. 210 - 10. 91.10. 230 11.07.19. 150 11.07.19. 160	0901 2101	Массовая доля влаги	-
170	ГОСТ 32052	Добавки пищевые. Лецитины	10.89.19. 210	2106 2923	Правила приемки, отбор проб	-
					Вкус, цвет, запах, консистенция	-
					Тест на фосфор	-
					Тест на холин	-
					Тест на жирные кислоты	-
					Тест на гидролизованный лецитин	-
					Массовая доля веществ нерастворимых в толуоле, апетоне	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	-
					Кислотное число	-
					Переокисное число	-
Цветное число	-					
Вязкость	-					

1	22	3	4	5	6	7
171	М 04-72-2011	Премиксы, витаминные концентраты, смеси и добавки, в том числе жидкие	10.89.19.150 10.91.10.170	2106	Содержание свободных форм водорастворимых витаминов В <sub>1</sub> (тиамина хлорид гидрохлорид)	От 0,05 г/кг включ.
					В <sub>2</sub> (рибофлавин)	От 0,1 г/кг включ.
					В <sub>3</sub> (пантотеновой кислоты кальциевая соль)	От 0,25 включ.
					В <sub>5</sub> (никотиновая кислота)	От 0,5 включ.
					В <sub>5</sub> (никотинамид)	От 0,1 включ.
					В <sub>6</sub> (пиридоксина гидрохлорид)	От 0,1 включ.
					В <sub>С</sub> (фолиевая кислота)	От 0,1 включ.
172	ГОСТ 26573.3	Премиксы	10.89.19.170	2106	Крупность	-
173	Р 4.1.1672-03	Биологически активные добавки	10.89.19.210	2106	Массовая доля белка	-
					Аминокислотный состав	-
					Массовая доля сырого жира	-
					Массовая доля жира	-
					Жирнокислотный состав	-
					Массовая доля стериннов	-
					Содержание крахмала	-
					Содержание и состав углеводов	-
					Содержание редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы	-
					Содержание пищевых волокон	-
					Витамины А, Е, каротиноиды	-
					Состав жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот	-

1	22	3	4	5	6	7
174	ГОСТ 32167	Мёд	10.89.19: 290, 01.49.21	0409	Массовая доля редуцирующих сахаров	-
					Массовая доля сахарозы	-
175	ГОСТ Р 54386 (пункт 7)	Мёд	10.89.19. 290, 01.49.21	0409	Диастазное число	-
176	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково - витаминно – минеральные концентраты	10.91.10	2309	Переокисное число	-
177	ГОСТ 31675	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи, проты	10.91.10, 01.11	2304 2309	Сырая клетчатка	-
178	ГОСТ 13496.18	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10, 01.11	2309	Кислотное число жира	-
179	ГОСТ 26226				Массовая доля сырой золы	-
180	ГОСТ 32045				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	-
181	ГОСТ 31484				Металломагнитная примесь	-
182	ГОСТ 32044.1 (ISO 5983-1:2005)				Массовая доля азота и массовая доля сырого протеина	-
183	ГОСТ 13496.4				Массовая доля азота и массовая доля сырого протеина	-
184	ГОСТ 13496.1				Массовая доля хлоридов и хлорида натрия	-
185	ГОСТ 26176				Массовая доля растворимых углеводов	-
186	ГОСТ Р 51422				Массовая доля мочевины	-
187	ГОСТ 32041				Содержание сырой золы, кальция и фосфора	-

1	2	3	4	5	6	7
188	М 04-38-2009 (ГОСТ Р 55569)				Массовая доля аминокислот	Диапазоны измерений в зависимости от вида аминокислоты
189	М 04-74-2012	Корма и кормовые добавки.	10.91.10	2309	Массовые доли органических кислот и их солей Щавелевая кислота Муравьиная кислота Фумаровая кислота Янтарная кислота Яблочная кислота Лимонная кислота Уксусная кислота Пропионовая кислота Молочная кислота Бензойная кислота Сорбиновая кислота Масляная кислота	От 0,03 % включ. От 0,15 % включ. От 0,005% включ. От 0,05 % включ. От 0,05 % включ. От 0,05 % включ. От 0,10 % включ. От 0,10 % включ. От 0,12 % включ. От 0,005 % включ. От 0,025 % включ. От 0,05 % включ.
190	ГОСТ Р 52173	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, , соковая продукция из фруктов и овощей, молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, корма (все виды), кормовые добавки, семена, объекты окружающей среды	10.1- 10.9	0200 - 0500	Генетически модифицированные организмы	-
191	ГОСТ Р 53214 (ИСО 24276:2006)			0700		
192	МУК 4.2.2304-07			1000 - 1200		
193	МУК 4.2.2305-07			1500		
194	ГОСТ ISO 21569			1600		
195	ГОСТ 31719			1900		
196	ГОСТ Р 56058			1213		
197	ГОСТ ISO 20837			1214		
198	ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570)			2308		
				2301	Генетически модифицированные организмы	-
				2309		
				2102		
				2302 - 2304		
				2306		

1	2	3	4	5	6	7
199	ГОСТ ISO 20837	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, продукция общественного питания, корма (все виды), кормовые добавки, семена, объекты окружающей среды, растительные образцы отобранные из окружающей среды	10.1-10.9	0201 -0206 2308 2301 2309 2102 2302 - 2304 2306 0301 -0307 0401 -0404	Подготовка образцов	-
200	ГОСТ Р 52723	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, корма, кормовые добавки, объекты окружающей среды	10.1-10.9	0200 - 0500 0700 1000 - 1200 1500 1600 1900	Видовая принадлежность тканей животных	-
201	МУК 4.2.2304-07	продукция, мясо и мясная продукция, корма, кормовые добавки, объекты окружающей среды		1213 1214 2308 2301 -2309 2102	Наличие сои Наличие кукурузы	-
202	ГОСТ 32117	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42.1	3301-3307 3401	Идентификация Информация для потребителей	-
203	ГОСТ 29188.0				Правила приемки, методы отбора проб (пробоподготовка) Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
204	ГОСТ 29188.1	Изделия косметические	20.42.1	3301-3307 3401	Температура каплепадения	-
205	ГОСТ 29188.2				Водородный показатель pH	-
206	ГОСТ 29188.3				Коллоидная стабильность Термостабильность	-
207	ГОСТ 29188.4				Массовая доля воды и летучих веществ Массовая доля сухого вещества	-
208	ГОСТ 29188.5				Массовая доля общей щелочи Массовая доля связанной щелочи	-
209	ГОСТ 29188.6				Массовая доля этилового спирта	-
210	ГОСТ 31677	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке	20.42 20.42.1	3301-3307	Прочность и герметичность аэрозольной упаковки Работоспособность клапана аэрозольной упаковки Избыточное давление в аэрозольной упаковке Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки Пенообразующая способность (пенное число, устойчивость пены) Массовая доля нелетучих веществ Время высыхания лака	-

1	2	3	4	5	6	7
211	ГОСТ 31679	Продукция косметическая жидкая	20.42 20.42.1	3301-3307	Объемная доля этилового спирта	-
212	ГОСТ 31693	Косметическая продукция для ухода за ногтями	20.42.13	3301-3307	Органолептические показатели Внешний вид пленки Время высыхания Адгезия Водородный показатель (pH)	-
213	ГОСТ 31692	Продукция косметическая для бритья	20.42 20.42.19. 110	3301-3307	Массовая доля жирных кислот Пенное число Устойчивость пены	-
214	ГОСТ 316695	Гели косметические	20.42 20.42.1	3301-3307	Кроющая способность	-
215	ГОСТ 31696	Продукция косметическая гигиеническая моющая	20.42 20.42.1	3301-3307	Органолептические показатели Водородный показатель	-
216	ГОСТ 31698	Продукция косметическая порошкообразная и компактная Косметическая продукция и другая продукция, аналогичная по назначению.	20.42 20.42.1	3301-3307	Массовая доля воды и летучих веществ Водородный показатель (pH) Степень компактности	-
217	ГОСТ 6307	Нефтепродукты Вазелин	19.20.4 19.20.41 19.20.41. 110	-	Содержание водорастворимых кислот и щелочей	-

1	2	3	4	5	6	7
218	ГОСТ 26878	Шампуни для ухода за волосами и для ванн	20.42.16. 110	3301-3307	Массовая доля хлоридов	-
219	ГОСТ 22567.1	Средства пеномоющие, порошкообразные, пастообразные и жидкие синтетические моющие средства. Шампуни.	20.42.16	3301-3307	Пенообразующая способность	-
220	ГОСТ 790	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное	20.41.3	3401	Правила приемки и методы отбора проб Органолептические показатели Массовая доля жирных кислот Качественное число Массовая доля свободной едкой щелочи Массовая доля свободного углекислого натрия и в пересчете на номинальную массу куска Массовая доля свободной углекислой соды Температура застывания жирных кислот Массовая доля примесей нерастворимых в воде Массовая доля хлористого натрия Массовая доля неомыленного жира и неомыляемых кислот Пенообразующая способность	-

1	2	3	4	5	6	7
221	ГОСТ 23361	Средства пеномоющие	20.41 20.41.2	3401 3402	Правила приемки Органолептические показатели	-
222	ГОСТ 28954 (ИСО 2271)	Вещества поверхностно-активные и средства моющие	20.41 20.41.2	3301-3307 3401 3402	Массовая доля анионоактивного вещества	-
223	ГОСТ 22567.5	Средства моющие синтетические и вещества поверхностно активные	20.41 20.41.2	3301-3307	Водородный показатель (рН) Концентрация водородных ионов	-
224	ГОСТ 14618.0	Эфирные масла, душистые вещества и полупродукты их синтеза	20.53.10. 110	3301-3307	Правила приемки и методы отбора проб Органолептические показатели	-
225	ГОСТ 14618.1				Массовая доля хлора	-
226	ГОСТ 14618.2				Массовая доля карбонильных соединений, альдегидов, кетонов, ацеталя	-
227	ГОСТ 14618.3				Массовая доля перекиси	-
228	ГОСТ 14618.4				Родановое число Массовая доля ненасыщенных (непредельных) соединений	-
229	ГОСТ 14618.8				Массовая доля спирта или фенола Гидроксильное число Массовая доля многоатомного спирта (глицерина, гликоля, эритрита, маннита) Массовая доля свободных спиртов Объемная доля фенола	-

1	2	3	4	5	6	7
230	ГОСТ 14618.11	Эфирные масла, душистые вещества и полупродукты их синтеза	20.53.10. 110	3301-3307	Массовая доля остатка после выпаривания Массовая доля летучих веществ Массовая доля нерастворимого остатка	-
231	ГОСТ 14618.10	Эфирные масла, душистые вещества и полупродукты их синтеза. Продукция косметическая для бритья (масла для бритья).	20.53.10. 110, 20.42.19. 110	3301-3307	Плотность Показатель преломления	-

Проректор ФГБОУ ВО «КубГТУ»

Директор ИЦ ФГБОУ ВО «КубГТУ»



*Бутина*

*Подгорный*

С.А.Подгорный

Е.А. Бутина