



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ
 от *06.09.2019* г.
 № *181-П/2019*

КЗЕМПЛЯР

Уникальный номер записи об аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц
 в Федеральном центре аккредитации

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
 в Туймазинском, Бакалинском, Чекамгушевском, Шаранском районах и городе Октябрьский
 (номер записи в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510569 от 12.11.2015)

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Юридический адрес: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д. 7
 452751, Республика Башкортостан, г. Туймазы, ул. Лесовода Морозова, дом 1
 адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 32951 п.7.13 п 7.16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	-	0201-0208	Массовая концентрация составных частей полуфабрикатов Содержание мышечной ткани по рецептуре	0-100% 0-100%
2.	ГОСТ 32161	Продукты пищевые	-	0201-210, 0301-308, 0401-409, 070-7014, 0801-814, 0901, 09021, 1001-008, 1101-108, 1201,1202	Удельная активность цезия-137	3,0-5·10 ⁶ Бк/кг
3.	ГОСТ 32163			120600, 1207,1501, 1502,1504, 1507-517, 1601-605, 1701-704, 1801-806, 1901-905, 2001-009, 2101-106,	Удельная активность стронция -90	0,1- 10 ⁶ Бк/кг
4.	ГОСТ 33824				Кадмий (массовая концентрация кадмия) Свинец (массовая концентрация свинца) Медь (массовая концентрация меди)	0,0015-1,0 мг/кг 0,01-6,0 мг/кг 0,05-30,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996)	Мясо и мясные продукты	-	0201-0210 0407, 0408 0410, 1501, 1502, 1516 1601, 1602 21069 0201-0208	Массовая доля общего фосфора	0,01-1,5%
6.	ГОСТ 31466 п.б	Продукты переработки мяса птицы	-	0105 0207	Массовая доля костных включений	0,1-20,0%
7.	ГОСТ 34135 п.7	Изделия кулинарные и полуфабрикаты рубленные мясные и мясосодержащие.	-	0201-0210 0407, 0408 0410 1501, 1502 1516 1601, 1602 2106 9 0201-0208	Массовая доля хлеба	0,6-40,0%
8.	ГОСТ 34120 П.5.2.21	Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках.	-	0102	Состояние поверхности туш, полутуш и четвертин	-
9.	ГОСТ 34177п.5.2.1	Консервы мясные	-	1602	Цвет поверхности туш, полутуш и четвертин	-
					Цвет жира	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Консистенция	-
10.	ГОСТ Р 55485 п.5.2.1.	Продукты из шпика	-	0209,1501150 2	Внешний вид бульона или соуса, или желе	-
					Посторонние примеси	наличие / отсутствие
					Внешний вид	-
					Форма	-
		Консистенция	-			

1	2	3	4	5	6	7
					Вид и цвет на разрезе	-
					Запах и вкус	-
11.	ГОСТ 30615	Сырье и пищевые продукты	-	0201-0210, 0301-0308, 0401-0408, 0409000000 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 110100-1107, 1201-1212, 1501-1504, 1507-1517, 160100,1602, 1604,1605, 1701-1704, 1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-220600	Массовая доля фосфора	12,5-200мг/100г
12.	ГОСТ Р 51478	Мясо и мясные продукты.	-	1601,1602	Концентрация водородных ионов (рН)	1,0-12,0ед.рН
13.	ГОСТ 33673 п.5.1.2.	Изделия колбасные вареные.	-	1601, 1602	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет и вид колбасного фарша на разрезе	-
					Запах и вкус	-
					Форма и размер	10-300 мм
14.	ГОСТ 34162 п.5.1.2.	Изделия колбасные полукопченые	-	1601,1602	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет и вид на разрезе (рисунок на разрезе)	-
					Запах и вкус	-
					Форма и размер	10-300мм
15.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты	-	0201-0210	Массовая доля влаги	0,10-85,0 %

1	2	3	4	5	6	7
16.	ГОСТ 34118	Мясо и мясные продукты	-	0407, 0408 0410, 1501, 1502, 1516 1601, 1602 21069 0201-0208	Перекисное число	0-40 ммоль активного кислорода/кг жира
17.	ГОСТ 33816 п.4.2.	Мясо гусей, тушки и их части	-	0207	Характеристика тушек Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) Запах Цвет Степень снятия оперения Состояние кожи Состояние костной системы	- - - - - -
18.	ГОСТ 31452 п.5.1.	Сметана	-	0403	Внешний вид и консистенция Вкус и запах Цвет	- - -
19.	ГОСТ 31453 п.5.1.2	Творог	-	0403	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет	- - -
20.	ГОСТ 31455 п.5.1.2	Ряженка	-	0403	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет	- - -
21.	ГОСТ 34454	Продукция молочная	-	0401, 0405	Массовая доля белка	0;10-100,00%
22.	ГОСТ 33630 п.9.	Сыры и сыры плавленые	-	0406	Внешний вид Консистенция	- -
23.	ГОСТ 34189	Мойва жирная, соленая и	-	0305	Запах и вкус Внешний вид	- -

1	2	3	4	5	6	7
	п 5.2.5.	пряного посола.			Наружные повреждения Консистенция Вкус и запах Наличие посторонних примесей Внешний вид Вкус и запах Массовая доля листовых овощей, не соответствующих требованиям товарного сорта Массовая доля отдельных листьев (при поставке розетками) Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.) Наличие сельскохозяйственных вредителей Наличие повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями Наличие листьев и розеток, пораженных гнилью и испорченных	наличие / отсутствие - - наличие / отсутствие - - 0-20% 0-20% наличие / отсутствие наличие / отсутствие наличие / отсутствие наличие / отсутствие
24.	ГОСТ 34215 п.5.2.	Овощи листовые свежие.	-	0705, 0709		
25.	ГОСТ 34324 п. 5.2	Патиссоны свежие.	-	0705, 0709	Внутреннее строение Диаметр патиссона Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, но соответствующих требованиям более низкого сорта Содержание плодов неправильной формы, без плодоножки Наличие плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, увядших, помятых, заплесневевших, загнивших, запаренных, подмороженных, с грубой, желтевшей кожцей, пораженных заболеваниями, с излишней внешней влажностью	- - 10-300мм 0,5-50,0% - -

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие посторонней и минеральной примеси	-
26.	ГОСТ 34323 п.5.2.	Капуста китайская и капуста пекинская свежие.	-	0705, 0709	Внешний вид Вкус и запах Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта Наличие минеральной и посторонней примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие капусты гнилой, запаренной, мороженой, пораженной сельскохозяйственными вредителями и болезнями жизнедеятельности	- - 0,5-100% наличие / отсутствие наличие / отсутствие наличие / отсутствие
27.	ГОСТ 34214 п.5.2.	Лук свежий зеленый.	-	0705, 0709	Внешний вид Запах и вкус Степень развития растений Длина пера лука Массовая доля растений с цветоносам Массовая доля лука не соответствующего товарному сорту Наличие минеральной и посторонней примеси Наличие растений лука увядшей, пораженных гнилью и испорченных, пораженных болезнями или сельскохозяйственными вредителями Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	- - - 10-300мм - - наличие / отсутствие наличие / отсутствие наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
28.	ГОСТ 34216 п.5.2.	Редис свежий.	-	0705, 0709	<p>Внешний вид</p> <p>Состояние мякоти корнеплода</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру</p> <p>Массовая доля корнеплодов, не соответствующих размеру по наибольшему поперечному диаметру</p> <p>Массовая доля корнеплодов, не соответствующих требованиям товарного сорта (с незначительными механическими повреждениями, зарубцевавшимися трещинами, поврежденных сельскохозяйственными вредителями)</p> <p>Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>1,0-100,0%</p> <p>1,0-100,0%</p> <p>1,0-50,0%</p> <p>наличие / отсутствие</p>
29.	ГОСТ 31822 п.5.2.	Кабачки свежие	-	0705, 0709	<p>Внешний вид</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Внутреннее строение</p> <p>Размер плодов по длине без плодоножки (между местом соединения плодоножки с плодом и окончанием верхушки плода)</p> <p>Масса плодов</p> <p>Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10%</p> <p>Массовая доля плодов потертых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти</p> <p>Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>10-3000мм</p> <p>10-5000г</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p>

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожцей, с повреждением мякоти	1-100%
					Массовая доля плодов перезревших, с лусотатами и трещинами	1-100%
30.	ГОСТ 32856 п.4.2.	Укроп свежий	-	0705, 0709	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев	10-300мм
					Массовая доля укропа, не соответствующего требованиям	1-100%
					Массовая доля земли, прилипшей к корешкам	1-50%
					Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.)	-
					Наличие растений с частично сформировавшимися семенами	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	-
					Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных	-
					Массовая доля растений с длиной от шейки корня до кончиков верхних листьев более 250 мм	1-100%
31.	ГОСТ 33562 п.5.2.	Чеснок свежий.	-	0705, 0709	Внешний вид	-
					Состояние луковиц чеснока	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля луковиц чеснока с явными признаками прорастания	1-100%
					Массовая доля луковиц чеснока, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	1-100%
					Массовая доля земли, прилипшей к	1-50%

1	2	3	4	5	6	7
					луковицам	
32.	ГОСТ 34212 п.5.2.	Петрушка свежая.	-	0705, 0709	<p>Массовая доля луковиц с отпавшими зубками</p> <p>Массовая доля здоровых зубков, отпавших от общего донца</p> <p>Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, луковиц, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, с солнечными ожогами, гнилых и испорченных, запаренных</p> <p>Наличие посторонних примесей</p> <p>Внешний вид</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному сечению</p> <p>Длина основной массы листьев от основания черешков</p> <p>Длина черешков листьев на корнеплодах</p> <p>Массовая доля свежей петрушки, не соответствующей требованиям</p> <p>Массовая доля листьев и корнеплодов менее установленного размера</p> <p>Массовая доля листьев, слегка увядших</p> <p>Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам</p> <p>Массовая доля примеси сорных растений</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Наличие минеральной и посторонней примесей</p>	<p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>-</p> <p>обнаружено/не обнаружено</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>10-300мм</p> <p>10-300мм</p> <p>10-300мм</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>1-50%</p> <p>1-50%</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
33.	ГОСТ 34325 п.5.2.	Перец сладкий.	-	0705, 0709	<p>Внешний вид</p> <p>Состояние плодов</p> <p>Запах и вкус</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

1	2	3	4	5	6	7
					<p>Массовая доля (количество) плодов перца, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту</p> <p>Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями</p> <p>Наличие посторонней примеси</p> <p>Наличие плодов гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой</p>	<p>1-100%</p> <p>-</p> <p>наличие / отсутствие</p> <p>наличие / отсутствие</p>
34.	ГОСТ Р 56636 п.4.2.	Грибы вешенки свежие культивируемые.	-	0705, 0709	<p>Внешний вид</p> <p>Окраска</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Размер грибов</p> <p>Массовая доля грибов с отклонениями</p> <p>Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина) и земли, прилипшей к грибам вешенки, %, к массе</p> <p>Наличие грязных, заплесневевших, поврежденных вредителями (червивых), затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, мокрых, осклизлых, со следами ядохимикатов, с темными пятнами, с серьезными механическими повреждениями</p> <p>Наличие примеси других видов грибов, примеси органического происхождения, грибной крошки</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>10-300мм</p> <p>1-100%</p> <p>1-100%</p> <p>наличие / отсутствие</p>
35.	ГОСТ Р 56827 п.5.2.	Грибы шампиньоны свежие культивируемые.	-	0705, 0709	<p>Внешний вид</p> <p>Окраска</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Степень зрелости</p> <p>Диаметр шляпки грибов</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>10-300мм</p>

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля грибов, не соответствующих данному товарному сорту в т.ч. с механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины) общей площадью до 1/4 поверхности шляпки, с легким потемнением кожицы от нажимов (потертости), разлом шляпки, облом ножки	1-100%
					Наличие грибов поврежденных вредителями (червивых), загнивших, подвергшихся сильному увяданию, с коричневыми пятнами общей площадью более 1/4 поверхности шляпки, сильно загрязненных землей, треснувших, с оторванными шляпками, с пробочными ножками, с серьезными механическими повреждениями	наличие / отсутствие
					Наличие тепличного материала и земли, прилипшей к грибам	наличие / отсутствие
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	наличие / отсутствие
36.	ГОСТ 3343 п.5.2.1.	Продукты томатные концентрированные.	-	2001, 2002	Внешний вид и консистенция Цвет Вкус и запах	- - -
37.	ГОСТ 34220 п.5.2.1.	Овощи соленые и квашенные	-	2001-2006	Внешний вид Вкус и запах Цвет Консистенция Характеристика рассола	- - - - -
38.	ГОСТ 34112 п.5.2.1.	Консервы овощные. Горошек зеленый	-	2001-2006	Внешний вид Вкус и запах Цвет зерен Консистенция Качество заливочной жидкости	- - - - -
39.	ГОСТ 34114 п.5.2.1.	Консервы овощные.	-	2001-2006	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		Кукуруза сахарная.			Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы Цвет зерен Вкус и запах Консистенция Качество заливаемой жидкости	наличие / отсутствие
40.	ГОСТ 2654 п.5.2.1.	Икра овощная.	-	2001-2006	Внешний вид и консистенция Вкус и запах Цвет	- - -
41.	ГОСТ 34130 п.10 п.9. п.13.	Фрукты и овощи сушеные	-	2001-2009	Внешний вид Цвет Консистенция Запах Вкус Массовая доля компонентов с дефектами и посторонние примеси Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие загнивших и заплесневевших продуктов	- - - - - 1-100% -
42.	ГОСТ Р 58233 п.4.2.2.	Хлеб из пшеничной муки	-	1905	Внешний вид: форма, поверхность цвет Состояние мякни: пропеченность промесс пористость Вкус и запах	- - - - -
43.	ГОСТ Р 57937 п.4.2.2.	Изделия булочные из пшеничной муки слобные. Батончики к чаю.	-	1905	Посторонние включения и хруст от минеральных примесей Внешний вид: форма поверхность цвет	обнаружено/ не обнаружено - -

1	2	3	4	5	6	7
					Состояние мякиша: пропеченность промесс пористость Вкус и запах	-
					Посторонние включения и хруст от минеральных примесей	обнаружено/ не обнаружено
44.	ГОСТ Р 57935 п.4.2.2	Изделия булочные из пшеничной муки сдобные. Булочка повышенной калорийности.	-	1905	Внешний вид: форма, поверхность цвет	-
					Состояние мякиша: пропеченность промесс пористость Вкус и запах	-
					Посторонние включения и хруст от минеральных примесей	обнаружено/ не обнаружено
45.	ГОСТ 32124 п 8.7.8.	Изделия хлебобулочные бараночные	-	1905	Коэффициент набухаемости	1-5К _н
46.	ГОСТ 8494 п 3.11.	Сухари сдобные пшеничные			Коэффициент набухаемости	0-5,0мин
47.	ГОСТ 31743 п.5.2.2.	Изделия макаронные	-	1902	Цвет	-
					Форма	-
					Вкус и запах	-
48.	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные	-	1704, 1806, 1905	Намокаемость	50-300%
49.	ГОСТ 33839	Изделия кондитерские	-	1704, 1806, 1905	Массовая доля бензойной кислоты	0,01-0,50%
50.	ГОСТ 34113 п.5.2.1.	Варенье.	-	2007	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
51.	ГОСТ Р 57594 п.5.1.2.	Медовухи	-	2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Аромат	-
52.	ГОСТ Р 52700 п.5.1.2.	Напитки слабоалкогольные	-	2206	Внешний вид	-
53.	ГОСТ 816 п. 5.2.1.	Консервы. Компоты.	-	2001-2009	Внешний вид Качество сиропа Окраска фруктов, овощей Вкус и запах Консистенция фруктов, овощей	- - - -
54.	ГОСТ 34128	Продукция соковая	-	2009	Массовая концентрация растворимых сухих веществ	2,0-80,0%
55.	ГОСТ 33977 п.5	Продукты переработки фруктов и овощей.	-	2001-2009	Массовая концентрация сухих веществ	0,2-90,0%
56.	ГОСТ 33946	Продукция соковая	-	2009	Массовая доля золы	0,1-1,5%
57.	ГОСТ 33815	Продукция винодельческая и сырье для ее производства	-	2204	Массовая концентрация общего экстракта	0,1-25,0 г/дм ³
58.	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей	-	0712, 2001-200	Расчетный показатель: массовая концентрация приведенного экстракта. Показатели необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: массовая концентрация общего экстракта, массовая концентрация сахаров	0,005-5,0%
59.	ГОСТ 26181 п.4	Продукты переработки плодов и овощей	-	0712, 2001-200	Массовая доля сорбиновой кислоты	0,002-5,0%
60.	ГОСТ Р 50476	Продукты переработки плодов и овощей	-	0712, 2001-2009	Массовая доля бензойной кислоты	0,005-5,0%
61.	ГОСТ 31628	Продукты пищевые и продовольственное сырье	-	Из 02, 03, 04, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 2	Мышьяк (массовая концентрация мышьяка)	0,002-10,0 мг/дм ³
62.	ГОСТ 32308	Мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика	-	0201-0210 0407, 0408 0410,1501, 1502,1516 1601, 1602	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма – изомеры) ДДТ и его изомеры Гексахлорбензол	0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				2106 9 0201-0208		
63.	ГОСТ Р 51650 р.5	Продукты пищевые и продовольственное сырье	-	Из 12, 15	Бенз(а)пирен	0,0001-0,002 мг/кг
64.	МУ 1350-75	Продукты пищевые, овощи, почва	-	Из 02, 03, 04, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22	Этилмеркурхлорид	0,005-2,00 мг/кг
65.	ГОСТ 31867	Вода питьевая, в том числе, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная), сточная	-	2201, 2202	Хлорид-ион	0,5-50000 мг/дм ³
					Сульфат-ион	0,5-50000 мг/дм ³
					Нитрат-ион	0,5-50000 мг/д м ³
					Нитрит-ион	0,5-50000 мг/дм ³
					Фосфат-ион	0,3-20000 мг/дм ³
					Фторид-ион	0,3-20000 мг/дм ³
66.	ГОСТ 31951	Вода питьевая, в том числе, расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных водоисточников, вода природная	-	2201, 2202	Хлороформ	0,0015-0,15 мг/дм ³
67.	ГОСТ 31957	Вода питьевая, в том числе, расфасованная в емкости, поверхностная, природная, сточная, очищенная сточная, источники питьевого водоснабжения	-	2201, 2202	Свободная щелочность, общая щелочность карбонатная щелочность карбонаты гидрокарбонаты	0,1-100 ммоль/ дм ³
68.	ПНД Ф 14.1:2-4.233-06	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения, вода нецентрализованного водоснабжения, вода централизованных систем водоснабжения (горячая), вода природная, вода сточная	-	2201	Кобальт (массовая концентрация кобальта)	0,0005-0,5 вкл. мг/дм ³

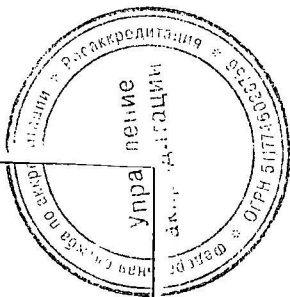
1	2	3	4	5	6	7
69.	Методика измерений массовой концентрации взвешенных частиц в пробах природных и сточных вод фотометрическим методом, ООО «ДИВ», от 28.05.2015	Вода природная, сточная	-	2201	Взвешенные вещества (взвешенные частицы)	1-400 мг/дм ³
70.	ПНД Ф 14.1:2:4.178-02	Вода питьевая, природная, сточная	-	2201	Сероводород Сульфиды	0,002-10 мг/дм ³
71.	ГОСТ 31949	Вода питьевая, вода хозяйственно-питьевого водоснабжения	-	2201	Бор	0,05-5,00 мг/дм ³ , при разбавлении: 0,05-500,00мг/дм ³
72.	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06	Вода питьевая, природная, сточная	-	2201	Медь (массовая концентрация меди) Свинец (массовая концентрация свинца) Кадмий (массовая концентрация кадмия) Цинк (массовая концентрация цинка)	0,0006-1,0 мг/дм ³ вкл. 0,0002-0,05 мг/дм ³ вкл. 0,0002-0,005 мг/дм ³ вкл. 0,0005-0,1 мг/дм ³ вкл.
73.	ГОСТ 31866	Вода поверхностная, питьевая, в том числе минеральная, подземные источники, сточная	-	2201, 2202	Медь (массовая концентрация меди) Свинец (массовая концентрация свинца) Кадмий (массовая концентрация кадмия) Цинк (массовая концентрация цинка)	0,0050-5,0 мг/дм ³ вкл. 0,00010-1,0 мг/дм ³ вкл. 0,00010-1,0 мг/дм ³ вкл. 0,00050-10 мг/дм ³ вкл
74.	ПНД Ф 14.1:2:4.267-2012	Вода природная (поверхностная и подземная) сточная	-	Из 21	Формальдегид	0,01-1000 мг/дм ³
75.	ГОСТ 31941 п 5.1.	Вода питьевая, природные(поверхностные и подземные) воды, источники питьевого водоснабжения.	-	2201	2,4-Д	0,01-0,5мг/дм ³
76.	М 01-28-2007	Вода питьевая, природная, очищенная сточная	-	2201	Молибден	0,025-0,25 мг/дм ³ , при разбавлении: 0,025-25 мг/дм ³
77.	ГОСТ 31860	Вода питьевая	-	2201	Бенз(а)пирен	0,000002-0,0005 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
78.	Руководство по эксплуатации ПОЛАР-2Ех	Воздух рабочей зоны	-	-	Углерод оксид Оксид азота Диоксид азота Диоксид серы Дигидросульфид Аммиак Диоксид углерода Углеводороды по метану Температура Атмосферное давление Относительная влажность Скорость воздушного потока Хлор Фенол (гидроксibenзол) Марганец Бензин Марганец Метан Бенз(а)пирен	1,0-200 мг/м ³ 0,5-50 мг/м ³ 0,2-20 мг/м ³ 1,0-100 мг/м ³ 1,0-100 мг/м ³ 2,0-100 мг/м ³ 0-5 % об. 0-5 % об. от - 40 до 85 °С от 80 до 110 кПа от 10 до 98% от 0,1 до 20 м/с 0,05-0,72 мг/дм ³ 0,004-0,2 мг/дм ³ 0,00001 – 0,0015 мг/м ³ 0-5 мг/м ³ 0,001-0,005 мг/м ³ 2,0-600 мг/м ³ 0,0005-10 мкг/м ³ 0,02-5000 мкг/м ³
79.	Руководство по эксплуатации к метеометру МЭС-200А	Воздушная среда	-	-	Ртуть (массовая концентрация ртути, массовая концентрация общей ртути) Цинк (массовая концентрация цинка) Кадмий (массовая концентрация кадмия) Свинец (массовая концентрация свинца) Медь (массовая концентрация меди)	0,01-1,0 мг/кг 1,0-100 вкл мг/кг 0,10-20 вкл мг/кг 0,5-60 вкл мг/кг 1,0-100 вкл мг/кг
80.	РД 52.04.798-2014					
81.	РД 52.04.186-89 п.5.3.3.5					
82.	РД 52.04.186-89 п.5.2.5.2.					
83.	ПНД Ф 13.1:2:3.25-99					
84.	РД 52.04.186-89 п.5.2.5.3					
85.	ПНД Ф 13.1:2:3.27-99	Атмосферный воздух. Воздух рабочей зоны.	-			
86.	МУК 4.1.1273-03	Атмосферный воздух Воздух рабочей зоны	-			
87.	МИ 2878-2004	Почва	-			
88.	ПНД Ф 16.1:2:2.3.48-06	Почва	-			
89.	МУК 4.1.1274-03	Почва	-	Из 25		0,005-2,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
90.	МВИ Свидетельство об аттестации № 40090.3Н700, 2003г	Почва	-	-	Эффективная удельная активность ($A_{эфф}$) природных радионуклидов (^{226}Ra , ^{232}Th , ^{40}K)	^{226}Ra $8,0\text{-}5\cdot 10^7$ Бк/кг, ^{232}Th $8,0\text{-}5\cdot 10^7$ Бк/кг, ^{40}K $40,0\text{-}5\cdot 10^7$ Бк/кг
91.	ПНД Ф 16.1.1-96	Почва	-	Из 25	Ртуть (массовая концентрация ртути)	0,02-20 мг/кг
92.	ГОСТ 54038	Почва	-	-	Удельная активность ^{137}Cs	от 2 до 10^4 Бк/кг
93.	Инструкция № 3-2/07 от 25.10.2007	Дезинфицирующее средство «Хлормисепт-Р»	-	3808	масса активного хлора в 1 таблетке	1,3-1,7 г
94.	Инструкция № 2/2008 от 18.11.2010	Дезинфицирующее средство «Дезхлор»	-	3808	масса активного хлора в 1 таблетке	1,40-1,64 г
95.	Инструкция № 03/09 от 06.07.2009	Дезинфицирующее средство «Жавилар Эффект»	-	3808	масса активного хлора при растворении 1 таблетки	1,4-1,6 г
96.	Инструкция № 20/11 от 13.12.2011	Дезинфицирующее средство «Глав хлор»	-	3808	масса активного хлора при растворении 1 таблетки	1,4-1,6 г
97.	Инструкция № 18 от 20.07.2009	Дезинфицирующее средство «Део-хлор люкс»	-	3808	массовая доля активного хлора	40,2-48,2 %
98.	Инструкция № 01/09 от 19.06.2009	Дезинфицирующее средство «Жавилар Плюс»	-	3808	масса активного хлора при растворении 1 таблетки	1,39-1,61 г
99.	Инструкция № 001/2005 от 08.09.2005	Дезинфицирующее средство «ФОРЕКС-ХЛОР»	-	3808	масса активного хлора	3,7-4,3 %
100.	Инструкция № 1 от 22.03.2011	Дезинфицирующее средство «Астера»	-	3808	масса активного хлора при растворении 1 таблетки	1,35-1,65 г
101.	Инструкция № 01/07 от 23.12.2006	Дезинфицирующее средство «Жавельон/НовелтиХлор»	-	3808	масса активного хлора при растворении 1 таблетки	1,35-1,65 г
102.	Инструкция № 01/13 от 30.09.2013	Дезинфицирующее средство «Ди-Хлор-Экстра»	-	3808	масса активного хлора при растворении 1 таблетки	1,3-1,5 г
103.	Инструкция № 1 от 23.03.2007	Дезинфицирующее средство «Пюржавель»	-	3808	масса активного хлора в 1 таблетке	42-48 %
104.	МУК 4.2.2217-07 п.8	Вода плавательных бассейнов. Вода горячая. Объекты внешней среды.	-	-	Legionella spp.	обнаружено/ не обнаружено
105.	Инструкция к тест-системе Ротавирус-антиген	Биоматериал от людей	-	-	Антигены ротавирусов	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция к тест-системе Норовирус-антиген	Биоматериал от людей			Антигены норовирусов	обнаружено/ не обнаружено
106.	Инструкция по применению набора реагентов для выявления ДНК методом ПЦР в режиме реального времени	Биоматериал от людей	-	-	ДНКТВЕУ Ehrlichia schaffneris / Ehrlichia muris Borrelia burgdorferi Anaplasma phagocytophilum	обнаружено/ не обнаружено
107.	Инструкция по применению набора реагентов для выявления и дифференциации ДНК (РНК) микроорганизмов методом ПЦР с гибридно-флуоресцентной детекцией	Объекты окружающей среды и клинический материал	-	-	ДНК Salmonella E. Coli Shigella spp. Campylobacter spp. Астровирусы РНК ротавирусов группы А Норовирусов 2 генотипа	обнаружено/ не обнаружено
109.	Инструкция по применению набора реагентов для выявления ДНК возбудителей передающихся половым путем (ИППП) методом ПЦР в режиме реального времени.	Клинический материал	-	-	ДНК возбудителей ИППП	обнаружено/ не обнаружено
110.	Инструкция по применению набора реагентов для	Пищевые продукты	-	-	Генетически модифицированные ингредиенты растительного происхождения	обнаружено/ не обнаружено

Прошито,
Пронумеровано
20 (двадцать) листов



Руководитель экспертной группы

Кувшинников С.И.

Технические эксперты

Чистякова И.В.

Ярославцева М.А.