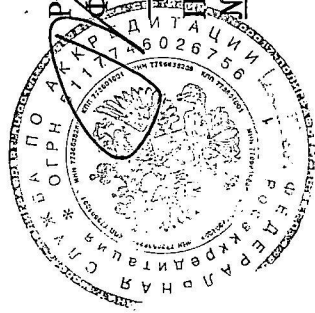




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU.516360

12 АВГ 2019

на 17 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Клочевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братцев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул.1 квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолотская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул.30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с.Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.						
1.	ГОСТ 4011-72 п. 2.	Вода питьевая	36.00.	2201	Массовая концентрация общего железа/Железо	0,1-20,0 мг/дм ³
2.	ГОСТ 4011-72 п. 3.				Массовая концентрация общего железа/Железо	0,05-20,0 мг/дм ³
3.	ГОСТ 4245-72, 2.	Вода питьевая	36.00.	2201	Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10-500,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
4.	ГОСТ 4245-72, 3.				Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	0,5 – 10 мг/дм ³
5.	ГОСТ 4974-2014 п.6	Вода питьевая, вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	36.00.	2201	Массовая концентрация марганца/ Марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
6.	ГОСТ 4974-2014 п.7				Массовая концентрация марганца/ Марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
7.	ГОСТ 6709-72 п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2201	Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм ³
8.	ГОСТ 6709-72 п.3.5				Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
9.	ГОСТ 6709-72 п.3.6.				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
10.	ГОСТ 6709-72 п.3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
11.	ГОСТ 6709-72 п.3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
12.	ГОСТ 6709-72 п.3.9а				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
13.	ГОСТ 6709-72 п.3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
14.	ГОСТ 6709-72 п.3.11				Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
15.	ГОСТ 6709-72 п.3.12				Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
16.	ГОСТ 6709-72 п.3.13				Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,0 мг/дм ³
17.	ГОСТ 6709-72 п.3.14				Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
18.	ГОСТ 6709-72 п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
19.	ГОСТ 6709-72 п.3.16				Водородный показатель	-1-19 ед. pH
20.	ГОСТ 6709-72 п.3.17				Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
21.	ГОСТ 18190-72, 2	Вода питьевая	36.00.	2201	Активный хлор	0,3 - 300,0 мг/дм ³
22.	ГОСТ 18190-72, 3				Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
23.	ГОСТ 18190-72, 4				Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
24.	ГОСТ 18309-2014, Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	11.07.11.120 36.00.	2201	Ортофосфаты (Полифосфаты (PO_4^{3-})	0,01-0,4 мг/дм ³
25.	ГОСТ 31861-2012	Любые типы вод	36.00.1	220190	Отбор проб	-
26.	ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая, минеральная, поверхностная и подземных источников	36.00.	2201	Массовая концентрация кадмия/ Кадмий	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация меди/ Медь	0,0005-5,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца/ Свинец	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,0005-10,0 мг/дм ³
27.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00.	2201	Цветность	1-70 градусов
28.	ГОСТ 31868-2012 Метод Б	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00.	2201	Цветность	1-70 градуса
29.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная	36.00. 11.07.11.120	2201	Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм ³
30.	ГОСТ 31940-2012 Метод 2	и подземная)			Сульфат-ион (сульфаты)	10-2500 мг/дм ³
31.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3				Сульфат-ион (сульфаты)	2-50 мг/дм ³
32.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00.	2201	Жесткость общая	0,1 – 20,0 °Ж
33.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.3.2	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости)	36.00. 11.07.11.120	2201	Щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
34.	ГОСТ33045-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная, поверхностная)	36.00. 11.07.11.120	2201	Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
35.	ГОСТ33045-2014 Метод Б				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
36.	ГОСТ33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
37.	ГОСТ Р 56237-2014	Питьевая вода	36.00.	2201	Отбор проб	-
38.	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.1.	Вода питьевая, природная(поверхностная, подземная)	36.00.	2201	Запах	0-5 балл
39.	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.2.				Вкус и привкус	0-5 балл
40.	ГОСТ Р 57164-2016 6.				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20,0 ЕМФ
41.	МУ 31-03/04	Вода питьевая, природная и сточная	36.00.	2201	Массовая концентрация кадмия/ Кадмий	0,0002-0,005 мг/дм³
					Массовая концентрация меди/ Медь	0,0006-0,01 мг/дм³
					Массовая концентрация свинца/ Свинец	0,0002-0,05 мг/дм³
					Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,0005-0,1 мг/дм³
42.	РД 52.24.381-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Нитриты (по NO₂)	0,010 -0,250 мг/дм³
43.	РД 52.24.382-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Полифосфаты и фосфаты (PO₄³⁻)	0,010-0,200 мг/дм³
44.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм³
45.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Сульфаты (SO₄²⁻)	2-40,0 мг/дм³
46.	РД 52.24.407-2017	Природные воды, очищенные сточные воды	36.00.		Хлориды (Cl⁻)	10,0-250,0 мг/дм³
47.	РД 52.24.419-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Растворенный кислород	1,0-1,05 мг/дм³
48.	РД 52.24.420-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Биохимическое потребление кислорода	1,0-1,0 мг/дм³
49.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм³
50.	РД 52.24.468-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Взвешенные вещества	5,0-50,0 мг/дм³
51.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм³
52.	РД 52.24.493-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм³
53.	РД 52.24.496-2005	Вода поверхностная	36.00.		температура	0-50 °С
54.	РД 52.24.496-2005.1				температура	0-100 °С
55.	РД 52.24.496-2005.2				запах	0-5 балл

1	2	3	4	5	6	7
56.	РД 52.24.496-20059.4				прозрачность	0-10 см
57.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00.		Цветность	5-500 градус
58.	РД 52.24.497-2005 Вариант 2				Цветность	5-500 градус визуальный
59.	ПНД Ф 14.1:2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
60.	ПНД Ф 14.1:2.4.4-95 (издание 2011 г.)				Нитраты (по NO ₃)	0,1-1000 мг/дм ³
61.	ПНД Ф 14.1:2.4.50-96 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные и сточные воды	36.00.1		Железо	0,05-10,0 мг/дм ³
62.	ПНД Ф 14.1:2.96-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды, очищенные сточные, ливневые, и хозяйственно-бытовые воды, отходы	36.00. 38.1, 71.20.11		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000 мг/дм ³
63.	ПНД Ф 14.1:2.98-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная, подземная), очищенная сточная (ливневые)	36.00.		Жесткость общая	0,1-50 °Ж
64.	ПНД Ф 14.1:2.101-97 (издание 2017 г.)	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
65.	ПНД Ф 14.1:2.108-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды, очищенные сточные, ливневые, и хозяйственно-бытовые воды, отходы	36.00. 38.1, 71.20.11		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	30-120000мг/дм ³
66.	ПНД Ф 14.1:2.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм ³
67.	ПНД Ф 14.1:2.111-97 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные воды, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Хлориды (Cl ⁻)	10-10000 мг/дм ³
68.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.121-97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.		Водородный показатель (pH)	-1-19 pH
69.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000 (издание 2005 г.)	Вода природная	36.00.		Сульфат - ион	10-1000 мг/дм ³
70.	ПНД Ф 14.1:2.4.262-10 (издание 2010)	Вода питьевая, поверхностная, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Ионов аммония	0,05-4,0 мг/дм ³
71.	ГОСТ 26483-85	Почвы	71.20.11		Водородный показатель (pH)	1,0-14,0 pH
72.	ГОСТ 26951-86	Почвы	71.20.11		Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
73.	ГОСТ 17.4.4.02-84	Почвы естественного и нарушенного сложения	71.20.11		Отбор проб	-
74.	МУ 08-47/152 ФР.1.31.2004.01216	Почвы	71.20.11		Массовая концентрация кадмия/кадмий	0,01-100,0 мг/кг
					Массовая концентрация меди/медь	1,0-500,0 мг/кг
					Массовая концентрация свинца/свинец	0,01-100,0 мг/кг
					Массовая концентрация цинка/цинк	1,0-500,0 мг/кг
75.	ГОСТ 4288-76 п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.	0210	Отбор проб	-
76.	ГОСТ 4288-76 п.2.2				Масса	1,00-500,00 г
77.	ГОСТ 4288-76 п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша	описание
78.	ГОСТ 4288-76 п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
79.	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80 %
80.	ГОСТ 4288-76 п.2.6				Кислотность	4-25 ° Т
81.	ГОСТ 8285-91 п.2.1	Топленые животные жиры	10.11.	0209, 1501-1502	Отбор проб	-
82.	ГОСТ 8285-91 п.2.2				Вкус и запах. Консистенция	описание
83.	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Цвет. Прозрачность	0,05-10,0%
84.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2.				Массовая доля влаги и летучих веществ	
85.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3.				Перекисное число	1,0-15,0 ммоль активного кислорода/кг
86.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, бекон соленый в полутоушах, студни, холодец и паштеты	10.13.14	1601, 1602	Кислотное число	0,1-20 мг КОН/г
					Отбор проб	-
87.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85 %

1	2	3	4	5	6	7
88.	ГОСТ 9957-2015 п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Подготовка проб	-
89.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
90.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	описание
91.	ГОСТ 31469-2012 п.3.3	Сухие, концентрированные и жидкие ячные продукты	10.89.	0407, 0408	Подготовка проб для анализа	-
92.	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества	25,0- 50,0 % 8,0- 45,0 % 75,0- 99,5,0 %
93.	ГОСТ 31469-2012 п.12				Массовая доля хлористого натрия	1,0- 25,0 %
94.	ГОСТ 31470-2012 п.4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Внешний вид и цвет	описание
95.	ГОСТ 31470-2012 п.4.3				Консистенция	описание
96.	ГОСТ 31470-2012 п.4.4				Запах	описание
97.	ГОСТ 31470-2012 п.5				Общая кислотность	0,3-10 °Г
98.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0 %
99.	ГОСТ 33741-2015 п.7	Мясные и мясосодержащие консервы	10.11, 10.12, 10.13	1602	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	описание
100.	ГОСТ 33741-2015 п.8				Масса нетто	1,00-5000,00 г
101.	ГОСТ 33741-2015 п.9				Массовая доля составных частей	1,00-5000,00 г
102.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.11, 10.12, 10.13	0201-0205, 0207, 1601, 1602	Отбор проб	-
103.	ГОСТ Р 55480-2013	Мясо субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты из шпика.	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Кислотное число	0,1-40 мг КОН/г жира в пробе
104.	ГОСТ 3627-81 п.2, п.4	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53.	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
105.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %

1	2	3	4	5	6	7
106.	ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки	01.41.2	0401	Отбор проб	-
107.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Отбор проб	-
108.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3.	0405	Подготовка проб к анализу	-
109.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51.	0403	Отбор проб	50-180 °Г
110.	ГОСТ 32892-2014	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0406	Подготовка проб к анализу	3-8 ед. рН
111.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Активная кислотность (рН)	1,0-50,0 %
112.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля сахарозы	0,5-99,0 %
113.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	2-250 °Г
114.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты его переработки	10.51.	0401-0404	Кислотность	1015-1040 кг/м³
115.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.	0406	Плотность	-
116.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.5				Отбор проб и подготовка проб	0-50,0 %
117.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.6				Массовая доля рассола, маринада	3,0-70,0 %
118.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.8				Массовая доля влаги и сухого вещества	7,0-39,0 %
119.	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.3.	0405	Массовая доля жира	-
120.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5				Массовая доля влаги	50-75 %
121.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6, п.7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
122.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0 %
123.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0 %
124.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0 °К
125.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0 °К
126.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0 °Г
127.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.	0303-0308, 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-

1	2	3	4	5	6	7
128.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1, п.3.3.2				Массовая доля воды	1,0-90 %
129.	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8 %
130.	ГОСТ 7636-85 п.3.7.1, п.3.7.4.				Массовая доля жира	0,6-60 %
131.	ГОСТ 7636-85 п.7.9				Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
132.	ГОСТ 7636-85 п.7.12				Перекисное число	0,03-1,3 ммоль активного хлорода/ кг
133.	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля сухих веществ	1-90 %
134.	ГОСТ 26829-86, п.2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.	1604, 1605	Массовая доля жира	0,5-70 %
135.	ГОСТ 27082-2014 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20.	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
136.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
137.	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба, нерыбные объекты и изделия	10.20.	0303-0308	Отбор проб	-
138.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сладные и диетические изделия	10.71.	1901, 1905	Отбор проб Форма Поверхность Цвет Вкус и запах	- описание описание описание описание
139.	ГОСТ 5668-68 п.2, п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, солонка	10.71., 10.72.	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50 %
140.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Пористость	50,0-95,0 %
141.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Кислотность	0,1-50 град.
142.	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
143.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30 %
144.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.	1901, 1905	Влажность	1,0-80,0 %
145.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.61.3	1103	Отбор проб	-
146.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1	Крупа	10.61.	1103	Цвет	Описание
147.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2				Запах	Описание
148.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3				Вкус	описание
149.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности
150.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103,	Кислотность	0,3-50 градус кислотности

1	2	3	4	5	6	7
151.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.	1105-1106 1101-1103, 1105-1106	Цвет Запах Вкус Хруст	описание описание описание описание
152.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Отбор проб	-
153.	ГОСТ 31807-2012 п. 8.1	Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	10.71.11	1905	Отбор проб	-
154.	ГОСТ 31752-2012 п. 7.1	Упакованные в потребительскую тару хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Отбор проб	-
155.	ГОСТ 31964-2012 п.5	Макаронные изделия	10.73.	1902	Отбор проб	-
156.	ГОСТ 31964-2012 п.6				Подготовка проб	-
157.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Цвет и форма	описание
158.	ГОСТ 31964-2012 п.7.2				Запах и вкус	описание
159.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1, 7.3.2				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
160.	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность	0,2-50 град.
161.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные	10.89.	2102	Отбор проб	-
162.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.2	прессованные			Внешний вид и цвет	описание
163.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.3				Запах и вкус	описание
164.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Отбор проб	-
165.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2				Внешний вид и цвет	описание
166.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
167.	ГОСТ 5898-87 п.2, 3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Кислотность	0,2-50 градусов
168.	ГОСТ 5898-87 п.4				Щелочность	0,2-50 градусов
169.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
170.	ГОСТ 5900-2014 п.8				Массовая доля сухого вещества.	1,0-50,0 %
171.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Отбор и подготовка проб	-
172.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81.	1701	Отбор проб	-
173.	ГОСТ 12572-2015	Белый сахар	10.81.	1701	Цветность	20-200 ед. оптической плотности
174.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Внешний вид и цвет	описание

1	2	3	4	5	6	7
					Запах Чистота раствора Вкус	описание описание описание
175.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %
176.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00 %
177.	ГОСТ 1750-86 п. 2.3	Сушеные фрукты, их смеси,	10.39.2	0803, 0804,	Отбор проб	-
178.	ГОСТ 1750-86 п. 2.4	полуфабрикат и фруктовые десерты		0805, 0806, 0813	Массовая доля компонентов в смесьх сушеных фруктов;	0-100 %
179.	ГОСТ 1750-86 п. 2.7.				Органолептические показатели	описание
180.	ГОСТ 1750-86 п. 2.9.				Массовая доля влаги	0-80 %
181.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83.	0902	Массовая доля влаги	0,2-30,0 %
182.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Отбор проб	-
183.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Подготовка проб	-
					Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус. Масса нетто Массовая доля составных частей.	описание 0-95,0% 10,0-95,0%
184.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
185.	ГОСТ 8756.21-79 п.2, 4	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля жира	0,5-30,0 %
186.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
187.	ГОСТ 25555.5-2014 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2008	Массовая доля общего диоксида серы	0,01-2,00 %
188.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.30., 10.11.	2001-2009, 1602	pH	2-12 ед. pH
189.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержавные напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные	10.30., 10.32.	2001-2009	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		соусы, кетчупы (далее – продукты)				
190.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, шоре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/необнаружено
191.	ГОСТ 28741-90	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля	10.31.1	2004	Отбор проб	-
192.	ГОСТ 32775-2014	Жареный кофе	10.83.11	0901	Отбор проб	-
193.	ГОСТ 32874-2014	Не очищенные от скорлупы грецкие орехи культурных сортов	0802 31 000 0	01.25.35.000	Отбор проб	-
194.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712. 0713	Отбор и подготовка проб	-
195.	ГОСТ 34130-2017 п. 6	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Массовая доля компонентов смеси	0-100 %
196.	ГОСТ 34130-2017 п. 9				Определение дефектов внешнего вида и посторонних примесей	описание
197.	ГОСТ 34130-2017 п. 10				Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	описание
198.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0 %
199.	ГОСТ ISO 11294-2014	Жареный молотый кофе	10.83.	0901	Потеря массы при температуре 103°C	2,0-22,0 %
200.	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
201.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012	Растворимый чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
202.	МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
203.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	описание
204.	ГОСТ 5481-2014	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля нежировых примесей	От 0,04%
					Объемная доля отстоя	1-3 см³
205.	ГОСТ 10852-86	Семена масличных культур, включая сою и арахис	01.11	1201- 1207	Отбор проб	-
206.	ГОСТ 11812-66п.1	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
207.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Перекисное число	0,1-40 ммоль активного кислорода на кг масла
208.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12.	2103	Консистенция, внешний вид, цвет,	описание

1	2	3	4	5	6	7
					запах, вкус	
209.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3	Растительные масла Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры			Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
210.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
211.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Кислотность	0,05-10,0 %
212.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.16				Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
213.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
214.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.42.	2103	Отбор проб	-
215.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
216.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4 – 5.8				Массовая доля влаги	0-50,0%
217.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °К
218.	ГОСТ 32189-2013 п.5.11 – 5.14	Растительные масла			Массовая доля жира	0-85,0 %
219.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5 %
220.	ГОСТ 32190-2013		10.41	1507- 1509, 1511-1515	Отбор проб	-
221.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.	1507- 1514	Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
222.	ГОСТ Р ИСО 5555- 2010	Сырые либо прошедшие обработку животные и растительные жиры и масла любого происхождения в твердой и жидкой фазах	10.41	1501, 1502, 1507, 1508, 1509, 1511, 1512, 1514, 1515	Отбор проб	-
223.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер	11.07	2202	Отбор проб	-
224.	ГОСТ 6687.2-90, п.4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Массовая доля сухих веществ	0-35 %
225.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
226.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание

1	2	3	4	5	6	7
227.	ГОСТ 12786-80	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
228.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05.	2203	Кислотность	1,3-6,0 кед.
229.	ГОСТ 12789-80 п.3	Пиво	11.05.	2203	Цвет	0,1-4,0 цед.
230.	ГОСТ 31730-2012	Винодельческая продукция	11.01, 11.02, 11.03, 11.04	2204, 2205, 2208	Отбор проб	-
231.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01.	2208	Отбор проб	-
232.	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0-100 %
233.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см3/100 см3
234.	ГОСТ 32036-2013, п.5	Спирт этиловый	11.01.	2207	Отбор проб	-
235.	ГОСТ 32036-2013 п.6.4				Определение чистоты	положительный/отрицательный
236.	ГОСТ 32080-2013 п.4	Ликероводочные изделия	11.01.	2208	Отбор проб	-
237.	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1				Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см3
238.	ГОСТ 32114-2013	Алкольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм3
239.	ГОСТ 32115-2013	Алкольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм3
240.	ГОСТ Р 51144-2009 п. 5	Винодельческая продукция	11.01, 11.02, 11.03, 11.04	2204, 2205, 2208	Отбор проб	-
241.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Отбор и подготовка проб	-
242.	ГОСТ 15113.2-77 п.3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Посторонние примеси	описание
243.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	описание
244.	ГОСТ 15113.4-77 п.2,3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля влаги	0,5-50 %
245.	ГОСТ 15113.5-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Кислотность	0,07-17,5 %
246.	ГОСТ 15113.6-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля сахарозы	1-90 %
247.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля жира	0,5-50 %
248.	ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля влаги	0,5-15,0 % 3,0-11,0 %

1	2	3	4	5	6	7
249.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб	-
250.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.3	2501	Внешний вид, цвет, вкус и запах	описание
251.	ГОСТ 31774-2012	Мёд.	01.49.21	0409	Иод	20-60 мг/г
252.	ГОСТ Р 54644-2011 п. 6.1	Натуральный мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	13,0-25,0 %
253.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор проб	-
254.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус	описание
255.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор и подготовка проб	описание
256.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2				Цвет, запах фритюрного жира	описание
257.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	менее 1% более 1%
258.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.		Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная)
259.	ГОСТ 26929-94	Пищевые сырье и продукты	10.41, 10.42, 10.51, 10.61, 10.62, 10.71, 10.73, 10.81 - 10.86, 10.89, 11.01- 11.07, 20.41.31.110,	0201- 0210, 0302-0307, 0401-0410, 0701-0713, 0801-0814, 1001-1008, 1101-1109,	Сухие вещества	50-300 г/порция
260.	ГОСТ 33824-2016	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Зола	100-700 г/суточной порции
					Белок	0,5-1,0 г/порция
					Жир	0,1-2,0 г/суточной порции
					Белки+углеводы	10-60 г/порция
					Калорийность	20-120 г/суточной порции
					Подготовка проб.	1,0-100,0 г/порция
					Минерализация проб	10,0-150,0 г/суточной порции
					Массовая концентрация свинца/Свинец	-
					Массовая концентрация кадмия/Кадмий	-
					Массовая концентрация меди/	0,004-5,0 мг/кг
						0,002-5,0 мг/кг
						0,04-100 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			20.42.	1201-1210	Медь	
261.	МУ 31-04/04	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,5-50,0 мг/кг
					Массовая концентрация свинца/ Свинец	0,0015-1,0мг/кг
					Массовая концентрация кадмия/ Кадмий	0,05-30,0мг/кг
					Массовая концентрация меди/ Медь	0,01-6,0мг/кг
262.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия	20.20.14	3808 94	Отбор проб Массовая доля активного хлора	- 3,0-200,0 г/дм³
263.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ			Отбор проб Массовая доля активного хлора	- 0-30,0 %
264.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный			Отбор проб Массовая доля активного хлора	- 0-60,0 %
265.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь			Отбор проб Массовая доля активного хлора	- 0-30,0 %
266.	Р 4.2.2643-10 п. 4.2.1.	Дезинфекционные средства			Активный хлор	0-65,0 %
267.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственная зона). Здания и сооружения.Объекты общественного питания и торговли, предприятия пищевой промышленности. Объекты детские, дошкольные, школы, лицеи,училища, учреждения летнего отдыха			Освещенность	1-200000 лк
268.	МУК 4.3.2756-10				Температура воздуха	0-50° С
					Относительная влажность воздуха	10...98%
269.	МУ 2.2.4.706-98/МУ				Освещенность	10...200000 лк

1	2	3	4	5	6	7
	ОТ РМ 01-98	детей и пр. Лечебно – профилактические учреждения и аптеки.			Температура воздуха Относительная влажность воздуха Скорость движения воздуха	0-50° С 10....98% 0,1 -20 м/с
270.	ГОСТ 30494-2011					
271.	ГОСТ 24940-2016				Освещенность	10-200000 лк

Главный врач

К.В. Булутов



Прошито, пронумеровано

12 (сидекардот)) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кипшко